



VIN DU VALAIS: D'OÙ VIENS-TU? (2ème partie)

A partir des études des naturalistes et des divers objets liés à la viticulture, il est possible de proposer à titre d'hypothèse, une histoire en trois actes des origines et des premiers développements de la vigne en Valais

UNE VITICULTURE INTRODUITE PAR LE SUD DES ALPES?

La première viticulture valaisanne a dû être influencée par la culture de Colasecca nord-italienne et tessinoise avec laquelle les populations haut-valaisannes de l'époque entretenaient d'étroites relations. La présence de la vigne dans les environs du lac de Montorge (près de Sion) serait l'indicateur d'une première viticulture locale avant le milieu du premier millénaire av. J.-C. A Gamsen, où la présence de pépins de raisin est récurrente depuis la fin du Premier Age du Fer, la consommation de vin est intégrée aux usages locaux: on utilise désormais des gobelets importés du sud des Alpes, puis des vases «a trotolla», qui vont se retrouver également ailleurs en Valais. On ne peut cependant assurer pleinement que le vin ait été produit sur place. Les pépins de raisin auraient pu très bien provenir de raisins secs ou importés.

Quoi qu'il en soit, bien avant l'époque romaine, le vin constitue un breuvage qui fait partie intégrante de la vie de certaines couches de la société valaisanne, tout comme dans le Tessin et le Nord de l'Italie.

Le VALAIS, UN MARCHÉ POUR LES VINS ÉTRANGERS

A la conquête romaine, Le Valais apparaît donc comme une région où l'on apprécie depuis déjà longtemps ce nectar divin. La question est maintenant de savoir si les Romains ont favorisé ou découragé le développement d'une culture indigène dans la région: une énigme que l'absence de témoins évidents de production n'aide pas à résoudre.

On peut cependant imaginer qu'une viticulture à la romaine ait pu se développer suite à un accroissement de la demande. Dans un premier temps, l'importation de crus d'Italie et du sud de la France aurait

contribué à une large diffusion de l'usage du vin. En Valais, les nombreux fragments d'amphores, les services à boire et les représentations de scènes montrent qu'une large tranche de la population consomme du vin.

Au tournant de notre ère, les crus se diversifient, mais les produits italiques ont toujours la cote. Au premier siècle apr. J.-C., les importations du sud de la France s'intensifient. Cette production gauloise va disparaître à partir du milieu du IIIe siècle apr. J.-C. Enfin, au IIIe et IVe siècles apr. J.-C., se seront des vins de Méditerranée orientale, d'Afrique du Nord et, au Ve siècle, ceux du sud de l'Italie et de Palestine que certains citadins (Martigny, Sion) vont apprécier tout particulièrement.



Click to close image, click and drag to move.
Use arrow keys for next and previous.



VIN DU VALAIS: D'OÙ VIENS-TU? (3ème partie)

Les siècles qui s'écoulent entre la Basse Antiquité et l'An Mil n'ont laissé quasiment aucune donnée sur le passé viticole du Valais. Une chose est sûre: le Valais du Haut Moyen Age a certainement connu et la vigne et le vin.

En effet, leur forte présence vient d'être établie dans les siècles qui précèdent, et un vignoble massif et complètement intégré sera bientôt observé aux XIIe et XIIIe siècles.

Dans l'Europe du Haut Moyen Age, le vin est pour les hommes au pouvoir un instrument de prestige, un signe de poids social. Le Valais n'y échappe pas: les premières vignes mentionnées dans un document valaisan, en 1052, se trouvent tout près du château de Saillon. Dans leur déjà longue histoire, elles ont passés des mains d'un grand seigneur laïc à celles d'un évêque qui les donne ensuite aux chanoines de sa cathédrale.

