



Vins Rouvinez

SA,

une saga familiale

- par France Massy -

LA COLLINE DE GÉRONDE À SIERRE HÉBERGE L'UNE DES PLUS PRESTIGIEUSES MAISONS DE VINS DU VALAIS. JEAN-BERNARD ET DOMINIQUE ROUVINEZ GÈRENT DEPUIS 1980 LE DOMAINE FAMILIAL ÉPONYME. THE GÉRONDE HILL IN SIERRE IS HOME TO ONE OF THE MOST PRESTIGIOUS WINE FIRMS IN VALAIS. JEAN-BERNARD AND DOMINIQUE ROUVINEZ HAVE MANAGED THE EPONYMOUS FAMILY DOMAIN SINCE 1980.

La maison Rouvinez Vins a été créée en 1947, par Bernard, le père des propriétaires actuels. Ses parents étaient paysans et vigneron. Lui décide d'être propriétaire encaveur. Au départ, Bernard Rouvinez exploite 2 hectares de vignes, sur lesquels il cultive du Chasselas, de la Malvoisie, du Johannisberg et du Pinot noir. Vignerons dans l'âme, les fils de Bernard Rouvinez choisissent d'emboîter le pas du papa. Ils ont travaillé toute leur jeunesse dans les vignes de Géronde et n'envisagent pas une autre carrière. Munis de diplômes d'ingénieurs-œnologues, ils font quelques stages à l'étranger et reviennent sur leurs terres en 1979. Un an plus tard, ils en reprennent officiellement les rênes.

Le goût des domaines

Jean-Bernard et Dominique Rouvinez vont développer le patrimoine jusqu'à atteindre aujourd'hui 86 hectares en propriété. Ce qui représente une toute belle surface en Valais, où la plupart des caves travaillent entre 5 et 20 hectares en moyenne. «Tout de suite nous avons décidé d'acheter de nouvelles vignes, de procéder à des regroupements de parcelles afin de créer de véritables domaines viticoles.»

The Rouvinez Vins firm was created in 1947 by Bernard, the father of the present owners. His parents were farmers and winegrowers. He decided to become an owner-producer. At first, Bernard Rouvinez cultivated 2 hectares of vineyards, on which he grew Chasselas, Malvoisie, Johannisberg and Pinot Noir.

Winegrowers at heart, the sons of Bernard Rouvinez chose to follow in their father's footsteps. They had worked throughout their youth in the Géronde vineyards and did not envisage any other career. Armed with their oenologist-engineer diplomas, they did several training courses abroad and then came back home to their vineyards in 1979. A year later, they officially took up the reins.

A taste for domains

Jean-Bernard and Dominique Rouvinez would develop the patrimony to a point where today their property has extended to 86 hectares. This represents a very large area in Valais, where most of the wine cellars work with between 5 to 20 hectares on average. "Straight away, we decided to buy new vineyards, to set about regrouping small plots in order to create veritable wine-growing domains."

En 1990, ils acquièrent Château Lichten. «La première appellation Château en Valais, un magnifique terroir où nous avons opté pour une viticulture complètement intégrée à la nature.» Dix hectares à 750 mètres d'altitude, d'un seul tenant, exploités en production intégrée. Des vignes enherbées, fleuries au printemps, où la Petite Arvine s'épanouit en reine du terroir. Ce n'est pas pour rien que le guide Hachette lui a décerné son Coup de Cœur. Château Lichten produit un second vin: un assemblage de Cornalin, d'Humagne rouge et de Syrah. Un vin puissant et complexe obtenu grâce à un travail de sélection sur les vignes et une vinification alliant le respect du terroir et de la tradition aux apports de la technologie viticole actuelle. «Nous produisons en moyenne 600 grammes au m², ce qui nous assure une superbe matière première. Indispensable à la création de grands vins. A la cave, nous laissons le vin se développer le plus naturellement du monde.»



