



Rhoneblut

LE VIN, FACTEUR D'ÉMOTIONS

LE VIN, UN PLAISIR POUR TOUS LES SENS. ALBERT MATHIER & FILS SA, SALGESCH, VALAIS, SUISSE. ÉDITION 25 / 2019

IDÉE CADEAU

PAGE 2

COMMENTAIRE DE
NOTRE INVITÉ

PAGE 3

CŒNOLOGIE

PAGE 3

ACTUALITÉS

PAGE 4



CHÈRE LECTRICE, CHER LECTEUR, TANT DE COMMENTAIRES POSITIFS

«Cela me plaît beaucoup.» «La séparation de la partie rédactionnelle et des offres fait du bien à votre journal.» «Passionnant commentaire de votre invité, un véritable expert. Merci.» «Votre citation pour les connaisseurs est sur mon tableau d'affichage – j'attends avec impatience la prochaine!» «Un grand compliment aux rédacteurs d'Albert Mathier & Fils.» Je suis heureux de l'admettre. Cela me fait plaisir... eh bien, comme un verre de Pirouette® bien frais lors d'une belle soirée de fin d'été à Salquenen. Voilà le type de commentaires que les lecteurs de Rhoneblut nous ont envoyés suite à la parution du premier numéro de notre newsletter revisitée.

Ce feed-back positif est une véritable source de motivation. Et nous espérons que cela se remarque aussi dans le présent numéro. Comme vous le savez, le but de ces quatre pages est de vous divertir, de vous informer et de vous donner envie. Quant à la fiche ci-jointe, elle vous permet de commander en profitant de rabais attrayants et découvrir de belles idées de cadeaux. Car Noël approche à grands pas.

En me réjouissant des belles journées à venir, je vous salue bien cordialement.

Amédée Mathier



AUTOUR D'UN VERRE DE VIN AVEC NOS CLIENTS «ET POURQUOI ACHETEZ-VOUS DU VIN CHEZ NOUS?»

Des lectrices et lecteurs de Rhoneblut se présentent et répondent à nos questions.

Dans ce numéro:

Sarah Müller (35 ans) de Düdingen, physiothérapeute, profite de ses loisirs pour faire de la randonnée, cueillir des champignons, cuisiner et voyager.

Rhoneblut: Madame Müller, depuis quand êtes-vous cliente chez Albert Mathier & Fils?

SM: Depuis l'été 2018, il y a donc un an et demi.

RB: Comment avez-vous découvert nos vins?

SM: Par l'intermédiaire d'amis. L'été dernier, ils ont organisé une randonnée de trois jours dans le Haut-Valais incluant une dégustation chez Albert Mathier & Fils SA. Nous avons visité l'entreprise et savouré de délicieuses spécialités. J'ai été séduite ce jour-là.

RB: Pouvez-vous nous dire quels sont vos vins préférés dans notre assortiment?

SM: Lors de cette dégustation, j'ai craqué pour deux

vins en particulier: le Rhoneblut® et le Domaine de Ravoire® blanc. L'amour à la première gorgée, pour ainsi dire. Et cet amour dure, parce que tous les deux sont encore régulièrement servis à notre table.

RB: Outre le Haut-Valais, quels sont les régions viticoles et les cépages qui vous plaisent?

SM: Difficile à dire. En principe, je préfère les crus européens, et plus précisément les français, les allemands, les autrichiens et les italiens. Selon l'ambiance, les conditions météorologiques ou le menu, il peut s'agir d'un rosé de Provence, d'un Gewürztraminer d'Alsace, d'un Riesling du Palatinat ou d'un Barolo italien. Toutefois: je n'ai jamais dit non à un Chardonnay de Californie.

RB: Comment, où et quand préférez-vous déguster le vin?

SM: En principe, dans une ambiance chaleureuse, en couple ou en famille et entre amis. Lors d'un apéritif en fin de journée. Et toujours avec un bon repas.

RB: Vos préférences en matière de vin varient-elles selon la saison et, si oui, de quelle façon?

