

Préface

Quand Dominique Fornage, au début juin, m'a demandé d'écrire la préface du livre sur le Vin du Glacier, réalisé en collaboration avec Alain Zuber et Charly Zufferey, j'ai tout de suite dit oui malgré la saison de la vigne 2021 haute en couleur. Saison la plus dure et la plus intense pour les vigneron.

J'ai dit oui, car comment refuser quelque chose à Dominique Fornage qui a fait tellement pour le vin valaisan et qui m'a apporté tellement de connaissances dans la dégustation et dans l'esprit du vin.

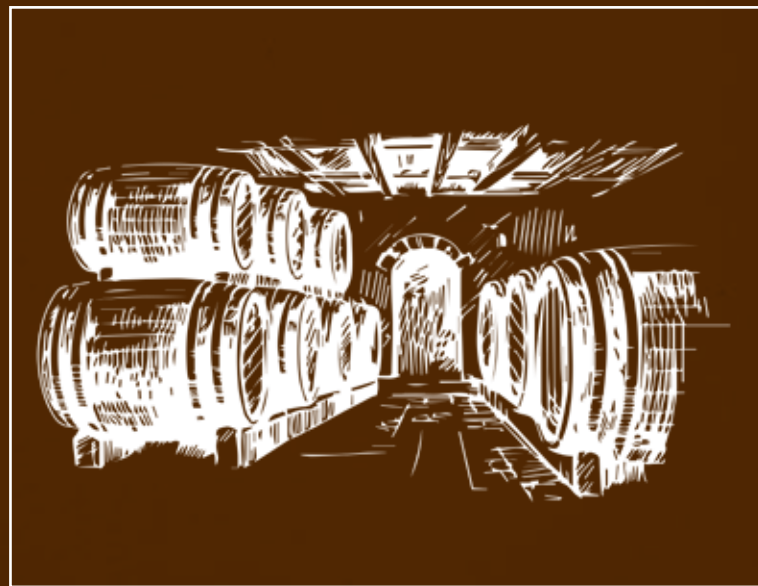
J'ai surtout dit oui car le vin du Glacier vaut la peine et la joie qu'on s'intéresse à lui, qu'on le découvre, qu'on l'apprivoise, qu'on fasse sa connaissance, qu'on ouvre sa porte.

La première fois que j'en ai goûté, c'était à Grimetz à la Bourgeoisie. J'ai vécu une grande émotion. Le souffle, les senteurs, l'esprit sauvage de la montagne, de nos ancêtres, des valaisannes, des valaisans, ont touché mon coeur d'une caresse, rude peut-être, mais avec une telle vie, une telle force, que, là, j'ai compris ce que c'était la sève avec un grand S.

Le mélèze, l'arolle, la résine, le rhododendron, la bruyère, la mousse humide, la chanterelle... J'étais assise là, avec mon père, ma grand-mère, mon oncle, mon grand-oncle, dans la montagne près des myrtilles et des airelles, goûtant dans leurs verres le vin de la vigne des coteaux d'en bas, élevé ici près des glaciers. J'étais dans le bonheur.

Marie-Thérèse Chappaz

Le Glacier et les vins pour les générations



Le Glacier et les vins pour les générations

En général, les valaisans manquent de confiance envers leur production viticole. Les anniviards aussi pour leur Glacier. C'est très dommage. On peut en définir les causes principales. Les autochtones sont encore persuadés que les vins du canton doivent être bus dans l'année. Mais ils acceptent facilement de boire tous les autres vins du monde lorsqu'ils sont âgés. Cette réaction n'est pas du tout adaptée puisque le Valais produit des vins qui ont des potentiels de vieillissement encore plus élevés que beaucoup d'autres régions.

Pour les anniviards, le problème vient du fait que de nombreux sceptiques déclarent le Vin du Glacier «malade», «mauvais» ou même «impropre à la consommation». Et pourtant, ce cru hors norme fait partie des «vins pour les générations» dont il partage les qualités.

Quand je parle de «vins pour les générations», je propose une catégorie de crus qui ont pour points communs un élevage très long qui modifie suffisamment les goûts et les arômes pour qu'ils s'éloignent des crus marqués par le style de vinification ou par les caractéristiques du cépage.