Des vins à maturité

La nouvelle tendance des frères Rouvinez est la vinification sous bois. De grands foudres en chêne suisse qui permet une micro-oxygénation naturelle sans apport d'un goût boisé. «L'importance actuelle de nos domaines nous permet aussi de proposer aux consommateurs certains vins avec un, deux voire dix ans de vieillissement pour les Grains Nobles ConfidenCiel (de grands liquoreux, issus de vendanges flétries ou rôties et provenant de cépages traditionnels en Valais). Cette politique, similaire à celle des grandes régions viticoles de France, d'Italie ou d'Espagne, tranche avec les habitudes ayant cours en Valais puisque les meilleures spécialités du canton sont presque toujours vendues dans l'année.»

LE VALAIS DU VIN SELON LES FRÈRES ROUVINEZ

Le premier vin valaisan à découvrir: «Un fendant. Le vin idéal pour accueillir des amis, pour partager un moment de sympathie et de convivialité.»

Le blanc qui vous fait craquer: «La Petite Arvine, pour la puissance de ses arômes et pour son originalité (notes d'agrumes, de rhubarbe et finale saline). La Petite Arvine Château Lichten, sèche et minérale, ciselée et fraîche, est à la fois fruitée et d'un bel équilibre. Elle reflète bien notre terroir.»

Le rouge qui vous fait craquer: «Le Cornalin, un vin rouge sur le fruit, aux arômes de cerise noire, de griotte, de mûre, de figue sèche et de myrtille... C'est aussi notre rouge du pays, l'un des plus anciens cépages plantés en Valais.

Et l'Humagne rouge, un vin de caractère, un brin rustique. Plus difficile d'approche peut-être, mais ses notes épicées qui évoquent le laurier, le thé ou le tabac savent séduire les palais audacieux.»

In 1990, they acquired Château Lichten. "The first Château designation in Valais, a magnificent vineyard where we have opted for a viticulture that is completely integrated with nature." Ten contiguous hectares at an altitude of 750 metres, run with integrated production methods. Grass-covered vineyards, where flowers can be seen in the spring and where the Petite Arvine flourishes as the queen of the land. It is not without reason that the Hachette Guide awarded it their Coup de Coeur. Château Lichten produces a second wine: an assemblage composed of Cornalin, red Humagne and Syrah. A powerful, complex wine obtained through a process of selection on the vines and a vinification that combines respect for the terroir and traditions and the contribution of present day wine technology. "We produce an average of 600 grams per m², which guarantees that we have superb raw material. Indispensable for the creation of great wines. In the cellar, we leave the wine to develop in the most natural way possible."

Mature wines

The Rouvinez brothers' latest trend is vinification in wood. Large barrels made of Swiss oak that allow a natural micro-oxygenation without giving a woody taste. "The present extensiveness of our domains also enables us to offer consumers certain wines with one, two or even ten years of maturity for the Grains Nobles ConfidenCiel (grand liquoreux, obtained from noble rot or roasted grapes coming from the traditional vine varieties in Valais, editor's note) This policy, similar to that of the great wine-growing regions in France, Italy and Spain, contrasts with the present customs in Valais, as the best specialties in the canton are almost always sold within the year."

VALAIS WINE ACCORDING TO THE ROUVINEZ BROTHERS

The first Valais wine to discover: "The Fendant. The ideal wine for welcoming friends, for sharing a pleasant, convivial moment together."

The white wine that will steal your heart: "The Petite Arvine, for its force and aromas and for its originality (notes of citrus, rhubarb and saline finish). The Château Lichten Petite Arvine, dry and mineral, delicate and fresh, is at the same time fruity and well balanced. It is a true reflection of our region."

The red wine that will steal your heart: "The Cornalin, a fruity red wine, with black cherry, Morello cherry, blackberry, dried fig and blueberry aromas... It is also our local red, one of the oldest varieties of vine planted in Valais.

And the red Humagne, a slightly rustic wine with a great deal of character. Perhaps a little more challenging to approach, but its spicy notes, evocative of bay leaves, tea and tobacco know how to seduce a bold palate."