

<b>Zeitschrift:</b>	Berichte der Schweizerischen Botanischen Gesellschaft = Bulletin de la Société Botanique Suisse
<b>Herausgeber:</b>	Schweizerische Botanische Gesellschaft
<b>Band:</b>	47 (1937)
<b>Artikel:</b>	Les arbres et les vignes des environs de Sion
<b>Autor:</b>	Wuilloud, Henry
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-31830">https://doi.org/10.5169/seals-31830</a>

### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 12.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## Les arbres et les vignes des environs de Sion.

Court exposé fait à la réunion de la Société suisse de Botanique, à Sion  
le 4 avril 1937.

Par le D<sup>r</sup> Henry Wuilloud.

Manuscrit reçu le 8 juillet 1937.

Après le brillant exposé que vous venez d'entendre de M. le Recteur Mariétan (voir page 393 de ce volume), il me semble que je fais un peu l'effet d'un peintre en bâtiment qui voudrait retoucher ou compléter un tableau de Raphaël.

M. Mariétan vous a tout dit, et l'a fort bien dit, sur ce qui concerne la flore des environs de Sion et si je me permets, sur son invitation, d'y ajouter quelque chose, ce sera tout simplement au titre de vigneron et d'arboriculteur.

J'ai cependant hâte de dire, et c'est même pour moi un agréable devoir de reconnaissance, que si j'ai pris tant de goût et de plaisir aux soins de mes ceps et de mes arbres, je le dois avant tout aux enseignements des excellents maîtres dont j'ai eu l'avantage de jouir des leçons à notre Ecole polytechnique : MM. les Prof. Schröter et Jaccard. C'est à eux que je dois de prendre tant d'intérêt à l'observation des plantes, et à étudier, l'outil à la main, les phénomènes si passionnantes de la vie végétale. Ces jouissances, qui chaque jour se renouvellent, c'est à eux que je les dois et je suis heureux de cette occasion qui m'est offerte de pouvoir en témoigner publiquement.

Il n'est pas d'instant au cours de ma vie pratique où je n'ai eu l'occasion de reconnaître combien l'agriculture, aussi bien la viticulture que l'arboriculture, ne sont pas autre chose qu'une application des lois et des principes qui sont à la base de l'étude des sciences naturelles.

*Mesdames et Messieurs,*

M. le Recteur Mariétan vous a dépeint avec son talent coutumier les richesses florales de notre région au point de vue scientifique plus spécialement, me laissant le soin de vous en faire brièvement connaître le côté pratique et utilitaire, non en savant, mais en homme qui fait valoir lui-même ses vergers et ses vignes et les produits qu'il en retire.

Les vergers de Sion sont vieux comme le monde, pourrais-je presque dire, et vous en trouverez mention dans la plupart des auteurs qui ont décrit notre contrée depuis Merian, Simmler, Scheuchzer au doyen Bridel et à tous qui, plus récemment, ont visité le Valais.

Ne pouvant tous les énumérer, je me bornerai à rappeler qu'un voyageur anglais, William Coxe, auteur du « Voyage en Suisse », se félicitait, dans ses lettres sur le Valais, d'avoir pu goûter le même jour à Sion, des cerises, des fraises, des prunes, des poires et du raisin, en disant que « chacun de ces fruits était le produit du sol de ce pays ».

Ceci signifie bien la diversité de notre production.

Comme arbres fruitiers, nous trouvons en effet à Sion les espèces suivantes :

L'amandier qui réussit admirablement dans le vignoble, dont il est en outre une parure merveilleuse au premier printemps. Autrefois très répandu, il a beaucoup diminué maintenant, victime d'un utilitarisme parfois très mal placé et victime aussi des promeneurs qui les massacrent sans pitié pour en emporter chez eux les branches fleuries. La commune de Sion a bien voulu écouter avec bienveillance une requête que nous lui avons adressée, il y a quelques années, et a pris des mesures pour empêcher que ce vandalisme absurde puisse se continuer. Tous les amis de notre flore et de notre paysage lui en seront reconnaissants.

