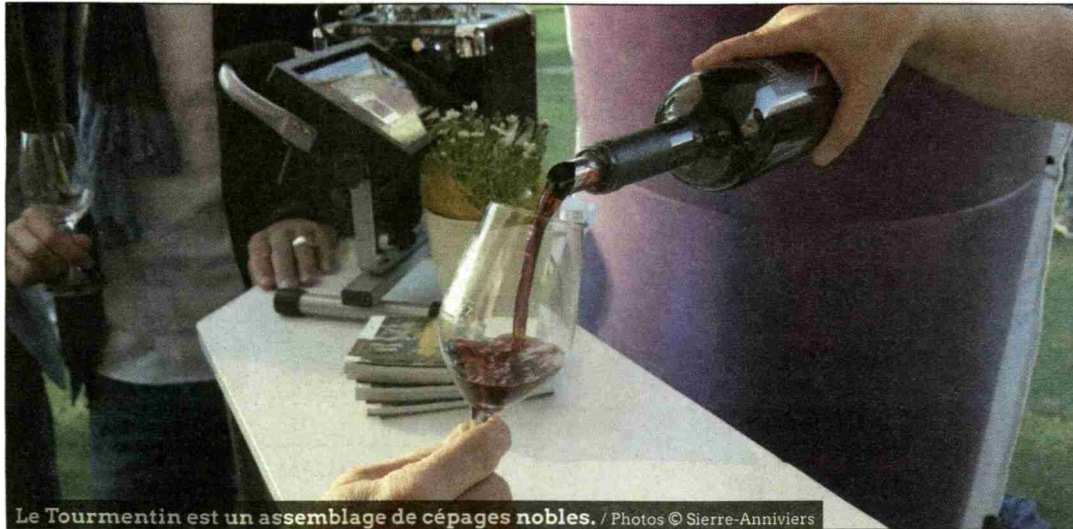




Dégustation de Tourmentin au Lac de Géronde



Le Tourmentin est un assemblage de cépages nobles. / Photos © Sierre-Anniviers

L'Office du Tourisme de Sierre-Salgesch a inauguré cette année un style d'animations basées sur l'œnotourisme, grâce aux réseaux sociaux. Le 9 avril, elle rassemblait les amateurs de Tourmentin sur la rive du lac de Géronde.

Pour marquer le 30^e anniversaire du Tourmentin, l'association Vinum Montis organisait le 9 avril au lac de Géronde, une dégustation de trois millésimes de Tourmentin, offerte et commentée par le vigneron Philippe Rouvinez.

C'est lors des vendanges 1983 que Dominique et Jean-Bernard Rouvinez, sortant de Changins et inspirés par les grands domaines viticoles en Bourgogne, à Bordeaux, qui vinifiaient totalement leurs grands crus en barriques, ont l'idée de produire un grand vin rouge de garde: deux années d'essais et quelques mois d'élevage plus tard, le Tourmentin bouleversait l'univers

des vins valaisans: premier assemblage de cépages nobles, premier vin élevé en barriques de chêne traditionnelles. Avec le Tourmentin, une révolution est en route... depuis 30 ans. Pionnier dans la viticulture valaisanne et pour l'élevage en barrique, le Tourmentin a débuté

avec un vin monocépage, issu de vieilles vignes de Pinot noir qui, par définition, produisaient peu, de petites grappes avec des petits grains. Dix barriques au départ puis, cinq millésimes plus tard, on est passé à un assemblage, et à des foudres depuis 2008, pour un vin plus complexe, avec plus de structure, de couleur, de longueur, ce qu'ont apporté Cornalin, Humagne rouge et Syrah, pour créer un grand vin. La verticale organisée ce 9 avril au lac de Géronde, près du plus ancien des vignobles de la famille Rouvinez, 2,5 hectares de pinot noir, a ainsi démontré que, divine surprise, le bois, dominant au départ, s'est fondu pour laisser la place à une robe magnifique et pur parfum.

Vinum Montis pour découvrir un vignoble d'exception

Associée à Sierre - Anniviers Marketing, la région a souhaité s'appuyer sur le vin, essence même de son tourisme, sous deux approches, l'une, virtuelle (Facebook, Twitter), qui utilise les réseaux sociaux et connaît déjà un franc succès, l'autre, gourmande, par des dégustations de vins conviviales dans des décors représentatifs de la région. Le réseau Vinum Montis (en latin, vin de montagne) se propose ainsi de mieux mettre en valeur les productions viticoles de la région



Le Cafetier
1211 Genève 11
022/ 329 97 46
www.lecafetier.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 5'540
Erscheinungsweise: 45x jährlich

Themen-Nr.: 721.006
Abo-Nr.: 1001521
Seite: 8
Fläche: 44'799 mm²

de Sierre, Salgesch et environs, son histoire, ses encaveurs et leurs produits, par le biais d'une démarche originale et qui vise les passionnés du vin.

Sierre et ses alentours baignés de soleil forment l'une des principales régions viticoles de toute la Suisse. Retrouvez, Vinum Montis sur les réseaux sociaux (Facebook, Twitter): cette communauté des passionnés du vin de Sierre, Salgesch et environs vous fait partager ses coups de cœur et ses bons plans. Grâce à elle, vous vivrez une expérience unique d'authenticité, au cœur d'un des plus beaux vignobles du monde.

Un sentier viticole thématique relie, en 2 h 30

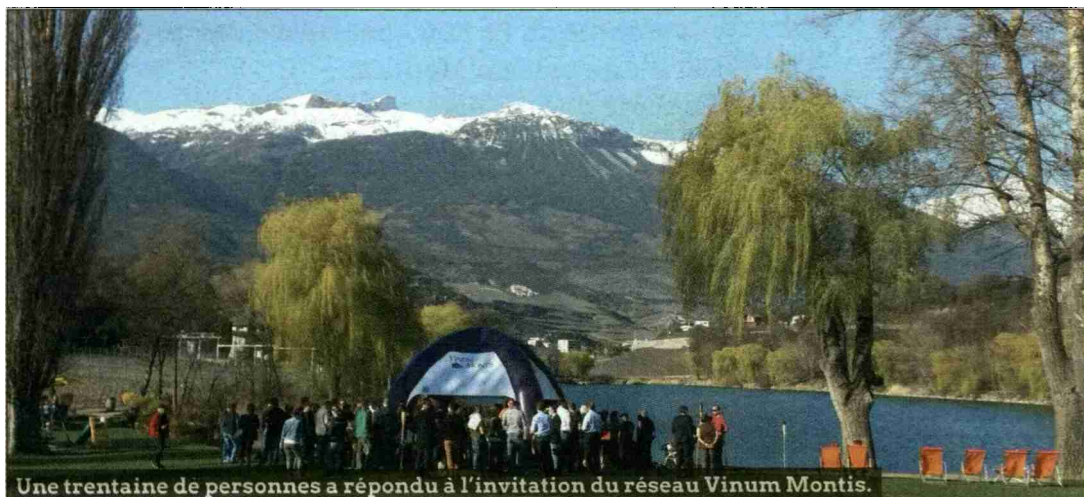
de marche en pente douce, les deux sites du Musée valaisan de la vigne et du vin, d'une part, le Château de Villa à Sierre et, d'autre part, la Maison Zumofen à Salgesch qui retrace l'évolution de la viticulture valaisanne et de la fabrication du vin.

JF Ulysse

Informations

www.facebook.com/vinumontis

www.vinea.ch



Une trentaine de personnes a répondu à l'invitation du réseau Vinum Montis.