



Le Nouvelliste S.A.  
1950 Sion  
027/ 329 75 11  
www.lenouvelliste.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 39'200  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 721.006  
Abo-Nr.: 1001521  
Seite: 4  
Fläche: 100'175 mm<sup>2</sup>



# Marie-Thérèse Chappaz icône du vin suisse

## VITICULTURE

Swiss Wine Promotion et Gault&Millau ont déterminé un «Top 100» des meilleurs vigneronnes de Suisse. La vigneronne de Fully a été élevée au rang d'icône du vin suisse.

Marie-Thérèse Chappaz est tellement reconnue que l'une des questions du concours du Meilleur sommelier du monde concerne son travail.  
SACHIA BITTEL

### LES MEILLEURS

Depuis trois ans, Gault&Millau et Swiss Wine Promotion (SWP) élisent une liste des 100 meilleurs vigneronnes de Suisse. Un jury d'experts sélectionne les vigneronnes dignes d'y figurer. Ils nomment aussi deux découvertes de l'année (Rookie of the year) et saluent les restaurants offrant les dix meilleures cartes de vins suisses et les dix meilleures cartes des vins régionaux. Pour la première fois, ils ont élu six icônes du vin suisse. Rencontre avec Marie-Thérèse Chappaz, l'icône valaisanne.

### Marie-Thérèse, l'incontournable

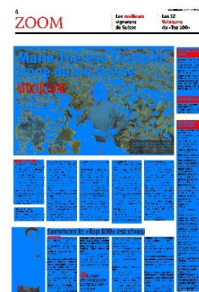
Le mot icône fait un peu peur à Marie-Thérèse Chappaz. «Il y a une connotation religieuse et sa crée qui me dérange un peu. On n'est que des êtres humains, alors utiliser un tel terme...» La dérange aussi cette sélection de Top 100 qui limite le nombre de «bons» producteurs. «Je n'aime pas tellement ces listes. C'est tellement oppressant cette société qui veut toujours nous mettre en concurrence. J'essaie de résister à tout ça...»

Avec son choix de culture en biodynamie, Marie-Thérèse

Chappaz a choisi sa ligne. «J'essaie d'élever mes vins avec le minimum d'intrants et sans améliorateurs. Je cherche toujours à faire les vins les meilleurs possibles, mais pas par n'importe quel moyen. J'essaie de respecter leur nature, leur millésime, leur climat. Je veux offrir des vins de chez moi, qui reflètent ma terre. Des vins complémentaires, différents et authentiques.»

### Le déclic de la biodynamie

Mais la vigneronne est tout de même très honorée d'avoir été choisie par le Gault&Millau. «C'est la reconnaissance d'un par-



Le Nouvelliste S.A.  
1950 Sion  
027/ 329 75 11  
www.lenouvelliste.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 39'200  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 721.006  
Abo-Nr.: 1001521  
Seite: 4  
Fläche: 100'175 mm<sup>2</sup>

*cours, d'un savoir-faire. Ça prouve aussi que la biodynamie a sa place dans la viticulture suisse et valaisanne.» Elle, si souvent saluée par la presse internationale, est heureuse de représenter la Suisse et le Valais. «J'ai appris qu'une des questions posées au concours du Meilleur sommelier du Monde était sur moi, sur mes vins», relève doucement celle qui espère ainsi que sa démarche en biodynamie soit prise en exemple.*

*«Pendant des années, j'ai toujours eu mal au ventre lorsque je devais utiliser des produits chimiques. Déjà toute petite, j'étais comme ça», lance Marie-Thérèse Chappaz. En 1997, invitée par Chapoutier dans la vallée du Rhône, elle assiste à*

*une conférence sur la biodynamie. «Ce fut le déclic! On était huit vigneron, plusieurs du Valais, et je leur ai dit: moi, j'y vais! Je veux faire de la biodynamie.» Après deux ans d'essais, en 2000, elle franchit vraiment le pas. «Au début, je pratiquais la biodynamie sur deux hectares et dès que j'ai eu assez confiance en moi, en 2003, j'ai converti tout le domaine.»*

*Lorsqu'elle évoque cette période, Marie-Thérèse Chappaz parle de révélation, de soulagement, de joie, mais aussi de difficultés. «C'était l'année de la sécheresse. Ce n'était pas si évident de tout changer. Au début, la vi-*

*gne a du mal. Un peu comme lorsqu'un gros fumeur arrête de fumer. Les premiers temps, il souffre.» Et cette vigne qui souffrait n'a pas aussitôt donné le raisin espéré. «Les cinq premières années furent dures. Certains disaient les vins de Marie-Thérèse sont moins bons. C'était un passage délicat. Mais aujourd'hui, je suis fière de ce que je produis. Mes vins en biodynamie sont meilleurs que ce que je faisais avant 2003.» Selon Marie-Thérèse Chappaz, la biodynamie est l'agriculture de demain. «Avec cette méthode on peut vraiment aider la terre. On a longtemps exploité la terre sans retour. Aujourd'hui, c'est à nous de lui donner un coup de main.»* **FRANCE MASSY**