Nous avons tenté quelques essais de plantation de jeunes amandiers. Ces essais semblent bien réussir et nous les poursuivrons sur une plus vaste échelle et ce sera tout profit, tant pour les propriétaires qui plantent ces arbres si gracieux et si généreux que pour ceux qui auront le plaisir de les admirer couverts de fleurs d'ici quelques années.

Dans nos essais, nous donnons cependant toujours la préférence aux variétés d'*amandiers à coque tendre*, d'une utilisation plus agréable et tout aussi fertiles que ceux à coque dure.

Il est inutile, je pense, de vous parler des buts multiples auxquels l'amande douce peut servir. Je dirai seulement qu'il n'est presque aucune pâtisserie fine qui puisse s'en passer et qu'elle fait, entre autres, le fond des fameux nougats qui ont rendu Montélimar si célèbre, mais qu'on fait tout aussi bons, si ce n'est meilleurs, chez soi lorsqu'on en a la recette.

L'amandier a cependant encore un autre titre à notre bienveillante sympathie. N'évoque-t-il pas, en effet, une figure particulièrement chère à tous les botanistes suisses, celle du regretté Dr Christ ? Dans son remarquable ouvrage « *La Flore de la Suisse et ses origines* », le Dr Christ, parlant du botaniste le Chanoine Rion, rappelle les entretiens qu'il avait avec son ami valaisan à l'ombre des amandiers en fleurs, sur la Colline de Valère. Quel joli tableau que celui de ces deux grands passionnés de notre flore discutant un matin de printemps, pendant qu'au-dessus d'eux, dans l'arbre tout rose, les abeilles tournoient et mènent leur sarabande affairée.

L'amandier n'a pas fini de fleurir que le *pêcher entr'ouvre* à son tour ses pétales rouges vifs et le long de nos murs de vignes annonce,

en fanfare éclatante, les fruits succulents qui feront notre régal l'été prochain. Nous n'exportons pas de pêches en quantité appréciable, le peu que nous produisons se consomme sur place et sert avant tout aux délices de leurs heureux producteurs. La pêche de chez nous, bien mûrie au soleil, cueillie tendre, parfumée, sur l'arbre, est tout autre chose que ce fruit, splendide d'aspect je l'admet, qui nous vient en avalanches d'au delà des Alpes, mais qui, pour résister aux transports, a dû être cueilli vert et frigorifié avant son expédition. La pêche de Sion, dégustée sur place, est un tout autre poème, et qui a eu le privilège d'en goûter, chez un propriétaire avisé qui sait en produire, s'en rappellera longtemps. C'est au reste Christ qui nous dit, en parlant de la pêche de Sion, que « *quant à ce dernier fruit, je ne l'ai vu nulle part aussi beau* ».

La floraison des pêchers est bousculée par celle des *cerisiers*, dont nous avons maintenant introduit de France des variétés nouvelles, les « *bigarreaux Moreau et Pellissier* », qui laissent loin derrière elles toutes les cerises fades et insipides dont on se contentait, il n'y a pas bien longtemps encore. La cerise non plus n'est pas pour nous un fruit de grand commerce, mais celles que nous produisons n'en sont pas moins joliment bonnes tout de même.

Et voilà maintenant que la grande ronde des *pruniers*, des *poiriers* et des *pommiers* en fleurs a, elle aussi, commencé. C'est une débauche de couleurs blanches et roses, bariolant la plaine, striant le coteau et produisant partout le même ravissement pour la vue du passant et pour le cœur de l'arboriculteur, qui en suppote déjà les bons francs de Suisse, même dévalués, que tout cet enchantement passager va lui procurer.

