

Valais

Faut-il sauver la Dôle?

Pendant un siècle, la Dôle, qui était alors un Pinot Noir pur, fut le plus prestigieux des vins du Valais. Aujourd'hui, bien qu'il soit devenu synonyme de petit rouge de soif, ce vin occupe toujours une place essentielle sur le marché suisse. Certains se demandent s'il ne faudrait pas la sauver, d'autres si on le peut encore! **Texte: Alexandre Truffer, dégustation: Yves Paquier, Alexandre Truffer**

Le 3 mai, Jean-Marc Amez-Droz, le secrétaire général de Swiss Wine Promotion, a tenté de convaincre lors d'une conférence au Musée de la Vigne et du Vin qu'il fallait sauver la Dôle. Ses arguments étaient basés sur des chiffres indiscutables. Pinot Noir et Gamay représentent respectivement 52% et 18% de la surface des cépages rouges valaisans, soit plus des deux-tiers de l'encépagement dans cette couleur. De plus, surfaces et production sont stables depuis plusieurs années et nécessitent donc des débouchés réguliers. En grande surface, la Dôle - qu'elle soit rouge ou blanche - représente 60% des volumes de Pinot et de Gamay écoulés par ce canal. Or les supermarchés écoulent près de 3/4 des vins valaisans issus de Pinot Noir et de Gamay. A peine un quart de la production atteint le consommateur par le biais des restaurants, des cavistes ou de la vente directe. Bien que les ventes des rouges valaisans aient fortement baissé en grande surface ces cinq dernières années, la Dôle conserve une part de marché égale face aux Pinot Noir ou Gamay purs. Il en est de même pour la Dôle Blanche face à l'Oeil-de-Perdrix. Ce constat implique que la baisse de la Dôle n'est pas compensée par une augmentation des ventes d'autres vins valaisans. Il semblerait que les clients qui se détournent de ce vin emblématique, se détachent également de la viticulture valaisanne. Une situation d'autant plus grave que les appellations Dôle et Dôle Blanche sont parmi les plus connues du Valais. Les études MIS Trend montrent que leur notoriété voisinent avec celle du Fendant et qu'elles sont deux à trois fois supérieures à celles des spécialités indigènes. En 2013, Dôle était aussi un nom de vin deux fois plus connu que Lavaux, région inscrite depuis six ans à l'UNESCO. La démonstration était claire, il faut sauver la Dôle! Mais le peut-on? Et le veut-on?



Dôle AOC du Valais

La législation considère que la Dôle est «un vin AOC du Valais issu de Pinot noir pur ou d'un assemblage de cépages rouges comprenant au moins 85% de Pinot noir et de Gamay, part dans laquelle le Pinot noir domine.» Cette définition relativement large implique que les crus portant cette appellation peuvent être un Pinot Noir pur, ce qui est encore d'usage courant dans la région de Salquenen, mais aussi un mariage de Pinot Noir et de 15% d'un autre cépage rouge (Syrah, Merlot, Ancellotta, Humagne). Il peut enfin se composer de 43% de Pinot Noir, de 42% Gamay et de 15% d'un autre rouge.

Quel futur pour la Dôle?

La démonstration de Jean-Marc Amez-Droz a beau être magistrale, la qualité des vins présentés à cette dégustation réjouissante, la situation de la Dôle semble compromise. Premier indice, le nombre d'échantillons était l'un des plus bas jamais reçus. Deuxième indice, la plupart des vignerons ne font tout simplement pas déguster leur Dôle. Or un vin qu'on n'aime pas et qu'on ne présente pas, ne peut que périr. Surtout que, à l'inverse du Chasselas que les Vaudois ont décidé de défendre il y a une décennie, personne en Valais ne semble prêt à s'engager pour reconquérir l'honneur perdu de la Dôle.

Résultats, analyses, avis



«Peu de gens savent que les négociants ont mené, et perdu, un combat pour protéger la Dôle, une marque autrefois prestigieuse.»