Dans cette catégorie, que je sais incomplète, je mets les crus suivants: le Vin du Glacier, le Vin Jaune, le Jerez, le Porto et le Madeira. Tous doivent être considérés comme des grands vins du monde. D'abord le Vin Jaune du Jura français, connu depuis plusieurs siècles comme l'un des fleurons du pays. Ce vin doit être élevé durant six ans et trois mois dans un tonneau pour avoir droit à l'appellation. Le long élevage «sous voile» débouche sur le «goût de jaune» ou de «sotolon». Il subit une lente oxydation qui s'apparente à celle du Glacier. Sa longévité est légendaire: cent ans facilement. C'est la méthode utilisée pour son élaboration qui le prépare à une longue vie. Il peut s'améliorer sur plusieurs décennies et rester à un haut niveau qualitatif longtemps après. A mon avis, c'est le vin qui se rapproche le plus du Glacier.

Ensuite le Jerez dont certains continuent de donner la traduction anglaise «Sherry» et d'autres la traduction française «Xérès». Celui-ci est muté à l'alcool après la fermentation alcoolique pour les secs, et durant la fermentation pour les doux. Les secs sont répartis en plusieurs catégories. Fino et Manzanilla qui sont la base (15% d'alcool), puis les Amontillado, Oloroso et Palo Cortado qui sont plus forts en alcool (entre 18 et 20%). Leur élevage peut durer deux siècles sous bois. La méthode appelée Solera est appliquée. Elle ressemble à celle du Glacier, les millésimes nouveaux rajeunissant les plus anciens par un apport annuel. Les goûts et arômes se rapprochent de ceux des vins jaunes, donc aussi de ceux du Glacier.

Le Porto est un vin doux renforcé à l'alcool durant la fermentation. L'alcool final se situe entre 18 et 20%. Dans la catégorie des «blends», ils peuvent subir un élevage sous bois qui dure normalement de 10 ans à 40 ans, mais parfois plus d'un siècle. Le temps passé en tonneau leur accorde une finesse extraordinaire et ils atteignent des potentiels de vieillissement de plus de cent ans. Ils gardent très longtemps leur qualité. La catégorie «Vintage» est mise en bouteilles après deux ans. Mais il est convenu que ces vins doivent vieillir durant des décennies pour atteindre le summum de leur qualité. Là encore, l'âge apporte de la finesse et de la complexité. Leur potentiel de vieillissement dépasse cent ans.

Le Madeira (Madère en français) est aussi renforcé à l'alcool jusqu'à 18 ou 20%. On le décline selon les cépages suivants: Sercial, Verdelho, Boal, Malvasia et Terrantez. Les différents Madeira peuvent être quasi secs jusqu'à doux. Les meilleurs sont les millésimés qui subissent un élevage sous bois qui peut durer plus de cinq décennies, puis finissent leur affinement dans des dames-jeannes sur une très longue période. Avec l'âge, ils prennent un goût appelé rancio. La finesse et la force de ces crus sont, à mon sens, inégalées. La longévité du Madeira est aussi la plus grande de tous les vins de ce style: deux cents ans sans problème. Certains experts disent qu'il s'affine toujours plus avec le temps. Il serait donc meilleur s'il a 200 ans que s'il a 100 ans. Il semble que le plus vieux millésime dont il reste quelques rarissimes bouteilles est un 1715 du cépage Terrantez.

