

«Notre futur passe par le terroir»

En dédiant son savoir-faire à deux gammes distinctes, Patrice Walpen enchante les palais avec ses vins gastronomiques et de brasserie.

TEXTE SOPHIE DÜRRENMATT PHOTO NICOLAS DE NEVE

S'il est un élément concret auquel il croit, c'est le terroir. Il faut dire que Patrice Walpen (49 ans) n'a de cesse de créer, d'innover, de se renouveler dans un monde en perpétuel mouvement: celui de la vigne. «Le futur de la viticulture passe par la qualité, c'est indéniable. Et le terroir y joue un rôle majeur déterminant», explique le professionnel, propriétaire du Chai du Baron, à Bramois. Fendant, Pinot Noir, Cornalin, Humagne, Heida, Syrah, Chardonnay ou encore Petite Arvine, pour ne citer qu'eux, se répartissent sur les vingt hectares que possède la cave valaisanne.

D'un monde à l'autre

Epicurien dans l'âme, notre interlocuteur aime les parallèles gastronomiques dès lors que l'on évoque les vins. «Notre production se définit en deux univers. La gamme Chai du Baron qui s'apparenterait aux plats raffinés d'un grand chef comme peut l'être Didier de Courten par exemple, et notre gamme Leon qui serait excellente avec un plat de brasserie qui procure un vrai plaisir au quotidien.» Mais alors quels sont les coups de cœur du professionnel? «Tout d'abord,

je dirais notre Petite Arvine Fine Food Cœur de Baron issue d'un vignoble à Uvrier. Elle est le seul vin valaisan estampillé Fine Food, la gamme raffinée de produits à valeur ajoutée.»

Un rosé valaisan

Mais un autre coup de cœur anime Patrice Walpen: son rosé de Syrah. «Il existe un vrai savoir-faire, aujourd'hui quasi-inexistant en Valais, à mettre en avant avec ces vins ensoleillés.» Vendangé comme un Chasselas en termes de degrés Cechsle, pressé à froid et à une fermentation, ce rosé de Syrah a nécessité de nombreux essais. «Le rosé est une thématique qui m'a toujours intéressée, explique le professionnel. J'ai vécu dix ans en Afrique du Sud et j'ai beaucoup voyagé en France. Je voulais un vin léger, aromatique et fruité avec un degré d'alcool vers les 12 plutôt que les 14. Des tests ont été réalisés avec du Gamaret ou encore du Diolinoir, mais c'est le Syrah qui est idéal pour obtenir le rendu souhaité. Nous travaillons une vigne qui y est dédiée.» Un choix assumé pour un rosé valaisan qui ne demande qu'à s'exprimer. ●

Impressum: Coop, région Suisse romande, CP 518, ch. du Chêne 5, 1020 Renens 1; 021 633 41 11; info-sr@coop.ch; Rédaction: Cécile Cauderay (resp.)



«Nos vingt hectares sont répartis à 50/50 de cépages rouges et blancs», explique Patrice Walpen, propriétaire du Chai du Baron.