

Charmeur au palais, le cornalin est le «bad boy» des vignes

Œnologie «Le temps du cornalin» à Flanthey (VS) célèbre l'ancien «rouge du pays», qui a failli disparaître au siècle dernier. Mais cet enfant terrible, revenu en grâce, demande beaucoup de soin pour s'épanouir.

Isabelle Bratschi

isabelle.bratschi@lematindimanche.ch

A la vigne, il est indiscipliné. Dans le verre, il en impose. On dit de lui qu'il est le «bad boy» de la viticulture. Indomptable, le cornalin ne se laisse pas faire. Capricieux, il demande aux vignerons beaucoup de suivi et de savoir-faire. Et pourtant, à la dégustation, il devient charmeur et s'exprime avec des arômes subtils de cerises, d'épices et de fruits mûrs.

«Sur le cep, il dicte sa loi, explique Corinne Clavien, œnologue cantonale. Les 80% de la qualité du cornalin se décident à la vigne. Irrégulier et exigeant, il réclame les meilleures expositions. Dans le verre, il a de la personnalité, un côté sauvage. Il est entier.» La spécialiste précise que lorsqu'elle a fait déguster ce cépage aux membres de l'Académie internationale du vin, ils se sont exclamés: «Ce vin a un visage, il a la gueule de l'endroit.»

L'endroit, c'est Flanthey, un village de montagne dans la commune de Lens (VS) qui fête, depuis douze ans, le cépage de la région. «Le cornalin est le plus ancien vin rouge du Valais, souligne Sébastien Rey, vigneron-encaveur de la cave Vins Bruchez SA, à Flanthey. Il s'est d'abord appelé neyrum, puis landroter avant de devenir cornalin. Les anciens parlaient d'un «rouge du pays». Le nom est mentionné en 1313 dans les archives de l'Etat du Valais. Il était question d'une vigne située sur la route entre Granges et Lens.»

Patience et savoir-faire

L'histoire se complique toutefois. Certains spécialistes situent l'origine du cornalin dans le Val d'Aoste en Italie. Une polémique que Sébastien Rey coupe, comme une grappe, en une seule phrase: «C'est le grand débat, mais pour moi on est voisins. Le Val de Bagnes, celui d'Aoste et la Savoie faisaient commerce et partageaient le même patois. On peut donc parler d'un cépage alpin.»

Quoi qu'il en soit, d'ici ou d'en face, cet élève trop turbulent sera mis au ban de la viticulture au milieu du XXe siècle. La crise du phylloxéra et l'apparition de cépages plus dociles le fragilisent. «A cette époque, on misait plus sur la quantité que la qualité, reprend le vigneron. Il a donc failli disparaître



Une belle grappe de cornalin avec ses reflets bleus violacés.

Photos: Yvain Genevay

totallement du vignoble valaisan.» Mais un passionné, l'œnologue Jean Nicollier, en a gardé quelques ceps. En 1970, il décide de le réhabiliter et de le rebaptiser cornalin, un nom qui tache moins que rouge du pays et sonne plus chic quand on l'associe à la cornaline, pierre semi-précieuse.

Encore faut-il le tailler, le surveiller, le faire briller. «Le cornalin est irrégulier et son

rendement varie beaucoup, regrette Sébastien Rey. Il ne supporte ni le soleil ni l'eau en trop grande quantité. Il est sensible aux coups de soleil, si bien qu'il faut veiller à laisser les feuilles pour le protéger. Il manque de magnésium, ce qui retarde sa maturation. Pour ma part, j'opte pour la vendange en vert, qui consiste à couper le raisin de moitié pour le soulager. Tout cela est compliqué et demande patience et savoir-faire.»

«Le cornalin ne supporte ni le soleil ni l'eau en trop grande quantité»

Sébastien Rey, vigneron à Flanthey (VS)

Dans ses mains, Sébastien Rey tient quelques grappes déjà bien foncées aux reflets bleu-nuit. «Elles seront mûres dans trois semaines. Cette année, nous avons un peu de retard, contrairement à 2015 qui est une pure merveille.»