SM: Au printemps et en été, je préfère le vin blanc, le rosé ou un vin rouge léger et frais. Cela s'explique bien sûr par une cuisine un peu plus légère et des températures plus chaudes. Mais en automne et en hiver, lorsque la température baisse et que les repas deviennent plus copieux, j'opte pour des vins rouges plus copieux.

RB: Comment et où vous informez-vous sur les vins et les nouveautés?

SM: Je ne m'informe pas vraiment activement, mais j'ai déjà demandé ce qui conviendrait le mieux avec un dîner à des commerçants spécialisés et j'ai reçu des conseils utiles. Il faut dire que j'aime essayer de nouvelles choses, par exemple en vacances, et quand je suis invitée par des amis, je me laisse surprendre par leurs crus préférés.

RB: Accordez-vous de l'importance aux notations des vins (points Parker, Weinwisser, Michael Broadbent, etc.)?

SM: Pour être honnête, non. Je ne m'intéresse qu'à mes goûts personnels. Pourquoi gâcher la joie procurée par un vin que j'aime, juste parce qu'il est mal noté par un spécialiste?

RB: En quelques mots: pourquoi achetez-vous du vin chez nous?

SM: La visite de votre entreprise et la dégustation ont eu plusieurs effets sur moi. D'une part, j'ai adoré l'atmosphère amicale et familiale, la visite guidée a été impressionnante et instructive - c'était la première fois que j'entrais dans un chai. D'autre part, j'ai réalisé une fois de plus qu'il n'est pas nécessaire de voyager loin pour trouver du bon vin, la Suisse propose aussi d'excellents vins rouges et blancs. Et comme je l'ai mentionné au début, le Rhoneblut® et le Domaine de Ravoire® blanc font partie intégrante de ma liste d'achats de vins depuis un an et demi.

DES VINS RAFFINÉS ET UN CADEAU IDÉAL

DOMAINE DE RAVOIRE® – UN RÉGAL POUR LES SENS

«*Enthousiasme pour l'authentique*» - ce slogan accompagne notre Domaine de Ravoire depuis plus de dix ans.

Le Domaine de Ravoire est un projet viticole unique en Suisse. Nous avons reçu des demandes de renseignements à maintes reprises: «comment ça se passe dans le vignoble? Comment fait-on du vin? Comment calcule-t-on une bouteille de vin?» Cet intérêt constant nous a donné l'idée suivante: confions ce vignoble à nos clients en leur accordant une participation au capital social. Nous fournissons les connaissances et l'infrastructure nécessaires, mais nous laissons les copropriétaires décider ce qu'il faut faire et quand il faut intervenir.

SE FAIRE DES AMIS ET S'AMUSER

Des vignes en terrasses, d'exceptionnels cépages autochtones valaisans, un élevage de premier plan, la vinification jusqu'à la mise en bouteille et la dégustation dans le verre - tout cela est accompagné, expérimenté, influencé et décidé indépendamment par les copropriétaires du vignoble.

Le résultat: un vin merveilleux, qui n'a pas son pareil pour créer de l'amitié et de la joie - que ce soit en bonne compagnie ou pour faire un cadeau de Noël.

NOTRE CADEAU POUR VOUS: UNE INVITATION À UNE DÉGUSTATION

Nous invitons tous les lecteurs et toutes les lectrices de Rhoneblut à venir à Salquenen pour une dégustation du Domaine de Ravoire®. Avec des spécialités de viandes, charcuteries et fromages valaisans. Et bien sûr une visite guidée de l'entreprise.

Le plus simple est de nous contacter à info@mathier.ch pour convenir d'un rendez-vous. Nous sommes impatients de vous accueillir.



CHF 43.20



CHF 43.20

Domaine de Ravoire® Blanc

Un vin blanc avec une belle robe dorée. Nez fruité, abricot et autres fruits à noyaux jaunes, accents beurrés, notes florales avec de discrets arômes de torréfaction. Un vin volumineux avec une belle structure, à la fois nerveux et juteux.