Tout le monde a son opinion sur la Dôle. La plupart des connaisseurs peuvent même vous expliquer qu'elle est, selon la législation: «un assemblage de 85% de Pinot Noir et de Gamay dans lequel le Pinot domine». Mais peu de gens savent qu'à l'origine c'était une appellation vaudoise et genevoise, que jusqu'au milieu du siècle passé, la Dôle était synonyme de monocépage, que les instances publiques et les négociants ont mené, et perdu, un combat contre les vigneron pour protéger une marque autrefois prestigieuse. A vrai dire, l'auteur de cet article a lui-même découvert cette passionnante histoire en préparant le volet historique de la conférence organisée par le Musée Valaisan de la Vigne et du Vin. Le récit des grandes heures et du déclin de la Dôle a été écrit par le Docteur José Vuillamoz et par l'historienne Sabine Carruzzo dans le livre sur l'histoire de la vigne et du vin en Valais. Pour faire simple, la Dôle fait son apparition en Valais en 1854, lorsque les premières bouteilles portant cette mention sont livrées à l'Exposition industrielle suisse de Berne. Si ce terme est inconnu dans le Vieux-Pays jusqu'au milieu du 19^e siècle, il est courant dans les cantons de Vaud et de Genève où il désigne en général le Gamay. Le mot vient sans doute de la ville de Dôle dans le Jura français où le Gamay domine. Toutefois, il existe de nombreux textes où Dôle désigne du Pinot Noir et non pas du Gamay. Cette ambiguïté perdure jusqu'à la fin de la Première Guerre Mondiale, même s'il semble

DÔLE DU VALAIS

30

VINS DÉGUSTÉS

1854

PREMIÈRE DÔLE DU VALAIS

1959

CRÉATION DU GORON

1981

AUTORISATION DE LA DÔLE BLANCHE

202?

DISPARITION DE LA DÔLE

se dégager un consensus pour nommer le Gamay, Grosse Dôle, et le Pinot Noir, Petite Dôle. Après 1918, la situation évolue. Dôle devient synonyme de Pinot Noir, tandis que le Gamay est appelé par son nom de cépage. A partir des années 1930, l'assemblage de Gamay et de Pinot dans la Dôle devient de plus en plus courant, ce qui inquiète les autorités. L'œnologue cantonal Henry Wuilloud déclare en 1937 «on s'aperçoit que nos Dôles sont de plus en plus mêlées de Gamay et qu'un jour de graves ennuis pourraient en résulter pour le commerce valaisan. Si l'on plante du Gamay, celui-ci doit être vendu sous son nom propre ou sous une désignation sans équivoque». L'année suivante, l'Etat du Valais s'attaque au problème et entend protéger l'appellation Dôle pour un vin exclusivement de Pinot Noir. Cet acte est motivé par des fraudes. L'Union des Négociants en Vins du Valais se plaint en mars 1939 de la «quantité invraisemblable» de Dôle commercialisée par des maisons alémaniques à l'Exposition nationale de Zurich. Deux ans plus tard, la politique est passée par là. L'Etat édicte un arrêté qui définit la Dôle comme «soit du Pinot Noir, soit un mélange de Pinot Noir et de Gamay avec prédominance de Pinot Noir, pour autant que ces cépages soient cultivés sur le territoire valaisan». De fait, certains vigneron multiplient les fraudes et s'acharnent à affaiblir la marque. En 1943, le syndicat des négociants se plaint: «les déclarations communales concernant le Pinot sont absolument fantaisistes, les communes déclarent le 80% comme Pinot alors que c'est le Gamay qui prédomine». Création du Goron (1959) et de la Dôle Blanche (1981) seront aussi combattues par les négociants. En 1993, l'autorisation d'ajouter 15% d'autres cépages à l'assemblage de Pinot Noir et de Gamay plante un ultime clou dans le cercueil d'une dénomination qui désignait, il y a moins d'un siècle, le plus prestigieux des vins du Valais.

Erratum

Lors de la dégustation de l'édition de mai/juin 2017 consacrée aux assemblages rouges de Suisse romande, une malheureuse erreur est survenue. Deux cuvées élaborées par la cave Maurice Gay de Chamoson et distribuées par la maison Obrist de Vevey – l'Hommage à Maurice Gay 2014 et le MASC 2014 – affichaient des prix qui ne correspondaient pas à la réalité. Le premier est vendu 76 francs la bouteille et le second 29 francs.

