

M u s é e



Museum

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

Dossier de presse

Projet de recherche : «Histoire de la Vigne et du Vin en Valais,
des origines à nos jours»

UN COLLOQUE FAIT LE POINT

Sommaire

2	Communiqué de presse
3	Projet « Histoire de la vigne et du vin », un rappel
4	Le colloque du 30 novembre
5-7	Eclairage sur les nouvelles découvertes
8	Les interventions du colloque en un coup d'œil
9	L'équipe scientifique
10	Contacts
11-12	Photos

Communiqué de presse

Sierre, novembre 2007

Projet « Histoire de la Vigne et du Vin »

Le dernier point avant la publication

Le bébé est bientôt à terme. Dans un peu plus d'un an, le premier livre de Suisse consacré à l'histoire de la vigne et du vin sortira en librairie. Avant cela, le Musée valaisan de la vigne et du vin, initiateur de ce projet original, fait le point. Une trentaine de spécialistes engagés dans les travaux de recherche présentent trouvailles et découvertes lors d'un Colloque, le 30 novembre à Sierre.

Le Musée valaisan de la Vigne et du Vin (MVV) voulait non seulement combler une carence historique en publiant le premier ouvrage complet sur l'histoire de la vigne et du vin en Valais. Il souhaitait aussi accompagner son bébé, faire vivre son évolution. Pour cela, il a rendu publiques au fur et à mesure les découvertes des quelque trente chercheurs – biologistes, historiens, archéologues, et ethnologues impliqués dans tout le pays. Un premier rendez-vous a concrétisé cette intention en mai 2003. Le cinquième Colloque, vendredi 30 novembre prochain à Sierre, marquera la fin du travail de recherche. Tout le matériel est là, reste à en faire la synthèse et la présentation en vue de la publication en 2009.

9000 documents réunis

Premier élément de bilan: le jeu en valait la chandelle. Ce projet interdisciplinaire a fait évoluer de façon spectaculaire les connaissances sur la vigne et le vin dans le canton, et partant dans toute la Suisse. Plus de neuf mille documents nourrissent une base de données complètement nouvelle. Des archivistes ont réuni des textes auparavant éparpillés dans le désordre d'armoires poussiéreuses. Un généticien a découvert à Savièse un cépage inconnu en Europe. Après une analyse de pollens au lac de Montorge, une archéobotaniste a suggéré la présence de la vigne cultivée en Valais avant l'arrivée des Romains, une information inédite. Une anthropologue a étudié l'histoire de la pioche, et découvert à travers cet outil banal toute une organisation sociale... Enfin, une biologiste a montré comment la vigne sauvage pourrait aider sa cousine domestiquée à se défendre contre le mildiou et l'oidium.

En tout, seize intervenants présenteront le 30 novembre les fruits de leurs travaux, réalisés avec le soutien d'un réseau scientifique national et international. La journée est ouverte à tous: beaucoup de Valaisannes et de Valaisans ont en eux une histoire de vigne. Ils peuvent désormais se la réapproprier.

«Histoire de la Vigne et du Vin en Valais, Jalons pour un ouvrage de référence». Colloque à la HEVs de Sierre(à deux pas de la gare et du parking de la Plaine Bellevue). Vendredi 30 novembre 2007, de 8h45 à 17h. Ouvert au grand public. Programme sur le site www.museevalaisanduvin.ch
Inscriptions par mail à l'adresse museeduvin@netplus.ch pour le repas de midi.

Contacts : Anne-Dominique Zufferey-Périsset, directrice du MVV, 078/77 004 66 (liste complète des contacts en page 10)

Projet « Histoire de la Vigne et du Vin », un rappel

■ **Son but:** La publication en 2009 d'un ouvrage de référence grand public sur l'histoire de la vigne et du vin en Valais, des origines à nos jours. Une trentaine de chercheurs associés à un réseau universitaire, à des spécialistes européens et à des institutions cantonales y travaillent depuis 2002. Régulièrement, ils présentent le fruit de leurs recherches au public lors d'un Colloque. Celui du 30 novembre sera le dernier avant la parution de l'ouvrage.