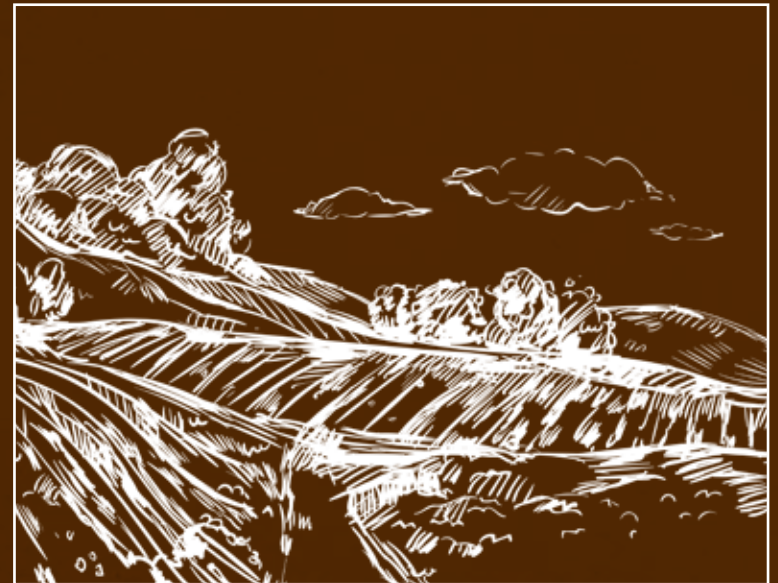
Les amateurs de vins pour les générations ne sont pas légion, mais ne manquent pas de par le monde. Ce sont ceux qui ne se contentent pas des standards de toutes sortes. Ils veulent sortir des chemins tracés par l'industrie du profit à tout prix. Ils ont une attitude curieuse et cherchent des sensations marquantes. Tous ces crus spéciaux nécessitent des palais expérimentés.

J'aimerais vraiment insister sur le fait que les vins de cette catégorie ont un point commun que je considère comme fondamental: ils ne sont absolument plus marqués par les techniques d'élaboration du produit de base. Le temps a transformé l'objet en un chef d'oeuvre unique, si toutes conditions positives sont réunies.



Plaquette de remerciement à Mr et Mme De Torrenté pour le parrainage de la plantation de la vigne de Rèze de la Bourgeoise d'Ayer en 2011.

Le Vin du Glacier



Le Vin du Glacier

Le «Glacier» est un vin blanc originaire du Val d'Anniviers. Les témoignages connus le concernant remontent au XVIII^e siècle, mais on sait qu'il existait dans la vallée depuis bien avant, peut-être déjà au XIII^e siècle. Il est issu du mode de vie appelé «le remuage» qui se différencie de la «transhumance». Celle-ci indique des voyages passant par plusieurs régions, alors que celui-là ne se fait qu'entre Sierre et un village du Val d'Anniviers. Les familles voyageaient, selon les périodes de l'année, entre leurs domiciles de plaine et de montagne. Ce sont les travaux des champs, des jardins, de la vigne, ou encore le bétail qui présidaient à ces déplacements réguliers. Il faut imaginer ces convois formés des familles et de leurs bêtes en marche sur les chemins escarpés de la vallée. Ce n'est qu'après les années 1950 que cette structure sociale est devenue caduque. Les changements technologiques ont sonné le glas de ces migrations. Mais le Vin du Glacier, lui, a survécu à ces bouleversements pour constituer un témoin exceptionnel du passé.

Le Glacier est un vin qui a rempli un tonneau de mélèze au printemps qui suit sa récolte. La consommation qui en est faite est compensée par l'adjonction de chaque nouveau millésime au précédent, on pourrait dire, indéfiniment. Il est indispensable de n'en tirer que très peu chaque année, sinon le rajeunissement est trop important pour que le vin prenne le goût de Glacier recherché. Cette méthode d'accumuler les millésimes dans un même vin est appelée «Solera» pour les fameux vins de Jerez (Sherry en anglais, Xérès en français).

On pense que le mot glacier a été donné en référence au fait que le vin était transporté depuis la plaine jusqu'en montagne, proche des glaciers. Du reste, les habitants de Grimentz du début du siècle dernier voyaient le glacier de Moiry bien proche de leur village. Cela n'a donc rien à voir avec un vin dont on aurait déposé les tonneaux à l'intérieur d'un glacier. Ce n'est pas non plus ce qui se voit au Canada ou aux Etats-Unis, par exemple, où l'on peut appeler «Vin de Glace» (en français sur l'étiquette) un cru dont les raisins ont été récoltés gelés. Le terme anglais est «Icewine». En Allemagne et en Autriche, on les appelle «Eiswein».