Appellation:	Domaine de Ravoire® blanc
Couleur:	blanc
Aire de production:	Valais, commune de Leytron, Domaine de Ravoire
Cépage:	Heida, Pinot blanc, Viognier et divers, selon le choix le jour de la dégustation
Vinification:	Fermentation traditionnelle directement en barrique. 18 mois de stockage
Élevage:	en barrique
Teneur en alcool:	13.5 % vol.
Température de service:	15 à 17 °C
Accords mets et vin:	Ce vin est recommandé pour les entrées «puissantes» ou comme alternative au vin rouge
Alimentation:	vegan

Domaine de Ravoire® Rouge

Robe noire-rouge dense avec des nuances brunes et violettes, notes torrifiées (café), corsées-animales (tabac, cuir, goudron). Fruit mûr avec beaucoup de profondeur, poivré et savoureux, avec une bonne intégration de bois. Sa complexité gagne en intensité après quelques minutes de «respiration». Des effluves de roses odorantes apparaissent alors.

Appellation:	Domaine de Ravoire® rouge
Couleur:	rouge
Aire de production:	Valais, commune de Leytron, Domaine de Ravoire
Cépage:	Pinot noir, Merlot, St. Laurent et divers, selon la journée de dégustation des actionnaires
Vinification:	Fermentation traditionnelle directement en barrique. 18 mois de stockage
Élevage:	en barrique
Teneur en alcool:	13.5 % vol.
Température de service:	15 à 17 °C
Accords mets et vin:	Recommandé avec les viandes, le gibier, les fromages valaisans affinés
Alimentation:	végétarienne



LE COMMENTAIRE DE NOTRE INVITÉ

HEIDA - LA PERLE DES VINS ALPINS



Photographe: Martin Graf

Peter Keller, le rédacteur vins de la «NZZ am Sonntag», organise régulièrement des séminaires sur le vin pour les lecteurs. L'expert travaille en outre pour le club Mondovino de Coop, où il sélectionne des trouvailles exceptionnelles pour l'assortiment de vins rares.

Le Chardonnay est partout. Ce cépage blanc est cultivé partout. Cela rend la «marque» certes populaire auprès d'un large cercle de consommateurs, mais aussi interchangeable. Beaucoup de ces vins ont un goût banal, généralement dominé par des arômes boisés trop intenses. Ils sont souvent trop gras et manquent de fraîcheur. Mais comme le monde du vin est bien fait, vous pouvez les éviter. Il y en a pour tous les goûts, et d'innombrables sortes, parfois peu connues et souvent sous-estimées, offrent une diversité et une variété impressionnantes.

À cet égard, le Valais est un Eldorado. Plus de 50 variétés reconnues sont cultivées dans la plus vaste région viticole de Suisse, avec près de 5000 hectares de vignoble.

Outre les célèbres Chasselas, Pinot noir et Gamay, les amateurs découvriront plusieurs cépages dits autochtones. Parmi les rouges, il faut citer le Cornalin de grande qualité ou l'expressif Humagne Rouge, parmi les blancs la Petite Arvine avec sa finale légèrement salée, l'Amigne aux multiples talents ou l'historique Heida. Ces cépages sont utilisées pour élaborer des vins originaux et uniques issus de terroirs différents. Ils ouvrent une porte sur des univers passionnants, loin des tendances dominantes!

Le Heida est l'un de ces cépages accompagnés d'une grande tradition, car il est mentionné pour la première fois en 1586 à Visperterminen en Valais sous le nom de

«Heyda». Si ce nom est toujours utilisé dans le Haut-Valais, le Bas-Valais francophone lui préfère celui de Païen. Cette variété est identique au Savagnin Blanc originaire du Jura français. Le nord-est de la France pourrait donc bien aussi être son lieu d'origine.

La «Perle des vins alpins», comme on aime à appeler Heida, doit sa célébrité en grande partie aux viticulteurs de la région de Visperterminen. De spectaculaires vignobles en terrasses y sont cultivés à 1150 mètres d'altitude. Aucune parcelle viticole n'est située plus haut dans notre pays. Hors de la Suisse, plusieurs vignobles espagnols culminent à plus de 1300 mètres d'altitude, bien au-dessus de notre record national. Ce qui est certain, c'est que le Heida a besoin de parcelles bien situées pour mûrir parfaitement. Parmi ses autres spécificités, on peut encore rappeler que ses raisins sont petits et qu'il a un faible rendement. Aujourd'hui, environ 120 hectares en Valais en sont couverts, tendance à la hausse.