■ **Son financement:** Le coût total du projet est de 1'600'000 francs. L'Etat du Valais, la Loterie romande et l'Interprofession valaisanne de la Vigne et du Vin en assurent le financement.

■ **L'ouvrage:** La vigne et le vin seront l'unique personnage d'une biographie complète. Elle racontera tout ou presque : leur filiation, leur naissance, qu'éclairent les premières preuves de la présence de la vigne en Valais, débusquées grâce à des techniques ultramodernes. Leur histoire, leur impact sur le paysage, leurs outils. Leur influence sur la société et la création culturelle. Leurs techniques.

Le livre se découpera en quatre thèmes principaux :

- Les origines de la vigne
- Le temps des Celtes et des Romains
- L'histoire médiévale et moderne
- L'histoire contemporaine.

■ **Le pourquoi:** Parce qu'on sait si peu sur un sujet si important! La vigne et le vin ont modelé l'économie et le paysage socioculturel du Valais, la façon de se parler, la manière de travailler. Or personne en Suisse n'a jamais publié un ouvrage synthétique sur leur histoire. L'impact de l'ouvrage ne s'arrêtera pas aux frontières cantonales. L'évolution valaisanne de la vigne et du vin fait partie d'un tout: à travers elle, on verra tout le film du monde viticole suisse et européen.

L'ouvrage comblera une autre lacune. Les consommateurs veulent de plus en plus connaître les boissons qu'ils invitent à leur table. Le rapport au produit ne se limite plus à son prix. On veut quelque chose à boire, certes. On veut aussi quelque chose à savoir. Comment lier amitié avec un vin si on ignore son histoire et ses racines?

Professionnels ou grand public, tout le monde parle du vin. On le décrit, on l'ausculte, on le mythifie. Cet ouvrage permettra à chacun de l'évoquer en connaissance de cause.

En donnant un curriculum vitae à la vigne et au vin, on leur dessinera un visage et un tempérament. Une identité. Cela pourrait donner des idées aux spécialistes de la communication, qui auront enfin une base théorique solide pour travailler sur l'image du vin valaisan à l'extérieur. Et mieux éveiller l'intérêt des consommateurs.

Le colloque du 30 novembre

■ **Le dernier bilan avant la vendange !**

Seize intervenants, pour autant de sujets. Ce colloque, dernière étape avant l'impression de l'ouvrage, fera le point sur l'ensemble des recherches. De la communication aux concours de vins, en passant par les surprises révélées par les analyses ADN, la découverte d'un mystérieux cépage, l'extravagante histoire de la serpette ou les récits savoureux de voyageurs, les conférenciers inviteront à un voyage plein de surprises. Un périple empli de nouvelles découvertes: la recherche a beaucoup avancé depuis le dernier colloque organisé en mai 2006.

La journée aura lieu à la HEVs de Sierre. Ouverte au public, elle se divisera en trois thèmes:

- Vin, histoire et marketing
- Amphores, serpettes et petites histoires
- D'ici et d'ailleurs : les vins valaisans dans la culture contemporaine.

Vous trouvez le programme détaillé de la journée dans le prospectus joint à cette documentation.

■ **Un coup de projecteur sur les dernières découvertes**

Au fur et à mesure qu'ils ont avancé dans leur travail, les chercheurs ont levé de nouveaux morceaux de voile sur l'univers de la vigne et du vin. Dans les pages qui suivent, nous vous proposons un éclairage sur les découvertes les plus marquantes, qui seront présentées lors du Colloque de Sierre.

■ Un cépage unique au monde découvert à Savièse



Un cépage unique au monde découvert à Savièse grâce à l'ADN. Photo José Vouillamoz

Ces deux ceps accrochés à un mur de vigne à Savièse ne ressemblaient à rien de connu. Le généticien de l'université de Neuchâtel, le Dr José Vouillamoz a comparé leur profil ADN à celui de 2'000 cépages du monde, y compris tous ceux des Alpes. Rien. On peut l'affirmer avec certitude: un cépage unique a été découvert dans le vignoble de Savièse. Le test de paternité a permis de dévoiler une partie de son visage. Il pourrait être un descendant direct de la Rèze, autrefois utilisé notamment pour l'élevage du vin des Glaciers.

