

## *Le terroir valaisan*

|ARTICLES

🕒 22.05.2019, 17:58

Lecture: 7min

# Maurice et Adrien Zufferey, une route bien tracée

PREMIUM



Maurice et Adrien Zufferey, complices, regardent l'avenir en marchant sur la voie tracée par les anciens. Sacha Bittel

**PAR FRANCE MASSY**

## **CAVES OUVERTES 2/4 A l'occasion des Caves Ouvertes, nous vous emmenons découvrir quelques domaines qui représentent le Valais dans l'association La Mémoire des Vins Suisses. Départ chez Maurice Zufferey et son fils Adrien à Sierre.**

Il fait partie de ces vigneron-encaveurs devenus incontournables. De ces grands classiques que la presse, avide de nouveautés (mea culpa), a tendance à délaisser. Pourtant, quand on a rencontré Maurice Zufferey, on ne l'oublie plus. Il émane du personnage une force tranquille, une sérénité et une douceur bienfaisantes. Un peu comme un vin qui enchante nos papilles avant de distiller chaleur et bien-être.

Lorsqu'il reçoit ses hôtes, l'Anniviard à la crinière argentée raconte ses vins d'une voix tranquille. Il a le goût du travail bien fait plutôt que celui de l'esbroufe. La discrétion des grands seigneurs qui en imposent naturellement. Et c'est sans doute ce qu'il recherche avec ses crus. Ne pas trop en faire. Les laisser s'exprimer. Vrais. Authentiques.

C'est aussi ce qu'il fait avec son fils Adrien. «Il faut laisser de la place à la génération suivante. Ils ont plein de bonnes idées, ces petits jeunes.»

### **De Charles à Adrien, une belle lignée**

Quand il reprend la cave de son oncle Charles Caloz, l'un des précurseurs de la sauvegarde du Rouge du pays (appelé par la suite Cornalin) en Valais, Maurice Zufferey sait déjà qu'il veut mettre en bouteille le meilleur de la nature. Rien de moins, rien de plus. Il spécifiera donc sur l'étiquette «Vin non chaptalisé», c'est-à-dire sans adjonction de sucre. Ce qui peut sembler évident aujourd'hui l'était moins au début des années 1980, où les impératifs de rendement prenaient souvent le pas sur la qualité.

«Mon oncle m'avait transmis un superbe outil de travail. Il était passionné et visionnaire et m'avait communiqué sa passion. J'ai donc continué dans sa ligne qualitative.» Pour perpétuer l'héritage, Maurice agrandit les surfaces de Cornalin et plante d'autres spécialités autochtones comme la Petite Arvine ou l'Humagne rouge. De la vinification traditionnelle, il passe à l'usage de la barrique pour certains vins.

Depuis quelques années, il élabore en compagnie de son ami Jacques Perrin quelques cuvées de haut vol. «Orchis», «Astrance», «Tout se qui flotte dans l'air et qui s'y reflète», ou encore «Duende». Des crus qui vont loin dans la recherche de la pureté, mariant cépages traditionnels, réminiscences de certaines pratiques viticoles oubliées et... poésie.

**A lire aussi :** Jacques Perrin, le Sierrois est le deuxième meilleur dégustateur du monde

Un respect du passé et une touche d'audace qu'Adrien plébiscite. «J'ai bien sûr envie d'apporter ma touche personnelle, mais je ne veux pas tout chambouler.» A 28 ans, Adrien Zufferey prend ses marques. Ce jeune homme à l'abord discret, voire timide, insuffle à l'exploitation un sursaut de dynamisme. «L'arrivée d'Adrien me stimule», confie Maurice en nous faisant visiter ses nouveaux chais. «Sans lui, je n'aurais pas réinvesti autant dans la cave.»



*Adrien a également stimulé son père pour vinifier le merlot en monocépage. Auparavant, Maurice l'utilisait pour l'assemblage l'Orchis. @Sacha Bittel*

Un outil de travail plus performant, mais aussi de nouvelles créations. A l'instar de ce mousseux, méthode traditionnelle, à base de Chardonnay et Pinot gris pour le millésime 2017, mais qu'Adrien a préféré en Chardonnay seul pour 2018. «J'aime beaucoup le champagne, alors j'ai eu envie de m'y essayer.» Si le jus de base est élaboré à Muraz par Adrien, c'est à Genève, avec la maison Chevallay qu'il a collaboré pour définir la liqueur d'expédition, la durée surlatte, etc. Des bulles qu'on pourra découvrir lors de ces prochaines Caves ouvertes. Clin d'œil aux anciens, Adrien a choisi de relooker le chardon qui ornait les premières bouteilles de la cave familiale

## LEUR VIN DE LA MÉMOIRE DES VINS SUISSE:

### PETITE ARVINE GRAND'RAYE

**Premier millésime MDVS 2010**

**Parcelle** 5 ha, situation sud – sud-ouest à Venthône à 600 m d'altitude

**Nature du sol** Argileux, calcaire

**Densité de plantation** 9000 ceps par hectare

**Année de plantation** 1982

**Système d'exploitation** Production intégrée

**Vinification** Pressurage entier du raisin sans égrappage; débourage. 17 jours de fermentation avec levures sélectionnées en cuve, un seul remuage des levures. Pas de

fermentation malolactique. Elevage en cuve avec un seul bâtonnage.

Léger collage et filtration avant la mise en bouteilles en mai.

**Disponible** en 75cl (25 frs) et en 37,5cl (13 frs)

## **TOUT LE DOSSIER CAVES OUVERTES DANS NOTRE MAGAZINE « TERROIRS » DE MAI 2019**



**A lire aussi :** Claudine et Yvon Roduit, cave la Rodeline à Fully

### **La Mémoire des Vins Suisses**

Fondée par Andreas Keller, Stefan Keller, Martin Kilchmann et Susanne Scholl, la Mémoire des Vins Suisses (MDVS) réunit cinquante-sept des meilleurs vigneronnes de Suisse, une vingtaine de journalistes spécialisés et quelques restaurants partenaires.

Les vigneronnes confient chaque année à la MDVS 60 bouteilles d'un cru sélectionné par la MDVS. Ce trésor est ouvert une fois par an au public qui peut alors déguster trois millésimes du vin de chaque membre. Le but est de choisir les vins les plus aptes à vieillir avec noblesse.

Depuis peu, quelques restaurants sont devenus partenaires de la MDVS. Chaque restaurateur s'engage à proposer un cru d'une vingtaine de membres, ce qui permet aux hôtes de découvrir des vins de chaque région viticole de Suisse.

En Valais, le premier établissement à rejoindre la MDVS est le Restaurant du Théâtre de Monthey de Mauro Capelli. L'Hôtel de la Gare à Lucens, Der Teufelhof à Bâle, le Wirtschaft Neumarkt à Zurich, le Wirtschaft zur Burg à Meilen et le Wunderbrunnen à Opfikon figurent aussi parmi ces partenaires.

L'œnologue siéroise Madeleine Mercier remplace depuis le mois d'avril le Neuchâtelois Thierry Grosjean (caves du Château d'Auvernier) à la présidence de la Mémoire des Vins Suisses. La jeune femme de 35 ans entend bien donner un coup de jeune à cette institution qui fête cette année ses 16 ans, tout en respectant l'esprit des fondateurs.