

La saga du Tourmentin

«**Anniversaire Dominique Rouvinez** est le papa du premier vin en barrique issu d'assemblages du Valais. Une audace, il y a trente ans.

Il n'avait pas 30 ans qu'il réfléchissait déjà à faire du vin en barrique. Une pensée folle en Valais à cette époque. En Suisse aussi d'ailleurs. L'école de Changins ne consacrait pas un seul cours à l'élevage sous-bois. "Jean Crettenand, un excellent prof de dégustation, ne voulait pas en entendre parler pour les vins suisses, relate en souriant Dominique Rouvinez. En 1983, quand il a su que nous avons créé le Tourmentin, il s'est fâché et nous a demandé: qu'est-ce que vous faites pour un gâchis?" Trente ans plus tard, le Tourmentin se porte bien. La révolution entamée par les frères Rouvinez sur leur colline de Géronde a ouvert la porte à des vins valaisans haut de gamme.

Avant de se lancer, Dominique Rouvinez veut apprendre à maîtriser l'élevage sous bois. «Trois semaines, durant trois ans, avant de mettre la première bouteille sur le marché, je suis parti suivre des cours à la faculté d'œnologie de Bordeaux. Ensuite, j'ai poursuivi cette formation continue sur l'élevage sous-bois une dizaine d'années durant.» C'est avec Anita, son épouse, qu'il part acheter ses premiers fûts à Chagny, en Bourgogne. «Le soir, nous avons mangé à la Lameloise! Une grande table, c'était encore une première pour nous. Ensuite, nous sommes rentrés avec dix barriques dans notre petite camionnette, c'était toute une aventure!»

Et c'est à ses amis - le clan mené par Dominique Fomage: Madeleine et Stéphane Gay, Marie-Thérèse Chappaz, Maurice Zufferey, Axel Maye... - qu'il fait goûter ses essais. (...)

Pour arriver à produire le vin dont Dominique Rouvinez rêvait, il a fallu limiter la récolte pour avoir des rendements d'environ 800 g au m². «Sur les parcelles sélectionnées pour le Tourmentin, on a coupé la moitié des grappes. Le sol était couvert de raisins. Les vendanges vertes semblaient une hérésie alors. Les sœurs du couvent de Géronde ont dû être effrayées en découvrant ce carnage.»

LE CHOIX DE L'ASSEMBLAGE Au pinot noir des premiers millésimes, va succéder un assemblage en 1988. «Début des années 80, on avait commencé à planter quelques spécialités. A partir de 1988, on a décidé de les introduire dans le Tourmentin, créant ainsi notre premier assemblage.» Dans ce mariage inédit, le pinot noir demeure majoritaire. «Aux 50% de pinot noir, se sont ajoutés 20% humagne rouge, 20% de cornalin et 10% de syrah pour obtenir au final un vin équilibré et qui garde une belle élégance.» La verticale organisée pour célébrer le millésime prouve que le Tourmentin défie les années avec panache.

DE LA SUITE DANS LES IDÉES La petite sœur du Tourmentin voit le jour en 1990. Dominique Rouvinez est tenté par la vinification en barrique d'un vin blanc. Pour la Trémaille, il procède de la même façon. Trois ans d'essais à vinifier petite arvine, ermitage, chardonnay et pinot blanc en barrique mais séparément. Il partage ses expériences avec ses amis. «C'est Stéphane Gay qui, un jour, s'amuse à assembler dans son verre petite arvine et chardonnay en nous disant: goûtez ça! La Trémaille était née.»

En 1998, arrive le surmaturé Les Grains Nobles des Domaines Rouvinez. Un assemblage de marsanne, pinot gris et petite arvine dont le premier millésime décroche en l'an 2000 le meilleur pointage absolu au Mondial de Bruxelles: 98 points sur 100.

Suivent les Cœur de Domaine, blanc et rouge, issus d'une sélection pointue des meilleures parcelles et élevés en foudre de chêne suisse. Le foudre, le nouveau dada de Dominique Rouvinez qui a choisi d'élever les premiers Grands Crus de Sierre - petite arvine, ermitage, syrah et cornalin - dans ce grand contenant de bois qui permet une lente évolution des vins.

Légende photo: A sa création, le prix du Tourmentin a été fixé à 25 francs. Un scandale à l'époque où une bouteille de rouge valaisan était vendue aux alentours de 10-12 francs et le fendant 8 francs environ. Pourtant le succès a tout de suite été au rendez-vous. En 30 ans, le prix a peu grimpé. Le Tourmentin est vendu à 32 fr. 50 aujourd'hui. L'habillage, lui a bien évolué.» *France Massy*