

# LES ECHOS DE SAINT-MAURICE

Edition numérique

Isabelle RABOUD-SCHÜLE

Vigne et vin en Valais, quelques repères  
historiques

Dans *Echos de Saint-Maurice*, 1995, tome 90b, p. 13-16

© Abbaye de Saint-Maurice 2014

# *Vigne et Vin en Valais, quelques repères historiques*

*par Isabelle Raboud-Schüle, ethnologue*

La vigne a sans doute une histoire ancienne en Valais, histoire dont on ne sait en fait pas grand-chose! Si l'on peut imaginer que les officiers romains ont bu du vin dans leurs villas d'Octodure — la vaisselle trouvée dans les fouilles en témoignerait — aucune preuve archéologique de la culture de la vigne n'a été formellement identifiée. Quelques pépins, et même des pollens fossiles de *vitis* ont été découverts. Leur analyse par les scientifiques nous précisera peut-être l'implantation très ancienne de la vigne en Valais. Pour le moment les connaissances historiques sur la vigne en Valais nous font faire de grands sauts par-dessus les siècles!

Au XI<sup>e</sup> siècle la vigne et le vin sont présents dans les documents écrits tels que les actes de vente. Parmi les acteurs de ces transactions on reconnaît des habitants des localités montagnardes qui possèdent des parchets sur le coteau de la rive droite, les Anniviards près de Sierre, les Haut-Valaisans à Loèche et Salquenen, ceux d'Hérens autour de Sion, ceux de l'Entremont à Martigny et à Fully. Des dîmes en vin sont redevables par les communautés, certaines dîmes se sont maintenues jusqu'au début du XIX<sup>e</sup> siècle. Parmi les possessions anciennes de l'Abbaye de Saint-Maurice figurent aussi de bons vignobles du coteau valaisan. A la fin du Moyen Age le Valais exporte du vin par les cols alpins, notamment vers l'Oberland bernois ou, par exemple, vers des couvents de Suisse centrale. Pour alimenter ses estaminets il en importe aussi de belles quantités par le Simplon ou le Grand-Saint-Bernard. La vigne et le vin appartiennent donc à une économie alpine diversifiée et à un réseau d'échanges qui n'est pas confiné à la haute vallée du Rhône.

A partir du milieu du XIX<sup>e</sup> siècle la viticulture valaisanne va se transformer profondément et façonner son visage moderne. Trois facteurs ont joué un grand rôle: la construction du chemin de fer, la formation des vigneronns et la progression du phylloxéra.

Le train arrive à Sion en 1860, il va permettre de vendre de plus grandes quantités à l'extérieur du canton. En 1877 le vignoble est estimé par l'Etat à 2450 ha, l'exportation serait de 750 000 l de moût et de 100 000 kg de raisin. Pour développer la viticulture et surtout pour lui assurer un meilleur rendement, des sociétés d'agriculture s'organisent à Sion, Sierre et Martigny; elles mettent sur pied des cours de formation, des expositions, des concours. Les bases de la viticulture sont au programme de la formation des instituteurs dès 1873, une école d'agriculture reçoit ses premiers élèves vingt ans plus tard. Le directeur de l'école normale, le professeur Kohler, signale alors la qualité satisfaisante du raisin mais aussi le «désordre qui engendre une sous-production». C'est précisément sous la direction de cet enseignant d'origine alsacienne que sera rédigé le premier «Guide du vigneron valaisan» paru en 1893. La vigne est alors surtout cultivée «à la valaisanne», c'est-à-dire en versannes. Pour renouveler les plants, des fossés sont creusés dans les parchets. On y enterre des lignes de vieux ceps, ceux-ci émettent alors de nouvelles racines et de nouvelles pousses. Les conseillers et enseignants vont surtout promouvoir le système de culture «à la vaudoise» caractérisé par la plantation de baguettes ou de sautelles et par l'alignement strict que l'on connaît aujourd'hui. La taille gobelet remplace alors la vieille taille sur deux coursons et chaque cep reçoit son échelas.

