

N°65 SEPTEMBRE 2022 15 CHF - 15 €

VINIFERA

Bordeaux
Verticale des
Carmes Haut-Brion

Valais
Fully : Destination Grand Cru

CAVE

CLUB DES AMATEURS
DE VINS EXQUIS



VINIFERA N°65

Verticale des Carmes Haut-Brion Jacques Perrin	4	Portraits de vigneron	16
<i>Vertikale von Carmes Haut-Brion</i>	7	Abécédaire	24
<i>Vertical of Carmes Haut-Brion</i>	8	Dégustation des vins de l'Association Fully Grand Cru	27
Fully : Destination Grand Cru Jacques Perrin	10	<i>Fully : Reiseziel Grand Cru</i>	30
		<i>Alphabet</i>	33

Editeur: CAVE SA
Club des Amateurs de Vins Exquis
www.cavesa.ch

Textes: Jacques Perrin
Graphisme/maquette: Atelier Poisson

Mise en page textes:
Clio Perrin et Laurent Villard

Crédits photographiques :
Claude Bernhard pages 2, 10, 16, 17, 18,
19, 25, 26, 28, 29, 30, 33
Günther Vicente pages 12-13, 20, 21, 22, 23, 24
Etienne & Marie-Thérèse Roux verso de couverture
Jacques Perrin pages 4, 6, 9, 27, 28

Photo de couverture : La Combe d'Enfer © Claude Bernhard
©Tous droits réservés - CAVE SA
pour VINIFERA - septembre 2022

Toute reproduction, même partielle,
d'un texte de Vinifera est interdite
sans l'accord écrit de l'éditeur.

Abonnement: vinifera@cavesa.ch
Tél. +41 22 354 20 20
Fax +41 22 354 20 24
Adresse: Rue de Malagny 28
1196 Gland - Suisse

J'ai le plaisir de vous présenter le numéro 65 de Vinifera. Celui-ci vous invite à voyager entre Bordeaux et le Valais. A priori, il se présente sous la forme d'un contraste absolu. D'une part, l'histoire, le faste, la renaissance d'un cru – les Carmes Haut-Brion – qui, en une dizaine d'années à peine, est passé du stade de valeur sûre à l'excellence, entrant dans le top 20 des vins de Bordeaux les plus prisés. Plusieurs paramètres permettent d'expliquer ce succès : un terroir d'exception, assez proche de celui de son illustre voisin, la vision et la cohérence d'une équipe fédérée autour de Guillaume Pouthier. Sans omettre les moyens pour arriver à ce but. D'autre part, un groupe de vigneronns se sont associés sous l'égide de Fully Grand Cru et sont en train de réaliser un projet ambitieux de développement régional : Destination Petite Arvine. Leurs atouts ? Une belle synergie et, surtout, un terroir cristallin, unique en Valais, qui paraxodalement semble préfigurer ses illustres modèles d'Ampuis et de Tain l'Hermitage, avec le Rhône comme fil conducteur. Sur ces coteaux escarpés où l'expression « viticulture héroïque » n'est pas galvaudée, la sortie ne peut se faire que vers le haut, comme sur la plus grande partie des autres vignobles valaisans ! Quelques vigneronnes et vigneronns ont d'ailleurs montré la voie depuis plusieurs années. Vous trouverez leurs portraits dans les pages qui suivent.

A Bordeaux, la tradition éclaire l'avenir. Les Carmes appartenaient autrefois à Jean de Pontac (1488-1589), fondateur de Haut-Brion. Un siècle plus tard, un de ses descendants, Arnaud III invente la notion de cru identitaire et le vin *Ho Bryan* est le premier vin de Bordeaux à être reconnu à Londres. A Fully, l'histoire est en train de s'écrire, à partir d'une page presque blanche. En moins d'un siècle, le vignoble valaisan est en effet passé d'une consommation autarcique à l'« export » sur la Suisse et un peu à l'étranger. Aujourd'hui, tout semble aller beaucoup plus vite. Sauf dans la vigne et le vin de lieu où la durée demeure une valeur cardinale. Bonne lecture !

Jacques Perrin

Ich freue mich, Ihnen die Ausgabe 65 von Vinifera vorstellen zu dürfen. Diese lädt Sie zu einer Reise zwischen Bordeaux und dem Wallis ein. Auf den ersten Blick erscheint sie wie ein absoluter Kontrast. Auf der einen Seite die Geschichte, der Prunk, die Wiedergeburt eines Cru - Les Carmes Haut-Brion -, der in kaum einem Jahrzehnt von einem sicheren Wert in Bordeaux zu einem Spitzenwein wurde und in die Top 20 der beliebtesten Bordeaux-Weine aufgestiegen ist. Dieser Erfolg lässt sich durch mehrere Parameter erklären: ein außergewöhnliches Terroir, das dem seines berühmten Nachbarn recht ähnlich ist, die Vision und die Kohärenz eines um Guillaume Pouthier versammelten Teams. Nicht zu vergessen die Mittel, um dieses Ziel zu erreichen. Andererseits hat sich eine Gruppe von Winzern unter der Schirmherrschaft von Fully Grand Cru zusammengeschlossen und ist dabei, ein ehrgeiziges Projekt zur regionalen Entwicklung zu realisieren: Destination Petite Arvine. Was sind ihre Stärken? Eine schöne Synergie und vor allem ein kristallklares, im Wallis einzigartiges Terroir, das paraxodal seine illustren Vorbilder Ampuis und Tain l'Hermitage mit der Rhône als Leitlinie vorwegzunehmen scheint. An diesen steilen

Hängen, wo der Ausdruck "heroischer Weinbau" nicht überstrapaziert wird, kann der Ausgang nur nach oben führen, wie beim größten Teil der anderen Walliser Weinbaugebiete! Einige Winzerinnen und Winzer haben übrigens seit mehreren Jahren den Weg gewiesen. Ihre Porträts finden Sie auf den folgenden Seiten.

