

Leurs choix

Les vinothèques régionales séduisent à la fois les touristes et le public local. Qu'elles soient toutes nouvelles comme la Maison de la Petite Arvine ou plus anciennes comme Lavaux Vinorama, on y rencontre des employés passionnés devenus experts de leur région. **Texte: Anick Goumaz**



«Des lieux comme le nôtre devraient exister partout.»

Marie Walch fêtera bientôt ses dix ans derrière le bar de Lavaux Vinorama. Elle transmet avec passion les connaissances acquises.

L'inscription de Lavaux au patrimoine mondial de l'UNESCO a accéléré le développement de l'œnotourisme dans le vignoble en terrasses. La demande s'est internationalisée presque du jour au lendemain et il fallait doter la région d'un lieu d'accueil. Trois ans plus tard, en 2010, Lavaux Vinorama ouvrait ses portes. Celles et ceux qui ont critiqué son architecture moderne et son emplacement (en bord de route et non pas sur un balcon avec l'un des panoramas largement diffusés par les offices du tourisme) se sont laissés attendre dans sa salle aux lumières tamisées en découvrant un film émouvant et innovant sur une année vigneronne à Lavaux. Aujourd'hui, il tourne toujours. On préfère le décrire comme intemporel et il garde toute sa poésie. Au-delà d'inspirer, la vinothèque sert surtout à vendre et ses casiers totalisent une capacité de plus de 300 crus. Derrière le bar œuvrent Monica Tomba, Yvonne Bianco et Marie Walch. Cette dernière fêtera bientôt dix ans de maison. L'Alsacienne, diplômée de l'école hôtelière de Guebwiller, arrive en Suisse en 2009 et travaille pendant sept ans à l'hôtel Astra, à Vevey. «Plus jeune, je voulais être pâtissière, se souvient-elle. Mais je stresse trop en cuisine, pas en salle.

Mes desserts, ce sont mes collègues qui en profitent!» La connaissance des vins suisses se développe au fil des années d'expérience. Depuis son embauche à Rivaz, elle bénéficie des meilleurs professeurs: les vigneronnes qui défilent pour les livraisons. Elle est devenue une parfaite ambassadrice des crus de la région. «Près de neuf clients sur dix sont totalement novices. Beaucoup sont des touristes, surpris qu'on produise du vin en Suisse. Des lieux comme le nôtre devraient exister partout. Et pourquoi pas une maison des vins suisses avec des crus de tous les cantons?» Dans l'assortiment de Lavaux Vinorama, pas question de franchir les frontières, mais la diversité est quand même au rendez-vous avec 21 références servies au verre - huit Chasselas, huit rouges et cinq spécialités. La carte change tous les huit à quatorze jours. Bon à savoir pour les fans de vieux millésimes de Chasselas: Marie et ses collègues en proposent toujours quelques bouteilles à consommer sur place ou à emporter.

Lavaux Vinorama

Route du Lac 2
1071 Rivaz
Tél. +41 21 946 31 31
info@lavaux-vinorama.ch
lavaux-vinorama.ch

Voilà six ans qu'elle alimentait les discussions à Fully et au-delà: la Maison de la Petite Arvine a enfin ouvert ses portes le 14 juin 2025. Tous les jours, elle accueille le public désireux de déguster ou d'acheter les vins de 19 domaines de Fully ou de se fournir en produits du terroir. Le comité de l'association Fully - Destination Petite Arvine a acquis l'ancienne cave d'Henri Vallotton pour y installer son «ambassade». Il a conservé certains des équipements, aujourd'hui entreposés dans la troisième zone du bâtiment: un atelier mis à disposition des étudiants et des jeunes vigneronnes.

Pour gérer cette nouvelle capitale de la Petite Arvine, le comité a embauché Edoardo Morgagni. Originaire des Pouilles, il n'y a vécu qu'une petite partie de sa vie puisqu'il a suivi sa scolarité à Sierre. De retour au pays, le jeune Edoardo choisit d'étudier le journalisme. «Mais cette carrière est compliquée en Italie, explique-t-il. J'ai toujours travaillé dans la restauration en parallèle. Mon grand-père m'avait fait découvrir ce milieu. J'ai fait mon premier service en costume-cravate à l'âge de cinq ans.»

Les vins toscans lui montrent la voie vers le monde bachique. «En tant que journaliste, j'étais fasciné par la communication autour des vins. Par le contraste entre le métier de la terre

et tout le luxe qui entoure le produit.»

