

Dossier de presse

Destination

08.03 – 30.11.2025

*Musée du Vin – Weinmuseum
Sierre*

Vin Wein

Musée du Vin
Weinmuseum

musceduvin-valais.ch



En collaboration avec
In Zusammenarbeit mit



Sommaire

Communiqué de presse	3
L'exposition en détail	5
Les événements	7
Equipe et collaborations	9
Informations et contact	12

Des vignes du Valais, départ pour un voyage à destination de vignobles étonnants

Dans sa nouvelle exposition, le Musée du Vin met en valeur les richesses du vignoble valaisan et s’amuse à les comparer avec d’autres régions viticoles du monde. *Destination Vin* offre un voyage immersif et interactif à la découverte de vignobles étonnants et inventifs. À découvrir du 8 mars au 30 novembre 2025 à Sierre.

L’exposition *Destination Vin* est née de ce constat : le Valais, plus grand canton viticole de Suisse, est pourtant insignifiant à l’échelle planétaire. Il représente seulement 0,06% des surfaces viticoles mondiales et produit 0,15% du volume mondial de vin. La viticulture valaisanne se démarque pourtant grâce à de nombreuses caractéristiques. Quelles sont ces particularités ? Sont-elles présentes dans d’autres vignobles à travers le monde ? Jusqu’au 30 novembre, le public partira à la découverte des vignes et des vins remarquables de onze pays et verra – peut-être – d’un nouvel œil les richesses du vignoble valaisan. L’exposition a été conçue en collaboration avec la Cité du Vin – Fondation pour la culture et les civilisations du vin à Bordeaux et la Haute école de Changins.

Le Valais et ses particularités en dialogue avec d’autres régions viticoles

Avec son climat chaud, sec et ensoleillé, le Valais semble parfaitement adapté pour la culture de la vigne. Mais celle-ci peut aussi pousser sous des climats humides comme à Kōshū, au Japon, ou frais comme au Québec. Dans la région de Mendoza, en Argentine, des canaux d’irrigation amènent l’eau des Andes directement dans les vignes...un peu comme les bisces valaisans. Des vignobles volcaniques uniques au monde existent sur les îles de Pico, dans les Açores, et de Lanzarote, dans les Canaries. Mais saviez-vous qu’on trouve aussi en Valais des vignes sur des roches volcaniques ? Dans quel pays européen a-t-on identifié la plus vieille vigne du monde, âgée de 455 ans ? Même si elles ne sont pas aussi vieilles, deux vignes valaisannes ont plus de 200 ans. Où peut-on les trouver ?

Pour répondre à ces questions et voyager à travers douze thématiques qui conduiront notamment le visiteur en Grèce, en Chine, en Géorgie ou en Hongrie, il suffit de choisir une seule destination : celle du Musée du Vin à Sierre !

En partant des particularités propres au vignoble valaisan, *Destination Vin* fait dialoguer le Valais avec d’autres régions viticoles étonnantes. L’exposition, dont la scénographie est signée Pavillon trois et le graphisme réalisé par Anouk Andenmatten, propose des éléments didactiques et fait la part belle aux immersions dans les différents pays à l’honneur.

De nombreux événements et une visite pour les écoles

Un riche programme d’événements – majoritairement gratuits – accompagne l’exposition et donne l’occasion d’approfondir certaines thématiques : matinée thématique autour du vin du Glacier et du xérès dans la cave bourgeoise de Grimetz, balade commentée à la découverte des kvevris géorgiens ou du vignoble volcanique de Zeneggen, atelier sur les murs en pierre sèche, table ronde sur les vins liquoreux ou visites commentées de l’exposition suivies de dégustations.

L'exposition est également accessible pour les classes francophones et germanophones avec une visite originale, complétée par un dossier pédagogique, qui invite à appréhender la géographie autrement.

