

**Zeitschrift:** Générations plus : bien vivre son âge  
**Herausgeber:** Générations  
**Band:** - (2015)  
**Heft:** 71

**Artikel:** Sur les sentiers viticoles valaisans  
**Autor:** F.R.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-831127>

#### 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>**



Le plus grand mur en pierres sèches du monde!

## Sur les sentiers viticoles valaisans

Le Valais est un grand producteur de vins. Aldo Coppey, amateur très averti et guide pour la Maison Gilliard, nous mène dans un univers enivrant !

**I**l est des expressions qui valent plus que de longues explications. «T'as où les vignes?», utilisée en Valais pour savoir où habite son interlocuteur, fait partie de celles-ci. La vigne est en effet inscrite dans l'ADN de cette région. Et pour cause: c'est le plus grand canton viticole de Suisse, avec 5259 hectares de vignes, surtout présentes sur la rive droite du Rhône, entre 450 et 800 mètres. On y trouve 59 cépages, 33 blancs et 26 rouges, dont 17 appellations d'origine contrôlée. La production annuelle, quand à elle, se compose de 225 000 hectolitres de rouge et 155 000 de blanc.

Alors, le Valais joue-t-il désormais davantage la carte du rouge que du blanc? «Le rouge tend progressivement à prendre le dessus», répond Aldo Coppey. Ce retraité guide les visiteurs de la Maison Gilliard dans le domaine emblématique du Clos de Cochetta, où se trouve le plus grand mur en pierres sèches du monde (280 m de long pour une hauteur maximale de 22 m). «Cela correspond à la loi de l'offre et de la demande, aux modes, poursuit-il. Mais

à mon avis, les vins blancs continuent à être plus appréciés que les rouges en Valais. Aujourd'hui, avec l'apparition des ingénieurs-oenologues, les vins sont d'ailleurs plus techniques. Nous avons aussi fait des progrès au niveau des contingentements, des techniques de vinification, de la diversité et du respect de l'authenticité des cépages, avec notamment l'interdiction de mettre autre chose que du chasselas dans le fendant.»

F. R.

### LES VINS VALAISANS

#### Parmi les rouges

**Le cornalin:** dégage des arômes de cerise, avec une touche qui rappelle le clou de girofle.

**L'humagne rouge:** le plus aromatique, avec ses notes de fruit, de fleur, d'épice, et même végétales.

**Le diolinoir:** notes de cerise et pruneau sec, légèrement épice. En bouche, il est très structuré, corsé, charnu et coloré.

#### Parmi les blancs

**La petite arvine:** éminemment aromatique, avec ses notes de citron vert, de grapefruit, de glycine ou de rhubarbe verte.

**L'heida:** des arômes (de fruit de la passion et de noix fraîche) intéressants et un bon équilibre en bouche.

**L'amigne:** très aromatique (zeste de mandarine, fruit exotique et abricot) et bien charpentée en bouche.

### CLUB

Cette escapade vous tente?  
Notre offre en **page 114**.

