

FLANTHEY Fraîchement rénové, le château de Vaas ouvre ce jeudi à 18 h 30.

La Maison des cornalins

CHRISTIAN DAYER

La région de Flanthey a toujours eu des liens très étroits avec le cornalin. Désormais, ce cépage aura «sa» propre maison puisque le château de Vaas, après des travaux conséquents pour l'assainir et le rénover (1,8 million de francs) devient un centre d'exposition dédié aux cornalins et un espace de découverte et de dégustation des vins et autres produits de la région. *«Compte tenu de ses qualités architecturales intrinsèques, de la qualité des fresques qui le décorent et du fait qu'il a été classé par le canton et la Confédération, il devenait de plus en plus urgent de procéder à une rénovation de la bâtisse. Fallait-il une nouvelle fois redorer l'aspect extérieur pour la maintenir à l'état de coquille vide comme c'était le cas jusqu'à présent? Non, l'option prise par l'association allait plus loin. Redonner vie à un bâtiment implique de lui attribuer des objectifs précis. Ils sont de trois ordres: un rôle social, un rôle économique et enfin un rôle pédagogique»* explique Pierre-Paul Nanchen, président de l'association qui s'en occupe.

Pas un musée, mais une maison vivante

La réfection du château et sa mise en exploitation auront une valeur identitaire réelle pour les habitants des différents hameaux du vignoble de Flanthey. Vu l'importance du vignoble du village – 15 propriétaires-encaveurs y sont établis – l'objectif est de permettre aux différents acteurs économiques de disposer d'une vitrine commune pour la promotion de leurs crus. *«Un énième musée de la vigne et du vin n'aurait pas pu constituer un objectif attractif. L'idée a donc germé de développer ici un centre d'expertise concernant un cépage dont la réintroduction doit beaucoup aux coteaux de Flanthey: le cornalin. Le but étant de favoriser la con-*



De g. à dr. Pierre-Paul Nanchen, président de l'Association du château de Vaas, Antoine Mailly, professeur passionné par l'œnologie, et Nicolas Bagnoud, vice-président de l'association. BITTEL



Le château de Vaas est classé monument historique. BITTEL

naissance de ce cépage original et des moyens mis à disposition pour l'améliorer», précise Pierre-Paul Nanchen. Sous la houlette du professeur Antoine Bailly, passionné par les vins alpins et l'œnologie, une exposition consacrée au cornalin est aménagée sur deux étages avec des travaux

qui sont encore en cours et qui se termineront en 2014. L'histoire du divin nectar, sa génétique, sa répartition géographique, et les recherches dont il fait l'objet attireront le visiteur. *«Rien à voir avec un musée, cette maison sera vivante»,* raconte M. Bailly. Au rez-de-chaussée

de la bâtisse, le visiteur pourra découvrir, déguster et acquérir les productions des différents producteurs du vignoble, mais aussi des produits du terroir (pain, fromage, saucisses, viande, etc.). Une attention toute particulière sera apportée à la dégustation des cornalins de toute provenance qui viendront de la région de Flanthey, mais aussi du reste du canton et de la région d'Aoste. Au sous-sol, il sera possible de se restaurer avec une carte simple et des mets typiques. Cet espace sera mis à disposition de groupes, sociétés, pour des conférences, apéritifs, repas privés. C'est Jérôme Produit qui aura la mission de gérer l'établissement. La Maison du cornalin sera inaugurée ce jeudi à 18 h 30 et toute la population y est invitée. ◉

Les horaires d'ouverture du château: jeudi et vendredi, de 16 h à 21 h; samedi et dimanche, de 11 h à 21 h.