Nous cultivons actuellement les variétés suivantes de poires, que j'indiquerai d'après leur rang de maturité : La *Colorée de juillet*, dont le principal mérite réside dans la précocité, et la *Beurrée Giffard*, quelque chose de parfait lorsqu'elle est produite aux bons endroits, la populaire *Beurrée William*, excellente pour la mise en bocaux et qui l'hiver fera très bien sur la table avec un bon gâteau, fait à la maison, cela va de soi, la *Beurrée Hardy*, qui a supplanté l'insurpassable *Beurrée grise* d'autrefois, mais qui, malheureusement, a presque disparu maintenant; puis vers la mi-octobre arrive la *Louise Bonne d'Avranches*, digne de la table des dieux, si elle provient de quelques arbres qu'un ou l'autre ami des bonnes choses a su planter dans un coin de sa vigne.

Là aussi, près de Sion toujours, on récolte ensuite des poires d'hiver qui sont un vrai triomphe. L'orgueilleuse *Doyennée d'hiver*, qui a des airs de parvenue opulente et bien en chair, la *Beurrée d'Hardenpont*, devant laquelle je vous permets de vous mettre à genoux, et enfin la *Passe Crassane*, qui lourde et rebondie, ne trahit pas sous ses airs bonasses les trésors de sensualité qu'elle renferme. Suivant la Louise Bonne et précédant le trois dernières variétés d'hiver que je viens de citer, il y aurait encore à énumérer la *Doyennée du Comice*, la huitième ou plutôt

la première merveille du monde, mais presque introuvable. Ceux qui en ont et qui la vendent sont presque des criminels, car de telles choses, on les garde pour soi et... pour ses amis.

Il y a encore, naturellement, dans nos cultures, une quantité d'autres variétés de poiriers que je ne puis énumérer, mais leurs fruits ne sont pas à comparer comme qualité à ceux dont je viens de parler, et ici je ne veux pas m'occuper de fruits de vilains, mais seulement de ceux qu'on peut recommander à des gens de bonne compagnie.

Avant de passer aux pommes, quelques mots seulement sur les *prunes* et les *pruneaux* qui sur nos coteaux atteignent le maximum de leurs qualités, lorsqu'ils sont ramassés à point et non verts, comme c'est le cas parfois par des inconscients.

Parmi les *prunes*, nous avons la *Prune bleue de Belgique*, la *Prune le Czar*, précoces et exquises toutes deux, la *Kirke*, la plébéienne *Reine Claude* et enfin la petite *Mirabelle* qui, pour des confitures, dépasse tout ce qu'on peut rêver.

Comme pruneaux, nous avons le *petit pruneau de vigne* qui donne en abondance, mais qui ne vaut pas le *gros Fellenberg* dodu et joufflu. Inutile de vous rappeler que parmi les tartes, celles aux pruneaux bien mûrs sont parmi les meilleures du monde, si la pâte est faite avec la finesse et la délicatesse indispensables. Tout démocratique qu'il soit, le gâteau aux pruneaux doit tout de même être fait avec tout l'amour voulu, base au reste de toute cuisine qui se respecte.

Mais je m'aperçois que j'oublie l'*abricot* parmi nos fruits d'été. La plaine de Sion en produit d'excellents et par quelques centaines de milliers de kilos, comme aussi les coteaux de la rive gauche du Rhône qui conviennent mieux à cette culture que ceux trop brûlants de la rive droite. Sur ces derniers, l'arbre partant trop vite en végétation au printemps subit souvent les méfaits des gels tardifs. L'*abricot Luizct* est celui du gros commerce et de la grosse production. Il n'atteint cependant pas, et de loin, la qualité de l'*abricot Rosé*, malheureusement trop rare, à cause de la délicatesse de l'arbre. Le *Luizet* est au *Rosé*, à peu près, ce que la betterave est au radis ! Quand je pense à une confiture aux abricots *Rosé*, cela me coupe presque la respiration !

Et maintenant, passons aux *pommes*.