Et heureusement, le nombre de personnes qui veulent savourer ces spécialités est aussi en augmentation. Un cépage autochtone ou historique n'est cependant pas une garantie de vins de grande qualité. Dans ce domaine également, le choix va de la production industrielle à des produits de qualité moyenne ou supérieure. Les sols et les vignobles jouent un rôle important, tout comme le travail du vigneron.

Si tous les paramètres sont réunis, le Heida produit des vins blancs complexes et bien structurés, avec un bon potentiel de conservation. Les raisins mûrs contiennent beaucoup de sucre. Cela se retrouve dans ce vin qui peut atteindre 100 degrés Oechsle. Son corps puissant doit être contrebalancé par une acidité adéquate pour apporter une fraîcheur vive. Très souvent, le cépage est fermenté et élevé dans des cuves en acier. Mais il y a aussi des producteurs qui font mûrir leur vin dans de petits tonneaux en bois, appelés barriques. On trouve

aussi sur le marché des crus dont le sucre résiduel a été délibérément conservé pendant la vinification. Que l'on aime ou non ce style de vins est une question de goût personnel.

Agréablement sec, le Heida 2018 d'Albert Mathier est le fruit d'une production traditionnelle. Les raisins proviennent de la parcelle d'Esoggier dans le Bas-Valais, qui appartient au Domaine de Ravoire. Après le pressurage des raisins entiers et la fermentation, le vin est élevé en cuve d'acier pendant environ six mois. Le résultat est un vin aromatique et complexe avec des notes d'agrumes et d'herbes, de la force, une acidité bien intégrée, une belle structure et une bonne longueur en bouche.

Je suis convaincu que l'avenir appartient à des cépages au caractère distinctif. Les produits locaux gagnent également en importance parce que les consommateurs veulent savoir d'où ils proviennent et dans quelles conditions ils sont produits. À cet égard, la Suisse viticole, et en particulier le Valais, possède de nombreux atouts. La diversité des variétés originales n'est nulle part ailleurs aussi élevée que dans la principale zone viticole de notre pays. De plus, la qualité des vins s'est considérablement améliorée au cours des deux dernières décennies. Les crus locaux ne craignent plus la comparaison avec la concurrence étrangère. Et cela s'applique aussi bien aux cépages majoritaires qu'aux spécialités telles que le Heida.

L'OFFRE DE L'ARTICLE:

Pour toute commande de 6 bouteilles de Heida, nous vous offrons un vin de pommes – A. Tous les détails figurent sur la fiche et la carte de commande en annexe.

CENOLOGIE

L'ANCIEN, LE NOUVEAU ET LE SPÉCIAL

Non, non, ce titre ne fait pas référence à la photo de famille à droite. Mais aux millésimes 2018, 2019 et à une surprise de Noël.

Dans le dernier numéro de notre newsletter, j'ai résumé les attentes envers le dernier millésime avec les mots: «Celui de 2018 sera radieux et élégant. Santé.» Certes, après un tel été, presque tout aurait dû mal se passer dans les caves pour que je me trompe dans ce pronostic. Le résultat est en effet particulièrement satisfaisant. Les vins sont merveilleusement aromatiques. Un pur plaisir à boire. Je recommande le Cornalin, encore peu connu. Et pour la saison de la chasse, l'Humagne Rouge, un classique valaisan, qui est tout simplement parfait.

Les actionnaires du Domaine de Ravoire ont également fait un excellent travail. L'assemblage 2017 est exception-

nel, et d'une qualité bien supérieure à la somme de tous les vins de base monocépages, pourtant déjà excellents. A ce sujet, je me demande: «le Valais deviendra-t-il le nouveau paradis du Riesling?» Faites-vous votre propre opinion et testez notre Rein Riesling élevé pur en barrique. Puisque nous parlons de vin blanc, notre gamme Vinum Lignum® vous réserve également quelques spécialités intéressantes. Je vous recommande ici plus particulièrement le Vinum Lignum® Pinot Blanc. Ma tournée des vendanges 2018 ne serait pas complète sans évoquer un projet qui me tient à cœur: le vin orange. L'intégration du «Lafnetscha» a élevé l'Amphore® Blanc à un niveau inédit.

