

M u s é e



Museum

Musée valaisan de la Vigne et du Vin  
Walliser Reb- und Weinmuseum

10

## DOSSIER DE PRESSE

### PUBLICATION:

«HISTOIRE DE LA VIGNE ET DU VIN EN  
VALAIS,  
DES ORIGINES À NOS JOURS»

### Sommaire

- 2** Communiqué de presse
- 3** Un projet unique en son genre
- 4** Pourquoi notre vin a besoin d'une histoire
- 5-10** Présentation de la publication
  - Survol des grands moments historiques
  - La vie, les paysages, les cépages
  - Table des matières non détaillée
- 11** Une équipe interdisciplinaire et un réseau

## COMMUNIQUE DE PRESSE

Zurich, 10 novembre 2010

■ « L'Histoire de la vigne et du vin en Valais, des origines à nos jours »

### L'encyclopédie des vins valaisans disponible en allemand

8

**C'est le livre que les amateurs de vin attendaient. Parce qu'il recense des milliers d'informations et de découvertes. Parce qu'il donne aux crus valaisans une mémoire et un supplément d'âme. Après la version française, qui a connu un grand succès, l'édition allemande ainsi que la 2<sup>e</sup> édition française sortent en librairie. Le prix «Montesquieu» vient par ailleurs de lui être attribué à Bordeaux.**

Plus de 500 pages. Une centaine d'articles pour éclairer les facettes d'un passé long de plus de vingt-trois siècles. Des images d'archives, des photographies d'objets, des tableaux et des graphiques colorés pour illustrer des milliers d'informations recensées en six ans d'étude. ***L'Histoire de la vigne et du vin en Valais, des origines à nos jours***, est le fruit d'une recherche initiée en 2002, sous la direction du Musée valaisan de la Vigne et du Vin (MVVV), avec la participation d'une trentaine de chercheurs de tous horizons (historiens, ampélographes, géographes, ethnologues, archéologues et biologistes). Tout y est: la généalogie des cépages, l'évolution des techniques viticoles, les transformations du paysage, les rituels et traditions autour de la récolte du raisin et de la vinification, l'étude des outils et des récipients, les témoignages des femmes et des hommes de la vigne, les portraits des grandes maisons de vin.

#### **On a trouvé le début!**

L'Histoire de la vigne et du vin en Valais reposait sur beaucoup de légendes. Elle possède aujourd'hui une base solide, un fil historique dont on connaît désormais le début. Grâce aux investigations des archéobotanistes, on sait que les Valaisans cultivent la vigne dès l'Age du Fer, bien avant l'arrivée des Romains. Au Moyen-Age, le vignoble occupe déjà la plupart des parquets actuels. Il appartient aussi bien aux paysans qu'aux seigneurs. Jusqu'au XX<sup>e</sup> siècle, le vin est dans chaque maison, principalement réservé à la consommation domestique. Le souci de la qualité du nectar occupe les esprits dès le 18<sup>ème</sup> siècle. Il devient une priorité avec la professionnalisation de la viticulture, la commercialisation du vin et les appellations d'origine contrôlée.

#### **«Le meilleur livre sur le vin»**

Ces connaissances révèlent une très longue tradition vitivinicole et expliquent l'attachement des Valaisans au produit de leurs vignes. Elles sont précieuses pour la valorisation de notre patrimoine et

pour le positionnement des vins valaisans sur le marché international. La démarche du MVVV, unique au monde, donne une nouvelle

visibilité à une région viticole suisse et aiguise la curiosité d'institutions reconnues. Le Musée du Vin de Paris est devenu le partenaire officiel du musée valaisan.

La version française, sortie de presse il y a une année, a rencontré un succès phénoménal: 4000 exemplaires ont été vendus en deux mois! L'Académie suisse des gastronomes Prosper Montagné lui a décerné en 2010 le Prix du meilleur livre sur le vin. Le prix Montesquieu vient de lui être remis, à Bordeaux, dans le cadre de la Biennale internationale du livre du vin. Les 2000 exemplaires de l'édition allemande seront disponibles dans les librairies de Suisse alémanique et au Musée valaisan de la Vigne et du Vin dès le 26 novembre.