17 à 15.5 points



Cave Caloz, Miège
Dôle La Mourzière 2016
17 Points | 2017 à 2020

Composée de 70% de Pinot Noir, de 25% de Gamay et de 5% de Gamaret, cette Dôle charme par sa robe rubis. Son nez dévoile des notes de fruits rouges, que l'on retrouve en attaque comme en finale. Cette cohérence, associée à une vivacité maîtrisée, une matière mûre et des tanins enrobés, crée un rouge sapide qui possède une personnalité certaine derrière son apparente facilité à être bu.

Prix: 15.50 francs | www.cavecaloz.ch



Bétrisey & Albrecht Vins, Saint-Léonard
Dôle Sang Barbare 2015
16.5 Points | 2017 à 2020

Un cinquième de Gamay et une majorité de Pinot Noir dans un millésime ensoleillé. Robe rubis dense, nez agréable qui rappelle un panier de cerises juste cueillies, attaque franche, bouche structurée, tanins fondus, finale sapide. Acidité, alcool, maturité, tout est maîtrisé!

Prix: 11 francs | www.sangbarbare.ch



Cave de Bovanche, Ardon
Dôle 2016
16.5 Points | 2017 à 2021

Nous sommes tombés sous le charme de cette Dôle quelque peu austère. Nous avons aimé la robe rubis, le nez puissant de fruits rouges, la bouche un rien retenue malgré son attaque puissante et la finale persistante. Voici un vin racé que le temps ennoblira encore.

Prix: 10 francs | www.cavedebovanche.ch



Caves du Paradis, Sierre
Dôle de Salquenens 2016
16.5 Points | 2017 à 2019

Beaucoup de Pinot (90%) et une touche de Gamay donnent naissance à un assemblage

équilibré d'une agréable finesse. La robe rubis dévoile des reflets violets. Le nez expressif scintille de notes de fruits rouges. La bouche, agréablement structurée, s'appuie sur des tanins souples mais fait preuve de tension, ce qui lui confère une finale persistante et fruitée.

Prix: 14.90 francs | www.cavesduparadis.ch



Domaine Jean-René Germanier, Vétroz
Dôle Balavaud Grand Cru 2015
16.5 Points | 2017 à 2020

Il y a du croquant, des baies des bois et de la fraîcheur dans cet assemblage fruité et avenant né dans un millésime très ensoleillé. On apprécie donc le bel équilibre, la finale imposante et l'aromatique expressive du nez et de la bouche. Le tout présenté dans une robe rubis d'une belle brillance.

Prix: 17.50 francs | www.jrgermanier.ch



Gérald Besse, Martigny
Dôle Champortay 2016
16.5 Points | 2017 à 2020

Gamaret et Diolinoir font un dixième de cet assemblage dominé par le Pinot Noir (55%). Nous avons aimé la robe violacée, le nez expressif qui marie notes fruitées et épicées, la bouche tendue et la finale persistante de cet excellent représentant du style «moderne». Dans tous les cas, un vin très agréable et sapide.

Prix: 16.50 francs | www.besse.ch



Robert Gilliard SA, Sion
Dôle des Monts 2016
16.5 Points | 2017 à 2020

Il y a du caractère et de la puissance, mais aussi de l'équilibre dans ce classique relativement tannique. La robe rubis, le nez expressif de fruits frais où se perçoivent la cerise et la fraise, la bouche souple, la finale tonique qui marie les fruits rouges à une pointe de mûre et de cassis constituent les principaux atouts de ce vin qui possède un potentiel de garde surprenant comme le montre la verticale présentée à la fin de ce dossier.

Prix: 16.60 francs | www.gilliard.ch



Bonvin 1858, Sion
Dôle Grand Carré 2015
16 Points | 2017 à 2019

Robe rubis dotée de reflets grenat, nez élégant de fruits des bois et de fleurs des champs, attaque souple, bouche ronde et gourmande, notes épicées qui scintillent dans une finale agréable constituent les principaux traits d'un cru ample, profond et très bien vinifié.