C'est Germain Héritier, un viticulteur-encaveur de Granois, qui a débusqué l'inconnu. En même temps qu'il se demandait qui étaient ces deux vieux ceps, il est tombé sur l'appel lancé par José Vouillamoz. Le généticien travaille à répertorier les profils ADN de tous les cépages cultivés en Suisse. Dans le cadre de cette recherche, il avait publié dans

les médias des annonces pour demander aux vignerons et aux

privés de lui envoyer des échantillons de cépages ou de treilles insolites ou inconnus. Germain Héritier a répondu parmi une soixantaine d'autres. Reste à approfondir la découverte. D'où vient ce cépage ? A-t-il été cultivé ? Présente-t-il les qualités nécessaires pour produire un raisin adapté à la vinification ? Les recherches continuent.

« **L'ADN n'a pas fini de nous surprendre.** » José Vouillamoz, Dr ès Sciences, Université de Neuchâtel. 10h. Contact : 079/299 49 40

■ Archives et documents : des récits savoureux servis frais

La Méditerranée à la montagne. Voilà comment les écrivains voyageurs décrivent la vigne et le vin en Valais au seizième siècle. Les littérateurs de l'époque sont surtout frappés par des impressions quasi géographiques: le climat exceptionnel du pays, la fertilité des sols... et la qualité des vins. Ceux qui leur succèdent reprennent en chœur ce refrain, sans souci du plagiat. Marc Lescarbot (1618) décrit le vin valaisan comme «renforcé, corsé, et délectable à boire», comme les vins espagnols. L'écllosion du romantisme renforce le lyrisme et parfois l'exagération sur le thème du Valais méridional. Devant ses yeux, le voyageur écrivain ne voit-il pas éclore des figes, des amandes, des pêches et des

melons? Alors qu'il suffit de les lever pour contempler les plus hauts sommets? Pour ces auteurs, «le Valais renferme aussi bien les chaleurs des feux équatoriaux que les froids du Spitzberg», écrit la géographe Sylvie Arletta Jori.

En plus des témoignages littéraires, les travaux de recherche pour la publication de l'ouvrage incluent une exploration méticuleuse de récits en rapport avec la vigne et le vin, du dix-septième au dix-neuvième siècle. Le Bureau CLIO a exploré des milliers de pages d'inventaire, lu et trié des centaines de documents pendant près de trois ans. Au Colloque, il présentera un florilège de textes savoureux et remarquables, avec leurs anecdotes souvent cocasses. En guise d'apéritif, voici l'exemple d'une lettre adressée par le docteur Charles-Louis Bonvin à son épouse Marie entre 1882 et 1885. C'est un dimanche, à 11h 30, il commence par : *«Ma bonne petite femme (...) Pas de nouvelles des mayens ; on ne les voit même pas circuler, car hier au soir Fanny et Henriette ont regardé longtemps avec mon thélescope, que j'ai montré aujourd'hui à mon métral, pour lui faire comprendre que je pourrais voir à la vigne (...) On finira d'attacher la vigne mardi et on arrosera. M. de Rivaz m'a de suite donné de l'eau aujourd'hui avant l'appel. Il fait bon d'être là soi-même.»*

Autre amuse-bouche, cet extrait de chronique tirée des archives de l'Abbaye de Saint-Maurice. Elle évoque une fête donnée le 13 septembre 1751 à l'occasion de la naissance du Duc de Bourgogne: *«Des fontaines de vin, l'une de blanc, l'autre de rouge, placées aux deux angles de la maison de Monsieur de Chaignon commencèrent à même temps de couler jusqu'à la nuit.»*

« La vigne et le vin dans les récits des voyageurs traversant le Valais du XVIe siècle à la fin du XIXe siècle : thèmes récurrents et esquisses paysagères. » Sylvie Arlettaz Jori, géographe. 15h50. Contact: 027/746 45 84

« Récits savoureux et remarquables révélés par les documents d'archives (XVIIe – XIXe siècle) » Bureau Clio : Christine Payot, Cristina Buchard, Arnaud Meilland, historiens médiévistes. 14h40. Contact: 027/722 56 40