L'église et La CULTURE de La vigne

Depuis 999, l'évêque de Sion combine ses prérogatives épiscopales et celles de comte du Valais, double raison de s'intéresser à la vigne. Avant cela, il en allait de même pour la cour du comte laïc. Comme l'évêque, mais à un niveau moins élevé, les chanoines de Sion et les religieux de Saint-Maurice, vivent un mixte de vie spirituelle et de vie seigneuriale qui les amène également à cultiver la vigne. Chez ces gens d'église, les besoins liturgiques en vin sont

très modestes, mais il en faut des quantités pour recevoir décentement les puissants de ce monde, ainsi que pour faire la charité aux pauvres et aux pèlerins. L'origine des fonctions qui créent ces besoins de vin remonte à la fin de l'Antiquité: le diocèse du Valais existe au moins depuis le IVe siècle et le roi burgonde Sigismond fonde le monastère de Saint-Maurice en 515. Celui-ci attire bien vite les foules autour du tombeau du saint éponyme.

La vigne des paysans

Les documents des XIIe et XIIIe siècles montrent, à côté des vignes seigneuriales et ecclésiastiques, une quantité de vignes de paysans. Et auparavant? Il n'est guère imaginable que les vignes de l'évêque et du comte du Valais, celles du Chapitre et des moines, celles aussi des seigneurs aient pu prospérer sans l'apport des forces



UNE EXPANSION DU VIGNOBLE AU II^e SIÈCLE APR. J. - C.?

Parallèlement à ces importations de vins méditerranéens, on assiste semble-t-il dès le II^e siècle apr. J.-C., à l'émergence d'une viticulture plus intensive aux côtés d'une viticulture indigène préexistante.

En suivant l'axe de diffusion de la culture de la vigne en Gaule à la fin du 1^{er} siècle en Bourgogne, puis dans les vallées de la Moselle et du Rhin, il semble probable d'envisager une production viticole en Valais à partir du II^e siècle apr. J.-C. C'est d'ailleurs à cette époque que l'on constate une baisse généralisée des importations d'amphores et que les premières serpettes à vendanger apparaissent dans la région.

Si l'on postule un développement d'une viticulture «à la romaine», mieux planifiée et mieux organisée que la viticulture indigène, il faut sans doute en rechercher les lieux de production dans les «villae» (Domaine rural ou riche demeure de villégiature) édifiées sur la rive droite du Rhône entre Martigny et Loèche. Malheureusement, les fouilles qui y ont été menées n'ont pas révélé d'installations viticoles, bien attestées comme c'est le cas, par exemple en Gaule ou en Italie.

Du reste, on connaît bien mieux dans ces «villae» le logis du propriétaire («pars urbana») que la «pars rustica» (ensemble des bâtiments destinés à l'exploitation d'un domaine agricole) où devaient se trouver ces aménagements. Au demeurant, des pressoirs ont tout aussi bien pu être construits directement dans le vignoble comme on l'a observé en Moselle ou dans le Valais médiéval. L'hypothèse du développement d'une viticulture plus intensive à partir des «villae» pourrait donc être à la base de l'essor de la viticulture médiévale. Mais ceci demande encore à être prouvé.

(Extraits de textes provenant de «Histoire de la Vigne et du Vin du Valais» publiés avec l'aimable autorisation de Mme Anne-Dominique Zufferey, directrice du Musée Valaisan de la Vigne et du Vin)





et des savoir-faire d'une viticulture domestique et paysanne.

Les besoins de vin sont bien là, qu'ils soient liés à l'exercice du pouvoir et des fonctions publiques, ou tout simplement à l'alimentation humaine. Soulignons aussi, sur un autre plan, que des connexions directes et matérielles existent probablement en Valais entre les vignobles antiques, surtout ceux des «villae rusticae» et les vignobles de l'Eglise, en particulier ceux de l'évêque et ceux de l'abbaye de Saint-Maurice.

UN paysage viticole DENSE AVANT 1300

Dans la seconde moitié du XIe siècle, on constate un lien très fort entre la vigne et les chanoines de Sion. Ils possèdent de vastes terres cultivables, dont ils louent la majeure partie à des paysans. Vu l'importance de l'enjeu économique, le Chapitre tient à jour des inventaires de ses terres et de ses droits fonciers ce qui donne de passionnants éclairages sur la situation des vignes.

Par exemple, grâce à l'un de ses inventaires, l'on y suit d'abord la rive droite du Rhône, de Martigny à Naters, pour redescendre par l'autre rive d'Anniviers à la région de Sion. Dans un autre inventaire, aux alentours de 1200, on descend la rive gauche, de Naters à Martigny, pour remonter par la rive droite.