In Bordeaux erhelte die Tradition die Zukunft. Les Carmes gehörte einst Jean de Pontac (1488-1589), dem Gründer von Haut-Brion. Ein Jahrhundert später erfand einer seiner Nachkommen, Arnaud III, den Begriff des identitätsstiftenden Cru und der Wein von Ho Bryan war der erste Wein aus Bordeaux, der in London anerkannt wurde. In Fully wird Geschichte geschrieben, und zwar auf einer fast leeren Seite. In weniger als einem Jahrhundert hat sich das Walliser Weinbaugebiet vom autarken Konsum zum "Export" in die Schweiz und ein wenig ins Ausland entwickelt. Heute scheint alles viel schneller zu gehen. Außer in den Weinbergen und beim Ortswein, wo die Dauer ein Kardinalwert bleibt. Viel Spaß beim Lesen!

Jacques Perrin



Verticale des Carmes Haut-Brion

Jacques Perrin

L'histoire des Carmes Haut-Brion

Elle est à la fois très ancienne dans son ancrage et récente dans son renouveau qualitatif qui date d'un peu plus de dix ans. Le lieu est comme serti dans la ville; il est clos, avec une enceinte, à l'instar de ses prestigieux voisins – Haut-Brion et La Mission Haut-Brion, bien sûr, mais aussi Pape Clément. Le vignoble des Carmes (7.8 ha) appartenait d'ailleurs à Haut-Brion. Et c'est Jean de Pontac, alors propriétaire de Haut-Brion, qui l'a légué aux Carmes blancs. Jusqu'à la Révolution, les Carmes ont fait le vin qui s'appelait le petit Haut-Brion. C'est Léon Colin, marchand de vin, ancêtre des Chantecaille, qui a repris la propriété en 1840 et l'a baptisé Les Carmes Haut-Brion. En 2010, la famille Chantecaille-Furt l'a cédé à Patrice Pichet.

Malgré sa surface viticole réduite et d'un seul tenant, le vignoble des Carmes se caractérise par une très grande diversité au niveau des sols : on a pu mettre ainsi en évidence 13 unités pédologiques de base. Le lieu-dit « Haut-Brion » dénote ainsi trois grands terroirs assez différents. Sur la partie centrale correspondant à Haut-Brion, on y trouve en effet des graves sèches, profondes, datant du Günz – alors que sur la Mission, le terroir est davantage constitué d'argiles bleues et d'argiles calcaires. Enfin, sur la partie des Carmes, on trouve des graves plus petites, avec beaucoup de crasse de fer. Du coup, l'encépagement est orienté sur la rive droite avec une forte proportion de cabernet franc (cf) à 40 % et de merlot (m) à 42 %, le solde étant en cabernet sauvignon (cs).

Guillaume Pouthier, directeur général des Carmes Haut-Brion, a introduit de la manière suivante la dégustation qui s'est déroulée le 8 février 2022 : « À travers cette verticale, l'idée, c'est d'expliquer notre démarche. Nous sommes une équipe qui poursuit le même but : faire des Carmes un vin identitaire, un vrai vin de lieu, et le partager auprès des amateurs du monde entier ».

Carmes Haut-Brion 1990

88-90

50 % m – 45 % cf – 5 % cs
12.5° – pH 3.75

On trouve une véritable noblesse d'expression dans l'aromatique, truffe, peau d'orange, fumé doux. Bouche à l'attaque souple. Corps sphérique, tendre, qui reprend un peu de relief sur la finale.

Carmes Haut-Brion 2000

88

55 % m – 40 % cf – 5 % cs
13° – pH 3.60

Dix ans plus tard. La robe présente davantage de profondeur. Fraîcheur légèrement mentholée au nez. Encore du fruit avec une entrée en bouche serrée. On a une trame sur la constriction ; le tanin est vigoureux, un peu dur, très en avant. Finale assez simple, avec un marqueur de salinité.

Carmes Haut-Brion 2010

89

50 % m – 40 % cf – 10 % cs
14.5° – pH 3.70

Il est encore sur des notes boisées. Du volume en entrée de bouche, profil crémeux, avec une bonne vibration aromatique et un équilibre entre structure et texture. Il est généreux et s'achève par une belle finale. C'est le premier millésime où intervient Stéphane Derenoncourt.

Carmes Haut-Brion 2011

89-91

42 % m – 40 % cf – 18 % cs
13.5° – pH 3.59

Belle robe profonde. Pour la première fois, dans cette *nouvelle ère*, le nez présente une certaine complexité. Belle intensité aromatique en bouche sur le cassis, les fruits noirs, les baies. Le corps est racé, plus fuselé que le 2010. Précis et profond, c'est une belle réussite et un beau passage du témoin.

C'est le premier millésime du nouveau propriétaire, Patrice Pichet.

Carmes Haut-Brion 2012

90-92

44 % m – 38 % cf – 18 % cs
30 % grappes entières

Robe sombre. Nez intéressant, épices, poudre de réglisse. Végétal noble. La bouche est souple, un peu linéaire. Comparé aux plus belles réussites, il manque un peu de relief, mais il est délicieux à savourer aujourd'hui.

Carmes Haut-Brion 2013

93

59 % cf – 22 % m – 19 % cs
30 % grappes entières
13,5° – pH 3.58

Le nez a gagné en précision et en profondeur. Mine de crayon, pivoine. La bouche se distingue par sa fraîcheur saline. Le vin se déploie avec précision, fruité, doté d'une vraie présence, avec un milieu de bouche médulleux. Seul bémol, le tanin, un peu moins précis et achevé que sur d'autres millésimes.

