



Rhoneblut

LE VIN, FACTEUR D'ÉMOTIONS

LE VIN, UN PLAISIR POUR TOUS LES SENS. ALBERT MATHIER & FILS SA, SALGESCH, VALAIS, SUISSE.

ÉDITION 20 / 2017

QUAND FRAPPE LE GEL



CHÈRE LECTRICE,
CHER LECTEUR,

L'éditorial de cette parution était déjà écrit. J'annonçais en titre: «Quand la récolte va, tout va». Je me référais, il est vrai, à la vendange de l'année 2016. Cependant, après le terrible gel que nous venons de subir, cet optimisme aurait paru pour le moins inconvenant. Les articles qui suivent évoquent l'état de la situation chez Albert Mathier & Fils. Disons-le cependant d'emblée: il s'agit désormais de s'adapter aux circonstances en essayant de tirer le meilleur parti de ce que le gel n'a pas anéanti. De l'avant, il faut aller de l'avant!

Amédée Mathier

AU-DELA DU GEL ET DE LA FRUSTRATION, QUE L'ESPOIR DEMEURE

Impossible de rédiger ce numéro de Rhoneblut sans marquer une forme de deuil. La désastreuse semaine de gel intervenue entre le 18 et le 26 avril aura occasionné aux viticulteurs du Valais des dommages comme on en a rarement déploré dans la vallée du Rhône: plus de 40% des plants de vignes détruits sur 2'000 ha de vignobles; et des pertes de récolte plus ou moins drastiques sur l'ensemble de nos 5'000 hectares. Notre canton avait enregistré une catastrophe similaire en 1957, mais avec des dégâts tout de même moindres.

LA SITUATION DANS NOTRE ENTREPRISE

La famille viticole Albert Mathier & Fils travaille quelque 40 ha de vignobles; elle achète également un peu de raisin à des tiers. Les dommages dans nos propriétés sont dans le même ordre de grandeur que ceux de l'ensemble du Valais. En effet, le gel ne connaît guère de frontière dans la zone viticole de la plaine du Rhône. Les plants



de pinot noir ont été particulièrement touchés dans nos domaines de Salquenen, de même que chez nos fournisseurs indépendants de la région.

POINTES D'ESPOIR

Comme après la plupart des gels, on observe la naissance de nouveaux bourgeons sur une partie des plants endommagés. On peut conjecturer que certains d'entre eux vont se développer de manière satisfaisante, ce qui atténuerait quelque peu les pertes. Néanmoins, la situation générale demeure grave.

LE DOMAINE DE RAVOIRE ET SES SPECIALITES VALAISANNES

Ce beau vignoble, dont nous sommes copropriétaires avec des amis, qui partagent d'ailleurs nos travaux, a été heureusement épargné dans une mesure non négligeable. A noter que les vins issus de ce vignoble sont

vendus sous le nom du domaine, comme on peut le voir au verso de ce feuillet.

L'IMPORTANCE DE LA SITUATION DE NOS VIGNOBLES

Dès la naissance de l'activité de l'entreprise, qui couvre désormais trois générations, nous avons toujours été attentifs à tenir compte de l'éventualité du gel lorsque nous achetions de nouvelles parcelles ou lorsque nous choissions l'implantation d'un cépage. Cette précaution permet, non pas d'éliminer le risque, mais de l'atténuer et d'éviter ainsi les catastrophes absolues.

NOS DISPONIBILITES DE VENTE EN 2017

La quantité fut satisfaisante; la qualité excellente: on pourrait évoquer ainsi de manière succincte l'exercice de l'an passé. Nos disponibilités en vins pour l'année en cours sont de 100%, du fait que ni 2016 ni les an-

nées précédentes n'ont eu à souffrir de caprices de la météo aussi importants.

NOS DISPONIBILITES DE VENTE EN 2018

Nous allons acheter le plus de raisin que nous pourrons chez les viticulteurs indépendants de la région de Salquenen pour compléter nos propres récoltes et desservir nos clients avec un volume proche de la moyenne. Il est évident que le déficit de raisin sur le marché conduira à une hausse des prix de transaction. L'entreprise prendra sur elle l'essentiel de ce surcoût: elle a toujours tenu à honorer le partenariat de long terme avec ses clients. Cela dit, il est certain que les cours du vin évolueront à la hausse en 2018. Nous les contiendrons dans la mesure du possible afin de vous remercier de votre fidélité.

RENDEZ-NOUS VISITE

Notre cave possède un beau carnotzet de style valaisan et une nouveauté: l'Amphorium, réservé à la dégustation ainsi qu'à des activités festives. Nous nous réjouissons de votre visite.