Prix: 14.50 francs | www.bonvin1858.ch



Cave du Rhodan, Salquenens
Dôle 2016
16 Points | 2017 à 2020

Au Pinot Noir (85%) et au Gamay (10%) s'ajoutent une touche de Gamaret et d'Ancelotta pour donner naissance à une Dôle abordable, fringante et très agréable. Nous avons apprécié la robe rubis, le nez de fruits des bois, la bouche équilibrée où apparaissent des notes de cerise, les tanins fins et le jus gourmand.

Prix: 16.50 francs | www.rhodan.ch



Cave du Vidomne, St-Pierre-de-Clages
Dôle Mélograno 2016
16 Points | 2017 à 2020

Belle robe rubis, matinée de reflets violacés. Nez expressif de cerise, de mûre, de framboise et de fraise. Attaque à la fois fruitée et fraîche, bouche ample et sapide, finale équilibrée d'une longueur respectable. Voici les traits marquants d'un vin typé et convainquant.

Prix: 17.80 francs | www.levidomne.ch



Cave La Madeleine, Vétroz
Dôle 2015
16 Points | 2017 à 2019

La fraise mûre domine un nez expressif avant de se mêler à des notes de cerise et d'eucalyptus dans une bouche puissante et structurée qui se termine par une finale persistante et

gourmande, mais un rien chaleureuse. Drapé dans une robe rubis, ce vin avenant marie du Pinot Noir à du Gamay (35%) et à une touche de Diolinoir (5%).

Prix: 13 francs | www.fontannaz.ch



Cave La Rayettaz, Corin-sur-Sierre

Dôle 2016

16 Points | 2017 à 2019

Robe rubis dense teintée de légers reflets violacés, nez de fruits rouges doté d'une petite note empyreumatique, attaque souple, bouche fruitée cohérente avec l'aromatique du bouquet et finale souple composent une Dôle sapide et gouleyante qui offre un bon rapport qualité-prix.

Prix: 13 francs | www.caveray.ch



Cave Saint-Pierre, Chamoson

Dôle du Valais Alpes 2015

16 Points | 2017 à 2019

Nous avons aimé la robe rubis, le nez expressif de fraise et de framboise, l'attaque ample, la structure élégamment tannique, la finale acidulée et légèrement chaleureuse. Au final, un vin très agréable qu'on boira avec plaisir en bonne compagnie au cours d'un barbecue ou d'une soirée d'été.

Prix: 11.70 francs | www.saintpierre.ch



Cave Sinclair, Loc sur Sierre

Dôle Les Coteaux de Sierre 2016

16 Points | 2017 à 2018

Une robe rubis, teintée de légers reflets violacés; un nez expressif de fruits rouges où domine la cerise; une bouche fruitée, souple de l'attaque à la finale, des tanins très souples et une matière gourmande: voilà les ingrédients d'un rouge agréable, sapide et vinifié avec précision. Voici encore un vin ensoleillé doté d'un bon rapport qualité-prix.

Prix: 9 francs (50cl) | www.cavesinclair.ch



Cave St-Georges, Sierre

Dôle 2016

16 Points | 2017 à 2019

Il y a de la générosité, de la structure et de la profondeur dans cet assemblage qui se distingue par sa robe rubis, son nez de cerise expressif, son attaque puissante, sa bouche dense, sa finale un rien acidulée teintée d'une petite pointe d'amertume qui la rend tonique.

Prix: 13.30 francs | www.saintgeorges.ch



Varone Vins, Sion

Dôle Valéria 2016

16 Points | 2017 à 2019

Il faut un peu d'aération pour que les notes de livèche laissent place à des notes de cerise. Les fruits rouges se retrouvent dans la bouche, de l'attaque, souple et agréable, à la finale, sapide et dominée par la fraise. Quant à la robe, sa teinte rubis se pare de reflets grenats.

Prix: 15 francs | www.varone.ch

Cave de l'Orlaya, Fully

Dôle 2015

15.5 Points | 2017 à 2019

60% de Pinot Noir, 37% de Gamay et 3% d'Ancellotta donnent naissance à une Dôle concentrée qui se distingue par sa robe intense, son nez de cerise, son attaque fruitée, ses tanins souples et sa bouche structurée.