Pratique

Exposition *Destination Vin* : à découvrir du 8 mars au 30 novembre 2025

- Musée du Vin, rue Ste-Catherine 6, 3960 Sierre
- Vernissage le vendredi 7 mars 2025, dès 17h
- Horaires :
Mercredi à vendredi : 14h – 18h
Samedi et dimanche : 11h – 18h
- Visites guidées pour groupes sur demande
- Offre gratuite pour les classes des cycle 2 (7H-8H), cycle 3 (9H-11H) et du secondaire II
- Photographies de presse de l'exposition disponibles sur le site internet du Musée du Vin dès le 3 mars 2025 (www.museeduvin-valais.ch/a-propos/presse)

©Musée du Vin/Charly Cavin

L'exposition en détail

L'exposition se découpe en douze sections thématiques, chacune consacrée à une particularité du vignoble valaisan. Pour chaque thème, une région viticole aux caractéristiques étonnantes est mise en relation avec le Valais.

Ludique et didactique, cette exposition bénéficie d'une collaboration inédite avec la Fondation pour la culture et les civilisations du vin à Bordeaux. Différents extraits vidéos sur des vignobles du monde entier sont présentés et côtoient des interviews spécialement réalisées par le Musée du Vin pour l'exposition.

Des précipitations idéales ?

Chaque région viticole affirme que son climat est idéal pour la culture de la vigne. Le Valais, avec son climat sec, chaud et ensoleillé, ne fait pas exception. Mais la vigne est également cultivée sous des climats relativement humides comme à Kōshū, au Japon. Il y pleut trois fois plus qu'en Valais (env. 1800 mm) et principalement durant l'été. Les vignes poussent en pergola pour que les grappes soient plus éloignées de l'humidité du sol. Des petits parapluies en papier sont fixés sur les grappes pour les protéger de la pluie.

Des températures chaudes ou froides ?

En Valais, les températures sont rarement trop froides en hiver ou trop chaudes en été pour la vigne. Au Québec en revanche, le défi pour les vigneronnes réside dans les températures glaciales de l'hiver qui peuvent causer la mort des ceps de vignes. Face à ces conditions extrêmes, ils ont dû faire preuve d'ingéniosité pour protéger leurs vignes et leur permettre de survivre.

Des canaux d'irrigation

En Amérique du Sud, des canaux d'irrigation, appelées *acequias*, permettent d'amener l'eau des Andes directement dans les vignes, comme dans la région de Mendoza, en Argentine. En Valais aussi, la faiblesse des précipitations a poussé à la création des bisses. Quels points communs entre ces deux méthodes ?

Des vignes en altitude

A Visperterminen, les vignes s'étendent jusqu'à 1090 m, ce qui en fait l'un des vignobles les plus élevés d'Europe. Mais la vigne est une plante qui peut pousser jusqu'à 3500 m d'altitude ! En Chine, Yves Roduit, un Saillonain d'origine installé dans le Yunnan, la cultive entre 2000 et 2700 m d'altitude.

Des vignes en terrasses

Avec 68°, le vignoble le plus pentu du monde se situe dans le village de Bremm en Allemagne (Moselle). Sur ces versants extrêmement escarpés, les vignobles sont généralement aménagés en terrasses avec des murs de soutènement et des escaliers. En Valais aussi, les vigneronnes ont aménagé des milliers de terrasses soutenues par plus de 3000 km de murs en pierre sèche pour gagner des surfaces cultivables. Le mur de Clavau au-dessus de Sion est avec ses 18 mètres l'un des plus hauts murs en pierre sèche d'Europe.

Des roches volcaniques

Sur les îles de Pico (Açores, Portugal) et de Lanzarote (Canaries, Espagne), les vignes sont cultivées sur d'anciennes coulées de lave et de cendres. Les populations locales, conscientes de la fertilité qu'apportent les cendres volcaniques, ont usé d'ingéniosité pour s'adapter aux conditions climatiques difficiles (vent, manque d'eau...). Il en résulte des vignobles uniques au monde. Quant au Valais, il se caractérise par une grande diversité des roches. En dessous du village de Zeneggen, on trouve le seul vignoble valaisan cultivé sur des roches volcaniques, une particularité méconnue !

Des vieilles vignes

A Maribor, en Slovénie pousse la plus vieille vigne connue au monde. Elle date de 1570. Les plus vieilles vignes de Suisse se trouvent en Valais : à Loèche en ce qui concerne le vin rouge (1798) et à Steg pour le blanc (1750).