**Contact:** Anne-Dominique Zufferey-Périsset, directrice du MVVV, +41 78/77 004 66.

**Photos:** à télécharger sur [www.walliserweinmuseum.ch](http://www.walliserweinmuseum.ch)

**Adresse pour commande:** [www.walliserweinmuseum.ch](http://www.walliserweinmuseum.ch)

## UN PROJET UNIQUE EN SON GENRE

### ■ Mobilisation de 30 chercheurs pendant 6 ans

Le projet de recherche « Histoire de la vigne et du vin en Valais » a été initié en 2002 par le Musée valaisan de la Vigne et du Vin (MVVV) et sa directrice Anne-Dominique Zufferey Périsset. De 2002 à 2008, une trentaine de chercheurs issus de différents horizons scientifiques (ethnologues, historiens, ampélographes, géographes, biologistes) ont collaboré. Ces échanges ont permis une communication nouvelle dans le cadre de la recherche et créé des synergies inattendues entre les disciplines représentées. Afin que chacun profite des découvertes des autres, une base de données a été constituée. Elle contient actuellement 10'000 entrées!

Ce vaste projet de recherche a été piloté par une commission scientifique (voire liste pages 11-12 de ce dossier). Il a pu compter sur un important réseau, impliquant plusieurs universités (Lausanne, Genève et Neuchâtel principalement), des spécialistes européens ainsi que quatre institutions cantonales: la Médiathèque Valais, les Archives cantonales, les Musées cantonaux et le Service d'archéologie de l'Etat du Valais.

### ■ Un investissement important

Le projet de recherche et la publication ont coûté 1'600'000 francs suisses.

Les principaux soutiens financiers sont assurés par l'Etat du Valais, la Loterie romande, l'Interprofession valaisanne de la Vigne et du Vin (IVV).

Le MVVV a également pu compter sur les contributions des Universités de Lausanne et de Genève, ainsi que de la Ville de Sierre et de la Commune de Salgesch.

A notre connaissance, aucune région vinicole au monde n'a investi dans de telles recherches.

## **POURQUOI NOTRE VIN A BESOIN D'UNE HISTOIRE**

### **Pour mieux se vendre sur le marché international**

Le consommateur veut désormais connaître le produit qu'il achète. Il est sensible à ses origines et à son authenticité. Pour Fanette Laubenheimer, archéologue du vin et directrice de recherche au CNRS à Paris, les racines d'un vin sont désormais indispensables pour affronter la concurrence internationale :

*« L'agriculture européenne de demain ne pourra se défendre sur le plan mondial que par son authenticité et le «supplément d'âme» qui lui vient de son enracinement, de son histoire.*

*Le consommateur voudra toujours plus de produits d'origine contrôlée typés, respectueux d'un savoir-faire et d'une éthique. Cela est particulièrement vrai pour le vin dont la valeur ajoutée comporte une grande part d'image, de notoriété qui viennent de la réputation et de la qualité du produit mais aussi de son histoire. La longue histoire de nos vignobles est un atout majeur, irremplaçable dans la compétition économique et culturelle mondiale. Cet atout doit être utilisé en collaboration avec les archéologues et les historiens. »*

Les professionnels de la vigne et du vin trouveront dans les résultats de cette recherche des éléments de communication importants pour la promotion de leurs produits. Lier le vignoble et le vin à un paysage, à un terroir et à une histoire permettra une nouvelle définition du patrimoine vitivinicole.

### **Pour combler une lacune historique nationale**

Jamais on n'avait encore entrepris une recherche interdisciplinaire sur l'Histoire de la vigne et le vin couvrant une période aussi importante.

L'ouvrage s'intéresse au Valais en particulier, mais ses résultats s'inscrivent dans un contexte plus large. La valorisation du patrimoine de ce canton renforce également l'image des vins suisses sur un

marché international des plus concurrentiels. L'intérêt de cette recherche ne se limite pas à son aspect régional. Il est également d'intérêt national.

### **Pour répondre aux attentes du public et des professionnels**

On boit de moins en moins de vin, mais on en parle de plus en plus. Le vin est devenu un objet de culture et de connaissance. Le public se pose des questions sur l'histoire du vin. Il a droit à des réponses qui dépassent la légende. Idem pour les professionnels, qui ont besoin d'informations précises sur l'origine de ce qu'ils cultivent et vendent.

### **Pour notre économie et notre tourisme**

La publication va sensibiliser les consommateurs. On pourra mieux situer les vins valaisans et renforcer leur image. Ce « supplément d'âme » aura des retombées touristiques et économiques intéressantes pour le canton, mais également pour la Suisse.

8

## **PRESENTATION DE LA PUBLICATION**

*L'Histoire de la vigne et du vin en Valais, des origines à nos jours*, est un ouvrage de plus de 500 pages. Il déroule l'épopée de la viticulture de façon chronologique, de 800 av. J.-C. à aujourd'hui. Le texte principal, rédigé par les historiens Pierre Dubuis et Sabine Carruzzo, est régulièrement illustré par des éclairages. Dans ces encadrés, les chercheurs qui ont participé à l'étude partagent des points précis de leurs découvertes scientifiques. La mise en page, enrichie par une iconographie très riche, permet au lecteur d'accéder très facilement à une foule d'informations. Tout y est: rituels communautaires, techniques viticoles, évolution du paysage, généalogie des cépages, anecdotes historiques, etc.