■ **Ce sont les femmes des autres qui piochent !**

Les premières n'avaient qu'une dent. Puis sont apparues les pioches à deux, et la plus récente à trois dents: la triandine. Aussi simple soit-il, l'outil agit comme un révélateur. Les pioches neuves, lourdes, étaient souvent l'apanage des hommes. Les femmes devaient se contenter de vieux outils, parfois tellement usés qu'ils ressemblaient davantage à des capions! Fait remarquable: parmi tous les témoignages recueillis, l'anthropologue Mélanie Duc n'a trouvé aucun homme qui admette que les femmes s'adonnaient au dur travail de la pioche. Ou alors, quand on le reconnaissait, cela concernait toujours les femmes des autres, par exemple des Saviésannes pour des Contheysans, ou le contraire. Ou encore de jeunes femmes qu'on décrivait comme de «sacrées bonnes femmes». Voilà comment l'évolution de la pioche, un thème en apparence inoffensif, éclaire la hiérarchie et l'organisation des familles et des communautés. Cette recherche est basée sur des témoignages oraux de personnes nées entre 1915 et 1959, ainsi que sur des photos.

«Regard ethnologique sur quelques outils et pratiques viticoles en Valais.» Mélanie Duc, anthropologue. 15h30. Contact: 078/687 41 84

■ La vigne sauvage, cette précieuse liane

On l'oublierait: la vigne a été domestiquée. La vigne sauvage, celle par qui tout a commencé, est devenue très rare. On en trouve encore en Valais, dans la région de Martigny. C'est d'ailleurs la seule station de Suisse où sa présence soit attestée. Soit l'homme l'a arrachée, soit les maladies et les ravageurs des vignobles cultivés l'ont détruite. La vigne sauvage figure sur la liste de l'Union Internationale pour la Conservation de la Nature (IUCN) comme plante en voie de disparition. D'elle, on sait qu'elle aime l'eau et la lumière, d'où sa présence dans les forêts riveraines. Le plant est masculin ou féminin, contrairement à la vigne cultivée, qui est hermaphrodite. Quant aux fruits, ils sont petits, rouges et ronds, au goût un peu astringent. On en fait encore du vin aujourd'hui en Roumanie, et on l'utilise en Espagne pour accentuer la couleur du vin rouge.

Pourquoi s'intéresser à cette liane rustique? Parce qu'elle peut nous aider à mieux préserver la vigne cultivée de deux maladies très répandues: le mildiou et l'oïdium. La vigne sauvage présenterait des capacités naturelles de tolérance à ces champignons. Reste à asseoir cette hypothèse scientifiquement, et à en comprendre le mécanisme. Des campagnes de réintroduction de la vigne sauvage ont été lancées en France, en Espagne, en Allemagne et en Autriche. Un projet, en phase de démarrage, existe aussi en Suisse.

« **La vigne sauvage (*Vitis vinifera* ssp. *Silvestris*) en Europe.** » Dr Claire Arnold, biologiste, université de Neuchâtel. 10h50. Contact: 032/718 25 03

■ Les paysages de la vigne, une bougeotte perpétuelle

Le phénomène est clair sur le coteau de la rive droite entre Sierre et Sion. Les villas mitent de plus en plus le paysage entre sept et huit cents mètres d'altitude. Les périphéries des villes sont de plus en plus recherchées. La vigne régresse... Ce phénomène sensible depuis le début des années nonante prolonge une évolution bien plus longue.

Jusque dans les années 20, le vignoble ne montait guère au-dessus de 700 mètres. Et pour cause: de cette altitude, et jusqu'à environ 900 mètres, on cultivait des champs de céréales et des vergers. En même temps qu'il peuplait les villes, l'homme a colonisé la plaine et le bas du coteau. Les ceps ont pris de l'altitude et remplacé des champs devenus inutiles.

Ainsi va la vie du vignoble, comme un personnage en perpétuel mouvement. Il disparaît ici, renaît ailleurs, déménage, s'étend ou se réduit. Ainsi, en même temps qu'elle quitte Monthey dès les années 70, la vigne conquiert le cône de déjection de Chamoson.

