

Communiqué de presse

Sion, le 11 avril 2023

Maître de Chais : l’emblème des vins suisses célèbre son jubilé

Parfaite expression de la richesse du terroir valaisan et de l’excellence dans la maîtrise de l’élevage, Maître de Chais est un emblème des vins suisses depuis 1973. Grâce à une adéquation harmonieuse entre sol et cépage, ainsi qu’à un choix minutieux de la méthode d’élevage par le maître de chais, chaque variété révèle pleinement sa personnalité unique. Pour marquer le 50^{ème} anniversaire de la gamme, en hommage aux maîtres de chais de la cave qui ont innové dans l’art d’élever des vins de caractère, Provins a élaboré un nouveau Divico d’exception élevé en barrique.

Un maître dans le chai

En 1973, le premier vin élevé en barrique est produit par Provins dans une gamme appelée « Maître de Chais ». Une nouveauté initiée par Antoine Pilloud, le directeur technique de la cave. Grand amateur de vins de Bordeaux et de Bourgogne, il est intrigué par la méthode de vinification en barrique, qui donne des arômes si particuliers aux vins élaborés au-delà de nos frontières, et par le rôle du maître de chai. Si l’élevage n’est pas forcément gage de qualité à cette époque, la pratique se répand peu à peu dans notre canton. Provins se démarque en vinifiant un excellent Pinot Noir présenté dans une élégante bouteille de forme bourguignonne, en référence aux grands vins de cette région réputée. Ce vin sera le seul de la gamme jusqu’en 1986.

Une nouvelle vision de la viticulture

Madeleine Gay, personnalité emblématique dans l’histoire de Provins, se passionne pour la méthode de vinification en barrique et surtout pour de nouvelles normes en viticulture afin de récolter des raisins de meilleure qualité. Les parcelles sont sélectionnées de manière à trouver l’adéquation optimale du cépage avec le sol et les vigneronns suivent un cahier des charges précis. Le système de rémunération pour leur travail est adapté avec désormais une rémunération au mètre carré. Ces mesures contribuent à l’essor de la gamme Maître de Chais et permettent l’élaboration de vins d’une grande qualité. Le succès grandissant, des cépages autochtones tels que Cornalin, Humagne, Petite Arvine ainsi que les traditionnels Fendant et Johannisberg viennent compléter la gamme. Dans le même temps, Provins innove également en créant des assemblages rouge et blanc,

jusqu'ici très rares dans le canton, avec des vins comme *Rouge d'Enfer*, *Vieilles Vignes* et *Grains de Malice*. L'élevage est alors adapté au cépage et se diversifie en barrique, en cuve et également en foudre. L'art d'élever des vins de caractère exprime alors tout son sens.

Robustesse et noblesse du Divico

Son nom résonne de plus en plus dans le monde du vin, principalement pour sa force de résistance aux trois principales maladies de la vigne rencontrées en Suisse (le mildiou, l'oïdium et la pourriture grise). Ses robustes caractéristiques sont appréciées par les vigneronnes qui peuvent réduire fortement les passages de traitement dans la vigne, voire même ne plus traiter du tout. Le Divico, issu du Gamaret et du Bronner, est surprenant car il s'exprime de multiples façons selon le sol sur lequel il grandit. Notre Maître de chai, Damien Carruzzo, qui élabore depuis plus de 20 ans les vins de la gamme, a su saisir les traits de caractère de notre Divico, planté en Valais central sur les versants exposés sud, pour le sublimer en fûts durant 12 mois d'élevage.

« Couleur soutenue pour ce Divico dont la robe affiche des nuances violettes. Le bouquet se veut invitant, intense, avec des nuances oscillant entre baies rouges, grenadine, cannelle et menthe poivrée. Caractère friand et juteux en bouche où le vin cumule vivacité et sapidité ainsi que des tannins aux grains fins. Un vin festif, invitant, qui ravit et agite les papilles gustatives », commente Yves Beck, auteur-dégustateur chez yvesbeck.wine (mars 2023).



Maître de Chais

Site internet: www.provins.ch/maitredechais

Photos libres de droits: <https://we.tl/t-lDeejmI06E>

Crédits photos Provins SA – Omaire.ch

Contact media

Nick Crettenand / nick.crettenand@provins.ch

+41 58 434 48 10

Provins est le partenaire fiable et engagé de la vitiviniculture valaisanne. Avec plus de 2'000 actionnaires, essentiellement des familles de vigneronnes, Provins porte fièrement les couleurs du Valais dans toute la Suisse depuis 1930. La cave est reconnue pour son histoire, sa tradition, son savoir-faire et son esprit d'innovation. Avec ses 1'200 vigneronnes et vigneronnes, repartis dans tout le vignoble, elle exprime la richesse du terroir de tout un canton. Sa production représente près de 16% de celle du Valais pour une surface exploitée d'environ 700 hectares. Elle place notamment au centre de ses préoccupations l'intérêt des vigneronnes et vigneronnes afin qu'ils puissent pérenniser leur travail de manière sereine. Reconnue pour sa capacité à multiplier la qualité dans la quantité, la cave s'engage au quotidien pour créer de la valeur sur toute la chaîne de production, de la vigne à la table. www.provins.ch