**Zeitschrift:** Générations : aînés
**Herausgeber:** Société coopérative générations
**Band:** 35 (2005)
**Heft:** 5

**Artikel:** Le vin, une affaire de femmes
**Autor:** Preux, Françoise de
**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-826078

**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:** 10.12.2025

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

# LE VIN, une affaire de femmes

Qu'elles soient de la génération des pionnières comme Madeleine Gay, responsable de la vinification des spécialités chez Provins, ou des nouveaux talents comme Fabienne Cottagnoud et Madeleine Mabillard-Fuchs, ces Valaisannes partagent une même passion: celle de la vigne et du vin. Ce sont aussi des femmes de caractère.

Provins, la coopérative des producteurs valaisans, qui se targue d'être la cave la plus titrée dans les concours internationaux ces trois dernières années, doit à Madeleine Gay ses lignes de prestige. Aujourd'hui les sociétaires sont fiers de leur œnologue fétiche. Mais elle a dû batailler pour les convaincre. «Ça ne s'est pas réalisé en un jour», raconte l'œnologue en évoquant son parcours. De retour en Valais après avoir bourlingué, elle fait l'Ecole d'agriculture de Châteauneuf pour mener une action humanitaire auprès des femmes africaines. Ce bagage ne lui suffit pas, elle continue sa formation à Changins et obtient en 1981 le titre d'ingénieur ETS en viticulture et œnologie. Plus question de partir. Il fallait trouver du travail.

Photos Robert Hofer

*Madeleine Gay a misé sur la typicité des cépages valaisans.*

Elle prend rendez-vous avec le directeur de Provins et lui tient à peu près ce langage: «Vos vins sont bons, mais je trouverais intéressant de privilégier les spécialités.» Le Fendant, la Dôle et le Pinot constituaient alors 99% de l'encavage. «Réfléchissez et faites un concept», lui lance Jean Actis qui l'engage. Madeleine Gay va conseiller les vignerons et travailler au laboratoire. Un double défi, tenu grâce à la formation dispensée par Changins, qui permettra aux femmes, jusqu'ici vouées aux tâches pénibles et répétitives, de faire la preuve de leurs compétences. Les premières valaisannes diplômées seront Corinne Clavien, œnologue cantonale, Marie-Thérèse Chappaz et Marie-Bernard Gillioz-Praz

## Le virage qualitatif

«Je suis très déterminée», affirme Madeleine Gay, avec une conviction tranquille et une lueur de malice dans le regard. «Les gens pensaient que les spécialités n'étaient que des vins de dessert sans grands débouchés. Ils préféraient planter du chasselas qui produisait deux kilos au mètre carré plutôt que de la Petite Arvine qui n'en donne que la moitié ou du Cornalin, un cépage capricieux et difficile. Il a fallu les convaincre.»

Dès 1982, elle introduit les contrats de culture, par lesquels les producteurs sont désormais payés selon les surfaces, et les vignes font l'objet de contrôles. «Et je me suis mise à faire la vinification des spécialités. Ça m'intéressait. Il y avait de belles vignes à vinifier, avec un champ d'expérimentation à travers tout le Valais.» Pour

## L'Humagne blanc de Madeleine Mabillard-Fuchs

«Nous avons planté, entre autres, du Cornalin, de la Syrah, du Païen – qui est, en fait, du Savagnin originaire du Jura français, et de l'Humagne blanc, le plus vieux cépage blanc dont on retrouve une trace écrite en Valais», explique Madeleine Mabillard-Fuchs. Elle exploite avec son mari Jean-Yves, environ trois hectares et demi à Venthône et à Sierre. «On essaie de profiler ces cépages anciens qui donnent des vins de qualité mais dont la culture n'est pas très aisée.» Le couple s'est fait connaître et figure sur les grandes tables, avec cet Humagne élevé en barrique.

«Nous aimons, tous les deux, travailler à la vigne et à la cave, pratiquer les différents métiers du vigneron-encaveur», explique Madeleine. Le couple propose une gamme de quatorze vins, parmi lesquels du Gamay, du Cornalin et du Pinot, titulaires du Grand Vinea d'or, ainsi que du Fendant, sélectionné pour la finale de la Coupe Chasselas. «Nous recherchons la typicité du cépage, au niveau du fruit et des terroirs.»