Afin de déguster ce millésime d'anthologie, afin de rendre honneur à ce cépage local, onze vignerons encaveurs de Flanthey se réunissent samedi prochain. «La manifestation a lieu autour de l'église, sur un promontoire qui domine la plaine du Rhône, c'est magique», conclut Pascal Bonvin, de la cave Feuille Morte. ●

«Le temps du cornalin», samedi 17 septembre, dégustation de 10 h 30 à 18 h, restauration jusqu'à 21 h, à Flanthey (VS).

Flanthey adopte le cornalin

Si Fully (VS) se dit la capitale de la petite arvine, Vétroz (VS) celle de l'amigne, Flanthey est désormais le hameau du cornalin. Tant et si bien qu'il existe la maison des Cornalins. Dans le cadre idyllique du château de Vaas, datant du XIIIe siècle, on découvre une exposition sur l'histoire de ce cépage qui revient de loin et se place aujourd'hui en cinquième position des rouges les plus cultivés en Valais, derrière le pinot noir, le gamay, la syrah et l'humagne. Vous aurez aussi l'opportunité de vous arrêter à l'œnothèque du château pour goûter aux différents cornalins des vignerons de la région.

Maison des cornalins, chemin du Tsaretton 46, Flanthey. www.chateauvaas.ch

Flanthey (VS) Quatre cornalins, quatre charmes

Sébastien Rey, vigneron-encaveur de la cave Vins Bruchez SA

«Avec sa robe rouge violacée intense, notre cornalin se caractérise par des notes de grosses cerises rouges, de bigarreaux noirs ou de griottes bien mûres. En bouche, il est soyeux, chaleureux, fruité avec quelques touches épicées. C'est un vin rouge charmeur, rond avec des tanins soyeux. Le millésime 2015 est fantastique. Il est riche en alcool avec du gras.»

Avec «Une viande rouge, une pintade rôtie, un gibier à plume ou un plateau de fromages.»

Vins Bruchez SA, route de Granges 91, Flanthey. Tél. 027 458 12 14. www.vinsbruchez.ch



Pascal Bonvin, vigneron-encaveur de la cave Feuille Morte

«Je propose un cornalin traditionnel qui affiche un côté cerises noires. En bouche il est assez rond, tendre. Il a un tanin très fondu, souple. Il n'a pas d'agressivité. Le 2015 est un millésime exceptionnel. Il est encore un peu jeune. Les parfums ne sont pas encore totalement expressifs, mais au printemps prochain il va s'exprimer pleinement. C'est un vin de garde qui s'épanouit entre trois et cinq ans.»

Avec «Une viande séchée du Valais, un filet de bœuf ou la chasse.»
Cave Feuille Morte, chemin de Saint-Clément 3, Flanthey. Tél. 027 458 36 66. www.feuillemorte.ch



Yves Clivaz-Briguet, propriétaire-encaveur de la cave des Oasis

«Notre cornalin possède une robe cerise foncée aux reflets violacés. Au nez, il offre des notes épicées de girofle et d'autres fruitées de cerises noires et de mûres. Son élevage en barrique lui procure une belle rondeur et des touches veloutées. Il est conseillé de le servir à une température entre 14 et 16 degrés. Il peut se garder entre cinq et dix ans.»

Avec «Des viandes rouges ou des fromages à pâte dure.»
Cave des Oasis, route de Granges 42, Flanthey. Tél. 027 458 13 56. www.caveoasis.ch



Eric Bonvin, vigneron-encaveur de la cave Gaston et Eric Bonvin

«Le millésime 2015 donne au cornalin une couleur exceptionnellement foncée, très violacée. On aimerait avoir tous les vins rouges comme celui-ci. Au nez, il a un côté fruits rouges épicés, de mûres sauvages et de griottes. En bouche il offre un doux mélange de cerises et de clous de girofle. Je ne le laisse pas trop cuver, il n'est donc pas trop tannique. Il est sur la rondeur.»

Avec «Une noisette de chevreuil, un râble de lièvre ou du canard.»
Cave Gaston et Eric Bonvin, route de Chelin 61, Flanthey. Tél. 027 458 40 23. www.cavebonvin.ch