## LES ICÔNES DU VIN SUISSE

**JEAN-PIERRE PELLEGRIN**  
Domaine Grand'Cour (GE)

**LOUIS-PHILIPPE BOVARD**  
Domaine Louis Bovard (VD)

**JACQUES TATASCIORE** Domaine de Rochette (NE)

**MARIE-THÉRÈSE CHAPPAZ**  
Domaine de la Liaudisaz (VS)

**MARTHA ET DANIEL GANTENBEIN**  
Gantenbein Wein (GR)

**FELICIANO GIALDI ET ALFRED DE MARTIN** Gialdi Vini (TI)

## DÉCOUVERTES 2016

**ISABELLA ET STEPHAN KELLENBERGER** Loèche (VS)

**YANNICK PASSAS** La Maison du Moulin de Reverolle (VD)

## LES VALAISANS DU «TOP 100»

**GÉRALD ET PATRICIA BESSE**  
Martigny-Croix

**FAMILLE BOVEN** Cave Ardévaz, Chamoson

**CAVE CHANTON** Viège

**CLAUDY CLAVIEN** Cave des Champs, Miège

**THIERRY CONSTANTIN**  
Pont-de-la-Morge

**PHILIPPE CONSTANTIN** Cave Saint-Philippe, Salquenen

**PHILIPPE DARIOLI** Martigny

**ALEXANDRE DELÉTRAZ** Cave des Amandiers, Saillon

**BENOÎT DORSAZ**  
Cave Coronelle, Fully

**JEAN-DANIEL FAVRE** Cave La Tornale, Chamoson

**JEAN-CLAUDE FAVRE** Sélection Excelsus, Chamoson

**JÉRÔME FAVRE** Cave d'Anchettes, Venthône

**ANDRÉ FONTANNAZ** Cave La Madeleine, Vétroz

**PROVINS VALAIS** Sion

**JEAN-RENÉ GERMANIER**  
Balavaud, Vétroz

**MARIE-BERNARD GILLOZ PRAZ**  
Grimisuat

**HISTOIRE D'ENFER** Corin-sur-Sierre

**DIDIER JORIS** Chamoson

**MADELEINE ET JEAN-YVES MABILLARD-FUCHS** Venthône

**DANIEL MAGLIOCCO ET FILS**  
Saint-Pierre-de-Clages

**ADRIAN ET DIEGO MATHIER**  
Nouveau Salquenen AG  
Salquenen

**SIMON MAYE ET FILS** Saint-Pierre-de-Clages

**ANNE-CATHERINE ET DENIS MERCIER** Sierre

**FAMILLE PAPILLOU** Cave du Vieux-Moulin 1963 Vétroz

**SERGE ROH** Cave Les Ruinettes, Vétroz

**STÉPHANE REYNARD ET DANY VARONE** Domaine Cornulus, Savièse

**DOMAINES ROUVINEZ** Sierre





Le Nouvelliste S.A.  
1950 Sion  
027/ 329 75 11  
www.lenouvelliste.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 39'200  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 721.006  
Abo-Nr.: 1001521  
Seite: 4  
Fläche: 100'175 mm<sup>2</sup>

**ST. JODERN KELLEREI**  
Visperterminen  
**ROBERT TARAMARCAZ**  
Domaine des Muses, Sierre  
**CLOS DE TSAMPÉHRO** Flanthey  
**MAURICE ZUFFEREY** Cave  
Maurice Zufferey Muraz  
**NICOLAS ZUFFEREY** Cave des  
Bernunes 3960 Sierre



## Comment le «Top 100» est choisi

**SELECTION** Sébastien Fabbi est le directeur de Swiss Wine Promotion (SWP). Il explique comment les jurés professionnels choisissent les 100 meilleurs vigneron du pays. Sans langue de bois.

**Pourquoi se limiter à 100 vignerons, alors que dans le guide Gault&Millau il n'y a pas un nombre de restaurants déterminés à l'avance?**

Au-delà de 100, on rentrerait dans un guide très cher qui aurait nécessité de faire payer les vignerons. Ce que nous ne voulions pas, pour garder de la crédibilité. Cette crédibilité est renforcée par le jury de professionnels reconnus, totalement indépendants de SWP.

**Pourtant Gilles Besse fait partie de ce jury. Il est président de SWP. De plus, la cave Jean-René Germanier, où il est œnologue, figure dans ce top 100?**

Effectivement, il est membre du jury, mais Gault&Millau a insisté pour que Gilles Besse en fasse partie. Comme il n'a qu'une voix, il ne peut assurer la majori-

**«Le jury est totalement indépendant.»**

**XSÉBASTIEN FABBI**  
DIRECTEUR DE SWP

té décisionnelle. Ce qui garantit une totale objectivité. La seule intervention de Swiss Wine Promotion a été de demander un équilibre par rapport aux surfaces des vignobles et aux vignerons nommés. C'est presque le cas. Même s'il y a un peu plus de Suisses alémaniques et de Tessinois.

**Comment s'est faite la sélection?**

Chaque juré est responsable d'une région. Celui-ci va faire des recommandations et le reste du jury va trancher. Pour le Valais, c'est Gilles Besse qui s'en charge mais les autres membres du jury, notamment Jacques Perrin, connaissent très bien votre canton.

**Comment le jury détermine si un vigneron doit sortir?**

Un suivi est fait tout au long de l'année. S'il y a des doutes, les vins du vigneron en question sont mis en dégustation.

**Les sortants, sont donc considérés comme en perte de vitesse?**

Oui, tout à fait. Il faut qu'ils se remettent en question. C'est le jeu de Gault&Millau.

**Il n'y a donc aucun effet de mode quant au choix? On peut imaginer que certains doivent sortir pour laisser d'autres y entrer...**

Non. Vraiment pas. Le jury n'est pas composé de dégustateurs sensibles aux modes et aux tendances. **FM**