

DES DOMAINES ET DES VINS

L'art subtil de cultiver la diversité



Chaque parcelle du domaine semble constituer un terroir unique, à l'image du lieu-dit «La Grangière», où l'humagne blanche a trouvé un sol morainique idéal pour s'épanouir.



Début 2015, Nicolas Bagnoud a été rejoint par ses deux fils, Régis et Simon. Progressivement, le domaine pourrait s'agrandir tandis que des projets œnotouristiques mûrissent.

À Flanthey (VS), Nicolas Bagnoud et ses fils profitent de l'extraordinaire variété des terroirs pour magnifier une impressionnante liste de spécialités.

Non loin de la cave de Nicolas Bagnoud, au hameau de Valençon, les vignes forment un patchwork éclatant de nuances d'or dans les derniers feux de l'automne, toutes subtilement différentes. Chacune des petites parcelles semble ainsi constituer un terroir unique. Ce qui est précisément le cas: ici, sols de moraine, schistes, gypses, éboulis et loess se superposent et s'entrecroisent, les pentes et l'exposition ne sont jamais les mêmes, et mis à part un fond commun de calcaire, la vigne trouve ici une infinie palette de conditions pour s'épanouir. Une richesse que Nicolas Bagnoud valorise depuis 1999 par un encépagement tout aussi diversifié. Polychromie qui ne lui facilite pas la tâche, d'autant que ces petits paradis viticoles exigus et sauvages - soit 70 parcelles au total - sont rétifs à la mécanisation, et que Nicolas Bagnoud a progressivement banni toute forme d'herbicide des 10 hectares de son domaine, de Saint-Léonard à l'ouest au château de Ravire à l'est.

«On a ressorti nos vieux treuils, les petites débroussailleuses... Le travail d'entretien du sol doit être adapté à chaque type de sol», explique le maître des lieux. Mais se faciliter le boulot n'est pas dans les principes du viticulteur, devenu encaveur par passion pour ces terroirs complexes, après avoir livré durant vingt ans du raisin à Provins. «Sur ce genre de vignoble, on ne peut valoriser son travail en le rationalisant. La seule option, c'est d'en tirer le meilleur produit, un raisin équilibré qui témoigne d'un boulot bien fait.»

Il a de ses rangs une connaissance intime, doublée d'une tendresse patiente. «Il faut connaître les exigences de chaque cépage, le potentiel du terrain, et jongler avec. Gérer les différences subtiles d'une parcelle à l'autre, accompagner le développement d'un enherbement propre à chacune, écouter ce que nous dit la vigne, c'est palpitant!»

Biotope idéal pour les pinots

Parmi la vingtaine de cépages cultivés sur son domaine, le pinot noir, qui se plaît bien sur ces sols légers, est l'objet d'une passion particulière. «C'est le plant le plus fin et délicat à travailler, le plus apte à refléter son terroir. Le climat est propice à des pinots sans doute plus chaleureux qu'ailleurs. C'est un élément important de leur originalité.» Les pinots blancs et gris, eux, trouvent ici un biotope idéal pour la surmaturité. Un exercice que Nicolas Bagnoud adore et pratique aussi volontiers sur la marsanne - moins depuis 2010, le marché boudant les liquoreux autant que les ceno-

philes les vénèrent: «Voir les baies évoluer, prendre de la couleur, voir la dessiccation s'accompagner ou pas de pourriture noble, c'est la cerise sur le gâteau d'une année de travail. Je me réjouis d'en refaire.» De ses sept parcelles, Nicolas Bagnoud tire pas moins de vingt cuvées, dont une majorité de monocépages parcellaires, et quelques assemblages. Le fond de la nouvelle cave inaugurée cette année est entièrement dévolu au bois - barriques, mais aussi demi-muids, et ces trois foudres auxquels le vigneron aimerait bien donner un peu de compagnie. «La tonnellerie et la vigne sont deux artisanats destinés à se rencontrer! Le but n'est pas de faire un vin boisé, mais un vin qui a vécu différemment.

On fait séjourner certains pinots dans nos demi-muids durant quelques mois, pour en assouplir la structure sans leur conférer de caractère boisé.»