Des façons de conduire la vigne

Pour lutter contre les chaleurs extrêmes et les vents violents, une conduite particulière de la vigne est utilisée depuis toujours sur l'île de Santorin en Grèce : la *kouloura*. En Valais, la manière de conduire la vigne en versannes a marqué le paysage jusqu'au début du 20^e siècle. Avec l'arrivée du phylloxéra et la restructuration du vignoble, cette méthode a progressivement disparu. Elle reste cependant utilisée à Visperterminen.

Des méthodes de transvasage

On trouve dans la ville andalouse de Jerez (Espagne) et dans le Val d'Anniviers des méthodes d'élevage du vin plutôt étonnantes, pour produire le xérès dans le premier cas et le vin du Glacier dans le second. A des milliers de kilomètres de distance, quelles sont les similitudes et les différences entre ces deux pratiques ancestrales uniques, où le vin vieux éduque le jeune ?

Des méthodes de vinification

Différents contenants sont aujourd'hui utilisés pour élever le vin. La Géorgie est le berceau de la plus ancienne méthode de vinification du monde : la vinification en *kvevri*, un récipient en argile en forme d'œuf utilisé pour vinifier, laisser vieillir et entreposer le vin. En Valais, les tonneaux étaient fabriqués auparavant avec le bois qu'on avait sous la main, c'est-à-dire sapin, mélèze, châtaignier, frêne ou chêne. Aujourd'hui, des cuves métalliques jouxtent des barriques en chêne, des amphores, des œufs de béton et même des kvevris !

Des vins surmaturés

Inscrite depuis 2002 au patrimoine mondial de l'UNESCO, la région du Tokaj en Hongrie est connue depuis longtemps pour ses vins liquoreux, vendangés tardivement. Le Valais possède lui aussi une grande tradition de vins liquoreux. Si la région viticole historique du Tokaj s'est fait un nom grâce à son vin surmaturé, qu'en est-il en Valais ?

Le seul record mondial valaisan

L'exposition se termine avec le seul record mondial que détient le vignoble valaisan. Avec ses trois ceps et sa superficie de 1,618 m², la vigne à Farinet, à Saillon, est la plus petite vigne cadastrée au monde. Ce record anecdotique a permis de faire connaître le Valais loin à la ronde. Retour sur une idée incongrue qui a fait grand bruit.

Les événements

- Ve 07.03.25, 17:00 – Sierre, Musée du Vin
Vernissage
18:00 : Partie officielle suivie d'une verrée
- Di 16.03.25, 10:30 – Sierre, Musée du Vin
À l'heure de l'apéro
Visite commentée gratuite par Samuel Hubert, commissaire de l'exposition, suivie d'une dégustation par la Cave les Collines, Charrat
- Sa 22.03.25, 10:00-11:30 – Grimentz, Bourgeoisie
Vin du Glacier et xérès : des cousins lointains
Visite commentée et dégustation par Dominique Fornage. Sur inscription
- Sa 06.04.25, 18:00 – Sierre, Musée du Vin
À l'heure de l'apéro (en allemand)
Visite commentée gratuite par Samuel Hubert, commissaire de l'exposition, suivie d'une dégustation par la Cave St. Jodern, Visperterminen
- Sa 03.05.25, 9:30-12:00 – Salgesch, Cave Albert Mathier & Fils
Les kvevris géorgiens du Valais
Balade commentée et dégustation par Amédée Mathier
Gratuit – sur inscription
- Ve 16.05.25, 18:00 – Sierre, Musée du Vin
À l'heure de l'apéro
Visite commentée gratuite par Samuel Hubert, commissaire de l'exposition, suivie d'une dégustation par la Cave de la Pinède, Loèche
- Sa 24.05.25, 9:30-11:30 – Zeneggen
Les perles de Zeneggen
Balade commentée avec Thomas Mumenthaler et dégustation
Dans le cadre de la Fête de la Nature
Gratuit – sur inscription
- Sa 13.09.25, 9:00-12:00 & 13 :30-16:30 – Martigny-Combe
Construction d'un mur en pierres sèches dans les vignes
Ateliers suivis d'une dégustation par la Cave Florian Besse, Martigny-Croix
En collaboration avec le Parc naturel régional de la Vallée du Trient et le Mazot-Musée de Plan-Cerisier, dans le cadre des Journées européennes du patrimoine
Gratuit – sur inscription
- Me 29.10.25, 18:30 – Sierre, Hôtel de Ville
Tour du monde des vins liquoreux
Table ronde et dégustation
Sur inscription