Carmes Haut-Brion 2014

94-96

54 % cf – 32 % m – 14 % cs
40 % grappes entières
13.5° – pH 3.60

Belle robe. Remarquable profondeur aromatique. Le corps offre une bonne densité, serti par une trame rigoureuse. Plus austère à ce stade que le 2013 et, surtout le 2012, il affirme une dimension supérieure, tant en terme d'énergie que de profondeur. Je reconnais là, dans toute sa dimension, le vin que nous avons dégusté en 2017 lors d'une première verticale des vins du domaine, et au sujet duquel j'écrivais : « C'est un vin magique, étincelant et sombre à la fois, qui délivre des sensations tactiles et gustatives à l'unisson d'une aromatique d'une grande originalité et se caractérise par une longueur de bouche impressionnante ».

Cette dégustation s'articule autour de trois étapes, elles-mêmes déterminées par différents choix au niveau de la vinification.

Première étape : Millésimes de transition
1990, 2000, 2011

Deuxième étape : Grappes entières sans infusion
2012, 2013, 2014, 2015 (en légère infusion)

Troisième étape : Infusions

À partir de 2016, le raisin est infusé. On remplit la cuve et on pousse le marc vers le bas en laissant infuser en permanence. « J'associe énergie et buvabilité » dit Guillaume. « On essaie de se mettre en retrait dans nos vinifications, pour ne prendre que ce que la nature nous a donné. Pas plus. Moins d'extraction active et plus d'éclat aromatique, tout en conservant la trame du goût et la trame de bouche ».



Fully : Destination Grand Cru

Jacques Perrin

Rien ne ressemble plus à un chant d'Homère qu'un beau matin d'été dans la plaine du Rhône, de Villeneuve à Martigny, quand on la parcourt à grande vitesse comme nous l'avons fait. Tout s'y meut, s'y bouscule, s'y penche, s'y redresse, dans une immense allégresse de formes et de couleurs. À votre droite comme à votre gauche, de grands corps sont continuellement, allant en avant, allant en arrière. De grands corps lumineux et de grands corps obscurs.

C.F. Ramuz

Ce fut en regardant la nature inhospitalière qui poussait dans le dos des Fullierains que je compris une partie de leur tempérament. Les obstacles géographiques avaient développé chez eux un esprit d'entreprise hors du commun. Sans espoir sur leurs arrières, le regard porté sur la plaine de terre molle qui s'ouvrait devant eux, ils avaient misé sur la conquête des alluvions du Rhône, leur affaire, et de plus en plus loin, accaparant les terres voisines, sur les communes mitoyennes et jusqu'à Leytron et Dorénaz. Actifs, ils s'investissaient et s'endettaient à faire pâlir le plus courageux des Saillonais.

Raymond Farquet,
Le voyage amoureux

Il existe différentes façons d'aborder un vignoble, même si on pense le connaître. Celui de Fully mérite une approche particulièrement attentive, tant sa géologie et sa géomorphologie sont fascinantes.

Imaginons que nous soyons en train de le découvrir pour la première fois, que nous remontions le Rhône, tantôt éblouis, tantôt bousculés par les « grands corps lumineux et les grands corps obscurs » évoqués par Ramuz.

Un mystère géologique

Nous voici tout près de l'éperon des Follatères contre lequel, en amont, le Rhône semble avoir buté autrefois. C'est le fameux coude du Rhône (le *Tchoeüde di Roeüine*) où, déviant sa trajectoire à 90 degrés, le fleuve, qui vagabondait d'est en ouest, s'est mis désormais à couler vers le nord pour des raisons qui aujourd'hui encore ne sont pas totalement élucidées. Selon une hypothèse, le Rhône aurait coulé en direction de La Forclaz et de Chamonix et, quand les plaques européennes et africaines sont entrées en collision (surrection des Alpes et du massif du Mont-Blanc), le cours du fleuve aurait été infléchi.

Les Follatères constituent à la fois une charnière et une frontière indéfinie. Le calcaire et le flysch des Préalpes extérieures (nappe de Morcles, Dents du Midi et Moverans) laissent momentanément place aux roches cristallines (granite et gneiss), caractéristiques du massif du Mont-Blanc et des Aiguilles Rouges.

À l'échelle du temps géologique, notre mémoire est pareille à celle d'un grain de sable. Tentons quand même le *saut quantique* : les

géologues estiment que ce mystère géologique – le coude – a commencé il y a un demi-milliard d'années...

Passé ce dernier, s'évase la vallée du Rhône – le « sillon valaisan » comme le nomme Henri Onde. S'offre alors à nous un condensé extraordinaire d'histoire géologique. Le glacier, puis le Rhône et la Dranse, ont incisé, décapé, laminé, érodé, enchevêtré, mis sens dessus dessous le relief jusqu'à *exhumer* en quelque sorte le socle cristallin et métamorphique datant de l'orogénèse hercynienne (entre – 400 et – 245 millions d'années) qui a vu la formation d'une première chaîne montagneuse, bien plus ancienne que les Alpes qui n'apparaîtront qu'au Tertiaire (– 50 millions d'années).

Une double cathédrale

Mais revenons à notre époque et au vignoble de Fully. Depuis les Follatères jusqu'à Gru, sur une longueur d'environ 6 km, celui-ci couvre une superficie de 305 ha et s'étage de 460 m à 880 m d'altitude environ. L'impression première est celle d'un ensemble au développement puissant, une sorte de cathédrale abrupte avec ses voûtes, ses combes, ses crêtes, ses dévaloirs et ses ravines et, souvent égrenés sur la frange supérieure à la lisière des bois et des forêts, ses hameaux suspendus : Branson, Tassonières, Euloz, Buitonnaz, Beudon et, un peu plus bas, Châtaignier, Saxé et Mazembroz. Certains ont d'ailleurs disparu, comme Tassony, les Larzettes ou, plus haut, à 1400 m, le village de Randonnaz rasé en 1932 pour en faire un alpage.