Et les prévisions de récolte pour 2019 nous donnent de bonnes raisons de nous réjouir. En raison des conditions climatiques de ce printemps, le débourrement de la vigne a accusé un retard d'une dizaine de jours par rapport à la normale. Bien que ce retard n'ait pas encore été rattrapé à ce jour, la floraison a été parfaite, les inflorescences se sont bien fanées et les raisins se sont merveilleusement développés. La fructification des vignes est très régulière. Au moment où j'écris ces lignes, les raisins sont en train de changer de couleur. Ils «tournent» uniformément, ce qui promet une qualité de raisin idéale. Les deux vagues de chaleur de fin juin et de fin juillet, avec des pics bien supérieurs à 35 degrés, ont ralenti la maturation des raisins. Nous espérons maintenant que la météo restera calme pour que nous puissions continuer à nous réjouir de vendanger, ce que nous aimerions commencer vers le 20 septembre.



Et pour terminer, une surprise pour les fêtes: l'idée de base de notre projet K-I-B est d'élever le même cépage du même vignoble dans la même cave, mais dans des contenants différents. À savoir dans des Kvevris (amphores), dans de l'inox (cuve en acier) et dans des barriques. Nous avons maintenant mis œuvre cette idée pour la premi-

ère fois avec le cépage «Lafnetscha» typique du Valais, et les vins seront prêts pour Noël 2019. En plus de nos offres spéciales actuelles, c'est un cadeau de Noël idéal pour les connaisseurs à la recherche d'originalité. J'ai éveillé votre curiosité? Alors prenez directement contact avec nous au chai pour obtenir de plus amples informations.

LA CITATION POUR LES CONNAISSEURS:

«Mieux vaut profiter et regretter, que regretter de ne pas avoir profité.»

Giovanni Boccaccio

ACTUALITÉS

NOUVELLES DE NOTRE MAISON

ÉVÉNEMENTS

FOIRE DU JURA

Du 18 au 27 octobre 2019 à Delémont.

Toujours intéressant à visiter: le grand salon du Jura. Une rencontre de commerçants, d'artisans et d'industriels de toute la Suisse.

DÉGUSTATION D'AMPHORES DE L'AVENT

Du 4 au 9 novembre 2019
chez Albert Mathier & Fils SA.

«Prenez votre temps et laissez-vous emporter par ce vin. C'est alors seulement qu'il vous révélera sa nature. Ce vin vous trouvera, pas l'inverse.»
Amédée Mathier

Nous avons été la première cave de Suisse à déposer nos raisins et élever nos vins en amphores géorgiennes traditionnelles faites en terre cuite, les Kvevris. En faisant cela, la famille Albert Mathier et Fils a un rôle de pionnier dans la renaissance de la plus ancienne méthode de vinification au monde.



JÄNNU-FÄSCHT

Le 15 novembre 2019 de 17 à 19 heures
dans la salle de sport de Salquenen.

On y célèbre la saucisse cuite au marc de raisin. Produite à Salquenen, la saucisse de porc est cuite sur le Jännu (marc de raisin) du dernier millésime dans un alambic. Ce procédé confère un goût incomparable à la saucisse qui est accompagnée d'un gratin de pommes de terre. Le village viticole de Salquenen vous invite à une soirée conviviale: avec des crus raffinés et des saucisses cuites sur le marc de raisin. La soirée sera accompagnée de musique folklorique.



MARCHÉ DE L'AVENT

Le 16 et le 17 novembre 2019 dans la
Cour de Salquenen
(samedi de 11h à 19h, dimanche de 10h à 17h).

L'ambiance festive du marché de l'Avent près de la maison paroissiale à côté de l'église donne envie de célébrer Noël. Les stands raviront petits et grands avec des couronnes de l'Avent, des décorations, des vêtements en maille, des bijoux fantaisie, de la verrerie, de la nourriture, des boissons et bien plus encore. Chacun y trouvera son cadeau de Noël personnel, qu'il s'agisse d'un objet fait à la main ou d'une bonne bouteille de vin de Salquenen.