S'il aime contrôler ses vinifications jusqu'au bout (une des raisons pour lesquelles on ne trouve aucun effervescent à la carte...), l'homme tient à le préciser: il fait du vin de viticulteur, pas d'œnologue. «Si le raisin est équilibré, pas besoin de gros travail à la cave, à moins d'un problème!» Plutôt que de revendiquer des «secrets d'alchimiste», il préfère assumer les différences d'un millésime à l'autre, et privilégie des vins qui ne craignent pas l'originalité. «C'est pour ça qu'on ne les présente pas en concours, à part les pinots au Mondial de Sierre», précise-t-il.

Cette année, les deux fils cadets de Nicolas, les jumeaux Régis et Simon, l'ont rejoint après avoir été à la tête de la cave voisine de Valençon durant quelques années. Les deux entités ont fusionné, portant la superficie du domaine à sa surface actuelle. Parmi les projets d'avenir de Bagnoud & fils, des vins de garde bénéficiant d'un élevage un peu plus long. Et des capacités d'accueil améliorées, histoire de prendre le train de l'œnotourisme en plein essor dans le coin. Sans mettre de côté la réflexion dynamique et continue autour de l'entretien des sols, une vraie passion pour Nicolas Bagnoud. «C'est un beau métier, conclut le vigneron dans un sourire à 100° (Echslé. Je n'en ai pas encore fait le tour.»

BLAISE GUIGNARD ■

+ D'INFOS www.bagnoudvins.ch

EN CHIFFRES

Le domaine, c'est:

- **Surface** 10 hectares sur l'appellation Coteaux-de-Sierre (2 ha en propriété, le reste en location), en sept groupes de dix parcelles.
- **Cépages cultivés** Chasselas, humagne blanche, johannisberg, petite arvine, chenin blanc, chardonnay, marsanne, pinot blanc, pinot gris, païen, gamay, pinot noir, humagne rouge, cornalin, merlot, gamaret, diolinoir, syrah, cabernet franc, cabernet sauvignon
- **Production** 70 000 cols/an environ
- **Spécialités** Pinots noirs parcellaires et en barrique, cornalin, humagne rouge, assemblages Carmin et santal; assemblage blanc «Or fin» en barrique, spécialités blanches en monocépage... etc.!

À LA CAVE

Nous avons dégusté trois vins de Nicolas Bagnoud



Humagne blanche 2015

Cépage Humagne blanche.

On l'aime Très floral dans sa définition, le premier nez se révèle particulièrement expressif. Aux fines senteurs d'agrumes, de limes essentiellement, se succèdent des parfums de fruits blancs très frais. L'entrée en bouche est magnifique. L'ensemble présente un équilibre parfait, caractérisé par de délicates notes citronnées et sa finesse.

On le sert Appartenance valaisanne oblige, elle trouvera sa place aux côtés d'une belle raclette, ou d'un ombre chevalier meunière.

On le garde 2 ans ou on l'oublie 7 à 10 ans.

On l'achète 18 francs (prix départ cave).



Pinot noir Parchets de Valençon 2015

Cépage Pinot noir.

On l'aime Paré d'une robe rubis, ce beau pinot noir séduit dès le premier nez par ses accents de petits fruits rouges, de framboises, et d'épices. Irrésistible par le plaisir qu'elle procure, la bouche se définit par sa gourmandise, son équilibre. Gorgée de fruits, elle exprime des arômes de cerise et de framboise. «Il sait trouver sa place sans s'imposer», confiera le vigneron.

On le sert En apéritif dînatoire, autour de charcuteries fines et, en saison, avec un carpaccio de tomates aux capucines.

On le garde 3 à 5 ans.

On l'achète 16 francs (prix départ cave).



Cornalin

Cépage Cornalin

On l'aime Émouvant, envoûtant, le charme opère immédiatement. La révélation de notre dégustation présente une robe superbe, pourpre, profonde. Derrière un premier nez encore un peu timide apparaissent des fragrances évoquant le coulis de fruits noirs. Le plaisir se poursuit en bouche, nette et précise. Un fruit magnifique tapisse le palais!

On le sert Un filet de sanglier lui fera honneur, une belle pièce de bœuf, ou une souris d'agneau confite au thym et au romarin.

On le garde 2 à 5 ans.

On l'achète 23 francs (prix départ cave).

ÉRIC BERNIER ■