- Sa 08.11.25, 16:00 – 22:00 – Sierre, Musée du Vin
Nuit des Musées
Entrée libre et animations
- Di 30.11.25, 10:30 – Sierre, Musée du Vin
À l'heure de l'apéro
Visite commentée gratuite par Samuel Hubert, commissaire de l'exposition, suivie d'une dégustation par la Cave Constantin-Comby, Chamoson

Les événements du Musée du Vin – Salgesch

- Sa 01.03.25, 10:00-11:30
Réouverture : carnaval au musée !* (en allemand et en français)
Maquillage pour enfants et dessins et jeu du domino sur le thème des animaux dans les vignes
Gratuit.
- Sa 26.04.25, 15:00
Printemps du Vin : un saut au musée* (en allemand)
Visite commentée express gratuite de l'exposition permanente
- Je 29.05.25 & Sa 31.05.25, 15:00
Caves ouvertes : un saut au musée* (en allemand)
Visite commentée express de l'exposition permanente
- Sa 06.09.25, 11:00 – 18:00
Hommage aux Vendanges
Entrée libre au musée
- Sa 08.11.25, 16:00 – 22:00
Nuit des Musées
Entrée libre et animations
- Sa 15. & Di 16.11.25, 11:00 – 18:00
Marché de l'Avent
Entrée libre au musée

* *Ce jour-là, entrée libre au musée*

Equipe et collaborations

En collaboration avec la Cité du Vin - Fondation pour la culture et les civilisations du vin & la Haute école de Changins

Direction

Delphine Niederberger

Commissariat d'exposition

Samuel Hubert

Assisté par Muriel Borgeat-Theler

Scénographie

Pavillon trois

Graphisme

Anouk Andenmatten

Recherches

Evangelos Beris, University of West Attica, Athènes, Grèce

Benjamin Bois, Université de Bourgogne, Dijon, France

Jean-Michel Fallot, Université de Lausanne, Suisse

Claire Furet-Gavallet, Haute école de Changins, Suisse

Tímea Kis, University of Tokaj, Hongrie

Véronique Lemoine, Cité du Vin, Bordeaux, France

Gaëtan Morard, Musée valaisan des Bisses, Ayent, Suisse

Jorge A. Prieto, Estación Experimental Agropecuaria Mendoza, Argentine

José Vouillamoz, Sion, Suisse

Collaborations

Adolf Brenner, Stiftung Älteste Rebe der Schweiz, Steg-Hohtenn, Suisse

Charles-Henri de Coussergues, Vignoble de l'Orpailleur, Canada

Denis Dessimoz, Travaux publics et environnement, Ville de Sion, Suisse

Tiago Fagundes, Comissão Vitivinícola Regional dos Açores, Portugal

Holger Gärtner, WSL Birmensdorf, Suisse

Michael Hock, St. Jodern Kellerei, Visperterminen, Suisse

Monika Hlevnjak, Maribor Tourist Board, Slovénie

Interprofession de la Vigne et du Vin du Valais (IVV), Suisse

Gabrielle L'Eplattenier, Service de l'agriculture, Etat du Valais, Suisse

Gervaise Nickel, Travaux publics et environnement, Ville de Sion, Suisse

Daniel Nievergelt, WSL Birmensdorf, Suisse

César Saldaña, Conseil régulateur des appellations d'origine Jerez-Xérès-Sherry, Espagne

Ansgar Schmitz, Moselwein e.V., Allemagne

Robert Tamarcaz, Charte Grain Noble confidentiel, Suisse

Christian Thurre, Association La Vigne à Farinet, Saillon, Suisse

Yves Zen Ruffinen, Vitis Antiqua GmbH, Leuk, Suisse

Interviews audios et filmés

Simon César Forclaz, réalisation
Xavier Moillen, musique
Mélanie Pitteloud, sous-titrage
Thomas Mumenthaler
Yves Roduit