En général, chaque famille possédait plusieurs tonneaux de vin dans la cave d'un des villages d'Anniviers. Régulièrement, l'un d'eux était consacré à former un Vin du Glacier. Par rapport aux autres, on en retirait assez peu pour la consommation familiale. On en servait surtout lors de grandes occasions, comme les mariages et les enterrements, ou pour des hôtes que l'on désirait honorer tout particulièrement. Les renseignements reçus indiquent que seules les familles ayant une certaine aisance financière pouvait se permettre d'entretenir un tonneau de Glacier. Si le Glacier appartient à une Cible (société de tir) ou à une Bourgeoisie, il est servi lors d'événements spécifiques et pour des hôtes honorables. Le Glacier était normalement complété une seule fois l'an par le vin nouveau transporté depuis la cave de Sierre.

Les Bourgeoisies de Grimentz et d'Ayer ont plusieurs tonneaux de Glacier. Chaque fois, le plus ancien est devenu une vedette inaccessible. Il est appelé «Tonneau de l'Evêque». Selon une légende bien établie et quelque peu exagérée, on n'en sert justement, que lors de la visite de l'Evêque pour la Confirmation, soit tous les quatre ou cinq ans. Cependant, quelques exceptions permettent à des hôtes prestigieux d'en déguster. Quoi qu'il en soit, ce tonneau de l'Evêque est le trésor auquel peu sont admis de goûter. Comme le soutirage annuel est très faible, le pourcentage de vin vieux est élevé. C'est ainsi que ce nectar est pourvu d'une force extraordinaire. Il faut savoir qu'avec l'âge, le vin se concentre puisqu'il perd un peu d'eau au travers des parois du tonneau. Il est aussi démontré que le taux d'alcool a tendance à s'élever, augmentant ainsi les sensations olfactives et gustatives.

A la base, le Glacier était issu uniquement de Rèze, cépage largement majoritaire (75%) dans la région de Sierre jusque peu après le milieu du XIX^e siècle. Il est dit que, déjà à la fin du XIX^e siècle, le Chasselas ou d'autres cépages s'y mélangent. Mais je n'ai pas pu le vérifier. L'arrivée du phylloxéra à Sierre, en 1932, transforme le paysage viticole. L'Ermitage prend alors une place importante dans les tonneaux de Glacier, et aussi dans une moindre mesure la Malvoisie. Il est difficile de savoir à quel moment l'Arvine est aussi venue compléter l'assortiment des cépages composant un Glacier actuel. Mais je pense que l'on peut remonter aux années 1980. Quant à l'Humagne qui fut citée aussi pour le Glacier, un seul propriétaire a annoncé en user. Si je prends les chiffres qui m'ont été donnés, je pense qu'à l'heure actuelle, l'Er-

mitage est le cépage qui remplit le plus les tonneaux de Glacier juste devant la Rèze, devançant d'assez loin la Malvoisie et d'encore plus loin l'Arvine. Le Chasselas, l'Humagne, l'Humagne Rouge, le Cornalin et le Pinot Noir sont anecdotiques.

Concernant le contenant, à l'origine et à l'heure actuelle encore, un tonneau de Glacier est en mélèze. Les raisons peuvent être multiples de choisir du mélèze. En premier lieu, c'est le bois que l'on avait à proximité dans toute la région, donc bon marché. Il fut préféré au sapin (répandu en Valais) pour des raisons de texture. Le bois de mélèze donne un goût marqué de résine. Pour certains, c'est pour cela qu'on l'utilise pour le Glacier, mais cette version n'est pas vérifiée.

Le mélèze n'est cependant plus le seul bois utilisé. Depuis quelques décennies, le chêne a fait son apparition. On en trouve dans plusieurs pour accueillir du Glacier. La raison est simple: les tonneliers se sont faits vraiment rares dans la région, et les tonneaux sont fabriqués invariablement en chêne. A l'heure actuelle, on peut à nouveau faire construire des tonneaux de mélèze. Ceux qui préfèrent le chêne disent que c'est pour sa noblesse. Si cela semble une hérésie pour certains, il faut avouer que le résultat est positif. La différence est difficile à faire à la dégustation lorsque le vin est devenu un vrai Glacier: le style et la force de caractère du vin l'emportent sur le contenant.