BIENVENUE

VISITEZ NOTRE AMPHORUM

Nous vous accueillons avec plaisir au Carnotzet ou dans le nouvel Amphorium, une cave voûtée au style rustique, cadre idéal pour déguster nos vins, accompagnés de mets typiques de la région comme la viande séchée, le fromage et le pain. Dans l'Amphorium, on peut en outre jeter un œil sur nos kvevris, où sont élevés l'Amphore® noir et l'Amphore® blanc.

Nos guides compétents se feront un plaisir de vous faire découvrir l'univers viticole d'Albert Mathier & Fils SA. Expériences visuelles, auditives et gustatives sont au programme!

Langues parlées: d, f, i

Heures d'ouverture:

Du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 17h30, le samedi de 9h à 12h et de 13h à 16h. Fermé les dimanches et jours fériés (sauf à l'Ascension et lors des journées des caves ouvertes).

Cave Albert Mathier & Fils SA
Bahnhofstrasse 3, 3970 Salquenen
Tél. 027 455 14 19, fax 027 456 36 07
info@mathier.ch, www.mathier.ch



OR, ARGENT ET BRONZE POUR LE ROUGE ET LE BLANC MÉDAILLES 2017 – 19

RHONEBLUT®

Millésime 2017
Médaille d'or
Trophée du vin, Berlin 2019

Millésime 2016
Médaille d'or
Trophée du vin, Berlin 2018

Millésime 2016
Médaille d'or
IWP Zürich, Expovina 2017

Millésime 2016
Médaille d'argent
Sélection des Vins du Valais 2017

Millésime 2016
Médaille d'argent
Mondial des Pinots, Vinea, Sierre 2017

CORNALIN AOC VALAIS

Millésime 2017
Médaille d'or
Trophée du vin, Berlin 2019

AMPHORE® BLANC

Millésime 2014
Médaille d'or
Int. Qvevri Wine Competition, Tiblisi 2019

Millésime 2013
Médaille d'or
Int. Qvevri Wine Competition, Tiblisi 2018

AMPHORE® NOIR

Millésime 2013
Médaille d'or
Int. Qvevri Wine Competition, Tiblisi 2019

Millésime 2012
Médaille d'or
Int. Qvevri Wine Competition, Tiblisi 2018

SALCONIO®

Millésime 2018
Médaille d'argent
Grand Prix du Vin Suisse 2019

APHRODINE®

Millésime 2018
Médaille d'argent
Grand Prix du Vin Suisse 2019

Millésime 2016
Médaille d'or
Trophée du vin, Berlin 2018

Millésime 2016
Médaille d'argent
IWP Zürich, Expovina 2017

Millésime 2015
Médaille d'or
Asia Winetrophy, Deajon, Corée du Sud 2017

Millésime 2015
Médaille d'argent
Trophée du vin, Berlin 2017

PIROUETTE®

Millésime 2018
Médaille d'argent
Grand Prix du Vin Suisse 2019

Millésime 2018
Médaille d'argent
IWP Zürich, Expovina 2019

DOMAINE DE RAVOIRE® ROUGE

Millésime 2017
Médaille de bronze
Decanter World Wine Awards 2019

Millésime 2015
Médaille d'argent
Trophée du vin, Berlin 2017

DOMAINE DE RAVOIRE® BLANC

Millésime 2017
Médaille d'argent
Decanter World Wine Awards 2019

Millésime 2016
Médaille d'argent
Decanter World Wine Awards 2018

Millésime 2015
Médaille d'or
IWP Zürich, Expovina 2017

Millésime 2015
Médaille d'or
Asia Winetrophy, Deajon, Südkorea 2017

Millésime 2015
Médaille d'or
Trophée du vin, Berlin 2017

HEIDA AOC VALAIS

Millésime 2018
Médaille d'or
IWP Zürich, Expovina 2019

Millésime 2018
Médaille d'argent
Grand Prix des Vins Suisse 2019

HUMAGNE BLANC AOC VALAIS

Millésime 2016
Médaille d'argent
Sélection des Vins du Valais 2017

VINUM LIGNUM® REIN RIESLING

Millésime 2017
Médaille d'or
Decanter World Wine Awards 2019