Traduction et relecture

Sebastian Steiner
Muriel Constantin-Pitteloud

Impression

Caméléon, Sierre
Imprimerie Ronquoz Graphix, Sion

Photographies, audios et vidéos

ARTE France
Association La Vigne à Farinet, Saillon
Cave de la Pierre, Venthône
Château Roduit, Chine
Cité du Vin, France
Comissão Vitivinícola Regional dos Açores, Portugal
Domaine des Muses, Sierre
Grand Angle Productions, France
Hungarian Museum of Trade and Tourism, Hongrie
Hungarian National Gallery, Hongrie
INTA Mendoza, Argentine
Olivier Maire, Sion
Jean Margelisch, Sierre
Maribor Tourist Board, Slovénie

Prêts et dons

Association La Vigne à Farinet, Saillon
Cave Albert Mathier & Fils, Salgesch
Château Roduit, Yunnan, Chine
Haute école de Changins
Famille Hubert, Fully
Les Celliers de Sion
Les Passeurs de Vins, France
Maribor Tourist Board, Slovénie
Membres de la Charte Grain Noble
ConfidenCiel
Municipality of Maribor, Slovénie

Médiation culturelle

Samuel Hubert

Administration

Christopher Loye

Communication

Muriel Borgeat-Theler

Technique et collections

Philippe Racine

Médiathèque Valais, Martigny
Médiathèque Valais, Sion
Moselwein e.V., Allemagne
Musée valaisan des Bisses, Ayent
National Széchényi Library, Hongrie
Patrimoine de Saillon
Santo Wines, Grèce
Stiftung UNESCO-Welterbe Schweizer Alpen Jungfrau-Aletsch, Naters
Jean Alfred Theytaz, Vevey
Turismo Canarias, Espagne
University of Tokaj, Hongrie
Vignoble de l'Orpailleur, Canada
Vitis Antiqua GmbH, Leuk
José Vouillamoz, Sion
Wines of Argentina, Argentine
World Heritage Wine Museum, Hongrie

Musée d'histoire naturelle, Fribourg
Musée de la nature, Sion
Musée des Sciences de la Terre, Martigny
Quality Wine, Fully
Gérard Raymond, Saillon
Stiftung Älteste Rebe der Schweiz, Steg-Hohtenn
Ferenc Till, Sion
Vignoble de l'Orpailleur, Canada
Vitis Antiqua GmbH, Leuk
Gilbert Vogel, Sierre

Remerciements

Maximilian Hendgen
Frederik Jochum
Sonja Kanthak
Christoph Kenzelmann
Hans-Christian Leiggener
Nadja Öhrlein
Nadine Pfenninger-Bridy
Matthias Porten
Maurice Scherlé
Charles-Henri Thurre
Léon Vouardoux
Bernd Wechsler
Emeline Zufferey
Vivian Zufferey

Soutiens

Ville de Sierre
Bourgeoisie de Sierre
Commune et Bourgeoisie de Salgesch
Loterie Romande
Service de la culture de l'Etat du Valais
Ernst Göhner Stiftung
Fondation Philanthropique Famille Sandoz
Interprofession de la Vigne et du Vin du Valais
Vitival
Fédération valaisanne des vigneron
Union des vigneron encaveurs du Valais
Société des encaveurs des vins du Valais
Biovalais
Amis du Musée du Vin

Informations et contact

Musée du Vin | Weinmuseum

Heures d'ouverture

mars à novembre

Mercredi à vendredi : 14h – 18h

Samedi et dimanche : 11h – 18h

Sierre

Musée du Vin
Rue Ste-Catherine 6
3960 Sierre

Salgesch

Weinmuseum
Museumsplatz 1
3970 Salgesch

+41 (0)27 456 35 25

contact@museedevin-valais.ch

museedevin-valais.ch | weinmuseum-wallis.ch

Contact

Delphine Niederberger, directrice du Musée du Vin

delphine.niederberger@museedevin-valais.ch

+41 (0)79 503 48 71

Samuel Hubert, commissaire de l'exposition

samuel.hubert@museedevin-valais.ch

+41 (0)79 673 28 74