

ALTUS

CRANS-MONTANA

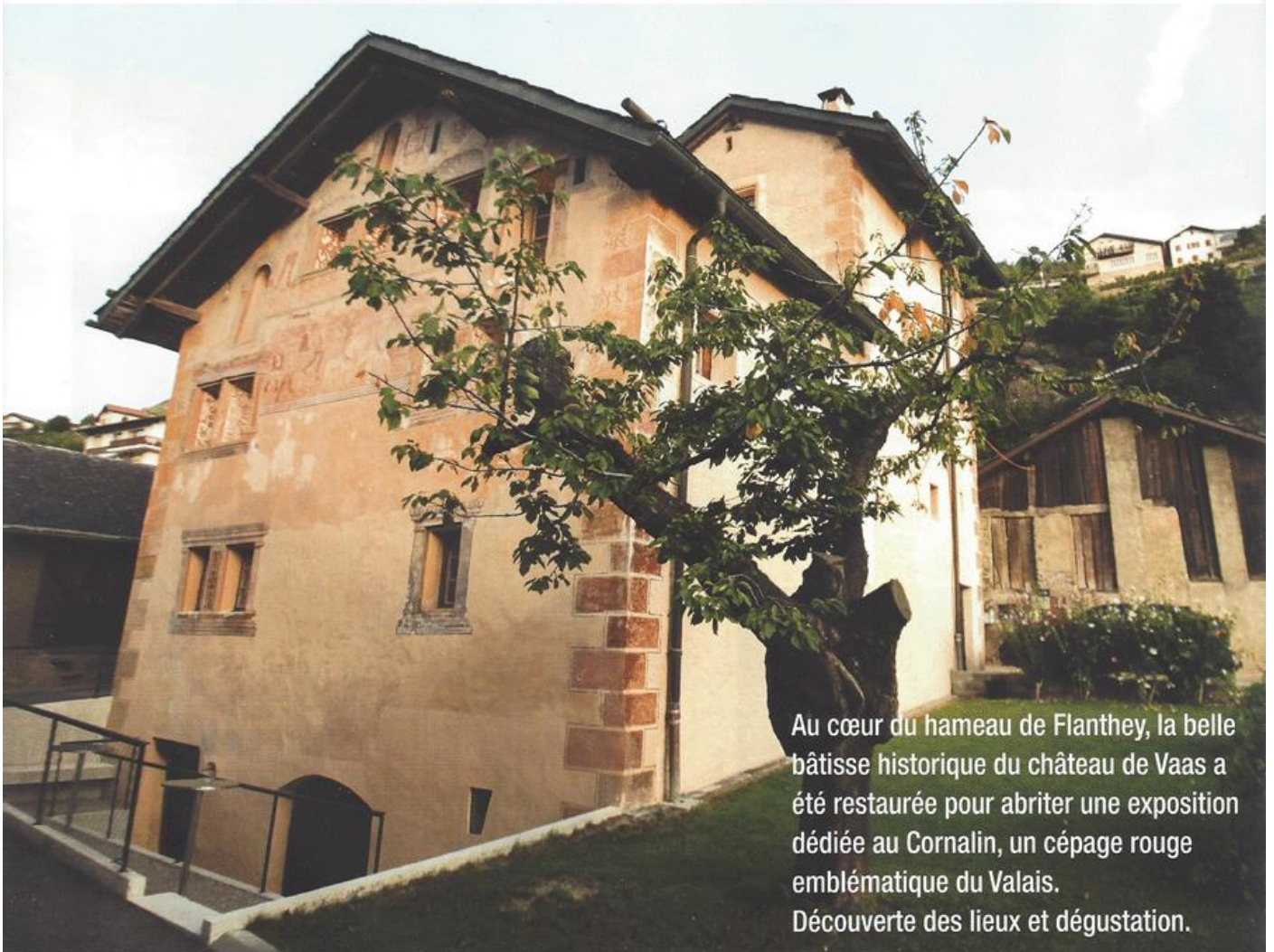


Français / English

www.altus-magazines.com

Le Cornalin

dans son écrin d'histoire



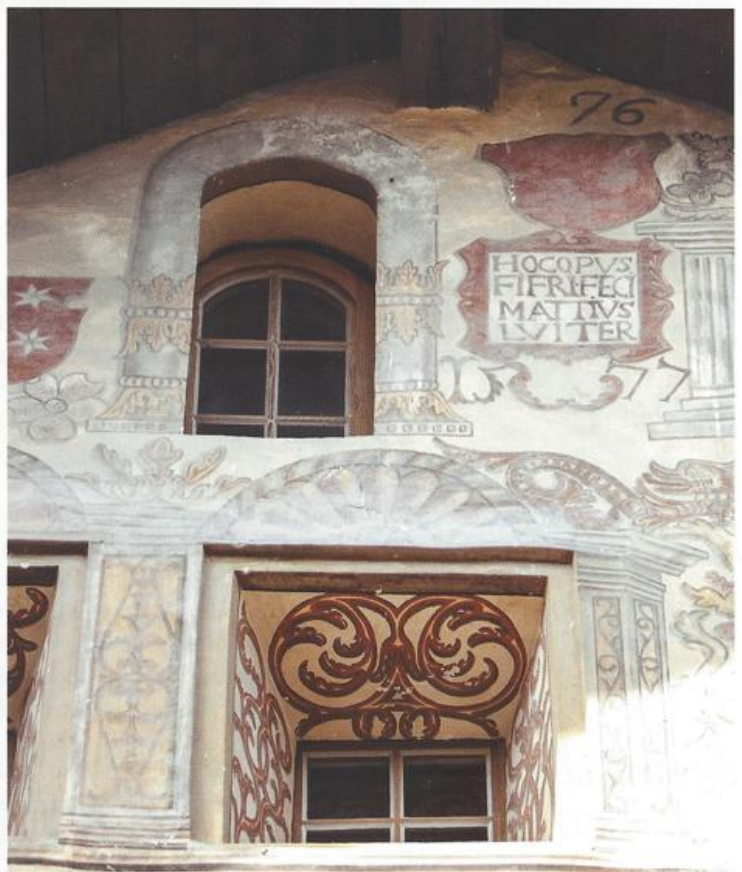
Au cœur du hameau de Flanthey, la belle bâtisse historique du château de Vaas a été restaurée pour abriter une exposition dédiée au Cornalin, un cépage rouge emblématique du Valais. Découverte des lieux et dégustation.

En août 2013, le château de Vaas ouvre pour la première fois ses portes au public. Tout juste un an plus tard, son exposition sur le Cornalin est inaugurée... Dobra Nanchen, gérante de l'établissement, s'est passionnée pour l'histoire de cette bâtisse qui date du XIII^e siècle et que l'on appelle aussi aujourd'hui Maison des Cornalins. Il faut faire un bond en 1532 pour retrouver son premier propriétaire connu, Pierre Luyter, un seigneur de Granges qui était une famille de nobles. Cette maison typiquement valaisanne, en bois et en pierres, était sa résidence d'été, privilège des gens fortunés de l'époque qui construisaient sur les côtes valaisans pour s'y réfugier lorsque le Rhône inondait la plaine. Son fils Mathieu a fait réaliser le manteau de maçonnerie puis les peintures extérieures du bâtiment qui sont d'origine et ont valu au château de Vaas d'être classé monument historique du Canton et de la Confédération en 1972 : elles représentent des scènes de chasse et de travaux des champs et à côté de la porte, une aubergiste qui accueille un pèlerin. On sait ainsi que le château de Vaas était une auberge, halte hospitalière sur la voie royale qui permettait de traverser le Valais.