En écho à cet incroyable foisonnement – ces parchets de vignes tissés par les hommes et la durée – un vaisseau minéral s'est posé 1500 mètres plus haut où il déploie ses arc-boutants, ses arêtes et ses contreforts, ses armatures, ses tours crénelées : l'imposant Grand Chavalard. Cette barre calcaire coiffe en quelque sorte le vignoble et fait réapparaître un temps géologique plus récent, celui de la nappe calcaire de Morcles. Ici, plus que jamais, la géologie nous aide à déchiffrer le paysage. Tout le secteur du Grand Chavalard et de la Grand-Garde au-dessus de l'alpage de Randonnaz font partie de la couverture helvétique, gigantesque pli couché, déformé et charrié sur des kilomètres lors de la compression alpine. Le randonneur qui emprunte le sentier aérien qui mène de Lérié à Sorniot est sans doute loin de se douter qu'il marche exactement sur la ligne de partage entre deux mondes géologiques : celui de la couverture helvétique et celui du socle cristallin.

Selon Isabelle Letessier et Josselin Marion, auteurs d'une étude géopédologique du vignoble de Fully, « une telle superposition ne se retrouvera nulle part ailleurs en Valais dans la zone viticole » et permet de mieux comprendre les spécificités du terroir fullierain. En raison de la configuration abrupte des lieux, les éboulis calcaires qui dévalent régulièrement du Grand Chavalard ont, au fil du temps, serti le cristallin de zones calcaires, notamment sur la partie est du vignoble.



Le vignoble de Fully avec, de gauche à droite et de bas en haut, la zone des Epalins, Raffort, Chargeux, puis celle de l'Abérieu, Combe d'Enfer et, toujours de bas en haut, les Claïves, Planche Billon, Plamont et la combe des Avasiers. La forêt marque une séparation avec la partie centrale qui commence au-dessus de Belle-Usine. On y trouve, notamment les lieux-dits suivants : Le Salo, les Perches et la Combe de Noutse au-dessus de Châtaignier. Tout à l'est, sur un promontoire on distingue le domaine de Beudon et, à l'étage supérieur, l'alpage de Randonnaz.

Le désastre de Fully

Cette topographie rude est évidemment propice aux éboulements et aux avalanches. L'histoire de la commune est jalonnée d'événements dramatiques. L'un des plus récents est le désastre de Saxé, dans la nuit du 18 novembre 1939. Des coulées de boue descendues du Grand Chavalard et charriées par les torrents Baudan et Six-Blanc ont en partie détruit le village. Il se raconte aussi que le village de Branson aurait été recouvert par un éboulement au XIV^e siècle et, bien sûr, reconstruit depuis... Certaines de ces

catastrophes empruntent leurs contours à la légende, telle la disparition de la ville de Gru, à l'est de Fully, ensevelie avec ses habitants par un éboulement descendu de Beudon... On peut rapprocher la disparition de Gru d'une autre légende, relatée par J. Jegerlehner dans ses *Contes du Bas-Valais*. Elle s'intitule *Le désastre de Fully*. « Autrefois, écrit-il les gens de Fully étaient les plus fortunés du Valais. Tout leur territoire leur appartenait en propre. Leur beau coteau uni, sans cailloux, était d'une prodigieuse fécondité; le vin, le blé et les fruits y abondaient. » Le conte met en scène la région

de Fully comme un paradis perdu... Que s'est-il en effet passé pour que les habitants soient chassés de cet Eden ? Ils se laissèrent aller, nous dit l'auteur, « à la paresse, l'ivrognerie, à la débauche, à l'impiété. » Le châtimeur ne se fit pas attendre sous la forme d'un cyclone qui s'abattit sur la Follaterra ! Étonnante est la chute du récit : « profitant des circonstances, les laborieux Entremontants acquirent à vil prix une grande partie des terrains ravins, les défoncèrent et les remirent en vignes. »

Marie-Thérèse Chappaz

Membre de l'Association
Fully Grand Cru

L'histoire d'amour entre Fully et la famille de Marie-Thérèse Chappaz remonte à très loin, presque un siècle. C'est en 1940 en effet que Maurice Troillet, grand-oncle de Marie-Thérèse, fait l'acquisition d'un hangar de pépiniériste à côté duquel il va bâtir en 1943 la maison en pierre de la Liaudisaz. Celle-ci deviendra ensuite un domaine viticole où habitèrent Maurice Chappaz et Corinna Bille. C'est aussi l'histoire d'une vocation et d'une persévérance. La jeune fille qui pensait être sage-femme et la voyageuse qui rêvait de mettre son altruisme au service des plus démunis ont, avec le legs d'une première vigne, révélé la vigneronne, celle qui arpente toujours ses parcelles avec la même passion, attentive aux signes et aux frémissements du monde végétal. Exigeante avec elle-même comme avec les autres, voire intransigeante, Marie-Thérèse cultive volontiers l'inquiétude, parce qu'elle sait que le meilleur est à ce prix-là. Par sa notoriété, elle est devenue l'ambassadrice des vins valaisans dans le monde et, ainsi, elle est en quelque sorte l'emblème le plus visible de Fully Grand Cru. Icône et iconique sont aujourd'hui des termes souvent galvaudés, y compris dans le monde du vin où ils traduisent surtout les boursouflures de l'ego de certains vigneron. Promue en 2015 « Icône des vins suisses », Marie-Thérèse mérite pourtant amplement cette distinction qu'elle incarne au quotidien. Son humilité, son exigence et son souci des autres nous rapprochent en effet du cœur du mot *icône*, de son étymologie qui nous met en relation avec une certaine idée de la *sainteté*. Il existe en effet quelques vigneronnes dans le monde, connus ou moins connus, qui ont accédé à cette dimension faite d'humilité vraie, d'une forme d'ascèse et de partage, à propos desquels on peut véritablement parler de dimension iconique. Des personnalités comme Marie-Thérèse Chappaz ou Pierre Overnoy, dans le Jura, en font partie.



• *Quel est l'endroit où tu aimes te ressourcer à Fully ?*

Je monte ma paroi des Claives, par les vignes, et ensuite je redescends par la forêt de châtaigniers, c'est ma respiration. J'adore aussi aller dans ma petite vigne du Clos des Murgères.