Elles commencent en juillet, avec la *Rose de Virginie*, la *Pomme fraise*, la *Transparente de Croncels*, mais ce n'est pas encore ça !

En fin août, vient la *Gravenstein* et on peut commencer à en parler, car maintenant nous avons quelque chose de fin, de juteux et de parfumé; cette pomme n'a qu'un défaut : ne pas se conserver assez longtemps, autrement elle serait parfaite.

L'automne, nous n'avons pas besoin de pommes, les autres fruits de saison ne manquent pas. C'est l'hiver, c'est-à-dire dès la mi-novembre que nous dégusterons tour à tour la *Reine des Reinettes*, la *Reinette*

*Ananas* (je vous la recommande), la *Reinette du Canada* (aussi belle que bonne et la pomme à gâteaux par excellence), la *Belle Fleur jaune*, la *Reinette de Champagne*, aux airs virginiaux et chastes, et le *Franc Roseau du Valais* au rouge écarlate, mais très honnête et pas révolutionnaire pour un sou, je peux vous le garantir. Je place à part l'aristocratique *Calville blanche*, la reine incontestée des pommes, mais l'orgueil de quelques rares propriétaires seulement.

Inutile cependant de vous dire que tous les fruits que je viens de vous citer, pour être parfaits, auront dû être cueillis à point et avoir bénéficié non seulement des ardeurs généreuses de notre soleil, mais des soins entendus et assidus du cultivateur, qui ne les obtient pas sans peine, car pas plus ici qu'ailleurs, rien ne vient tout seul. Si dans d'autres pays les pierres sont, dit-on, de pointe, ici il y en a aussi, et elles sont de champ !

Comme vous le savez, chez nous, toutes les cultures du coteau s'arrosent artificiellement, tandis que celles de la plaine doivent être drainées pour leur éviter les excès d'eau. S'il faut de l'eau, il n'en faut ni trop ni pas assez. Pour obtenir de bons fruits, il n'en faut surtout pas en excès, et je me bornerai à vous rappeler comme preuve ce vers d'Horace :

« *Irriguo nihil est alutius horto !* »

Rien de plus fade que les produits d'un jardin trop irrigué.

Après vous avoir parlé de vergers, vous voudrez bien me permettre de vous dire encore quelques mots de nos *vignes*, puisqu'au fond, je suis avant tout vigneron et que de ce noble métier, j'ai fait ma vie et ma passion. *Vita ex vite*, est une devise qui m'est chère.

La vigne, chez nous, date très probablement des Romains. Je ne saurais cependant vous en donner aucune preuve tangible, comme on peut le faire dans de nombreuses contrées bien plus au nord que la nôtre. Mais comme les Romains ont vécu plusieurs siècles chez nous et qu'ils ont mis en valeur nos coteaux, il n'est pas du tout téméraire d'affirmer qu'ils y ont certainement cultivé eux aussi la vigne. En plein vignoble sédunois, nous avons un parchet que nous appelons « *Lentinaz* » et les savants nous disent que ce mot vient directement du latin et signifiait la villa, la ferme de *Lentinus*. Or, que pouvait cultiver *Lentinus* à *Lentinaz*, si ce n'est la vigne et peut-être aussi l'olivier, car un endroit tout proche s'appelle encore *Olive*, bien que personne de nos jours se rappelle y avoir vu des oliviers. Les arbres ont bien pu y avoir été introduits jadis et avoir disparu à la suite d'un hiver trop rigoureux, comme il nous arrive d'en avoir de temps à autre aussi, hélas !

Aux Romains, on fait dans le peuple remonter l'origine de quelques cépages qu'on ne rencontre que dans le vignoble valaisan : *L'Amigne*, *l'Humagne*, la *Rèze*, *l'Arvine* et le *Rouge du Pays*. Pour des étymologistes, auxquels je laisse la responsabilité de leurs affirmations, *l'Amigne*

serait la *Vitis aminea*, la Rèze la *Vitis Rhetica* et l'Arvine la *Vitis Helvetica* ou *Helveola* dont parlaient Virgile, Caton, Columelle et tous les auteurs latins.