SAUVER LE CHÂTEAU DE LA RUINE

Au XVIII^e siècle, la bâtisse a même inspiré à un grand auteur valaisan, Solandieu, un conte qui parle d'un revenant. On ne peut affirmer qu'elle était hantée mais elle sera en tous cas habitée jusque dans les années 1960. Comme le château tombait en >>>

Les peintures extérieures du bâtiment datent de 1576.
The paintings on the outside of the building date back to 1576.





.....
*Le château de Vaas,
 propriété de la
 commune de Lens,
 est classé monument
 historique
 depuis 1972.*

»»» ruine et que sa propriétaire n'avait pas les finances pour le restaurer, elle a décidé de le vendre en 1973 à la commune de Lens qui avait obligation de l'entretenir en tant que monument historique. Deux ans plus tard, il bénéficiera d'importants travaux pour rénover sa toiture et protéger ses peintures. Chargé de réfléchir à son avenir, Pierre-Paul Nanchen, alors conseiller communal en 2006, a souhaité le restaurer entièrement mais aussi l'exploiter. Une association, dont il est toujours le président, s'est créée pour prendre le relai de la commune de Lens. Elle a réuni les fonds nécessaires, un million de francs suisses, pour réhabiliter l'intérieur du bâtiment. Mais comment faire revivre le lieu ? L'idée était toute trouvée. *« Nous souhaitons mettre en valeur le patrimoine local, explique Dobra Nanchen. Ici, ce sont les vignes, et plus particulièrement le Cornalin. »*