Trois phrases résument l'évolution de la carte viticole valaisanne: la surface du vignoble s'est réduite ou a disparu sur la rive gauche du Rhône, a explosé sur les pentes ensoleillées de l'adret, tout en migrant vers l'altitude. Simon Martin et le Dr Emmanuel Reynard présentent 125 ans d'histoire du paysage valaisan à travers huit régions, grâce à des cartes et des images inédites en trois dimensions.

« **Evolution du vignoble valaisan à travers les cartes historiques (1880-2000).** » Simon Martin et Dr Emmanuel Reynard. Institut de géographie, université de Lausanne. 16h10. Contact: 021/692 30 65

■ Et encore

« Une communication moderne pour le vin est-elle possible en Valais et en Suisse ? »

Du défi à vendre un produit de tradition avec une communication inventive et contemporaine. Pierre Devanthéry, directeur de l'interprofession de la vigne et du vin du Valais. 9h. Contact: 027/345 40 80

« Label et la bête, histoire des concours de vins en Valais »

Ils ont connu leur baby-boom dans les années 90. Aujourd'hui, les concours de vins vivent à un rythme de développement effréné et font partie de toute politique de marketing. Paul Vetter, journaliste du vin. 9h20. Contact: 079/471 31 65

« Les archives photographiques n'ont pas montré leur dernière image. »

Les photographes de la vigne et du vin ont mis en images l'évolution du canton. Voyage à travers un monde foisonnant de sujets, d'approches et de styles. Jean-Henry Papilloud, directeur de la Médiathèque Valais -Martigny. 9h40. Contact: 027/ 722 91 92

Die Geschichte des Weinbaus und Landschaftsveränderungen von der Eisenzeit bis zum Mittelalter. Hochauflösende Pollen- und Holzanalysen am Lac de Mont d'Orge.

De quand datent la vigne et le vin en Valais? La réponse s'affine grâce à une étude de pollens au lac de Montorge, au-dessus de Sion. Où l'on conclut que la présence de la vigne et du vin en Valais avant l'époque romaine n'est pas exclue. Dr Lucia Wick, archéobotaniste, Université de Bâle. 11h10. Contact: 061/201 02 17

La serpette, premier témoin du travail de la vigne en Valais à l'époque romaine

Les serpettes valaisannes de l'époque romaine ressemblent à celles que l'on rencontrait au Piémont ou au Tessin, où les serpettes étaient étroitement liées au travail de la vigne. Olivier Paccolat, archéologue, et Philippe Curdy, conservateur du département d'archéologie des musées cantonaux. 11h30. Contact: 027/ 322 29 24

Les Valaisans amateurs de crus méditerranéens à l'époque romaine

Sarah Schupbach Hahling, archéologue. 11h50. Contact: 024/499 11 29

« L'historien et les pépins: archéobotanique et viticulture en Valais »

Quand de très petits pépins révèlent leurs très grands secrets sur l'origine de la vigne dans le canton. Dr Olivier Mermod, archéobotaniste. 14h. Contact: 079/459 41 41

« Les chanoines de Sion et leur vin au XVI^e siècle. »

Les chanoines ont produit beaucoup d'archives, et laissé de précieux renseignements sur les coûts des travaux de la vigne, l'organisation des vendanges et la vente de vin. Chantal Ammann, historienne médiéviste. 14h20. Contact: 027/322 98 65

« Le vin et ses archives : de l'office de la viticulture aux maisons de vins centenaires. »

77 mètres de documents analysés, triés, et inventoriés. Le projet Vigne et Vin rend le passé des maisons de vins valaisannes enfin accessible. Joanna Vanay, historienne et archiviste. 15h10. Contact: 079/611 09 31

« Les vins du Valais vus de la Suisse allemande : petite revue de presse de 100 ans de *Weinzeitung*. » Eva Zwahlen, historienne et journaliste du vin. 16h30. Contact : 079/638 63 61

■ Collaborations scientifiques du projet « Vigne et vin »

Les institutions valaisannes

- La Médiathèque Valais
- Les Archives cantonales
- Le Service cantonal d'archéologie
- Les Musées cantonaux

Les universités suisses

Le Valais, canton non universitaire, resserre ses liens avec le monde académique suisse. Des activités de recherches et d'enseignement impliquent l'Institut de géographie de l'Université de Lausanne, le Département d'ethnographie de l'Université de Neuchâtel, le Département d'histoire de l'Université de Genève et la Section histoire de l'Université de Lausanne. On espère ainsi susciter l'intérêt d'étudiants autour de thèmes de recherche liés à l'Histoire de la vigne et au vin.

