

Zeitschrift: Technique agricole Suisse
Herausgeber: Technique agricole Suisse
Band: 72 (2010)
Heft: 1

Rubrik: Sous la loupe

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: 05.02.2026

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

■ Sous la loupe



La Cave de la Madeleine, domaine d'André Fontannaz: où tradition et innovation contribuent à la mise en valeur d'un terroir exceptionnel.

L'amour du travail bien fait

Vétroz est le berceau de la fameuse amigne. La commune détient d'ailleurs 27 des 38 hectares de la surface mondiale que compte cette variété. Mais Vétroz abrite d'autres trésors que le doux cépage blanc, comme par exemple les spécialités vinifiées à la Cave de la Madeleine.

Gaël Monnerat

Le rendez-vous est pris avec son propriétaire, André Fontannaz, justement dans ladite cave, située à la sortie de Vétroz, au bord de la route cantonale en direction de Martigny. Ce bâtiment, construit en 1994 et agrandi en 2005, constitue le cœur du domaine. Le rez-de-chaussée abrite le pressoir et le local de vinification, un local pour le stockage et la préparation des commandes, le chai à barriques ainsi qu'un magasin de vente. A l'étage au-dessus, se trouvent les bureaux, un laboratoire et l'espace de dégustation.

Le domaine couvre une douzaine d'hectares de vigne qui se répartissent entre la plaine du Rhône et les coteaux ensoleillés, principalement sur la commune de Vétroz, mais également sur des terres à Ardon, Chamoson, Conthey et Savièse. Le maître-viticulteur y élève de nombreux cépages, répartis selon les spécificités du

terroir et du climat sur un domaine très morcelé. Sur une cinquantaine de parcelles se côtoie une très grande variété de cépages tels les chasselas, pinot noir, gamay, amigne, petite arvine, païen, malvoisie, cornalin, syrah, cabernet franc et sauvignon, diolinoir, humagne rouge et gamaret. L'exploitation compte encore 2 hectares de pommiers (Gala et Braeburn) ainsi qu'une surface identique de poiriers (Williams et Louise Bonne). Les fruits sont cultivés selon les directives Swissgap et vendus à l'entreprise Steffen-Ris.

André Fontannaz est un passionné de la vigne et de la vinification, la culture arboricole ne représente pas un secteur clé pour son exploitation. Pourtant, cette diversification lui permet d'atténuer les pics de travail car les variétés ont été choisies pour que les soins aux cultures s'intercalent entre les travaux de la vigne. La combinaison des vergers et de la vigne permet d'occuper à l'année les quatre employés de l'exploitation ainsi

qu'un apprenti. La récolte des vergers est intégralement remise à un grossiste.

Cultiver la vigne, c'est bien, vendre son travail au meilleur prix, c'est mieux. Pour obtenir le meilleur revenu possible, il est important de maîtriser également les étapes de la vinification et de la commercialisation. André écoule directement les 80 000 litres de sa production annuelle. La moitié de la production est vendue à des clients privés; le reste est écoulé auprès des restaurants et des commerces spécialisés, telles les œnothèques. Ce mode de commercialisation exige une qualité irréprochable. Les clients insatisfaits ne reviennent pas et, pis encore, la mauvaise publicité de bouche à oreille est très rapide. Dans ce secteur, André Fontannaz fait figure d'exemple et les nombreuses distinctions obtenues chaque année à la sélection des Vins du Valais et au concours des Vins Suisses témoignent du sérieux et de la qualité du travail. L'année 2009 est à marquer d'une pierre blanche puisque le travail du



Le local de vente, un élément primordial pour une commercialisation réussie

vigneron de Vétroz s'est vu récompensé par l'une des deux «grandes médailles d'or» attribuées lors du dernier Mondial du Pinot Noir; une grande performance si l'on sait que 1143 crus originaires des quatre coins du monde y participaient. Cette distinction a été remise à la Cave de la Madeleine pour sa malvoisie flétrie sur souche AOC 2008 (un pinot gris).