UN CÉPAGE QUI A FAILLI DISPARAÎTRE

C'est Stéphane Favre qui en parle le mieux. Le responsable de l'œnothèque du château de Vaas est intarissable sur le Cornalin. Le personnage

se délecte autant de l'histoire du cépage que de la dégustation de ses crus, mais on se perd un peu dans le récit rocambolesque des origines du Cornalin dont Valaisans et Valdôtains se disputaient la paternité. On retiendra qu'il est issu d'un croisement de deux cépages valdôtains et qu'il est apparu en Valais au début du XIV^e siècle. Et l'on peut dire aussi qu'il revient de loin dans tous les sens du terme puisqu'il a bien failli disparaître. Sa culture est aujourd'hui réservée à quelques vignerons passionnés car il demande beaucoup de travail et surtout, il est très capricieux : Il assimile mal le magnésium indispensable à la photosynthèse ; il aime l'eau mais pas trop ; il apprécie le soleil mais pas trop non plus... d'où son rendement très variable, d'environ 400 g/m² alors qu'un autre cépage produit en moyenne 1,4 kg/m². De guerre lasse, beaucoup de vignerons ont fini par arracher leurs pieds de vigne... *« Mais la viticulture valaisanne a subi de grosses modifications ces dernières années, précise Dobra Nanchen. Avant que l'on n'impose des quotas, la quantité primait. Aujourd'hui, les mentalités*

Dégustation avec Stéphane Favre, responsable de l'œnothèque.
Wine tasting with Stéphane Favre, manager of the enoteca.



Dobra Nanchen, gérante du château de Vaas, a suivi toutes les étapes de sa réhabilitation.

Dobra Nanchen, manager of the Château de Vaas, overlooked every stage of its restoration.

« On ne pouvait pas laisser disparaître l'un des plus beaux cépages valaisans. »

ont changé, on mise sur la qualité. » On ne pouvait pas laisser partir l'un des plus beaux cépages valaisans et un vigneron a décidé de le réintroduire. De petites productions, certes, de quelques dizaines de bouteilles, mais qui font le bonheur des connaisseurs et la fierté du Valais.

« Nous avons des Cornalins emblématiques qui sont fabuleux, très fins et élégants, commente Stéphane Favre. Certains sont plus massifs avec des tanins puissants, d'autres plus légers et frais avec une note de griotte croquante... »

Ces notes fruitées de cerise et celles épicées de girofle caractérisent ce vin à la belle robe rouge foncée et aux reflets violets, qui accompagnera à ravir un plat typique valaisan, une pièce de bœuf ou encore un gibier.

Aujourd'hui, une équipe de quatre personnes gère cette structure qui, entre concerts et dégustations, propose un beau programme de manifestations et des animations personnalisées. Avec une ombre au tableau cependant : l'équilibre financier reste bien fragile. ■

Texte : Sylvie Piaget | Photos : Massimo Prati

SUIVEZ LE GUIDE...

Sur les pas de Dobra Nanchen, on parcourt les salles de cette belle bâtisse. Tout est d'origine et l'exploitation a dû d'adapter au bâtiment pour ne pas dénaturer le patrimoine. Au sous-sol se trouve le Caveau, la plus grande salle, qui accueille divers événements tels que les soirées raclette du jeudi soir. Elle est éclairée par 12 panneaux lumineux qui suivent l'évolution d'un cep de Cornalin, mois par mois. Juste au-dessus, le cellier de l'œnothèque propose quelque 120 références de vins et 20 caves valaisannes sont représentées. Les vigneronns peuvent louer un casier pour mettre leurs vins en valeur et toutes les deux semaines, l'œnothèque propose trois nouveaux Cornalins à la dégustation. Les étages sont consacrés à la restauration du château de Vaas, à une exposition sur le Cornalin depuis son origine et à l'ampélographie qui est l'étude des ceps. On peut visiter un appartement type de deux pièces des années 1850, mais aussi visionner des témoignages de vigneronns dans la salle des interviews, pièce magnifique ornée d'éléments boisés coûteux, preuve de la richesse des propriétaires de l'époque. On assiste parfois là à des concerts de flûte et clavecin dans une ambiance intimiste.

The Cornalin in all its glory

Nestled in the hamlet of Flanthey, the beautiful Château de Vaas has been fully restored to house an exhibition dedicated to the Cornalin, a variety of red grape that is symbolic of the Swiss canton of Valais. We look around the exhibition and taste its wines.

Les gravures sur les poutres sont d'origine. Elles permettent aussi d'identifier le propriétaire de l'époque, Pierre Luyter. The engravings on the beams are all original. They allow us to identify the owner at the time, Pierre Luyter.

Une salle est consacrée à la restauration de cette bâtisse historique. One room is dedicated to the restoration of this historic building.

