



Plusieurs fois centenaire,
le bâtiment qui abrite
le Chai du Baron fait partie
des caves du Valais offrant
un cachet exceptionnel.

Chai du Baron, Sion (VS)

Petit domaine, grande vision

S'appuyant sur des vins reconnus par la profession, Patrice Walpen, ancien responsable d'une grande cave valaisanne, s'installe peu à peu parmi les domaines du Valais central qui comptent. **Texte: Alexandre Truffer**

« Traversé par une rivière, ce quartier était la première zone industrielle de Sion. Le bâtiment qui abrite la cave était au 17^e siècle une usine textile. Transformé en arsenal, puis en dépôt agricole, ce qui est le plus grand bâtiment du village de Bramois a retrouvé une vocation viticole dans les années 1980. En 2002, il a été acquis par un courtier qui l'a baptisé Chai du Baron. Celui-ci me l'a cédé en 2015 », explique Patrice Walpen. L'ancien directeur des Fils de Charles Favre n'a pas voulu changer le nom du domaine. « A Bordeaux, les châteaux changent souvent de propriétaire, ce n'est pas pour cela qu'on modifie leur raison sociale à chaque fois. » Le nouveau propriétaire a toutefois ajouté sa patte sur les bouteilles haut de gamme portant le nom de l'entreprise: un millésime en chiffres romains, une AOC Valais du Rhône et surtout une nouvelle gamme, Léon. « Rien de mystérieux, c'est tout simplement mon deuxième prénom, qui est aussi celui de mon grand-père, s'amuse Patrice Walpen. C'est une gamme de cinq vins conçue pour être les deuxièmes crus de la propriété. Dotés d'une étiquette moderne, ils sont destinés aux revendeurs et aux brasseries. Les douze vins estampillés Chai du Baron restent réservés pour la clientèle privée et la gastronomie. » Fort d'une longue expérience internationale, notre interlocuteur entend bien exporter « à Genève, Berne et Zurich... Pour un nouvel acteur, la Suisse allemande constitue le principal espace de

croissance. A l'heure actuelle, j'y passe au moins un jour par semaine. » Parmi les atouts de la cave figurent en bonne place les médailles remportées dans les concours. Le Merlot 2015 s'est ainsi classé meilleur vin suisse lors de l'édition 2016 du Mondial consacré à cette variété très internationale. Cette année, il a une nouvelle fois remporté une médaille d'or tout comme plusieurs autres cuvées qui ont brillé au Mondial des Pinot comme au Grand Prix du Vin Suisse. « Les concours sont un vecteur incontournable pour la reconnaissance d'un débutant », souligne notre producteur qui cultive seize hectares situés dans les plus beaux coteaux du Valais central. Comme beaucoup, il a été fortement impacté par le gel de printemps. « Certains parchets sont repartis, mais un hectare de Cornalin a été complètement détruit. Pour la replantation, je pense me tourner vers un cépage hybride. Quand on se projette à long terme, ce qui ne veut pas dire dans cinq ans, la réduction des produits phytosanitaires semble une évidence. Pourtant, faire de l'agriculture biologique avec nos cépages usuels représente un risque économique beaucoup trop important. »

Chai du Baron
Patrice Walpen
Rue de la Manufacture 4
1967 Bramois-Sion
Tél. +41 27 203 40 60
www.chaidubaron.ch

Nos coups de cœur

Heida 2016

Né sur les hauts de Conthey, dans des vignes en forte pente à 850 mètres d'altitude, ce Païen vinifié sans deuxième fermentation s'appuie sur une forte acidité qui lui confère beaucoup de tension ainsi qu'une persistance remarquable. Ajoutez une belle robe jaune, un nez expressif d'agrumes – lime et de fruits exotiques – et une matière ample et mûre en bouche: vous avez un grand vin blanc alpin.

Prix: 22 francs



Merlot 2016

Variété fétiche du domaine, ce Merlot de Vétroz est vinifié exclusivement en cuve. La robe grenat plutôt dense, le nez expressif de fruits noirs, l'attaque soyeuse qui débute une bouche ample et charnue encadrée par des tanins présents mais fins et la finale volumineuse teintée d'une petite note empyreumatique composent un vin racé dont l'équilibre comme la fraîcheur ont été remarqués au Mondial du Merlot.

Prix: 24 francs



La Réserve 2015

Porte-drapeau du domaine, cet assemblage de Merlot (85%) et de Cabernet Sauvignon reste quinze mois en fût de chêne. Il y acquiert une robe dense, un nez complexe mariant le pruneau, la mûre, les herbes aromatiques, le poivre blanc et la cardamome, une attaque puissante, une bouche structurée, un jus concentré et une finale persistante où se retrouvent les arômes déjà présents au bouquet.

Prix: 36 francs