›› *Adresse: Jean-Yves et Madeleine Mabillard-Fuchs, Venthône, tél. 027 455 34 76.*

offrir une palette plus variée, Madeleine Gay innove avec les assemblages et la vinification en barrique; elle ne rencontre alors guère d'échos, sauf chez quelques restaurateurs aux papilles averties.

Il faut du temps au monde viticole pour évoluer. La polémique sévit au sein de la coopérative. Les sociétaires considèrent que le rôle de Provins est de vendre ce qu'ils produisent, alors que Jean-Marc Amez-Droz, nouveau directeur, bon connaisseur du marché, exige la qualité. Il encourage Madeleine Gay à présenter ses vins dans des concours internationaux. Et ce sera la consécration lors des Vinalies de Paris où elle décroche une médaille d'or avec son assemblage Vieilles Vignes, composé de Marsanne, Amigne, Pinot blanc et Païen. «Un vin assez solide dans le temps et qui a un bon potentiel à l'exportation.» Autre cru, dont la typicité indigène est appréciée au niveau international, son Rouge d'Enfer, qui allie Cornalin, Humagne rouge, Pinot et Syrah.

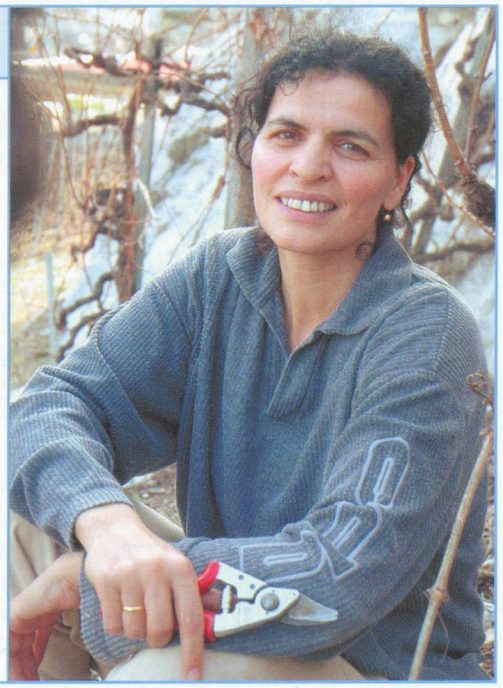
Alors que Provins produisait quelque 50 000 bouteilles de spécialités au début des années 1980, la coopérative en met actuellement un million sur le marché. «Le développement, d'abord progressif, s'est accéléré avec la reconstitution du vignoble, constate Madeleine Gay. Mon credo est qu'il faut produire des vins typiques d'une région. Mais je ne pense pas que les spécialités soient le seul créneau. Il faut autant d'énergie et d'efforts pour faire du bon Fendant et de la bonne Dôle. L'important est que le vignoble valaisan soit équilibré.»

**Françoise de Preux**

## Le «Confidenciel» de Fabienne Cottagnoud

La Cave des Tilleuls existe depuis 1997. Marc-Henri et Fabienne Cottagnoud travaillent environ trois hectares, plantés de huit cépages différents. Elle s'occupe de la cave. «Je voulais faire du vin.» Et lui, des vignes. Tous deux ont passé par l'Ecole d'ingénieurs de Changins où ils se sont rencontrés.

«J'ai tendance à faire des rouges puissants, tanniques, explique l'oenologue. J'aime les vins de garde, les surmaturés avec beaucoup de sucre et d'alcool qui, j'espère, vieilliront comme du Sauterne.» Tel est son «Confidenciel», fait à partir de raisin confit par le botrytis cinerea, flétri sur les parchets qui se profilent sur fond d'azur. Fabienne Cottagnoud a présenté cette Amigne et trois autres vins en Hongrie au concours international 2003 et obtenu trois médailles d'or. La consécration.

Avec ce cépage emblématique, Fabienne Cottagnoud propose différents types de vinification: un vin plutôt doux, une version plus sèche en barrique, un surmaturé sur souche et une Amigne jaune. A Vétroz, ils sont dix-neuf propriétaires-encaveurs qui feront déguster leurs vins lors de la Fête de la fleur de l'Amigne, les 3 et 4 juin 2005.

›› *Adresse: Fabienne et Marc-Henri Cottagnoud, Cave des Tilleuls, Vétroz, tél. 027 346 74 58.*