Pour l'Humagne et le Rouge du Pays, on n'a encore rien trouvé, en dehors de cette plaisanterie qui nous faisait nous tordre, en classe de rhétorique : *Errare humanum est* : L'Humagne est rare cette année ! Cela vaut au reste ce que l'on entend parfois affirmer que l'Humagne est si recommandable pour les malades parce que c'est précisément un « vin humain » par excellence, étant le *Vinum humanum* des Latins ! Heureusement que Cicéron est mort depuis longtemps et qu'il ne m'entend pas débiter ces balivernes !

Ne désespérons cependant pas; un jour ou l'autre, l'Humagne trouvera lui aussi son étymologie et ses lettres de noblesse latine. En attendant, buvons-en, il n'en continuera pas moins à nous faire du bien.

Au reste, j'aurai bien garde de chercher querelle à ces romanisants qui s'évertuent à trouver ces nobles origines pour ces cépages remarquables. Comme je les cultive dans mes vignes, je n'en suis que plus flatté d'en posséder les produits exquis dans ma cave, et je dois avouer que si je me suis repris à goûter le charme des lettres latines, c'est à eux pour beaucoup que je le dois, et qu'ils ont plus fait pour me faire rouvrir mon Horace et mon Virgile que toutes les injonctions de mes maîtres de jadis. Comme quoi, la clef de la cave a plus de vertus et de pouvoirs qu'un vain peuple en pense !

Si donc l'Amigne, l'Aryine, l'Humagne, qui sont d'exquis cépages, et la Rèze qui l'est moins, avant d'avoir vieilli pendant vingt à trente ans dans les tonneaux du Val d'Anniviers où elle devient le Glacier, ainsi que le Rouge du Pays qui ne perd rien non plus à prendre de l'âge, si tous ces cépages sont peut-être d'importation romaine, il en est d'autres qui sont venus plus récemment chez nous, mais qui s'y trouvent tout aussi bien également. Je citerai d'abord le *Chasselas* qui nous est venu de France, du temps de Louis XV, et dont un de Courten de Sierre aurait importé les premiers plants dans le jardin de son château. Actuellement, le Chasselas s'est répandu dans tout le canton et sous le nom de *Fendant* va partout en Suisse porter le reflet du soleil valaisan. C'est le bon vin de commerce, simple, honnête et sans prétention, il ne faut pas lui demander davantage. Qu'il soit un bon Fendant du Valais, cela suffit et que sa devise soit :

Roy ne puis  
Fendant suis !

Le *Rhin* ou *Sylvaner*, dit aussi *Johannisberg*, nous vient d'Autriche. Sur les coteaux brûlants de Sion, il prend un fumet et une finesse qui le font se rapprocher, sans cependant l'atteindre, je me hâte de le dire, de son noble cousin : le *Riesling*, qui nous est arrivé, un beau jour, des

bords légendaires du Rhin ou de la Moselle. Ceux du Rhône « *Rhenus-Rhodanus* » ne lui ont pas moins convenu que ceux de sa patrie d'origine, et si ce vin est rare dans le pays, celui qu'on trouve lorsqu'on sait aller le chercher où il faut, celui-là est une vraie synthèse de tout ce qui fait le charme du terroir valaisan. Il rivalise d'excellence avec l'*Hermitage*, fastueux et hautain, qui remontant le cours du fleuve, depuis Tain sous Lyon, a trouvé dans sa seconde patrie tout ce qu'il lui fallait pour ne déchoir en rien, bien au contraire.