In August 2013, the Château de Vaas opened its doors to the public for the very first time. Just a year later, its Cornalin exhibition was unveiled. Dobra Nanchen, the establishment's manager, is passionate about the history of this building, which dates back to the 13th century and is now also known as the Maison des Cornalins (Home of the Cornalins). We need to rewind to 1532 to find its first known owner, Pierre Luyter, a lord from the Granges family of aristocrats. This characteristic wood and stone house was his summer residence, a privilege enjoyed by the wealthy folk of the time, who built houses on the Valais hillside where they would take refuge when the Rhône flooded the plains. His son, Mathieu, had the stonework completed then commissioned the paintings on the outside of the building, which are all original and earned the Château de Vaas a place on the District and Confederation's list of historical monuments in 1972. These paintings depict hunting scenes, workers in the fields and, next to the door, an innkeeper welcoming in a pilgrim. We know that the Château de Vaas was an inn, a hospitable stop-off on the main highway through the Valais.

SAVING THE CHÂTEAU FROM RUIN

In the 18th century, the building even acted as inspiration for a famous Valaisan author, Solandieu, in his story about a ghost. We cannot say for sure whether the château is haunted, but it was inhabited until the 1960s. Since the building was falling into disrepair and its owner did not have enough money to restore it, she decided to sell it to the commune of Lens in 1973, under the agreement that it would be maintained as a historic monument. Two years later, extensive work was done to fit a new roof and protect its paintings. When considering the château's future, Pierre-Paul Nanchen, who was a local councillor in 2006, wanted to fully restore the building but also to exploit it. An association, of which he is still president, was created to take over from the commune of Lens. It raised the money required – a million Swiss francs – to fully restore the inside of the building. But how could they bring it to life again? They finally found an ideal solution. "We wanted to showcase the local heritage," explains Dobra Nanchen. "Here, that means the vines, and, in particular, the Cornalin."



The Château de Vaas, which is owned by the commune of Lens, has been a listed building since 1972.

A GRAPE VARIETY THAT HAD ALL BUT DISAPPEARED

Stéphane Favre is the man to talk to. The manager of the Château de Vaas wine cellar knows everything there is to know about the Cornalin grape variety. Though we delight as much in learning about the history of the Cornalin as we do in tasting its wines, we admit to getting rather lost in the extraordinary story of its origins, including the arguments between Valaisans and Valdôtains over its paternity. The Cornalin was created by crossing two grape varieties from the Aosta Valley and first appeared in Valais at the beginning of the 14th century. This special grape variety has made a spectacular comeback, as it very nearly disappeared altogether. It is now grown by just a handful of passionate vine-growers as it requires a lot of work and, above all, is very temperamental: it has trouble absorbing magnesium, which is essential for photosynthesis; it likes water, but not too much; it likes the sun but, again, not too much. This makes its yield highly variable: around 400 g/m² when other varieties produce an average of 1.4 kg/m². Many growers got fed up and pulled up their vine stock. *"But viticulture in the Valais has gone through a lot of changes in recent*

years," explains Dobra Nanchen. *"Before there were any quotas, quantity was what mattered. Today, the mentality has changed and we focus on quality."* It would have been a shame to let one of the best Valaisan grape varieties disappear, so one vine-grower decided to resurrect it. He may only produce small quantities, a few dozen bottles, but they certainly make the connoisseurs happy and the people of Valais very proud. *"We have emblematic Cornalins that are fabulous, very subtle and elegant,"* comments Stéphane Favre. *"Some are heavier with powerful tannins, others are lighter and fresher with notes of crisp cherry..."* These fruity cherry and spicy clove tones characterise the wine, which has a beautiful dark-red, almost purple, colour and is an ideal accompaniment for typical Valaisan dishes such as steak or game.

Today, a team of four people manages this establishment which, between concerts and wine-tasting sessions, offers a busy schedule of personalised events and entertainment. The only cloud on the horizon is the venture's fragile financial state... ■

Text : Sylvie Piaget | Photos : Massimo Prati

FOLLOW THE GUIDE...

Hot on the heels of Dobra Nanchen, we explore the rooms of this beautiful building. Everything is original and the establishment had to adapt its renovations to the building, so as not to adulterate its heritage. In the basement there is Le Caveau, the château's largest room, which plays host to a range of events, such as raclette dinners on Thursday evenings. It is lit by 12 illuminated panels that show how a Cornalin vine grows, month by month. Just above Le Caveau, the wine cellar is home to 120 different wines, and 20 different Valaisan wine-makers are represented. Wine-makers can rent a rack in which to display their wines, and every two weeks the enoteca offers three new Cornalins for tasting. Upstairs, the rooms are dedicated to the restoration of the Château de Vaas, to an exhibition about the Cornalin since it was first created, and to the study of vines. You can visit a typical two-room apartment from the 1850s as well as watching interviews with wine-makers in the magnificent interview room, which is decorated with expensive wood features, proof of the original owners' wealth. Intimate flute or harpsichord concerts are also sometimes held here.



It would have been a shame to let one of the best Valaisan grape varieties disappear.

La plus grande salle du château, Le Caveau, accueille les événements. Events are held in the largest room in the château, Le Caveau.