L'ouvrage se prête aussi bien à une lecture de fond qu'à une consultation épisodique. Sur la table de chevet, à l'entrée de la cave ou dans la bibliothèque du salon, cet ouvrage de référence contentera aussi bien les professionnels et les amateurs de vin, que les Valaisans curieux de leur patrimoine. Le site internet [www.histoireduvin.ch](http://www.histoireduvin.ch) est le lieu idéal pour permettre le dialogue et actualiser de nouvelles connaissances.

## **SURVOL DES GRANDES ETAPES HISTORIQUES**

### **■ Les Origines : bien avant les Romains !**

On boit du vin et on cultive la vigne en Valais **dès l'Age du Fer**, près de 7 siècles avant la conquête romaine. La première viticulture a sans doute été introduite par nos voisins nord-italiens et tessinois,

alors sous influences celtique et gréco-étrusque. L'analyse de restes végétaux dans le Lac de Montorge atteste d'une activité viticole entre 800 et 600 av. J-C. Des pépins de raisin avec leurs pédicelles sont également présents sur le site archéologique de Gamsen (Haut-Valais) à cette époque. Durant toute la fin de l'âge du Fer, on note la présence d'une série de récipients à vin (gobelets, vases à trottola, puisettes) en provenance de l'Italie du Nord.

**Le temps des amphores (50 av.- 450 apr. J.-C.):** à l'époque romaine, les Valaisans importent des crus étrangers. On trouve de nombreux tessons d'amphores qui servent au transport du vin et qui montrent qu'une partie de la population, sans doute les élites, appréciaient les vins de Gaule et de Méditerranée. A côté de cela, la production viticole indigène était consommée au quotidien.

**Une production à la romaine (200 – 450...apr. J.-C.) :** Dès le IIe s. apr. J.-C., on perçoit certains indices d'une production mieux organisée qui voit le jour dans les *villae* romaines, ces grandes fermes de la rive droite du Rhône. Aucune infrastructure n'y a été découverte. Ce sont plutôt de petits objets qui témoignent de cette production de vin: des petits couteaux à lame recourbée, les premières serpettes, ou encore les pépins de raisins retrouvés à Gamsen.

*Ont travaillé sur cette période: les botanistes Olivier Mermod et Lucia Wick; les archéologues Philippe Curdy, Olivier Paccolat, Sarah Schupach-Hahling, François Wiblé.*

## ■ Moyen-Age : un vignoble très bien organisé

Les premiers documents mentionnent la vigne dès le milieu du XIe siècle (Saillon, 1052). Ils démontrent:

- une forte présence de la vigne dans tout le territoire où elle prospère encore aujourd'hui
- une organisation en vignobles denses et bien équipés
- une solide implantation dans la société: dans la population, dans les milieux du pouvoir (seigneurs) et dans ceux de l'Eglise (évêque et chanoines, monastères et couvents).

La fin du Moyen Age est un temps de difficultés (crises dans certains secteurs de l'économie, graves crises démographiques) et de changement (développement d'un élevage commercial de bovins). La vigne traverse ces agitations avec une constance remarquable.

Les médiévistes ont fouillé une documentation abondante, qui nous apprend beaucoup sur le fonctionnement des vignobles et la place des crus valaisans dans la société. Le goût du vin n'a pas le même jargon qu'aujourd'hui, les sorciers squattent les caves pour des cérémonies secrètes, les vaches paissent dans les vignes, les moines boivent en cachette, les échanges commerciaux démarrent timidement.

Ont travaillé sur cette période: Pierre Dubuis, Chantal Ammann-Doubliez, Cristina Buchard, Arnaud Meilland et Christine Payot (Bureau CLIO Sarl).

## ■ Epoque contemporaine (dès 1850): explosion du commerce

Cette période transforme radicalement le vignoble valaisan: on passe d'une culture vivrière à une vigne vouée au commerce. En 100 ans, le Valais devient le plus grand canton viticole de Suisse. Comment ? Grâce aux suites de la guerre du Sonderbund (1847): les terres spoliées à l'Eglise sont rachetées par des familles valaisannes aisées et des investisseurs vaudois qui fondent les premières entreprises viticoles du canton. Grâce à l'arrivée du chemin de fer et les premiers travaux d'endiguement du Rhône (1860). Grâce à l'évolution de l'encépagement et des méthodes culturales.