Prix: 14 francs | www.orlaya.ch

Cave Fin Bec SA, Sion

Dôle 2016

15.5 Points | 2017 à 2019

Fruité agréable et jus gourmand sont les atouts principaux de cette Dôle expressive plutôt persistante. Robe rubis, tanins souples et bouche de longueur moyenne complètent son portrait.

Prix: 16.20 francs | www.finbec.ch

Cave Nouveau Saint Clément, Flanthey

Dôle 2016

15.5 Points | 2017 à 2019

Beaucoup de Pinot (90%) et une part de Gamay pour un vin frais et fruité. Nous avons aimé la robe rubis, le nez moyennement expressif qui marie fruits frais et épices douces, ainsi que la bouche équilibrée et élégance.

A noter, l'excellent rapport qualité-prix.

Prix: 11.90 francs | www.cavelamon.ch

Cave Saint-Mathieu, Chalais

Dôle de Sierre 2016

15.5 Points | 2017 à 2020

Robe rubis teintée de reflets grenat, nez de cerise mûre qui demande un peu d'aération pour s'ouvrir, attaque puissante, bouche ronde emplie d'une matière généreuse et encadrée par des tanins souples, finale rectiligne composent une Dôle plutôt généreuse et opulente.

Prix: 16 francs | www.mathieu-vins.ch

Denis Mercier, Sierre

Dôle 2016

15.5 Points | 2017 à 2019

Composé de Pinot Noir (61%), de Gamay (27%), de Galotta (7%) et d'Ancellotta (5%), cette Dôle de Sierre se caractérise par sa puissance et sa gourmandise quelque peu atypique. La robe rubis se teinte de reflets violacés. Le nez, comme la bouche, proposent une aromatique fruitée centrée autour de la cerise noire. Un beau vin que le temps ennoblera.

Prix: 19 francs | www.mercier-vins.ch

Fernand Cina, Salquenen

Dôle 2016

15.5 Points | 2017 à 2019

L'assemblage se compose d'un cinquième de Gamay et d'une majorité de Pinot Noir. Il présente une robe rubis, un nez expressif de rouges relativement mûrs, une attaque assez souple, une bouche structurée de longueur moyenne qui se termine par une finale épicée.

Prix: 15.80 francs | www.fernand-cina.ch

Josef Glenz & Töchter, Salquenen

Dôle 2016

15.5 Points | 2017 à 2020

Composée exclusivement de Pinot Noir, ce vin tranche quelque peu avec ses concurrents dans notre dégustation à l'aveugle. La robe est rubis. Le nez expressif marie une pointe d'épices douces à des notes de fruits noirs. La bouche structurée est bâtie sur une matière corsée et des tanins encore un rien rugueux. Quelques mois de patience devraient lui conférer une patine supplémentaire.

Prix: 16 francs | www.glenz-weine.ch

La Petite Saviésanne, Savièse

Dôle 2016

15.5 Points | 2017 à 2019

Gamay et Pinot Noir sont agrémentés d'une touche de Diolinoir pour donner naissance à un assemblage agréable d'un bon rapport qualité-prix. Robe rubis, nez peu expressif de fruits rouges, attaque fruitée et finale toute en finesse encadrent une bouche relativement corsée.

Prix: 10.20 francs

gael.roten@romandie.com

15.5 à 15 points

Sélection Excelsus, Chamoson

Dôle 2015

15.5 Points | 2017 à 2021

Robe dense teintée de reflets grenat, nez ample de fruits mûrs, attaque puissante, tanins encore présents, bouche puissante, finale ample de fruits noirs composent un assemblage opulent, plus riche et concentré que la plupart des autres vins de cette dégustation.

Prix: 15 francs | www.selectionexcelsus.ch

Simon Maye & Fils, St-Pierre-de-Clages

Dôle 2016

15.5 Points | 2017 à 2020

Outre le Pinot Noir et le Gamay, on trouve une pointe (5%) de Diolinoir dans cette Dôle dense et expressive qui impressionne par son nez expressif de fruits noirs, sa bouche dense, ses tanins peut-être encore un rien rêches et sa finale persistante. Un beau vin qui a besoin d'un peu de temps pour gagner en harmonie.