La direction du projet espère également développer des collaborations transfrontalières. En effet, le Val d'Aoste et la Vallée du Rhône dénombrent de nombreuses similitudes viticoles avec le Valais. Les rapprochements sont à exploiter.

Des collaborations scientifiques au-delà des frontières

Gilbert Garrier, professeur à l'Université Lyon-Lumière, auteur de nombreux ouvrages sur l'histoire de la vigne et du vin en France

Maurice Messier, professeur de géographie à l'Université de Grenoble

Fanette Laubenheimer, archéologue du vin, directrice de recherche au CNRS à Paris

Mathieux Poux, archéologue, responsable du Service des expositions du Pôle Département du Rhône (Lyon)

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, museedevin@netplus.ch

ORIGINES

José Vouillamoz, Dr ès Sciences (recherches ADN cépages), 079/299 49 40,
jose.vouillamoz@unine.ch

Philippe Curdy, conservateur du Musée cantonal d'archéologie (période celtique),
027/323 51 07, philippe.curdy@admin.vs.ch

MOYEN-AGE ET EPOQUE MODERNE

Dr Pierre Dubuis, historien, chargé de cours aux Universités de Lausanne et Genève,
coordinateur de la partie médiévale et histoire moderne, 027/207 13 84,
pierre.dubuis@unil.ch

HISTOIRE 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.museevalaisanduvain.ch



Couple aux vendanges à Martigny
 Photo O. Darbellay, Médiathèque Valais-Martigny

Serpette de Leukerbad (4^e siècle apr. J.-C.)
 Photo Musées cantonaux, Sion

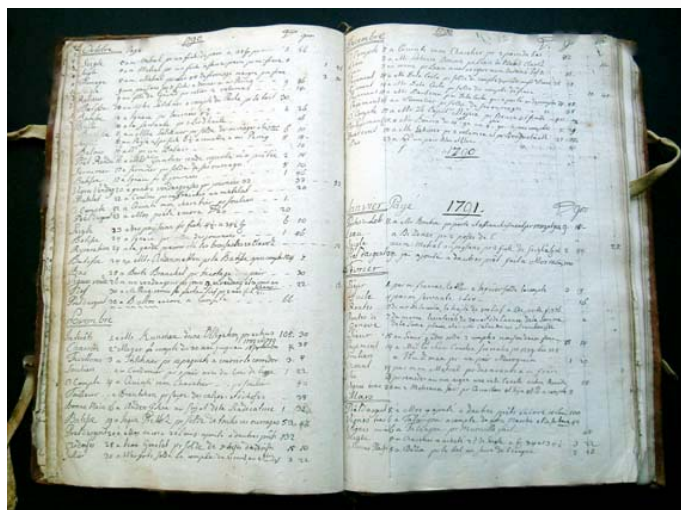


Photo bureau CLIO

La recherche a nécessité la
 consultation de plus de 9'000
documents d'archives.

Ici un livre de comptabilité pour les enfants de
 feu Capitaine du dizain Ambuel.
 Fonds Ambuel-R6, Archives de l'Etat du Valais



Vinea, concours **mondial du Pinot noir**, Sierre
 Photo Paul Vetter



Brantiers à Visperterminen.

Photo M. Kettel, Médiathèque Valais-Martigny



Transport de la vendange à dos d'homme en Valais

Archives OPAV, Médiathèque Valais – Martigny



Jusqu'au milieu du XXe s., le raisin est versé de la brante à vendange dans un grand tonneau de transport appelé **fuste**.
Archives OPAV, Médiathèque Valais – Martigny



Barils que le vigneron utilisait pour emmener son vin aux champs ou à la vigne

Photo MWV /Robert Hofer