**1918-1950 : La grande mutation.** Le vignoble est reconstitué en quelques décennies pour faire face à la menace du phylloxéra. Au détriment des spécialités, qui ne répondent pas à la demande des consommateurs. Une grave crise économique (années 1920) oblige les vigneron et les commerces à s'organiser. Elle est à l'origine de la création des Caves coopératives Provins. L'Etat fédéral joue un rôle de plus en plus important dans l'économie vitivinicole. L'enseignement se professionnalise.

**1950-1991: Tensions entre quantité et qualité.** La surface viticole valaisanne augmente constamment pour atteindre 5200 ha en 1980. La production s'industrialise. La vendange paie et la viticulture connaît sa période faste. Les impératifs de rendement prennent cependant souvent le pas sur la qualité des vins. Dans le courant des années 1980, le Valais, comme les autres régions viticoles, connaît une grave crise de surproduction qui aura d'importantes conséquences.

**Dès 1991: Les années AOC.** La grande crise d'écoulement des années 1980 est à l'origine de la mise en place des appellations d'origine contrôlées (AOC). Elles entrent en vigueur en Valais en 1992. La revalorisation des cépages autochtones, la mise en valeur des terroirs et la sauvegarde du patrimoine paysager font également partie des objectifs de la politique viticole valaisanne à l'aube du 21ème siècle.

Historienne responsable de l'époque contemporaine: Sabine Carruzzo-Frey.

## LA VIE, LES PAYSAGES, LES CEPAGES

### ■ La vie autour du vin: parole aux témoins !

Les ethnologues ont puisé leurs données dans l'analyse de témoignages.

Pour mettre en confiance les personnes rencontrées, ils se sont servis d'un outil lié à la vigne. On ne risque rien à parler de *piochard*, de *pic* et de *capion*, car le sujet est extrêmement familier. Mais les informations livrées, mêlées à des souvenirs de vie, représentent de précieux éléments pour le chercheur.

C'est ainsi que l'on a pu trouver des liens entre les caractéristiques de l'outil et le statut de l'individu. Les pioches usées reviennent aux femmes alors que l'outil neuf est attribué aux hommes. C'est souvent la notion de force musculaire qui justifie ce choix. Les mots d'un descendant du fondateur de l'industrie du sécateur Leyat et Fils racontent bien davantage que des données factuelles. Pareil pour

les récits du gardien de bisse ou les souvenirs des vigneron·nes de Conthey et de Savièse: c'est à travers le vécu des acteurs que les réalités se dessinent.

Dans l'ouvrage, vous trouverez les résultats de 23 recherches ethnologiques, dont voici quelques exemples:

- Des tonnelets pour boire aux champs
- Les multiples formes des serpes et serpettes viticoles
- Les vignes des montagnards, témoins d'une vie nomade
- Maladies et ravageurs: plus d'un siècle de lutte
- Les hommes taillent, les femmes effeuillent
- Le temps des vendanges
- Grandeur, décadence et renouveau du tonneau
- Bourgeoisies: l'art de boire ensemble
- Le Vin du Glacier, le blanc qui traverse le temps
- Le Vin d'honneur: l'ingrédient du prestige et le rituel de tous les événements
- Vignerons le samedi, ouvriers la semaine
- Boire en mangeant ou «boire un verre»
- Les vins valaisans dans les concours internationaux

*Ethnologues engagés: Mélanie Hugon-Duc, Isabelle Raboud-Schule, Samuel Pont et Paul Vetter.*

## ■ Le paysage: tout s'y lit!

Les modifications sociales et économiques laissent leur trace dans le paysage. Les géographes ont sélectionné une série de cartes et de sites. Ils ont numérisé les surfaces de vignes à partir de ces cartes historiques afin de quantifier l'évolution des cultures et repérer les grands changements. La mise en parallèle de ces cartes avec d'autres données comme les bâtiments, les routes, l'orientation ou la pente permet de formuler d'intéressantes hypothèses sur les causes de l'évolution du vignoble selon les régions. Sur certains sites, la vigne disparaît alors qu'elle s'étend considérablement à d'autres endroits.

Certains aménagements laissent une forte empreinte dans le paysage: terrasses, murgères ou canaux d'irrigation. L'étude de leur histoire et de leurs spécificités nous interroge sur les relations entre l'homme et l'environnement: quelles solutions ont été apportées aux problèmes de pente ou de sécheresse? A quelle organisation du territoire cela a-t-il conduit?

Cultivé, aménagé par l'homme et chargé de sens, le paysage viticole est donc avant tout un paysage culturel, une mémoire de notre histoire.