Les maladies cryptogamiques arrivées en Europe dans la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle contraignent les vigneronns à organiser la lutte chimique. A ces fléaux s'ajoute le phylloxéra dont la première attaque est identifiée à Sion en 1906. En quelque cinquante ans, progressant de Fully vers le haut de la vallée du Rhône, l'insecte parasite va contraindre tous les vigneronns à arracher leurs vignes. La culture en versannes disparaît donc presque entièrement puisque les racines de la vigne européenne ne supportent pas les piqûres de ce puceron. Le vignoble est reconstitué avec des plants greffés élevés en pépinière. Le porte-greffe d'origine américaine résiste au phylloxéra et le greffon est un cépage européen. Les méthodes de travail, le paysage et l'encépagement se trouvent fondamentalement modifiés lors de ces reconstitutions: les vagues de terre des «fossés» et des «côtes» plantées en tous sens cèdent définitivement la place aux parchets nivelés et striés de lignes régulières; les anciennes variétés s'effacent au profit de cépages internationaux plus productifs et plus connus dont le Chasselas, puis le Pinot Noir et le Gamay.

La viticulture prend un essor notable grâce à ces bouleversements. La surface du vignoble augmente progressivement pour atteindre 4000 ha après 1950 et dépasser les 5000 ha dans les années 1980. Durant cette dernière période arrivent encore la culture sur fil de fer et une certaine mécanisation. Les vignobles plantés dans la plaine du Rhône peuvent être cultivés à l'aide de machines mais, situées dans la pente, la majorité des parcelles exigent toujours un grand travail manuel. La plantation en «banquettes» horizontales permet d'exploiter des parcelles très raides, sans murs, et des remaniements parcellaires sont entrepris, ainsi à Venthône et Miège dans les années 1970, et le paysage viticole évolue notablement.

Plusieurs fois au cours de ce siècle, des difficultés d'écoulement des vins mettent le milieu viticole en crise. En 1930 s'organisent les caves coopératives. Celles-ci introduisent notamment la récolte du raisin en caissettes puis le sondage. Au cours des derniers quinze ans on a surtout vu augmenter fortement le nombre de propriétaires-encaveurs. Le souci de la qualité et la nécessaire limitation des rendements aboutissent en 1989 à la promulgation de l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) pour tout le canton et l'introduction des quotas.

Parallèlement à la modernisation des vignes, la vinification évolue. Les Valaisans de 1900 avaient l'habitude, pour la consommation locale notamment, de cuver longuement les raisins, et ceci pour les blancs comme pour les rouges. Les paysans pressaient leur récolte à tour de rôle sur des pressoirs communs. Au début de ce siècle conseils et concours encouragent les encaveurs à soigner leurs vins et à écourter les cuvages. Les caves s'équipent donc en pressoirs à vis métallique verticale pour traiter les raisins blancs dès la récolte, conformément au goût du consommateur. L'hygiène pousse souvent à l'abandon des vases de bois au profit de cuves en ciment, en plastique ou en acier. La maîtrise de la vinification et la mise en bouteilles qui se généralise dans l'entre-deux-guerres permettent de commercialiser les vins.

La viticulture d'aujourd'hui a donc été modelée au cours de ces derniers cent ans. Avec de nombreux jeunes vigneron et œnologues professionnels au bénéfice d'une formation poussée, le vignoble valaisan est en pleine effervescence et affirme ses ambitions. Cela ne doit pas faire oublier l'héritage des siècles précédents. D'abord il faut sans doute rappeler la ténacité des vignerons et leur amour pour la terre qui motive toujours quelque 20 000 propriétaires de vignes. Ensuite l'héritage des cépages anciens et autochtones est très précieux pour le Valais. Presque oubliées, parce que peu productives dans l'ancien vignoble, les spécialités attirent depuis une trentaine d'années l'attention des vignerons



et des chercheurs. Les cépages autochtones rencontrent aujourd'hui aussi l'intérêt de consommateurs à la recherche de produits très typés et originaux. Le nom de l'Amigne, cépage propre à la région de Vétroz, remonterait à travers les patois valaisans au nom latin d'un cépage illustre il y a 2000 ans. L'Arvine et l'Humagne Blanche, les blancs Haut-Valaisans avec le Païen ou le Lafnetscha et d'autres encore, le Rouge du Pays attesté au XIV<sup>e</sup> siècle et rebaptisé Cornalin en 1962, l'Humagne Rouge... voilà les joyaux précieux d'un patrimoine transmis par des générations de vigneron. Il faut ajouter à cette liste l'expérience acquise avec le Chasselas, le Pinot Noir et le Gamay, les nouveaux cépages sélectionnés et les cépages célèbres d'autres régions plantés sur des parcelles au climat adéquat. Cette diversité montre que la viticulture est en perpétuel mouvement, les traditions y vivent en s'enrichissant des découvertes et des expériences des vignerons.