Albert Mathier & Fils SA
Bahnhofstr. 3, CP 16, 3970 Salgesch
Tél. 027 455 14 19, fax 027 456 36 07
info@mathier.ch, www.mathier.ch



LES POINTS D'AMÉDÉE

Le meilleur viticulteur est toujours tributaire de la qualité de la vendange, qui peut fluctuer selon les conditions climatiques annuelles. Bien sûr, nous œuvrons en cave pour obtenir un résultat optimal, mais le matériel de base est déterminant. Pour cette raison, nous avons classifié nos vins sur une échelle de 100 points. Les «points d'Amédée» représentent une évaluation qui peut vous aider à guider votre choix à l'achat de nos vins.



OPTEZ POUR NOS PREMIUMS

Nouveautés à découvrir et à commander au moyen de la carte-réponse



VINUM LIGNUM® BACCHUS® 2015

Ce cru est élevé dès le premier jour dans une barrique française. Pour les vins de la gamme Vinum Lignum®, nous sélectionnons des fûts préparés spécialement par le tonnelier. Ils ont deux particularités: les parois sont minces et le bois légèrement fumé.

CHF 32.- (75 cl, TVA incl.)

VINUM LIGNUM® REIN RIESLING 2015

Ce pur riesling se distingue du riesling du Rhin. Le vignoble est situé sur la commune de Gampel, à l'entrée du Lötschental. De même que les autres crus de la ligne Vinum Lignum®, il est vinifié en double barrique de chêne spécialement sélectionné et légèrement fumé.

CHF 34.- (75 cl, TVA incl.)

RHONEBLUT® 2015

Notre produit phare, incomparablement élégant. Il a tous les attributs d'un noble pinot noir, dont la finesse et la puissance sont encore relevées par une note caractéristique des vins Albert Mathier & Fils. Il s'accorde avec les viandes rouges, la fondue Bacchus, la chasse et les fromages affinés.

CHF 18.- (75 cl, TVA incl.)

CHARDONNAY 2015

Une note d'agrumes et des arômes de pamplemousse lui confèrent fraîcheur et fruité. On perçoit également un parfum subtil de pomme verte et de foin frais. Un blanc très élégant et joliment structuré. Il fait merveille à l'apéritif et accompagne parfaitement le poisson ainsi que le fromage d'alpage.

CHF 18.60 (75 cl, incl. TVA)

MARC DE LIE 2005

Réalisé à partir de raisins sélectionnés grappe par grappe, pressés avec douceur puis distillés, vieillis en barrique. Le résultat après 10 ans de soins: une eau-de-vie de grande classe.

CHF 46.- (70 cl, TVA incl.)

UN VIN DES GRANDS JOURS. DOMAINE DE RAVOIRE® DU CARACTÈRE ET DE L'ÉMOTION

Le Domaine de Ravoire est un vignoble en terrasses appartenant aux amis de la famille Mathier. Grâce à un microclimat et à un terroir exceptionnels, on y élabore une vraie merveille, un pinot noir de la plus belle facture.

Découvrez sur notre site www.mathier.ch, en page Actual/News, ce que pensent la NZZ et Ivan Barbic (Master of Wine) de notre Domaine de Ravoire®.

UNE OFFRE EXCEPTIONNELLE. JUSQU'AU 30 JUIN 2017

Jusqu'au 30 juin 2017, nous vous proposons, chers lectrices et lecteurs de Rhoneblut, un rabais de 19% sur les vins Domaine de Ravoire®. Un délice à prix modéré.

Commande minimum:

6 bouteilles (assortiment de rouge et de blanc possible).
Prix incl. TVA. Frais de port: CHF 15.-, franco pour achat dès CHF 420.-.

Commande au moyen du bulletin annexé.

6 BOUTEILLES,
CHF 210.-
AU LIEU DE
CHF 259.20

DOMAINE DE RAVOIRE® ROUGE

Poivré et épicé, harmonieusement boisé, ce pinot noir séduit par son puissant fruité et sa profondeur. Sa complexité se dévoile au nez après quelques minutes. On décele également un parfum de rose. Son caractère puissant en fait d'évidence un vin des grands jours.

DOMAINE DE RAVOIRE® BLANC

Un vin vigoureux, typique de la vallée du Rhône. Bien équilibré grâce à une structure souple et cependant complexe. Robe jaune soutenu, corsé, avec des parfums d'épices, des arômes de mangue et de résine. Modérément acide, il est néanmoins long en bouche, avec une finale minérale. Accompagne à merveille des entrées riches en saveurs.