Ces inventaires révèlent que la vigne est là, comme aujourd'hui, tout au long des coteaux de la rive droite du Rhône entre Loèche et Fully. Sur la rive gauche, elle se niche déjà au débouché des vallées de la Vispa, de la Navizance ou de la Printze. C'est dans les alentours de Sion, entre Conthey et la Lienne, là où les chanoines ont le gros de leurs vignes, que ces inventaires s'avèrent les plus riches. Plusieurs indices signalent que ce vignoble est consistant: on y prélève la dîme du vin, on y installe des pressoirs, on y rencontre des seigneurs laïcs intéressés par la viticulture.

DES VIGNOBLES STRUCTURÉS et équipés

Dans la très grande majorité des cas, les vignes poussent au voisinage d'autres vignes. Autrement dit, le paysage est bien celui d'un vignoble et non pas celui d'une mosaïque où la vigne se mêlerait à des

champs, à des jardins ou à des prés. Ce constat interdit de penser que la vigne se serait étendue anarchiquement, en colonisant les moindres recoins libres entre d'autres cultures déjà présentes. Très clairement la vigne a sa place bien à elle: d'ailleurs certaines grandes vignes sont protégées par des enclos de murs alors que des pressoirs seigneuriaux ou de notables paysans, fonctionnent dans les vignobles.

(Extraits de textes provenant de «Histoire de la Vigne et du Vin du Valais» publiés avec l'aimable autorisation de Mme Anne-Dominique Zufferey, directrice du Musée Valaisan de la Vigne et du Vin)



Le NOUVEAU site DU MUSEE VALAISAN DE LA VIGNE ET DU VIN

La maison Meyer, (nom de l'ancien propriétaire de l'immeuble) nouveau site du Musée valaisan de la vigne et du vin, se situe à Sierre, aux abords immédiats du Château de Villa. Première étape du sentier viticole, la façade régulière et symétrique du bâtiment témoigne de l'organisation traditionnelle de la maison vigneronne: au sous-sol, les caves accessibles depuis la rue, à l'étage le logement du propriétaire.

Le contenu

Accessible par une porte cintrée, l'avant-cave est l'espace consacré à la réception de la vendange. Des planches en bois de la porte laissent filtrer la lumière et s'échapper les gaz de la fermentation. C'est à travers cette pièce que le visiteur accède aux différentes caves et autres pièces du musée.



Etape indispensable à l'élaboration du vin, l'élevage nécessite temps et silence. Le vin repose dans des tonneaux, à l'abri de la lumière. Enterée et confinée, la cave accueille les fûts dans lesquels le vin arrivera à maturité.

Dernière étape avant d'être consommé, le vin est conditionné pour prendre son aspect définitif: bouteilles de tailles et de formes diverses, bouchons et étiquettes habillent le nectar. Des étiquettes anciennes témoignent des premiers commerces établis en Valais.

*Le musée valaisan de la vigne
et du vin est ouvert d'avril à novembre,
du mardi au dimanche
de 14h00 à 17h00.*

Les salles du premier étage sont consacrées à la longue histoire du vin et de sa culture: de l'âge du fer (des pépins de raisin remontant à cette époque ont, en effet, été découverts dans le Haut-Valais à Gamsen) au temps des Celtes,

puis à celui des Romains et ensuite au Moyen Âge pour se terminer à l'époque contemporaine.

En outre, des agrandissements de photographies particulièrement significatives évoquent différents thèmes propres au Valais, comme par exemple:

Le vignoble de Visperterminen, le plus haut d'Europe

Les terrasses, joyaux du patrimoine paysager valaisan

Le morcellement du vignoble valaisan et les remaniements parcellaires

Evolution de l'irrigation de la vigne au cours du 20e siècle.

Bien que construit à l'extérieur de la maison Meyer, le four à pain est relié directement aux jardins du Château par une porte basse qui constitue la fin de la visite. Cette dernière salle est consacrée à la diversité des cépages cultivés en Valais et aux vins qui leur correspondent ainsi qu'aux concours et salons de vin qui les mettent en lumière.