

Un cépage unique au monde : l'amigne

L'amigne est un cépage unique. De récentes recherches portant sur l'ADN l'ont clairement démontré. Cette antique variété blanche est probablement d'origine romaine. Columelle mentionne, en effet, *Vitis aminea* dans le troisième livre de son *De Re Rustica*. A travers l'amigne, le Valais peut ainsi prétendre à une tradition viticole deux fois millénaire. Peu de vignobles peuvent en dire autant.

Officiellement, l'Amigne apparaît pour la première fois à l'exposition ampélographique internationale de Genève en 1878. En 1903, elle obtenait le premier prix de la viticulture à l'exposition nationale suisse de Frauenfeld. Mais comme nombre de variétés autochtones, elle a failli disparaître dans la première moitié du XXe siècle, victime de cépages plus productifs. Elle a depuis connu une progression qui va s'accroissant ces dernières années. En 1991, on en dénombrait 18,2 hectares, 23,1 hectares aux vendanges 2000 et 30 trois ans plus tard. Avec près de 25 hectares (16,4 ha en 2001 et 12,3 en 1992), la Commune de Vétroz en possède la majeure partie.

Le cépage

Le sarment est beige violacé, pruiné, avec des nœuds à nuance violette très marquée. Cépage vigoureux, l'Amigne a des feuilles moyennes à grandes, rondes, légèrement bullées, assez peu découpées. Elles sont veloutées à la face inférieure et leurs bords se retournent vers le bas. Les feuilles basales des ceps se colorent en jaune depuis le bord, dès le début de la maturation. La grappe est moyenne à grande, très allongée, lâche et rameuse. Elle possède un très long pédoncule. Les baies, légèrement ovales, sont vert jaunâtre. Variété tardive, l'Amigne mûrit environ trois semaines après le Chasselas. Il est donc impératif de lui réserver les meilleures expositions, au bas des coteaux. Considérée comme relativement facile à la vigne, elle avoue cependant une propension à la coulure et au millerandage, faiblesse qui rend bien difficile le réglage de la récolte. Elle manifeste aussi une certaine fragilité et peut donc céder face aux assauts du fœhn printanier. Par contre, ses grandes grappes lâches la préservent bien souvent de la pourriture.

Le vin

Pour que l'amigne puisse donner le meilleur de ses qualités, pour qu'elle révèle sans retenue ses arômes de mandarine et d'abricot confit, l'amigne doit être récoltée à belle maturité, entre 105 et 110 degrés Oechsle. Le choix n'est pas toujours facile entre une amigne parfaitement sèche et un vin marqué par une légère douceur.

Les méthodes de vinification de l'amigne varient d'un producteur à l'autre. Elle est en général élevée en cuve. Nombre d'encaveurs la stabilisent après la première fermentation, histoire de lui conserver une vivacité propre à équilibrer la richesse alcoolique. À la dégustation, l'amigne se reconnaît aussi à sa légère tannicité perceptible en fin de bouche. Les premières amignes élevées en barriques ont fait leur apparition assez récemment. L'usage prudent du bois devrait accentuer le potentiel de garde de ce vin à la longévité déjà reconnue. Il faut savoir que les bons millésimes se bonifient aisément dix ans durant. Il n'est pas rare que des bouteilles bien plus âgées se soient parfaitement conservées.

L'amigne possède un autre atout : sa capacité de surmaturation. On touche alors au sublime avec des vins liquoreux amples, riches et complexes. Certes, l'amigne, avec ses grandes grappes lâches, n'est pas le cépage qui accueille le plus volontiers la fameuse pourriture noble. Mais la patience, le savoir-faire et la méticulosité des producteurs qui n'hésitent pas à vendanger leurs parcelles en plusieurs passages font merveille. Les meilleures bouteilles d'amigne grain noble séduisent et surprennent les plus éminents dégustateurs.