• *Qu'est-ce qui t'a donné envie de faire du vin ?*

Nous achetions chaque année un ou deux fûts de Premières Côtes de Bordeaux au domaine de Chastelet que nous mettions nous-mêmes en bouteilles. J'ai le souvenir d'un moment festif où mon père se déridait. Quand il ouvrait un grand vin, le dimanche à table, il nous le donnait à goûter à la cuiller. On pourrait penser que le goût originel du vin pour moi, c'est le Bordeaux, mais je me souviens de l'Hermitage 67 des Claives que j'ai pu goûter quand j'avais huit ans. Au départ je voulais être sage-femme, mais en me donnant une petite vigne, mon père m'a dit : « Mais tu pourrais être vigneronne ! » Je sentais qu'il voulait m'attacher au Valais.

• *Comment vois-tu l'avenir du métier de vigneron(ne) ?*

Le métier de vigneronne est extraordinaire, il m'a fait sortir de mes limites. Avant, j'étais beaucoup dans les livres, à rêver... Je suis une personne qui apprend lentement, mais une fois que je sais, c'est complètement intégré parce que j'apprends de l'intérieur. Je ne suis pas dans la légèreté et pourtant j'ai des moments de pur bonheur et puis, j'adore que les gens m'aient ! Je soutiens à fond le projet Fully Grand Cru. Je trouve que c'est extraordinaire ce que nous sommes en train de faire ici.

• *Y a-t-il une place pour le grand vin en Valais ?*

Il a déjà sa place et elle est amplement méritée ! En travaillant bien, des bons vins, tout le monde peut en faire. Le terroir joue un rôle fondamental. Des grands vins, ça ne dépend pas que de nous... Ce n'est pas notre travail en cave qui fait le grand vin. Ce dernier n'est pas le fruit du hasard. Il est lié au lieu et à la durée : un grand vin est une évidence dans la durée. Cela dit, au niveau international, je ne suis pas sûre que les grands vins du Valais soient reconnus à leur juste place.

Fully : Reiseziel Grand Cru

Jacques Perrin



Es gibt verschiedene Arten, sich einem Weinberg zu nähern, selbst wenn man glaubt, ihn zu kennen. Der von Fully verdient eine besonders aufmerksame Annäherung, da seine Geologie und Geomorphologie so faszinierend sind.

Stellen wir uns vor, wir würden ihn zum ersten Mal entdecken, die Rhône hinaufwandern, mal geblendet, mal gehetzt von den von Ramuz erwähnten "großen hellen und großen dunklen Körpern".

Ein geologisches Geheimnis

Wir befinden uns nun ganz in der Nähe des Sporns von Follatères, gegen den die Rhône flussaufwärts einst gestoßen zu sein scheint. Es ist das berühmte Rhôneknie (das *Tchoeüde di Roeüne*).

Hier wurde der Fluss, der zuvor von Ost nach West floss, um 90 Grad gedreht und floss nun aus Gründen, die bis heute nicht vollständig geklärt sind, nach Norden. Eine Hypothese besagt, dass die Rhône in Richtung La Forclaz und Chamonix floss und dass der Flusslauf nach dem Zusammenstoß der europäischen und afrikanischen Platten (Aufrichten der Alpen und des Mont-Blanc-Massivs) gekrümmt wurde.

Die Follatères stellen sowohl ein Scharnier als auch eine unentschiedene Grenze dar. Der Kalkstein und der Flysch der äußeren Voralpen (Nappe de Morcles, Dents du Midi und Muerans) machen vorübergehend den kristallinen Gesteinen (Granit und Gneis) Platz, die für das Mont-Blanc-Massiv und die Aiguilles Rouges charakteristisch sind.

Auf der geologischen Zeitskala gleicht unser Gedächtnis dem eines Sandkorns. Versuchen wir es trotzdem mit einem "Quantensprung": Geologen schätzen, dass dieses geologische Mysterium - der Ellenbogen - vor einer halben Milliarde Jahren begonnen hat.

Nach dem Knick weitet sich das Rhônetal - die "Walliser Furche", wie Henri Onde sie nennt - aus. Hier bietet sich uns ein außergewöhnliches Kompendium der geologischen Geschichte. Der Gletscher, dann die Rhône und die Dranse haben das Relief eingeschnitten, abgetragen, gewalzt, erodiert, verwickelt und auf den Kopf gestellt, bis sie den kristallinen und metamorphen Sockel aus der Herkynischen Orogenese (vor 400 bis 245 Mio. Jahren) gewissermaßen "ausgegraben" haben, in deren Verlauf sich eine erste Bergkette bildete.

Eine doppelte Kathedrale

Aber kommen wir zurück in unsere Zeit und zum Weinberg von Fully. Von Les Follatères bis Gru, auf einer Länge von etwa 6 km, bedeckt dieser eine Fläche von 305 ha und erstreckt sich von 460 m bis 880 m über dem Meeresspiegel. Der erste Eindruck ist der eines mächtig gewachsenen Ganzen, einer Art schroffer Kathedrale mit ihren Gewölben, Tälern, Graten, Abhängen und Schluchten und, oft am oberen Rand am Waldrand und an der Waldgrenze ausgebreitet, ihren hängenden Weilern: Branson, Tassonières, Euloz, Buitonnaz, Beudon und, etwas tiefer gelegen, Châtaignier, Saxé und Mazembroz. Einige dieser Weiler sind übrigens verschwunden, wie Tassony, Les Larzettes oder, weiter oben auf 1400 m, das Dorf Randonnaz, das 1932 dem Erdboden gleichgemacht wurde, um es in eine Alm umzuwandeln.