Le Vin du Glacier est le seul vin au monde qui se boit quasi uniquement dans la cave où le tonneau sommeille. Sa commercialisation est en effet peu répandue. A l'heure actuelle, un seul producteur en fait une mise en bouteille. Celle-ci ne se fait de loin pas chaque année et encore en quantité faible. En déguster est une expérience exceptionnelle, qu'on l'aime ou pas. Il faut avouer qu'un amateur expérimenté pourra mieux l'appréhender qu'un débutant. Si on est déjà amateur de Vin Jaune ou de Jerez, le Glacier est immédiatement apprécié.

Le Vin du Glacier en chiffres

Voici le relevé qui a pu être fait sur les 148 tonneaux de Glacier recensés dans le Val d'Anniviers entre 2019 et 2021:

1. Marsanne	15'041 litres
2. Rèze	10'467 litres
3. Malvoisie	5'138 litres
4. Arvine	708 litres (7 propriétaires)
5. Pinot Noir	330 litres (un propriétaire pour 150 lts sous Oeil-de-Perdrix, et 1 propriétaire pour 180 lts sous Pinot Noir)
6. Humagne	321 litres (deux propriétaires)
7. Chasselas	139 litres (trois propriétaires)
8. Humagne Rouge	100 litres (un propriétaire)

Le total de vins du Glacier se monte à 32'244 litres au mois de juillet 2021, à quelques centaines de litres près. Il faut savoir que, pour beaucoup de tonneaux anciens, la contenance n'est pas indiquée.

Ce chiffre pourrait augmenter un peu en tenant compte que quelques rares tonneaux ont échappé à nos investigations.

Les chiffres de quantités par cépage sont à prendre avec précaution. Ils sont le reflet de ce que j'ai pu tirer des renseignements parfois peu précis lors des discussions avec les propriétaires. La faute incombe au peu de données que ces propriétaires ont pu recueillir de leurs prédécesseurs. A l'heure actuelle, le suivi est bien plus précis en ce qui concerne les vins qui remplissent les tonneaux.

Par rapport aux chiffres que je donne, il y a des chances pour que la quantité de Rèze soit un peu plus faible et que la quantité de Marsanne soit plus élevée (dilution au fil des années).

Nous rajoutons ci-dessous une statistique qui indique dans quels lieux les tonneaux se trouvent:

- Ayer: 57 tonneaux
- Grimentz: 46 tonneaux
- Mission: 11 tonneaux
- Saint-Jean: 8 tonneaux
- Vernec: 5 tonneaux
- Les Ziettes: 3 tonneaux
- Chandolin: 3 tonneaux
- Prabé / Mottec: 3 tonneaux
- Cuimey: 2 tonneaux
- Vissoie: 2 tonneaux
- Pinsec / Sombeville: 2 tonneaux
- Pralong: 2 tonneaux
- La Crettaz / Mayoux: 2 tonneaux
- La Combaz: 1 tonneau
- Saint-Luc: 1 tonneau

148 tonneaux au total

A remarquer que le Musée de Pinsec pourra faire état de 5 nouveaux tonneaux de Glacier à partir de 2024, moment où les vins auront atteint l'âge requis, soit 15 ans.

Les méthodes de vieillissement du Glacier



A l'origine, le Glacier était complété une fois par année, au printemps. Durant l'hiver, le tonneau était donc soumis à une certaine oxydation puisque l'air avait remplacé en volume le vin consommé. Mais cette oxydation n'était pas trop marquée parce qu'on ne touchait plus au tonneau durant une longue période et que la température demeurait fraîche grâce à l'altitude. Des accidents de parcours devaient arriver, mais, dans l'ensemble, le Glacier a perduré sans trop d'encombre.

Avec le changement des habitudes sociales, depuis 1950, les autochtones ont pu relier Sierre aux villages anniviards à tout moment de l'année. Dès lors, les paramètres au niveau de la survivance des tonneaux ont varié. Beaucoup de jeunes des nouvelles générations ont perdu la ferveur pour la tradition. Progressivement, certains tonneaux ont été délaissés. On y buvait parfois plus et ils n'ont donc plus été suivis. L'oxydation a emporté le tout et le vin est devenu impropre à la consommation. Mais, il y a un souffle nouveau depuis une vingtaine d'années. Il est en partie dû au tourisme qui a bien senti que le Glacier était un atout. Plusieurs jeunes, et il y en aura encore d'autres on espère, ont décidé de faire perdurer le Glacier. Certains viennent de faire construire un tonneau et ont débuté le processus pour que leur vin devienne du Glacier dans le futur.