*Géographes engagés: Sylvie Arlettaz Jori et Simon Martin.*

## ■ Les cépages: origine et évolution

Les origines des cépages reposent très souvent sur des connaissances fragmentaires et des légendes. Les analyses d'ADN, qui se pratiquent depuis une dizaine d'années, apportent enfin des réponses précises sur les cépages et leurs liens de parenté.

Dans *l'Histoire de la vigne et du vin en Valais, des origines à nos jours*, le biologiste moléculaire José Vouillamoz, de l'Université de Neuchâtel, livre la date de la première mention, l'origine géographique et la parenté génétique pour chaque cépage cultivé en Valais. Avec l'historienne Chantal Ammann-Doubliez, il a monté ce tableau qui montre l'évolution de l'encépagement en Valais.

Date	Cépage(s)	Note
1313	Humagne, Rèze et un mystérieux Neyrun	Registre d'Annviars, <i>de neyrun, de humagny et de regy</i> . Peut-être le Rouge du Pays (=Cornalin du Valais)
1536	Muscat	<i>muscatellum</i> (Archives du Chapitre de Sion) 2008 : découverte ampélo + ADN de 2 Muscats en Valais
1540	Gouais Blanc	<i>gewess</i> : Cépage-clé du patrimoine viticole européen
1586	Savagnin Blanc	<i>heyda</i> : Heida à Visperterminen, Païen dans le Valais francophone, Traminer dans le Tyrol, etc.
1602	Arvine	<i>Arvina</i> : Comptes d'Adrien de Riedmatten, présente dans une vigne à Mollignon [ <i>Mulignon</i> ] près de Sion
1686	Amigne	"Livre pour le travail des vignes" du banneret de Riedmatten, présente dans une vigne en Regrullion, entre Granges et Noës
1698	Pinot gris/Malvoisie	Nom fallacieux pour vins doux, en Valais = Pinot gris de Bourgogne. Livre de recettes 1671-1698 (AEV)
1848	Chasselas et Pinot noir	50'000 chapons de Cortaillod rouge et autant de Fendant blanc commandés par le Conseil d'Etat. Le Fendant vient du canton de Vaud, le Pinot de Cortaillod, originaire de Neuchâtel, a aussi transité par Vaud
1854	Gamay	Dôle de Sion pour l'exposition de Berne. Dôle=Gamay et/ou Pinot noir, tous deux de Bourgogne. Dôle=nom de l'assemblage des deux dès 1941
1856	Lafnetscha	Lafnetscha = Humagne Blanc x Completer (Grisons)
1862	Silvaner et Riesling	1862-1928 Johannisberg = Riesling ; dès 1928, Johannisberg = Silvaner
1900	Humagne Rouge	Manuscrit Chanoine Besse. Humagne Rouge = Cornalin d'Aoste ≠ Cornalin du Valais. Humagne Rouge est le fils du Cornalin du Valais !
1921	Syrah	Introduite en 1921 et non pas en 1926

## TABLE DES MATIERES (NON DETAILLEE)

### ANTIQUITE, MOYEN ÂGE ET TEMPS MODERNES

#### Partie 1: Origines, mise en place et consolidation du vignoble valaisan (600 av. J.-C à 1600 apr. J.-C.)

Chapitre 1: Les débuts de la vigne en Valais (800 av. J.-C.–1000 apr. J.-C.)

Chapitre 2: La vigne dans un pays en mutation (1000–1500)

Chapitre 3: Questions choisies

#### **ECLAIRAGES**

Des vignes avant les Romains en Valais?

Sur les traces des pépins dans le village vigneron le plus ancien de Suisse

Avant les Romains: les premiers services à vin

Sous les vignes... des trésors archéologiques

Les premières «bouteilles» du Valais

La serpette, outil du vigneron valaisan à l'époque romaine

Trouvailles archéologiques en Valais à l'époque romaine

Les Valaisans, amateurs de crus méditerranéens à l'époque romaine

Comment les chanoines de Sion écoulaient leur vin au XVI<sup>e</sup> siècle

Les ecclésiastiques, gestionnaires de vignes au XVII<sup>e</sup> siècle  
Célébrer, purifier, bénir: les missions du vin dans l'Eglise aux  
XIV<sup>e</sup>–XV<sup>e</sup> siècles

