

Les versannes, un truc de chez nous

MUSÉE DE LA VIGNE ET DU VIN Technique ancienne de reproduction de la vigne, les versannes, abandonnées au début du XX^e siècle, perdurent pourtant à Visperterminen. Une expo en images leur est consacrée du 19 mars au 30 novembre 2011.



1. On arrache les vieux cep. B. DUBUIS



2. On creuse... B. DUBUIS



3. On enterre les cep. B. DUBUIS



4. On coupe les fételles

FRANCE MASSY

La nouvelle exposition du Musée valaisan de la Vigne et du Vin (MVVV) dévoile en images une technique propre au Valais: les versannes. Un procédé qui se pratiquait déjà vers 1500 selon les travaux des chercheurs mandatés par le MVVV. «Versannes, quand le cep voit double» propose de découvrir de façon ludique cette manière de faire ancestrale, abandonnée vers 1920.

A travers un reportage photographique de Bernard Dubuis, un film de l'ethnologue Cecile Denkinger, des documents de la Médiathèque Valais-Martigny et des photos d'Alfred Egli (un chercheur zurichois qui s'est intéressé au patrimoine viticole haut-valaisan dans les années 70), le spectateur aussi voit double. Un œil vers le passé, l'autre ancré dans le présent.

Un prolongement du livre culte

Si les versannes ont été abandonnées au début du XX^e siècle, il existe encore un petit village d'irréductibles haut-valaisans qui résiste. A Visperterminen, sur 2000 mètres carrés de vignes, huit propriétaires font perdurer la tradition. Parmi eux, Lukas Stoffel et ses fils, Philippe et Renato.

Anne-Dominique Zufferey, directrice du Musée valaisan de la Vigne et du Vin a emmené le photographe Bernard Dubuis et l'ethnologue Cecile Denkinger, sur leurs traces. Visite des parchets et apprentissage du savoir-faire. «Cette exposition est un prolongement de notre projet historique (ndlr: la publication déjà culte: «Histoire de la vigne et du vin en Valais»). Une sorte de zoom sur ce savoir-faire viticole qui risque de disparaître et que le MVVV a pour mission de documenter et de conserver. Nous avons eu envie d'aller voir de plus près comment on fait. Les reportages donnent un côté très vivant à l'exposition.»

Une spécificité valaisanne

Aujourd'hui, la multiplication des plants de vignes se fait par greffage sur plant américain. Mais avant 1920, c'est le marcottage (mise en terre d'un sarment qu'on laisse attaché à la plante mère durant deux ans) ou le provignage (enterrement du cep en lieu et place du sarment) qui ont cours.

Les versannes, c'est encore autre chose. Une spécificité toute valaisanne qui consiste à provigner une ligne entière de cep, couchés dans une longue fosse commune.

Sept historiens et ethnologues ayant déjà participé à l'ouvrage «Histoire de la vigne et du vin en Valais», ont documenté et éclairé ce pan de la viticulture de notre canton.

A voir dès vendredi et jusqu'au 30 novembre au Musée valaisan de la Vigne et du Vin à Salquenen



Alfred Egli, docteur en philologie et germaniste, a pris des images entre 1968 et 1975. Il s'est intéressé au thème de la viticulture dans le Haut-Valais. A. EGLI

La limite des versannes

Si le système de multiplication de la vigne par versannes a été abandonné au début du XX^e siècle (dès 1920), c'est que l'arrivée du phylloxéra, ce vilain pou des vignes qui attaquant les pieds francs, a obligé les Valaisans à adopter le greffage sur plant américain. A cela s'ajoute l'apparition de nouveaux cépages plus rentables - dont le chasselas et le pinot noir - qui imposent un nouveau mode de taille et d'alignement des cep, à la vaudoise. Fini, les vignes en zigzag, les bosses et les creux... En l'espace de soixante ans, même si on a constaté un décalage entre le Haut-Valais, plus attaché aux manières traditionnelles de vinifier et la partie romande, l'ensemble du vignoble valaisan sera reconstitué et les versannes auront disparu. Aujourd'hui, si le MVVV éclaire ce pan de notre histoire et si un



Augustin Schmid, DR

sentier didactique entre Bramois et Nax envisage de faire des versannes sur une parcelle isolée, pas question pour autant de propager ce procédé. «Le seul but est de montrer comment on faisait autrefois. Etendre cette manière de faire risquerait de réintroduire le phylloxéra», déclare Augustin Schmid, ancien chef du Service cantonal pour la protection des plantes. FM

PRATIQUE

MUSÉE VALAISAN DE LA VIGNE ET DU VIN, SALQUENEN

► Du 19 mars au 30 novembre. Du mardi au dimanche 14 h à 17 h.

► Événement «Le Tour de la vigne et du vin en 1 jour» - 12 juin. Une journée pour revivre le temps des versannes avec des pros de la vigne, des artistes et des scientifiques. Départ MVVV Salquenen 9 h 30 - 10 h. Arrivée MVVV Sierre dès 16 h. Temps de marche 2 h. Bonnes chaussures. Prix: Fr. 20.-/pers. Verre de musée, animations et dégustation comprises. Gratuit jusqu'à 16 ans. Places limitées. Inscriptions: musee@mvvv.ch ou 027 456 35 25 ou 456 45 22. Petite restauration et boissons payantes sur place, ou piquenique tiré du sac.