Pour obtenir l'excellence d'un vin, il faut également soigner la vigne de manière

exceptionnelle. Dans ces tâches, André est secondé par un caviste, un ingénieur viticole chef des cultures, un responsable des machines, ainsi qu'une personne responsable d'organiser les travaux lorsque du personnel auxiliaire est nécessaire pour l'effeuillage et les vendanges. L'équipe est complétée par un apprenti viticulteur. Et enfin, Sandra, son épouse, s'occupe des diverses tâches administratives de l'entreprise.

Même si la réussite est déjà au rendez-vous, la Cave de la Madeleine se doit d'évoluer. Dans ce but, le maître-vigneron vise une amélioration de la valeur ajoutée de sa vigne notamment par la construction d'un nouveau chai pour le stockage de barriques et par la mise en place d'itinéraires de cultures plus écologiques. Bien que remplissant déjà les normes PER et le certificat VITISWISS, l'ancien président de VITIVAL (Association des viticulteurs valaisans en production intégrée), utilise le principe de la confusion sexuelle dans la lutte contre les insectes et tente, à partir de cette année, de se passer d'engrais synthétiques pour recourir à une fumure organique sur son vignoble. André anticipe également la probable interdiction des herbicides résiduaires par l'enherbement progressif des interlignes.

André Fontannaz adhère au Groupe des encaveurs de Vétroz, dont il en fut le premier président. Ce groupe d'encaveurs qui gère notamment l'appellation Grands Crus de Vétroz, organise la communication autour des vins de Vétroz, ainsi que plusieurs animations et manifestations autour du vignoble de Vétroz et de la fameuse amigne. Ce regroupement gère également le Café des Amignes, en plein cœur du village de Vétroz. De plus, une surface de 7000 m² est louée à la paroisse de Vétroz. Ce terrain est utilisé comme parcelle d'essais viticole et vinicole. Elle regroupe différents clones d'amigne et porte-greffes, sur lesquels sont testés différents procédés culturaux, tout cela avec pour objectif d'améliorer encore la qualité de l'amigne de Vétroz.

Le développement de la Cave de la Madeleine et les nombreuses reconnaissances obtenues par ses produits témoignent du dynamisme d'André Fontannaz. Sa philosophie et sa passion pour son terroir se

Mécanisation

Le Domaine de la Madeleine dispose d'un parc de machines bien étendu. La configuration des terres, avec des terrasses difficilement accessibles aux machines et des parcelles dans la plaine du Rhône, est à l'origine de la «double» mécanisation de l'entreprise. Ces machines sont également mises à profit pour des travaux à façon.

Mécanisation de plaine

Tracteur arboricole Renault 75 ch 4x4
Tracteur viticole Hürlimann 60 ch
Effeuleuse Galvit
Ecimeuse Pellenc
Turbocanon 300 lt Cima
Gyrobroyeur viticole Humus
Bêcheuse Falc
Griffes viticoles
Poudreuse Cima
Prétailleuse Chappot
Turbo trainé arboricole 1600 l
Turbomatic
Gyrobroyeur arboricole Votex
Epandeur à compost Holder
Elévateur
Plateforme de récolte arboricole
Marchesi
Bennes de transport viticole

Mécanisation pour les terrasses

Chenillard Chappot 18 ch
Chenillard Chappot 35 ch
Chenillard Honda 5 ch
Bossette de traitement 2000 lt
Turbo de traitement 150 lt
Arrache-ceps/souche
Ecimeuse Pellenc
Bêcheuse Falc
Gyrobroyeur
Bennes de transport

verront probablement bientôt partagées – et renforcées – par l'arrivée de sa fille cadette, Chloé, sur le domaine. Après avoir obtenu une maturité professionnelle commerciale et effectué un stage d'une année dans un vignoble sud-africain, la future vigneronne fréquente actuellement l'Ecole d'Agriculture de Châteauneuf. ■

Vous trouverez encore plus de renseignements sur les sites suivants:
www.fontannaz.ch
www.amigne.ch



L'actuel chai à barriques sera prochainement remplacé par une nouvelle construction.