Prix: 17 francs | www.simonmaye.ch

Caves Montani, Salquenen

Dôle de Salquenen 2016

15 Points | 2017 à 2019

La robe rubis et le nez moyennement expressif de fruits rouges précèdent une bouche plutôt structurée qui présente des tanins souples, un jus opulent et une finale ample et gourmande. Un rien flatteuse, cette Dôle se compose de Pinot Noir et d'un rien de Gamay (5%).

Prix: 15 francs | www.caves-montani.ch

Celliers de Sion, Sion

Dôle Grand Cru de Sion 2016

15 Points | 2017 à 2019

Robe rubis, nez peu expressif de fruits rouges, bouche construite sur la vivacité qui porte des arômes frais de fruits rouges et finale fruitée de longueur moyenne composent un vin tonique qui n'a pas tout à fait trouvé son équilibre.

Prix: 20 francs | www.celliers.ch

Les Fils de Charles Favre, Sion

Dôle Hurlevent 2015

15 Points | 2017 à 2019

Robe rubis, nez peu expressif, voire discret, attaque fraîche, arômes de fruits rouges portés par une matière fraîche et finale croquante composent une Dôle de bonne tenue.

Prix: 14.30 francs | www.favre-vins.ch

Maurice Gay, Chamoson

Dôle La Guérite 2015

15 Points | 2017 à 2019

Robe rubis dense, nez expressif de cerise noire très mûre, attaque souple, bouche opulente et volumineuse, finale chaleureuse composent une Dôle gourmande bâtie sur la puissance.

Prix: 14.50 francs | www.mauricegay.ch

Verticale de Dôle des Monts

Quel potentiel de garde pour la Dôle? Deux à trois ans, répondent la plupart des producteurs. Pour creuser le sujet, nous avons pioché dans le cellier du plus célèbre producteur de Dôle.

En 1886, Edmond Gilliard, négociant à Sion, crée la Dôle Clos du Mont. Il lui donne un habillage caractéristique –fond noir, lettres d'or – et obtient rapidement un succès commercial. Au 20^e siècle, servie dans les wagons-restaurants des CFF puis sur les vols de Swissair, ce vin qui deviendra au fil des années la Dôle du Mont, puis la Dôle des Monts se hissera au sommet des marques helvétiques les plus vendues. Comme toutes ses consœurs, cette Dôle a pâti du désamour pour la plus connue des appellations valaisannes. Toutefois, elle demeure encore aujourd'hui un nom connu, reconnu et commercialisé dans tout le pays. A l'occasion des 130 ans de sa création, la Maison Gilliard nous a ouvert les portes de sa cave de garde. Celle-ci renferme des flacons de presque tous les millésimes depuis 1978. Voici le résultat de cette plongée dans le monde méconnu des vieux millésimes de Dôle.

www.gilliard.ch

Dôle des Monts 1978

La robe tuilée présente des reflets caramel. Au nez le caramel et le miel dominant un nez moyennement expressif. En bouche, quelques ombres de tanins lui confèrent une certaine structure. Typé «vieux millésime», ce vin se porte fort bien pour ses presque quarante ans et nous a charmé par son côté relativement soyeux.

Dôle des Monts 1990

La robe est tuilée. Le nez présente des notes de cuir et de fruits des bois confiturés. En bouche, on retrouve une aromatique expressive de fruits composés dans laquelle la fraise se taille la part du lion. Souple et dotée d'un caractère manifeste encore bien perceptible, cette Dôle s'appuie sur une trame acide de belle qualité.

Dôle des Monts 1996

La robe rappelle la brique cuite. Au nez, ce sont des fruits compotés, de la figue, du cuir et quelques notes de réglisse qui composent un bouquet plutôt racé. En bouche, ce vin juteux offre un équilibre intéressant mais une longueur limitée. La réglisse, la confiture de groseille et une pointe de noix de muscade tapissent la finale plutôt soyeuse.

Dôle des Monts 2004

Médaillé d'Or au Concours Nobilis, cette Dôle offre une robe couleur brique, un nez riche et expressif qui marie des notes florales à de la cerise mûre. On détecte aussi des notes de champignon et une pointe de kirsch. La bouche, qui possède encore une structure assez charpentée, se termine par une finale fruitée plutôt opulente.