Als Echo dieser unglaublichen Fülle - dieser von Menschenhand und im Laufe der Zeit gewebten Weinberge - hat sich ein mineralisches Schiff 1500 Meter höher niedergelassen, wo es seine Strebebögen, Grate und Strebepfeiler, seine Armaturen und seine zinnenbewehrten Türme entfaltet: der imposante Grand Chavalard. Dieser Kalksteinriegel krönt gewissermaßen die

Alphabet von Fully



Abérieux

Dieser Ort liegt unterhalb des Dorfes Tassonnieres, westlich der Combe d'Enfer. Sehr schönes Terroir, das sozusagen die Verlängerung der Claives darstellt.

Belle Usine

Die im Oktober 2020 endgültig von der Gemeinde Fully erworbene Belle Usine hat ihre 1996 eingeleitete kulturelle Berufung offiziell bestätigt. Zuvor hatte die Inbetriebnahme des Wasserkraftwerks im Jahr 1915 Fully in die Moderne geführt. Das Kraftwerk, das mit Wasser aus dem oberen Sorniot-See (2139 m ü. M.) gespeist wurde, war 20 Jahre lang mit einer Fallhöhe von 1643 m Weltre

Beudon

Dies ist einer der unglaublichsten Weinberge des Wallis, der nur mit der Seilbahn oder über einen steilen Pfad erreichbar ist. Sein Name soll von Beüdegn'a abstammen, einem breiten, steilen Hang und einem Vorsprung im Hang. Das Anwesen wurde in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts von einem Geschäftsmann gegründet, der davon träumte, hier ein Weingut zu errichten. Leider verstarb er, bevor er seinen Traum verwirklichen konnte. Jacques Granges, damals ein junger Agraringenieur, kaufte Beudon und ließ sich 1971 mit Marion, seiner Frau und der zukünftigen Mutter ihrer drei Kinder, dort nieder.

Biodiversität

Die Biodiversität ist in Fully einzigartig und durch die topografischen Gegebenheiten bedingt. Hier gibt es keinen intensiven Weinbau, sondern eine harmonische Verteilung von Weinbergen, Hainen, Wäldern und anderem.

Chargeux

Dieser Ort oberhalb von Seilles und Raffort, der aus tiefem Peyrosol und nicht kalkhaltigem Peyrosol besteht, war Gegenstand einer Flurbereinigung. Der Name "Chargeux" bezeichnete ursprünglich eine flache Stelle, auf der man Material aufzufordern konnte. Mathilde Roux von der Cave de l'Orlaya bearbeitet hier einen alten Gamay-Rebstock.

Chavalard

Dieser Gipfel dominiert mit seiner imposanten und stolzen Masse die Weinberge von Fully. Man unterscheidet zwischen zwei Gipfeln: dem Grand Chavalard (2899 m) und dem Petit Chavalard (2850 m). Sein Aufstieg, bei dem man den Weg, der von Lérié nach Sorniot führt, kurz vor dem Col de la Blé verlässt, ist nicht sehr schwierig, aber

luftig. Die Aussicht vom Gipfel des "Berges der Fulliérains" ist großartig. Eine andere Wanderung führt von Lérié aus über Sorniot, Fenestral und Lui d'Août um den Grand Chavalard herum.

Claives (oder Clèves)

Anspruchsvolles, schwer zugängliches Terroir (Seilbahn), das zwischen 450 und 650 m Höhe liegt und Granit- und Lössböden umfasst. Ursprünglich bezeichnete Les Claives kleine Terrassen oder Tablards. Man findet Les Claives auch in Mazembroz, einer sehr steilen Stelle, die genau nach Osten ausgerichtet ist.

Combes de Fully

Es ist eine der Besonderheiten des Weinbaugebiets, dass es senkrecht von einer Reihe von Combes durchzogen wird, von denen die Combe d'Enfer die bekannteste ist. Hier sind sie:

- **Combe des Avasiers** Sie befindet sich östlich von Plamont. Es handelt sich um eine sehr steile Combe mit einer großen Höhendifferenz. Der Grund liegt auf dem "Place du pétrole" (im Zusammenhang mit dem Kampf gegen die Reblaus) auf 540 m und der Gipfel auf 800 m Höhe. Christophe Abbet hat Weinberge auf dem Gipfel der Combe.
- **Combe des Clous** (oberhalb von Branson) mit der darüber liegenden Combe de la Pseula. Dies ist eine der frühesten Lagen im Wallis.
- **Combe d'Enfer** Dies ist der symbolträchtigste Ort von Fully, eine Art natürliches Amphitheater, das sich zwischen 500 und 700 m erhebt. Seine besondere Form macht ihn zu einem sehr warmen Ort, wahrscheinlich dem wärmsten in Fully. Doch aufgrund seiner Kegelform ist die Sonneneinstrahlung auf den beiden Hängen unterschiedlich, wobei der Teil, der der aufgehenden Sonne ausgesetzt ist, kühler ist. Der Begriff "Hölle" wird logischerweise mit der dort herrschenden Hitze in Verbindung gebracht. Eine andere Erklärung bezieht sich auf die zahlreichen Erdrutsche, die sich dort häufig ereigneten. Diese sollen nach einem Exorzismus durch einen Priester aufgehört haben...
- **Combe de Noutse** Diese schmale, steile Schlucht liegt zwischen 500 und 800 m hoch. Valentina Andrei baut daraus einen emblematischen Petite Arvine. Von der Geomorphologie her sind wir der Combe d'Enfer und den Avasiers sehr ähnlich.

Désert (Wüste)

Liegt in Saxé, östlich des mittleren Teils der Combe de Noutse. Man kann Le Désert in die

Nomenklatur der Combes aufnehmen, auch wenn es sich nicht genau um eine Combe handelt. Sie wird vom Métin (Torrent du milieu) durchflossen und ist eine recht offene Combe, die im Winter Lawinen ausgesetzt ist.

Durchschnittsalter der Weinberge

Arvine, Marsanne, Gamay und Syrah sind die Rebsorten der Wahl für den Fully Grand Cru, doch werden in der Gemeinde Fully zahlreiche Rebsorten angebaut, wie dies auch im übrigen Wallis der Fall ist. Das Durchschnittsalter der Weinberge liegt bei etwas über 30 Jahren, wobei die Rebsorte Chasselas besonders hervorzuheben ist, die auf dem Gebiet von Fully ein Durchschnittsalter von über 40 Jahren aufweist.