Après avoir définitivement tourné le dos au journalisme, Edoardo revient à Sierre pour travailler dans la restauration. Il œuvre deux ans au sein d'un établissement italien, puis il rejoint le Château de Villa, en 2016. «J'y ai fait le parcours complet: serveur, racleur, employé puis responsable de l'œnothèque. Je suis reconnaissant parce que sans cette expérience je ne serais pas où je suis aujourd'hui.» À Fully, Edoardo a l'opportunité de gérer un lieu en partant de zéro. Ce challenge, il en rêvait, mais il avoue l'avoir sous-estimé, surtout les aspects administratifs. Son objectif consiste désormais à pousser la Maison de la Petite Arvine à se faire un nom. Pour cela, il présente le profil idéal: ambitieux, tout en respectant profondément ses patrons (les vigneronnes) et le formidable outil qu'ils lui ont mis entre les mains.

Maison de la Petite Arvine de Fully

Chemin des Marêtsons 1
1926 Fully
Tél. +41 27 563 19 26
info@maisonpetitesarvines.ch
maisonpetitesarvines.ch



«J'ai fait mon premier service en costume à 5 ans.»

Edoardo Morgagni a attrapé le virus de la restauration grâce à son grand-père, dans les Pouilles. Il travaille en Valais depuis 2014.



Rieux et cætera 2024
Domaine de la Bourgeoisie de la Ville de Fribourg, Rieux, Lavaux AOC
Chaque année, j'apprécie de découvrir le nouveau millésime de ce Chasselas, mais j'ai été particulièrement séduite en 2024. Il affiche une parfaite cohérence nez-bouche. Il est vif et très fringant avec juste ce qu'il faut d'acidité. Idéal à l'apéritif avec par exemple un jeune Gruyère AOP, il a vraiment un goût de reviens-y comme on dit!
domainebourgeoisie.ch



Dézaley Grand Cru Olivine 2023
Alexandre Duboux, Épesses, Dézaley AOC
Alexandre Duboux a baptisé ce Dézaley Olivine du nom d'une roche volcanique des îles Canaries. C'est un clin d'œil à une destination qu'il aime bien. Les Chasselas du Dézaley ont plus de gras, celui-ci est fait pour la gastronomie (avec des filets de perche) et la garde. Il a de la matière, avec des arômes fruités, d'amande et de miel.
dubouxvins.ch



Chant de la Terre Plant Robert 2022
Domaine Mermetus, Aran-Villette, Lavaux AOC
Élevé en demi-muids pendant 18 mois, il présente un profil souple avec des notes de fruits rouges. Le vigneron Vincent Chollet a un lien particulier avec ce cépage. Ça me tenait à cœur d'intégrer un vin bio dans ma sélection. Tous les vigneronnes de Lavaux ont du courage, mais il en faut encore plus pour appliquer la viticulture biologique.
mermetus.ch

Photos: VINUM, Anthony Demierre, Anick Goumaz, m.s.d.



Syrah Fully 2023
Cave Mandolé, Saillon, Valais AOC
Syrah élevée en fut de chêne avec le caractère typique du terroir de Fully. J'aime ce vin pour ses arômes fumés et empyreumatiques de cacao et de cendre, avec une finale lardée. Il est tout de même enrobé de fraîcheur, ce qui le rend parfait non seulement pour des viandes, mais aussi un apéro valaisan. Un rouge de gastronomie avec une âme légère.
mandole.ch



Cuvée Ambassadrice 2024
Les vigneronnes et vigneronnes de Fully, Valais AOC
Voilà une Petite Arvine minérale, avec de belles notes d'agrumes et une acidité rafraîchissante et une tension qui a fait de ce cépage l'un de mes préférés de manière générale. Élégance, finesse et fraîcheur donnent à ce vin une allure internationale, car il peut accompagner des fruits de mer, comme une bonne raclette ou un mets de viande blanche.
maisonpetitesarvines.ch



Cornalin 2023
Cave de l'Orlaya, Fully, Valais AOC
Mathilde Roux nous présente un «Rouge du Pays» typé et complexe. Au nez, notes de cerises, de coulis de fruits rouges et de tabac, le tout soutenu en bouche par une belle acidité et la minéralité caractéristique des vins du terroir de Fully. Des pâtes sauce bolognaise ou des plats bien mijotés sont de bons exemples de mariage parfait pour ce Cornalin.
orlaya.ch