Si l'on revient aux années de la deuxième moitié du XXe siècle jusqu'à nos jours, on constate que le Glacier peut varier dans son style de par les différences dans son suivi. Certains propriétaires continuent de remplir le tonneau une seule fois par année, comme auparavant. L'oxydation est présente et le vin prend le style dit «oxydatif», ce qui est positif. On évitera donc de parler de vin «oxydé», car ce terme est négatif. D'autres propriétaires recapent le tonneau plusieurs fois par année et le Glacier est un peu plus préservé de l'oxydation. Et il y a les propriétaires qui recapent à chaque fois qu'une visite a soulagé quelque peu le tonneau.

Dans ce dernier cas, le vin met plus de temps pour parvenir au style Glacier habituel et désiré. Ce n'est en effet plus l'air qui lui procure l'aspect oxydatif, mais l'âge uniquement. Nous avons rencontré un propriétaire qui, n'aimant pas trop le côté oxydatif du Glacier, utilise ce moyen pour qu'il garde plus de jeunesse et de fraîcheur. L'exemple

d'un tonneau débuté en 1950 suivi de cette manière dès le début est flagrant: le vin semble trop jeune puisqu'il n'est pas encore assez marqué par le style Glacier.

Dans les trois cas présentés ci-dessus, d'autres différences sont encore perceptibles. Elles proviennent du rythme de consommation. Moins on prélève, plus vite et plus fort le style Glacier intervient. Par l'effet inverse, quand on prélève plus, le vin reste frais car il est plus rajeuni en quantité par le vin nouveau. Le propriétaire doit être attentif à cela. Il se peut que les prélèvements dans un ancien Glacier soient tout à coup trop importants. En quelques années, le vin perd son style et n'est plus caractéristique.

Pour les propriétaires consultés, un vrai Glacier doit être rajeuni entre 2% et 10% par année, en tenant compte aussi de ce qui est appelé la part des anges, soit l'évaporation. L'humidité de la cave est la clé qui dirige ces pertes naturelles. Plus il y a d'humidité, moins il y a d'évaporation. La température joue aussi son rôle. C'est pourquoi, certains propriétaires dont la porte de la cave est trop exposée au soleil la protègent par une sorte de drap aux moments les plus chauds. L'épaisseur du bois du tonneau est aussi un facteur qui entre en ligne de compte en ce qui concerne l'évaporation: plus les douelles sont fines, plus il y a évaporation, et donc, c'est le contraire avec des douelles épaisses.

Le vieillissement est primordial. Les tonneaux qui contiennent les vins les plus anciens sont généralement les plus marquants. L'âge rend le Glacier plus concentré et plus fort. Les notes de sotolon et de résine deviennent plus prononcées. L'amertume se renforce aussi, mais elle est toujours soutenue par l'acidité et par une certaine minéralité. L'alcool, qui généralement augmente avec le temps, rehausse d'autant plus les sensations olfactives et gustatives. A la fin, le Glacier devient un monument indestructible qui vous imprègne le palais plus longtemps que tout autre vin. Il est vrai que, parvenu à ce stade, un Glacier ne peut pas plaire aux palais peu habitués ou circonspects. Je conseille une préparation spéciale pour ceux qui veulent déguster un Glacier «ultime». Leur plaisir en dépend.



Les mots de la dégustation



Vigne de Rèze de la Bourgeoisie d'Ayer à Noës.



Pour que les mots que j'utilise dans mes descriptifs des vins soient compris d'une manière uniforme, je vous donne ci-dessous ce que j'entends par les termes suivants:

Sotolon

C'est le plus souvent sur les vins jaunes du Jura que l'on parle d'arômes et de goûts de sotolon. Il se caractérise par des notes de noix, d'amande, de noisette, de levure... Le côté «oxydatif» qui s'y rattache automatiquement provient du long élevage sous un voile de levure, le tonneau n'étant pas rempli complètement. Cette «oxydation» est positive, car elle procure au vin son caractère particulier et de la finesse. Le vin vieilli en tonneau ou en bouteille voit ce caractère s'accroître durant un certain temps, puis se fixer plus ou moins tel quel. Si le tonneau est totalement rempli dès le départ et qu'on le complète régulièrement, le vin prend aussi au fil des années le chemin du sotolon. C'est normalement le cas pour un Vin du Glacier bien suivi. L'amertume de la noix est alors moins marquée que celle du brou de noix.

