

## **Vétroz, un vignoble béni des dieux**

*Le climat, le terroir, l'encépagement et les hommes : le vignoble de Vétroz possède tous les atouts pour séduire la clientèle la plus exigeante.*

Petite commune viticole à l'ouest de Sion, Vétroz possède un vignoble de 174 hectares. Petit par la taille donc, mais grand par sa qualité et son originalité ! Ici, tous les éléments sont réunis pour que la production locale se démarque grâce à une remarquable qualité.

Vétroz bénéficie d'un micro-climat exceptionnellement favorable à la viticulture. L'ensoleillement annuel important, rares précipitations et configuration du relief permettant de bénéficier des effets du fœhn sans en subir les excès : la région semble créée pour la vigne.

La localisation de la zone viticole et un terroir unique en Valais constituent deux autres des atouts de la région. Le vignoble de Vétroz a pour particularité d'être situé en majeure partie sur le premier coteau de la rive droite. La limite communale n'est qu'à 640 mètres d'altitude et les vignes de plaine prospèrent sur le cône d'alluvions de la Lizerne qui descend en pente douce vers le Rhône. Les terres du coteau reposent sur une roche unique en Valais : le schiste noir argileux du Dogger qui retient la chaleur solaire tout en conservant l'eau et les éléments minéraux dont se nourrit la vigne. Qui plus est, cette roche semble convenir particulièrement à l'Amigne, le cépage emblématique de Vétroz.

### *L'Amigne, un trésor unique*

Avec l'Amigne, les viticulteurs de Vétroz ont touché le gros lot. Ce cépage possède de multiples qualités. Son originalité n'en est pas la moindre, l'Amigne étant unique au monde comme l'a démontré récemment une étude portant sur l'ADN. Autre atout, sa polyvalence. Tout réussit en effet à cette variété blanche. Qu'elle soit vinifiée en vin sec, en vin moelleux ou en liquoreux, qu'elle soit élevée en cuve ou en barrique, elle se montre toujours à son avantage pour peu qu'on l'ait plantée dans les meilleures zones et qu'on ait pris soin de limiter sérieusement la production. Récoltée à belle maturité, l'Amigne est un vin riche et tendre qui révèle sans retenue ses arômes de mandarine et d'abricot confit et manifeste souvent une fine tannicité en fin de bouche. Et que dire des Amignes Grains Nobles, si ce n'est qu'elles confinent souvent au sublime. Chaque

année, la Fête de la Fleur d'Amigne, organisée le premier week-end de juin permet de présenter le nouveau millésime, au cœur même de leur village.

S'ils possèdent près de 25 des 30 hectares d'Amigne recensés, les encaveurs de Vétroz ont d'autres cordes à leur arc, l'encépagement de leur vignoble comprenant quelque 25 variétés. Avec l'Amigne, les trois vins les plus présents (Fendant, Dôle et Pinot Noir) peuvent y être élevés au rang de Grand Cru de Vétroz et mériter ainsi la luxueuse bouteille arborant, gravées dans le verre, une grappe d'amigne et la marque Grand Cru de Vétroz. Cette commune est en effet la seconde en Valais à avoir édicté un règlement qui permet d'octroyer ce label de qualité aux meilleurs vins pour peu qu'ils remplissent les sévères conditions fixées, notamment en matière de rendements et de maturité à la récolte, et qu'ils passent le cap de la dégustation finale.