Lorsque la sorcellerie s'empare du vin

Les bourgeoisies du Haut-Valais et leurs domaines viticoles

La vigne sauvage en Valais

Premières mentions de cépages dans le Registre d'Anniviers

Les cépages au XVI<sup>e</sup> siècle: Muscat, Gouais Blanc, Gros

Bourgogne et Savagnin Blanc

## **PARTIE 2: Le temps des traditions et des ambitions, de 1600 à 1830**

Chapitre I: Idées anciennes sur l'univers du vin

Chapitre II: Autour de la vigne: renouveler, structurer et surveiller

Chapitre III: Autour du vin: cuver, humer, boire

Chapitre IV: Les premiers enjeux économiques du vin

Chapitre V: Les vignes des familles aisées de plaine

Chapitre VI: Les vignes communales et paroissiales

Chapitre VII: Les vignes des chanoines

Chapitre VIII: Chroniques des malheurs de la vigne

#### **ECLAIRAGES**

Les murgères, vestiges du vignoble valaisan traditionnel

Mode d'emploi des travaux viticoles au XVI<sup>e</sup> siècle

Les révélations des contrats de location au Moyen Age 1700

Animaux dans les vignes: adieu, moutons, brebis, cochons!

Recettes et savoir-faire pour bonifier le vin

Les observations quotidiennes d'un propriétaire de vignes entre 1800 et 1871

Techniques viticoles au début du XIX<sup>e</sup> siècle: le cahier de Jacques-François-Joseph Luder

La consommation de vin à l'hospice du Grand-Saint-Bernard au début du XVIII<sup>e</sup> siècle

La coupe et le vin de l'accouchée

Premières mentions de l'Arvine et de l'Amigne au XVII<sup>e</sup> siècle

Malvoisie, un nom équivoque

Raretés locales: Diolle, Goron de Bovernier, Grosse Arvine, Rouge de Fully

Lafnetscha et Himbertscha, cépages insolites du Haut-Valais

Le Eyholzer Rote, vieux cépage unique du Haut-Valais

Encépagement du Valais entre l'époque romaine et le XIX<sup>e</sup> siècle

## EPOQUE CONTEMPORAINE

### Partie 1: L'adieu à l'ordre ancien ou la naissance de la viticulture commerciale (XIXe)

Chapitre 1: La lente transformation

Chapitre 2: les facteurs de changement

Chapitre 3: Le développement des commerces de vins

Chapitre 4: De l'écho lointain des misères viticoles à la prise de conscience du danger

#### ECLAIRAGES

Le vignoble valaisan à la fin du XIXe siècle: dessine-moi la mer

Les terrasses, joyau du vignoble

La vigne et le vin dans les récits des voyageurs, de la Renaissance à la fin du XIXe siècle

Les multiples formes des serpes et serpettes viticoles

Leyat & Fils 9 millions de sérateurs vendus à travers le monde

Les vignes des montagnards, témoins d'une vie nomade

Des tonnelets pour boire aux champs

Le travail du sol des vignes avant les herbicides

Soigner le sol pour en tirer le meilleur

La culture de la vigne à la mode valaisanne

### Partie 2: La grande mutation: développement et transformation du vignoble valaisan (Première moitié du XXe siècle)

Chapitre 1: La nécessité de formation: d'Ecône à Châteauneuf

Chapitre 2: Les maladies comme facteur de développement technique

Chapitre 3: La crise viticole des années 1920

Chapitre 4: Les caves coopératives: la solution pour affronter la crise

Chapitre 5: 1930 – 1950, une protection étatique omniprésente

#### ECLAIRAGES

Maladies et ravageurs: plus d'un siècle de lutte

Les hommes taillent, les femmes effeuillent

Le temps des vendanges

Les récipients des vendanges, de la grappe au pressoir

Le pressoir ou la transformation du raisin en vin Ethno

Les pressoirs à force humaine

Le pressoir hydraulique vertical, révolution des années 1930

Grandeur, décadence et renouveau du tonneau

Bourgeoisies: l'art de boire ensemble

Le Vin du Glacier, le blanc qui traverse le temps

Le Vin d'honneur: l'ingrédient du prestige et le rituel de tous les événements

A Monthey, l'industrie mange la vigne dès 1893

Savièse: comment le raisin a supplanté le blé

La viticulture aux extrêmes: la vallée de la Viège

Choisir entre la vigne et l'abricot: la région Charrat-Saxon-Riddes

Le cône de déjection de la Losentse: de l'agriculture vivrière à la viticulture intensive

### Partie 3: La vitiviniculture aux prises avec le fragile équilibre entre quantité et qualité (1945–2000)

Chapitre 1: La loi sur l'agriculture et le statut du vin

Chapitre 2: les mesures cantonales en faveur de la vitiviniculture

Chapitre 3: Trente ans de tribulations pour protéger les appellations Dôle, Fendant et Johannisberg