Balsamique

En terme de dégustation, j'y vois des odeurs ou des goûts qui proviennent des plantes à résine. On doit penser ici aux conifères ou à la forêt d'altitude en général, mais aussi à l'encens. Il doit s'y rajouter une notion d'âpreté (ou d'amertume) qui renforce le caractère.

Résine

Pour le Vin du Glacier, c'est l'odeur et le goût de la résine provenant du mélèze. L'intensité est très variable et peut aller jusqu'au vernis. C'est le temps passé en tonneau qui octroie cette qualité.

Rancio

Tout comme le sotolon ou le balsamique, le rancio est le résultat d'un long élevage sous bois ou sous verre (dame-jeanne). Si ce terme fait penser à «rance», il n'a rien à voir avec lui en ce qui concerne les mots de la dégustation. J'attache le rancio aux Madeira. A l'aspect sotolon s'y rajoutent les notions d'épices fines, de cacao, de figue, de fruits à noyau cuits, de parquet ciré... J'aime aussi parler de «vieille chambre aristocratique» qui indique un lieu fermé et peu aéré, mais qui est ainsi protégé et dépourvu de mauvaises odeurs. Il s'en dégage une impression d'éternité.

Madérisé

Pour les vins dont l'élevage dure longtemps, la madérisation aboutit au «rancio» voulu et recherché dans son aspect positif. L'élaboration est suivie pour obtenir ce style. Par contre, une oxydation accidentelle peut dégrader le vin. C'est qu'il a été mal suivi et qu'il a été trop longtemps en contact direct avec l'air. Dans ce cas, il n'est normalement plus consommable, et le terme madérisé est alors synonyme de oxydé. Dans mes descriptions, lorsqu'il s'agit de l'aspect positif de la madérisation, j'utilise le terme rancio.

Jerez (Fino, Oloroso)

Le vin de Jerez est à rapprocher du Vin Jaune et de son sotolon. Mais les Jerez (secs) sont des vins renforcés (ou «mutés», de 15% à 20%). Le soutien de l'alcool est donc plus marqué que sur le Vin Jaune. Il rehausse les sensations en rajoutant du volume et de la puissance. Dans mes commentaires, je parle de deux styles de Jerez: le «Fino» qui est le plus «léger» et le plus fruité, et le «Oloroso» qui est plus fort et plus marqué par l'alcool.

Oxydé

Quand un vin a subi un trop long contact direct avec l'air, il se dégrade et on parle d'oxydation, il devient oxydé, ou madérisé.

Oxydatif

Quand un vin a bénéficié d'un élevage maîtrisé, une lente oxydation se fait au travers des parois du tonneau. Il devient meilleur et plus apte à la garde. Pour éviter la mauvaise oxydation, il faut le plus possible tenir le tonneau «à bonde», c'est-à-dire rempli complètement. Les vins de voile sont aussi oxydatifs. Mais, dans ce cas, bien que les tonneaux ne soient pas remplis complètement, le résultat est le même puisque le vin est justement protégé par ce voile.

Boisé

Quand je parle du boisé ressenti dans un Glacier, ce n'est pas celui des vins élevés en fûts de chêne ou tout autre tonneau par exemple. Le Glacier est marqué par un boisé qui part sur la résine, le balsamique et les herbes macérées. C'est avec le temps que ce «boisé» procure aussi une amertume qui renforce le caractère. Pour que la différence soit bien comprise, je dis «boisé» pour un Glacier quand il s'agit de décrire les sensations indiquées ci-dessus. Mais pour un vin habituel, je parle d'un goût de chêne, de fût ou de barrique.

Glacier

Le style Glacier est tout simplement celui du vin qui en possède les qualités positives. Celles dont je donne une description ci-dessous.

