

La renaissance de la Dôle du Valais

Le vin de toutes les occasions!

Peu de vins sont uniques et multiples à la fois. La Dôle l'est! Unique parce qu'elle n'existe qu'en Valais. Multiple parce que les règles de vinification permettent à chacun de ses producteurs de créer un assemblage différent en opérant une sélection au sein des cépages autorisés. Chacune des multiples Dôle est ainsi une expérience unique. Retour sur cet assemblage qui a largement contribué à la diffusion des vins rouges du Vieux Pays.

Il y a le Valais des vallées encaissées et du pain de seigle que l'on tranche durant les longs mois d'hiver, puis il y a le Valais des côtes ensoleillées et des fruits mûrs. L'abondance des cépages indigènes au sein de ce Valais rieur et chaleureux, Arvine, Amigne, Johannisberg ou Cornalin, n'a pas nuï à la dénomination qui résume le mieux le Valais viticole: la Dôle. Au contraire! L'appellation Dôle est un assemblage d'au moins 51% de Pinot noir et de Gamay, part dans laquelle le Pinot noir domine. D'autres cépages rouges, Syrah, Humagne Rouge, Carminoir, Ancelotta ou Cornalin notamment, peuvent l'enrichir pour lui permettre d'exprimer aux mieux la diversité des sols et le savoir-faire de ses producteurs.

Au début du XIX^e siècle, le botaniste genevois Augustin Pyramus de Candolle a donné le nom de Dôle au Gamay de la ville française homonyme, dont les premiers ceps sont arrivés en Valais en 1850. Ce nom a ensuite désigné le Pinot Noir, avant d'être donné à l'assemblage Pinot/Gamay, dont le Conseil d'Etat valaisan a protégé le nom en 1941 déjà.

Le vin par excellence

Quelque 140 des 342 caves valaisannes vinifient la Dôle. C'est dire que ce vin a conquis les cœurs et les palais, surtout depuis que la révision de son AOC en 2021 a libéré la créativité des viticulteurs en autorisant des apports au-delà des deux cépages originaux. Certaines des variétés désormais admises donneront à la Dôle sa couleur, d'autres sa structure et ses tanins, d'autres encore lui apporteront une touche de fantaisie aromatique.

Un autre indice du fait que la Dôle est le vin valaisan par excellence provient du constat que le Pinot Noir et le Gamay représentent à eux deux près de 40% du vignoble can-



Un vignoble qui s'étend sur des sols d'une grande diversité, idéaux pour la Dôle.

tonal. Planté le long du cours du Rhône, à flanc de côteau, ce vignoble s'épanouit sur des sols d'une diversité inattendue. Aux calcaires et marnes de la rive droite du fleuve s'opposent les roches métamorphiques de sa rive gauche. Autour de Martigny et de Sierre, les substrats riches en granit du Mont-Blanc dominant. Tous ces sols sont nourris des sédiments du fleuve, qui les alimentent au fil des saisons.

Un vin de plaisir

La Dôle n'est pas un vin compliqué, c'est un vin de plaisir. Il se boit jeune, entre amis, à l'apéritif ou en accompagnement d'un repas chaud ou froid. Il peut se déguster frais lors des chaudes journées d'été, ou chambré pour accompagner des mets travaillés. C'est un vin vif, qui n'est pas pour autant sans saveur ni sans texture et qui surprendra par son palais articulé. L'introduction de nouveaux cépages apportant plus de



Gamay (en haut) et pinot, à l'origine de la Dôle.

tanins fait que désormais la Dôle peut se garder quelques années et évoluer favorablement avec le temps.

Et puis n'oublions pas la Dôle blanche, née en 1981. Cette spécialité est issue des mêmes raisins que sa sœur rouge, mais ceux-ci sont pressés en blanc, c'est-à-dire sans macération pelliculaire. Elle représente le trait d'union entre le charme et la fraîcheur d'un vin blanc et l'assise d'un vin rouge.

Alors que les vendanges vont bientôt débiter, parcourir le chemin du vignoble ou les sentiers viticoles du Valais est une belle manière de profiter de la saison et de découvrir le travail de la vigne et ses fruits. Le soleil, qui devrait être au rendez-vous, comme souvent en Valais, ne gâtera rien à l'affaire! ■

CESARE ACCARDI

Swiss Wine Valais
info@swisswinevalais.ch
www.swisswinevalais.ch