Chapitre 4: Loin du terrain politique et des lois, les vigneron cultivent leurs parcelles

Chapitre 5: le commerce du vin aux prises avec les réalités d'un monde mouvant

Chapitre 6: Les années AOC

Chapitre 7: l'histoire en chiffres et en dates

#### ECLAIRAGES

Au cœur du Valais: la plus petite vigne de la terre

Vignerons le samedi, ouvriers la semaine

Boire en mangeant ou «boire un verre»

L'art de prévenir l'alcoolisme et les excès dangereux

Les salons des vins valaisans: VINEA, premier de cordée

Les vins valaisans dans les concours internationaux

Le Musée valaisan de la Vigne et du Vin: un vieux rêve

Le bisse et son garde au début du XXIe siècle

Venthône, Miège et Salquenen: les grands remaniements La vigne et la ville: je t'aime, moi non plus

Comment le Chasselas et le Pinot sont arrivés en Valais

Le renversement d'identité du Johannisberg

Les chemins de la Dôle pour rejoindre le Valais

Marsanne, Cabernet Sauvignon et Mondeuse Noire

L'Humagne rouge, fils du Cornalin du Valais

Le Chardonnay et la Syrah débarquent en Valais

Les cépages à l'essai qui ont pris racine

Les nouveaux croisements de cépages

Petite Arvine: l'histoire d'une suivante devenue reine

Cornalin: le Petit Rouge devenu Grand

## UNE EQUIPE INTERDISCIPLINAIRE ET UN RESEAU SCIENTIFIQUE

## ■ Commission scientifique et chercheurs

### **Historiens**

Pierre Dubuis, historien, chargé de cours aux Universités de Lausanne et Genève coordinateur de la partie médiévale et histoire moderne

Sabine Carruzzo-Frey, historienne, conservatrice de la Confrérie des Vignerons de Vevey

Chantal Ammann-Doubliez, collaboratrice scientifique Archives du Chapitre cathedral de Sion

Cristina Buchard, bureau CLIO Sarl

Antoine Lugon, anc. Chargé de recherche Médiathèque Valais

Arnaud Meilland, bureau CLIO Sarl

Jean-Henry Papilloud, président de la Société d'Histoire du Valais romand

Christine Payot, bureau CLIO Sarl

Denis Reynard, Archives de l'Etat du Valais

Joanna Vanay, journaliste

### **Archéologues**

Philippe Curdy, conservateur du dép. archéologie du musée d'histoire, Sion

Olivier Paccolat, bureau TERA

Sarah Schupbach Hahling

François Wiblé, archéologue cantonal du Valais

### **Ingénieurs agronomes**

Arthur Darbellay, ancien directeur de l'Ecole d'agriculture de Châteauneuf

François Murisier, collaborateur scientifique Agroscope RAC Changins

Jean-Louis Simon, ancien chef de la section viticulture, Station fédérale de recherches agronomiques RAC Changins

### **Biologistes**

Claire Arnold, Université de Neuchâtel

Olivier Mermod, archéobotaniste

José Vouillamoz, biologiste moléculaire, Université de Neuchâtel

Lucia Wick, palynologue, Université de Bâle

### **Ethnologues**

Isabelle Raboud, membre du comité scientifique MVVV, directrice du musée gruérien, Bulle

Mélanie Hugon-Duc

Samuel Pont, collaborateur scientifique MVVV

### **Géographes**

Sylvie Arlettaz Jori

Simon Martin, Université de Lausanne

Emmanuel Reynard, Université de Lausanne

### **Personnalités du monde viticole**

Christian Broccard, vigneron-encaveur, ancien président de l'Interprofession valaisanne du vin

Stéphane Gay, œnologue

Philippe Varone, encaveur

## **Direction du projet**

Anne-Dominique Zufferey-Périsset, directrice du MVVV

Amédée Mounir, président de la Fondation du Musée valaisan de la Vigne et du VIN (MVVV)

## **PARTENAIRES SCIENTIFIQUES**

Archéologie cantonale

Archives du Chapitre cathédral de Sion

Archives de l'Etat du Valais

AVM Association valaisanne des musées

Laboratoire cantonal

Médiathèque Valais-Martigny

Médiathèque Valais-Sion

Musée d'histoire, Sion

Office de la viticulture de l'Etat du Valais

Université de Bâle

Université de Genève

Université de Lausanne

Université de Neuchâtel

## **CONTACTS**

### **DIRECTION DU PROJET**

**Anne-Dominique Zufferey-Périsset**, directrice du Musée de la Vigne et du Vin,  
078/ 770 04 66 et 027/456 35 25, museeduvin@netplus.ch

