

Zeitschrift: Revue économique franco-suisse
Herausgeber: Chambre de commerce suisse en France
Band: - (2001)
Heft: 543: La Suisse dans l'espace : décollage immédiat

Artikel: Mike Favre : "Je crois au Fendant"
Autor: Vuistiner, Pascal
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-886176>

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: 02.05.2026

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

Ils ont choisi le Valais

Mike Favre « Je crois au Fendant »



Photo DR



Mike Favre. (Photo Sacha Bittel)

Mike Favre, Valaisan, est le secrétaire général de l'Union internationale des œnologues. Passionné par le monde du vin, il défend un cépage typique : le chasselas. Rencontre dans la cave familiale à Saint-Pierre-de-Clages.

« Nous sommes les seuls au monde à produire du Fendant. Ce vin ethnique, fruité, neutre, peu acide et pétillant se boit tous les jours. Quand on naît, quand on meurt, quand on est à l'apéro. C'est l'un des seuls connus à l'étranger. Il faut être fier du Fendant et le défendre. Je ne comprends pas pourquoi les Valaisans ne sont pas plus fiers de ce vin. Ils devraient être des ambassadeurs. »


Mike Favre n'a pas la langue dans sa poche. Ingénieur œnologue - ils sont seulement 120 en Suisse - ce passionné de vin défend l'esprit du vin à la française. Le 17 janvier 2000, il a d'ailleurs été reçu à Paris, lors des Vinalies, comme chevalier de l'ordre du Mérite agricole. Distinction rare pour un étranger, et encore plus pour un Valaisan.

Depuis la cave familiale de Saint-Pierre-de-Clages, un domaine viticole de 13 hectares qu'il dirige avec ses frères, Mike porte un regard très lucide sur la viticulture valaisanne. « Aujourd'hui, dans le secteur du vin, tout se joue sur le prix. Si le Valais et la Suisse jouent ce jeu-là, nous sommes perdus. Il y a 7,8 millions d'hectares de vignes dans le monde dont 13 000 en Suisse et la moitié en Valais, soit 0,008 pour mille de la surface mondiale. On est rien. On n'existe pas. En plus, il y a 22 500 propriétaires-encaveurs en Valais et 80 cépages cultivés. En

Valais, 90% du vignoble est trustée par 4 cépages (Chasselas, Pinot Noir, Gamay et Johannisberg). »

D'autres problèmes viennent encore s'ajouter à ceux mentionnés plus haut. Dans la concurrence féroce que les vins valaisans et suisses livrent aux vins du Nouveau Monde, les différences de contrôle sont énormes. « On laisse vivre les viticulteurs avec plus de liberté. Nos vins sont chers, difficiles à produire sur de minuscules surfaces et on nous ferme encore des portes. Les vins du Nouveau Monde n'ont pas de barrières. Ils sont très libres, n'ont pas d'AOC. Depuis notre petite cave, on vend plus à Londres qu'à Zurich, c'est quand même un monde », s'empare Mike Favre.

Pourtant ce passionné reste optimiste. « Nos atouts sont la production intégrée (biologique) et la traçabilité de nos produits. Dans une région grande comme celle qui produit le Saint-Emilion, nous devons rendre attentifs les consommateurs à ce qu'ils boivent. On fait tous l'erreur de croire que tout le monde connaît le vin parce que l'on vit dans une région où il y a de la vigne. Il n'est jamais superflu de remettre sans cesse l'ouvrage sur le métier pour expliquer que la vinification a changé, qu'en 15 ans la qualité a fait un bond phénoménal en Valais. Il faut être fier de défendre nos vins qui sont bons. L'image des vins valaisans n'est pas bonne à l'extérieur du canton. Faisons tout pour la changer. »

Pour cela, le Valais doit miser sur la qualité et créer un ou deux grands vins qui soient très connus partout dans le monde. « Il faut un ou deux produits phare qui tirent tous les autres ». 

Pascal Vuistiner

- Vins de cœur de terroir :
René Favre & Fils, 15, route de Collombey,
1956 Saint-Pierre-de-Clages, Suisse.
Tél : 0041 27 306 39 21. Fax : 0041 27 306 78 49.
Email : renefavrevin@chamoson.ch.

Chevalier du vin

Mike Favre est un véritable ambassadeur du vin dans le monde entier. Secrétaire général de l'Union internationale des œnologues, association fondée en 1964 et qui compte aujourd'hui 19 pays et 120 000 membres, il défend une certaine image du vin. En voyage six semaines pour ces 4 premiers mois de 2001, il se bat pour une éthique du vin. « Un des grands problèmes aujourd'hui en Europe c'est le sucre. Certains pays doivent en rajouter. Il faut se battre contre ce phénomène », indique Mike Favre. Autre préoccupation : que l'Espagne, très grande productrice de vins à l'échelle mondiale, ne se mette à inonder le marché européen avec des vins bas de gamme. « Nous réfléchissons à mettre en place des gardes-fous pour éviter ce problème. » Grâce à son passeport suisse, Mike Favre a déjà réussi de belles choses depuis 4 ans. La sacrosainte neutralité suisse a parfois de bons côtés.

Pour son engagement au service du vin, il a d'ailleurs été décoré l'an dernier comme chevalier de l'ordre du Mérite agricole, à Paris. « Je ne m'y attendais vraiment pas et je n'ai rien fait pour l'avoir. J'ai compris depuis que la taille du domaine importe peu, pourvu qu'il y ait une belle idée du vin », conclut Mike Favre.