Durize

Diese auch Rouge de Fully genannte Rebsorte aus der dritten Epoche, die zweifellos aus dem Aostatal stammt, war früher zweifellos auf den Weinbergen von Fully verbreitet, daher ihr Patronym. Die derzeitige Anbaufläche beträgt weniger als 1 ha, aber mehrere Winzer, die Henri Vallotton und seinem Vater folgten, interessierten sich für diese Rebsorte.

Epalins

Les Epalins liegt am unteren Ende des Hangs und der Combe auf tiefem Peyrosol und ist ein Terroir mit günstigem Wasserhaushalt, selbst in trockenen Jahren. Ein solches Terroir ist insbesondere für die Petite Arvine günstig, eine Rebsorte, die empfindlich auf Wasserstress reagiert. Wir befinden uns auf Standorten mit ausreichender Bodentiefe.

Fläche des Weinbergs von Fully

Die aktuelle Fläche beträgt etwa 305 ha. Vor dreißig Jahren umfasste das Weinbaugebiet von Fully 356 ha. Sie ist also wie das gesamte Walliser Weinbaugebiet rückläufig.

Follatères

Dieser Name soll in Verbindung mit den "folles terres" stehen, wegen des Windes, der hier die Erde aufwirbelt, wenn er weht, da der Ort sehr belüftet ist. Traditionell wurden hier viele Jahrmarktswinzer angetroffen, da die Brücke von Branson in der Nähe liegt. Als wahres Naturheiligtum beherbergen die Follatères sowohl in Bezug auf die Fauna als auch auf die Flora zahlreiche Arten. Wie bereits erwähnt, war Dr. Gams von der unglaublichen Vielfalt der Follatères fasziniert. Dazu gehören der Bulbocode, der

N° 1 ***
MAS DE DAUMAS GASSAC
MARCEL LAPIERRE
 vigneron à Morgon

N° 2 (épuisé)
ANGELO GAJA
 à Barbaresco
HENRI JAYER vigneron
 à Vosne-Romanée

N° 3 (épuisé)
MÉTHODE ET PHYSIOLOGIE
DE LA DÉGUSTATION
 Le métier de sommelier
MAURICE ZUFFEREY
 vigneron à Sierre

N° 4 ***
BORDEAUX 1988 -
JULES CHAUVET
 - Faut-il brûler
 Robert Jr. Parker ?
 - Le Sauternes

N° 5 (épuisé)
MYSTÈRE ET FASCINATION
DE LA CÔTE ROTIE -
BORDEAUX 1986 ET 1987
 Verticale d'Yquem

N° 6 ***
 Classement des **CHIANTI**
CLASSICO et des Vini
 da Tavola de Toscana
LES GRANDS OUTSIDERS

N° 7 ***
CHÂTEAU-CHALON
 chef-d'œuvre en péril
BORDEAUX ROUGES 1988
 Les Merlots du Tessin

N° 8 ***
IMAGES DE BANYULS
 Barolo: un monument à la
 recherche de son identité
VERTICALE DE MOUTON

N° 9 ***
VALAIS
GRANGE HERMITAGE
BORDEAUX 1989
 - Marcel Guigal
 - Tertre Rotébœuf

N° 10 ***
BORDEAUX 1992
LA BARBERA, UN MONU-
MENT EN QUÊTE D'AVENIR
 - J.-M. Novelle
 - Château Clinet

N° 11 ***
OLIVIER JULLIEN -
ANDRÉ OSTERTAG
 - Yquem, écrit de l'an 2020
 - Vins mythiques et de
 légende - Bordeaux 1989,
 1990

N° 12 ***
BOURGOGNE, TRAITÉ DE
LA NOSTALGIE, DU DOUTE
ET DES CERTITUDES
 - Faits et gestes de S.B.,
 collectionneur de vins

N° 13 ***
LES MOTS DU VIN
 - Tain l'Hermitage,
 berceau de
 la viticulture rhodanienne
 - Bordeaux 1994

N° 14 ***
LALSACE DES GRANDS CRUS
 - Mythologie et Imagerie
 du Vin dans le Monde grec
 - Bordeaux 1995

N° 15 ***
LES GRANDS VINS D'ANJOU
 - Un amour d'Amarone - Lar-
 cis-Ducasse - Le gai savoir
 - Bordeaux 1996

N° 16 ***
LE MILLÉSIME 1997 SPÉCIAL
 - Mourir à Sociando
 - Les dégustations
 du Grand Jury

N° 17 (épuisé)
SPÉCIAL
CHAMPAGNE

N° 18 ***
BORDEAUX 1998 L'ANALYSE
DU MILLÉSIME
 Le Classement
 des meilleurs vins

N° 19-20 Fr. 30.-
SPÉCIAL PIÉMONT
 Le premier Guide des
 producteurs de Barolo
 et Barbaresco

N° 21 *
JEAN-MARIE GUFFENS
 - Le Saumurois
 - El Bulli, The French Laundry

N° 22 *
BORDEAUX 1999
 - Stéphane Derenoncourt,
 entretien

N° 23 *
LEROY PASSIONNÉMENT
 - 88 grands crus dégustés
 - Mas de Daumas Gassac,
 un pari sur l'avenir

N° 24 *
BORDEAUX 2000
 Spécial millésime. L'analyse
 de Jacques Perrin - 250 vins
 commentés

N° 25 *
LA DÉGUSTATION
 - L'inconnu dans le palais
 - Hommage à Henri Jayer
 - Les Châteauneuf-du-Pape
 1998

N° 26 *
BORDEAUX 2001
 L'analyse du millésime
 - Le Classement
 - Le Gd Jury à Las Vegas:
 les Bordeaux 1982!

