



TECHNIQUE DES VERSANNES

Il y a un siècle, le vignoble valaisan ressemblait à un champ de creux et de bosses. Pour renouveler la vigne, on creusait de profondes tranchées dans lesquelles on enterrait de vieux ceps pour en faire pousser de nouveaux. Une technique observée au seizième siècle déjà, que seul le Valais maîtrisait et pratiquait. En effet si le provignage avec l'enterrement de ceps isolés sont des méthodes courantes dans l'Europe viticole, seul le provignage par lignes entières (versannes) est particulier au Valais central et oriental.

PROVIGNER UN CEP

Après avoir taillé à ras tous les sarments du cep, sauf deux ou trois, on le couche dans une fosse creusée à son pied, et on le recouvre de terre, en veillant à laisser sortir à l'air libre l'extrémité des sarments enterrés, qui donneront deux ou trois nouveaux ceps.

On observe dans les régions de Sion et de Sierre depuis le milieu du XVI siècle au moins, une manière particulière de pratiquer le provignage. Elle consiste à provigner non pas des ceps dispersés dans la vigne, mais une ligne entière de ceps, couchés dans une longue fosse commune. La technique de base est la même mais l'esprit est tout différent: on obtient un renouvellement systématique de la parcelle, ligne après ligne, mais de façon très échelonnée dans le temps et seulement lorsque le besoin s'en fait sentir.

UNE CULTURE à La valaisanne

Avant le XXe siècle, le vignoble valaisan possède sa propre méthode de reproduction et de taille, On l'appelle «culture à la valaisanne», par opposition à la «culture à la vaudoise», qui sera adoptée avec l'introduction à large échelle du Fendant et du Pinot Noir.

La taille valaisanne se pratique en créant deux branches principales en lieu et place

du couronnement à trois ou quatre cornes typique du gobelet vaudois. Pour régénérer leurs vignes, les Valaisans préfèrent le provignage en versannes au lieu des plantations de «barbues».

AUJOURD'HUI: UNE TRADITION RARISSIME

Les versannes ont presque totalement disparu du vignoble dans la première moitié du siècle passé. Presque... Car 8 propriétaires les maintiennent à Visperterminen, sur environ 2'000 mètres carrés de vignes. Sur les hauts du village, en dessous du hameau de Barmili, elles survivent grâce à Lucas Stoffel et à ses fils Philippe et Renato.

Le Musée Valaisan de la Vigne et du Vin à Salgesch propose, jusqu'au 30 novembre 2011 (de mardi à dimanche de 14 à 17 heures) une très intéressante exposition didactique intitulée «Versannes: quand le cep voit double» et présentant film, photos anciennes et actuelles.