### **ORIGINES**

**Olivier Paccolat**, archéologue, bureau Tera, 079/658 13 78, o.paccolat@terasarl.ch

**Philippe Curdy**, conservateur dép. archéologie du Musée d'histoire, Sion  
079/483 22 01, philippe.curdy@admin.vs.ch

**CEPAGES** (recherches ADN cépages, histoire des cépages),

**José Vouillamoz**, biologiste, ampélographe, 079/299 49 40, jose.vouillamoz@unine.ch

### **MOYEN-AGE ET EPOQUE MODERNE**

**Pierre Dubuis**, historien, chargé de cours aux Universités de Lausanne et Genève, coordinateur de la partie médiévale et histoire moderne, 027/207 13 84, 079/439 06 25, pierre.dubuis@lettres.unige.ch

### **EPOQUE CONTEMPORAINE**

**Sabine Carruzzo-Frey**, historienne, conservatrice de la Confrérie des vigneronns de Vevey  
021/923 87 05 ou 079/453 40 00, carruzzo.sabine@bluewin.ch

## IMAGES DISPONIBLES SUR WWW.HISTOIREDUVIN.CH



**Paysage de vigne.**

Photo J. Marguelisch

14



**Vases a trottola.** De gauche à droite, Sembrancher, Sion, Sembrancher et Riddes. Ce dernier est une imitation de forme réduite, modelée en pâte locale. Le récipient le plus haut est une forme précoce de vase a trottola, datée du début du 2ème siècle av. J.-C.

Musée d'histoire, Sion.

Photo MVVV/R. Hofer



**Serpettes romaines** découvertes en Valais, IIe siècle-VIIe/VIIIe siècles apr. J.-C.

Archéologie cantonale et Musée d'histoire, Sion

Photo MVVV/R. Hofer



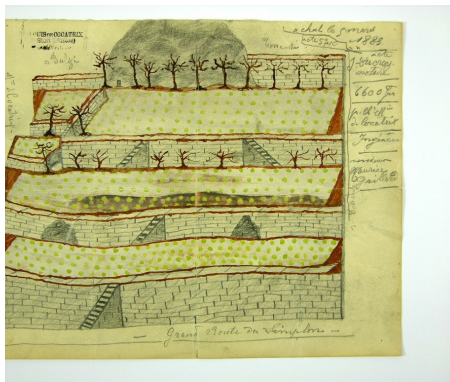
**Cols d'amphore** de la région de Rhodes (Massongex, 50-70 apr. J.-C.), du Sud de la Gaule (Martigny, 50-100 apr. J.-C.) et de Crète (Martigny, IIIe siècle ap. J.-C.).

Archéologie cantonale, Sion

Photo MVVV/R. Hofer



**Boucle d'oreille** en or, finement ouvragée, en forme de grappe de raisin, Massongex, thermes romains, 1er siècle. Musée d'histoire, Sion.  
Photo MVVV/R. Hofer



**Vigne de Platta vers 1890** (Sion).  
Dessin de Louis de Cocatrix, vers 1890. AEV, Xavier de Riedmatten, P1946 .

**Affiche publicitaire**, vers 1920. Médiathèque Valais-Sion.



**Devant le Café brasserie de Genève. Sion, 1890-1900.**  
On distingue les noms de quelques-uns des vins vendus dans ce débit de boisson: Clos Molignon, Clos du Mont, Clos Grandinaz, Château la Soie.  
Photo Charles Rieder, Médiathèque Valais-Martigny



**Chamoson, 1935-1940.**  
Photo Benedikt Rast, BCU Fribourg.

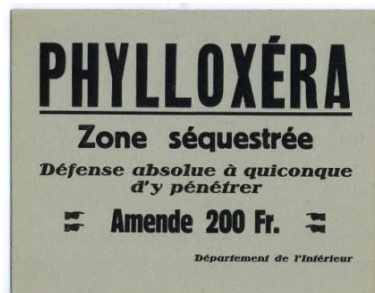


**Paysage de vigne.**  
Photo J. Marguelisch



**Pépinière** près de Martigny, vers 1970.

Photo O. Ruppen, Fonds OPAV, Médiathèque Valais-Martigny



**Pancarte** interdisant l'entrée dans une zone touchée par le phylloxéra.  
Musée valaisan de la Vigne et du Vin



**Vendanges à Ardon, vers 1947.**

La coopérative Provins est la première à introduire l'usage de la caisse en bois, dès 1930.

Photo Max Kettel, Médiathèque Valais-Martigny



**Treille de Cornalin** à Ollon (VS).

Photo MVVV/R. Hofer