De la Bourgogne, nous avons reçu les deux *Plants de Pinot*, le noir et le gris, que nous appelons la *Dôle* et la *Malvoisie*. Au temps des courtisans, on aurait dit que ces vins étaient dignes de la table des rois, nous pensons qu'ils ne le sont pas moins de la nôtre, et que puisque nous savons les produire, nous avons autant de droit à les boire que n'importe quel potentat ou souverain. Le vigneron, dans sa vigne, est aussi souverain que quiconque et mieux que quiconque, il entend chanter les refrains qui ne demandent qu'à jaillir des tonneaux et des bouteilles. J'ai longtemps cru que notre *Muscat*, qui ressemble comme un frère à celui de Frontignan et de Lunel, pays où, nous disent les poètes, on pêche la lune, venait en ligne droite de ces rivages heureux que bercent les flots de la Méditerranée. Mais voilà qu'il y a quelques jours, j'ai trouvé un vieux livre de comptes d'un curé d'une localité toute voisine d'ici, de St-Léonard. Ce livre, qui porte la date de 1579, mentionne, à plusieurs reprises, le *Muscat* et le donne comme synonyme de *Vitis appiana*; or, avec *Vitis appiana*, c'est de nouveau les Romains qui reparaissent.

Alors, il se pourrait bien que ce plant nous soit resté, peut-être encore plus sûrement que ceux cités plus haut, comme un héritage des légionnaires de Galba, lieutenant de César.

Le *Muscat* nous viendrait d'Italie, qui le tiendrait peut-être des cieux, et de là aurait passé chez nous, en France et que sais-je où, à des époques que je ne pourrais fixer.

D'origine inconnue jusqu'ici, est, par contre, un autre cépage qui nous donne un vin qui devient en vieillissant quelque chose d'absolument parfait. C'est le *Rouge du Pays*, autrefois fort répandu et qui figure sur les anciens parchemins sous le nom de *Vinum nerum*, mais qui tend maintenant à disparaître complètement. Ce plant a le désavantage d'être très tardif et la vendange ne doit se récolter qu'à l'extrême limite de l'automne pour acquérir toutes ses qualités. Les yeux inférieurs des sarments étant improductifs, la taille doit être longue et se fait à l'archet, ce qui donne à ces vignes, comme à celle d'Humagne, un aspect tout particulier.

A l'automne, les feuilles du *Rouge du Pays* se colorent en un rouge écarlate de toute beauté et on ne peut assez admirer les coins de coteaux où subsistent encore quelques pieds de cet admirable cépage que, pour

ma part, je m'efforce de sauver de la disparition en le multipliant, mais non sans peine, dans mes propriétés.

De ce bref aperçu sur notre ampélographie valaisanne, vous aurez déjà conclu que celle-ci est aussi variée et aussi intéressante que notre flore générale. Le Valais doit à son sol, à sa configuration, à son climat et aussi au goût de ses habitants pour la diversité dans ses cultures, goût toujours vif et en éveil, car nous essayons continuellement de nouvelles adaptations, le Valais, sur une modeste surface en somme, puisqu'il ne s'agit tout au plus que de 3500 ha de vigne, doit à tous ces facteurs de pouvoir produire les vins les plus variés et les plus inattendus. Du bon et démocratique vin de table, pour les usages courants, la gamme de nos vins passe par tous les tons et toutes les sonorités et je pourrais vous citer telle Malvoisie de 1934 qui, sans aucune autre aide que celle du bon soleil valaisan, a atteint à l'analyse 17,2 degrés d'alcool en conservant encore 24 grammes de sucre non fermenté. Citez-moi en Suisse et bien loin à la ronde des vins pareils !

Aussi notre vin, pur et sans mélange, a-t-il conquis la faveur des plus difficiles parmi les amateurs et les connaisseurs, car on peut, avec raison, dire de lui, comme l'a très bien exprimé un poète genevois, amis de nos coteaux et de nos coutumes :

Le vin c'est la santé;  
Pour qui sait bien le boire,  
Le vin c'est la gaîté.

---