- La couleur peut passer du jaune clair au jaune marqué par l'ambre. On ne peut pas dire qu'une couleur est meilleure que l'autre.
- Les arômes présentent les aspects d'une oxydation positive que l'on nomme sotolon dans les vins jaunes du Jura. Cela se caractérise par des notes de noix, de brou de noix, de noisette, de levures...
- Des notes balsamiques s'y rajoutent lorsque l'âge avance. On y ressent donc de la résine qui rappelle la forêt de haute altitude avec ses mélèzes.
- On peut dire que la livèche est une sorte de constante.
- La complexité peut arriver à ce que l'on appelle le rancio dans lequel on ressent des épices fines, du cacao, de la figue et le parquet ciré.
- Le boisé du contenant se ressent de manière plus ou moins forte. Mais, dans le Glacier âgé, ce bois s'est fondu totalement avec la matière de base. C'est le moment où le vin original n'est plus dissocié de son contenant. Il faut bien plus de dix ans pour atteindre ce stade.
- En bouche, une constante est la grande densité et un alcool soutenu, ce qui renforce les sensations. Les aspects révélés à l'olfaction s'y retrouvent bien entendu.
- Un bon Glacier est fin et complexe. Il est marqué par une amertume positive et une acidité élevée qui allongent la finale. Son caractère marquant saura plaire aux amateurs de vins non standardisés.

«Glacier discret», «Glacier exemplaire ou intermédiaire», «Glacier ultime»

Lorsque le Glacier n'est pas très marqué par son style, je parle de Glacier «discret». Cela peut être dû au fait que le processus a débuté seulement il y a quelques années. Cela peut aussi être dû au fait que les soutirages sont trop fréquents ou abondants. Il est donc trop rajeuni par de nouveaux apports. Lorsque le style est bien présent, je parle de Glacier «intermédiaire» ou «exemplaire». Il serait donc un exemple idéal pour démontrer ce qu'est un vin du Glacier. Lorsque le style est fortement marqué, je parle de Glacier «ultime». Là, tous les arômes et goûts sont encore plus concentrés et forts, ainsi que les composants du vin: amertume, acidité, alcool. Généralement, ce sont des tonneaux contenant des vins très vieux et peu soutirés.

Suite à mes expériences, je pense que, pour arriver au stade «ultime», il ne faut pas seulement que le vin soit très vieux et que le tonneau soit peu soutiré. Il faut aussi qu'il ne soit pas toujours plein à 100%. Je pense que l'air est aussi indispensable pour provoquer le stade ultime. Du reste, avant les années 1950, c'était ce qui arrivait, car on laissait le tonneau un peu vidé jusqu'à la saison suivante.





Société de Cuimey

Cave construite en 1892. Parmi les objets qui s'y trouvent, un ancien coffre à archives taillé en pleine masse et un vieil entonnoir en bois. Dans la salle de la Société de Cuimey, 14 channes sont exposées.

UN TONNEAU DE GLACIER

Tonneau de 220 litres construit en 1795, la Rêze de base provient du millésime 1794. Le vin fut mis dans un tonneau à la cave de Sierre et transporté à Cuimey en 1795. Actuellement, les rajouts successifs se font avec de l'Ermitage.

Commentaires de dégustation: juillet 2019

Couleur or très peu ambré, les arômes sont très «propres» et amples. On est sur le style Jerez Fino. Aucune déviance.

Le vin est gras à l'attaque. Le sotolon est présent. L'acidité rehausse les sensations. Le soutien d'alcool se ressent mais l'équilibre est là. La longue finale reste fruitée et fraîche.



La Cible

Petite cave très nature, au-dessus de cette cave, 14 channes sont présentées dans la salle de la Cible.

UN TONNEAU DE GLACIER

Tonneau d'environ 200 litres construit en 1873. Le millésime initial est inconnu, mais il a plus de 100 ans. La Rèze semble avoir toujours été le seul cépage de ce vin.

Commentaires de dégustation: juillet 2019

Couleur or clair, les arômes bien dans le style du Glacier. Note boisée marquée avec de la livèche. On y ressent aussi une touche champignonnée. La densité est moyenne. Au palais, l'attaque est ronde. L'évolution part sur la résine et le brou de noix. L'acidité élevée soutient la finale. La présence en bouche est de densité moyenne.