N° 27 *
COTEAU DU LANGUEDOC
PIC SAINT-LOUP
 - Jean Clavel
 - La généalogie des
 cépages valaisans

N° 28 *
BORDEAUX 2002
 - L'analyse du millésime
 - Les meilleurs vins com-
 mentés par Jacques Perrin

N° 29 *
SPÉCIAL BOURGOGNE
 - Une sélection des meilleurs
 domaines
 - Claude Bourguignon
 - Collection Bouchard
 - Henri Jayer

N° 30 *
BORDEAUX 2003
 - L'année des extrêmes
 - L'analyse du millésime
 - Entretien avec
 Jean-Claude Berrouet

N° 31 *
SPÉCIAL PRIORAT
 - Journal de voyage
 - Les domaines et les vins
 - Entretien
 avec Michel Tardieu

N° 32 *
BORDEAUX 2004
 Spécial millésime
 - La fraîcheur et le style
 - Le Classement
 - Journal de voyage

N° 33 *
BORDEAUX 2005
 - Le millésime par
 Stéphane Derenoncourt
 - L'analyse de
 Bernard Burtschy

N° 34
L'ARCHIPEL DU GOÛT
 - La musique et le vin
 - Frédy Girardet
 - Verticale de Ht-Bailly,
 Smith Ht Lafitte,
 Pape Clément

N° 35-36 ***
BORDEAUX 2006
 - Le terroir et les hommes
 - L'analyse du millésime
 - Chroniques impertinentes

N° 37 *
BORDEAUX 2007
 - Éloge de la Finesse. L'ana-
 lyse du millésime
 - Chroniques impertinentes

N° 38-39 ***
VALAIS
 État des lieux
 Japon
 Tokyo capitale
 de la gastronomie?

N° 40 *
BORDEAUX 2008
 L'inattendu et l'inespéré -
 L'analyse du millésime- les
 meilleurs vins - Chroniques
 impertinentes

N° 41 *
ALLEMAGNE
 Sur la route des grands
 rieslings - Domaine de la
 Romanée-Conti,
 la légende.

N° 42 *
BORDEAUX 2009
 Sous le signe de l'except-
 ion. L'analyse du millésime
 - Chroniques impertinentes

N° 43 *
BEAUJOLAIS
 Les beaux jours !
 L'histoire. Terroirs
 et vigneron. Présence
 de Jules Chauvet.

N° 44 *
BORDEAUX 2010
 - L'harmonie hors norme
 - Les meilleurs vins
 - Chroniques impertinentes

N° 45 *
LES VINS DE L'ETNA
 Renaissance
 d'un grand terroir
CINQUE TERRE
 Entre ciel et mer

N° 46 *
BORDEAUX 2011
 - La belle surprise
 - Les meilleurs
 vins du millésime
 - Chroniques impertinentes
 Édition trilingue

N° 47 *
GRÈCE
 Santorin, creuset du monde
CHILI
 La révolution des chercheurs
 de terroirs

N° 48 *
BORDEAUX 2012
 - Grand Classicisme
 - Les meilleurs
 vins du millésime
 - Chroniques impertinentes
 Édition trilingue

N° 49 *
LA GUERRE DU GOÛT
 Le rêve du vin naturel
SAVOIE
 En route vers les sommets

N° 50 *
BORDEAUX 2013
 Sous le signe du miracle
 - Les meilleurs
 vins du millésime
 - Chroniques impertinentes

N° 51 *
LE VIN EST UN VOYAGE
 - Le berceau du vin :
 de l'Arménie au Mont Ararat
 - La Galice
 - Aubert de Villaine

N° 52 *
BORDEAUX 2014
 Vive l'été indien!
 - Les meilleurs vins
 - Chroniques impertinentes
 - Les vins de la Napa Valley

N° 53 *
SPÉCIAL DÉGUSTATION
 Abécédaire
 et divers articles

N° 54 *
BORDEAUX 2015
 - L'élégance et la fraîcheur
 - Les meilleurs
 vins du millésime
 - Chroniques impertinentes

N° 55 *
BRÈVES HISTOIRES DU
MONT ATHOS
 - Hommage à Aimé Guibert
 - Les vins des Grisons
 Édition trilingue

N° 56 *
BORDEAUX 2016
 - L'état de grâce!
 - Les meilleurs
 vins du millésime
 - Chroniques impertinentes

N° 57 *
SPÉCIAL CHAMPAGNE
 Revisiter la Champagne,
 20 ans après le 1^{er} numéro
 consacré à la région

N° 58 *
BORDEAUX 2017
 L'année des contrastes!
 - Les meilleurs
 vins du millésime
 - Chroniques impertinentes

N° 59 *
LE CLOS STEGASTA À TINOS
 Tessin, après la révolution
 Toro Albala, voyage dans
 le temps

N° 60 *
BORDEAUX 2018
 - Sérieux comme le plaisir
 - Les meilleurs
 vins du millésime
 - Chroniques impertinentes

N° 61 *
VIGNOBLES DE LA SUISSE
ALÉMANIQUE
 Campanie, Biodynamie,
 Frédéric Juvet

N° 62 *
BORDEAUX 2019 YIN-YANG
À LA DÉCOUVERTE
DES JOYAUX
DU PORTUGAL

N° 63 *
BORDEAUX 2020,
LES VINS DE LA VALTELINE,
 Hommage à Laurent
 Vaillé et Jacques Puisais, Le
 retour à une vigne franche
 de pied ?

N° 64 *
BORDEAUX 2021,
 - Les meilleurs
 vins du millésime
 - Chroniques impertinentes
VERTICALE DES CARMES
HAUT-BRION

N° 65 *
VERTICALE DES CARMES
HAUT-BRION
FULLY : DESTINATION
GRAND CRU





Transhumance de Randonnaz à Sorniot, zone du Grand Chavalard et de l'Aiguille.
Le sentier marque la ligne de partage entre la couverture helvétique et le socle cristallin.