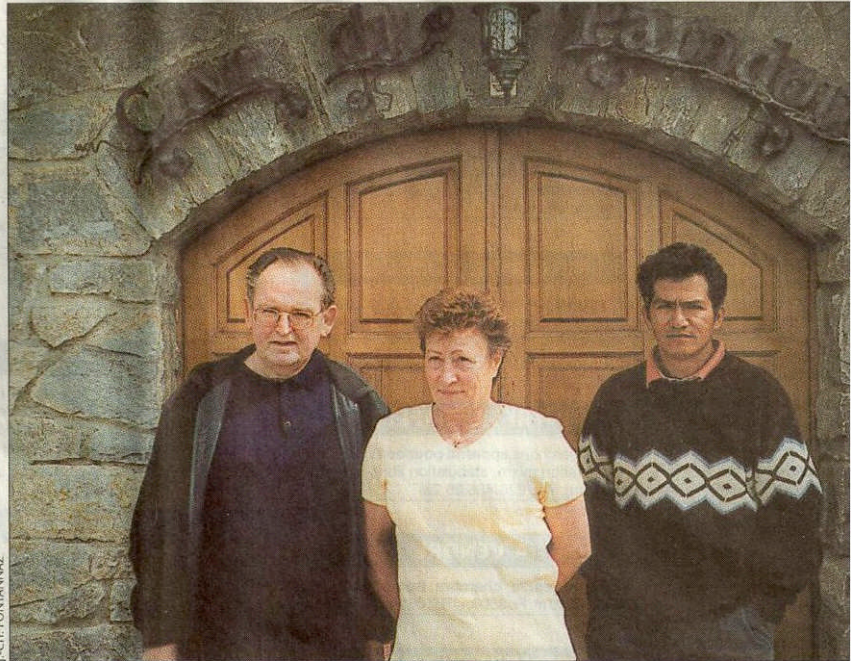


Viticulteurs en montagne

A Nax, à l'enseigne de la Cave du Paradou, la famille Spring perpétue la tradition viticole en zone de montagne en jouant la carte de l'originalité.

● Situé à l'entrée du val d'Hérens, le village de Nax dispose sur son territoire d'un peu plus de 10 hectares de vignes: une particularité pour cette commune montagnarde dont l'histoire viticole remonte pourtant au XV^e siècle. En effet, les archives communales mentionnent que plusieurs familles du lieu possédaient déjà des vignes sur la rive droite du Rhône, notamment sur le territoire des communes de Lens, Granges, Ollon et Ayent. Ces mêmes archives signalent l'existence d'un pressoir vers 1510, apportant ainsi la preuve que les Naxards ont depuis longtemps élevé leur propre vin. Ce n'est que bien plus tard, vers 1860, que des vignes ont été mises en culture sur la commune, aux lieux-dits Creux de Nax et Pirrogère. Ainsi, on trouve aujourd'hui au Creux de Nax près de 63 000 m² de vignes situées entre 685 et 775 mètres d'altitude et complantées en grande partie en pinot noir. A Pirrogère, endroit situé plus à l'intérieur de la vallée, il y a quelque 40 000 mètres carrés de vignes, dont les plus hautes sont juchées à plus de 920 mètres d'altitude. L'encépagement est, dans cette partie du vignoble naxard, plus varié, avec des rouges et des blancs. Tout ce petit vignoble est réparti entre 76 propriétaires, dont 37 sont domiciliés sur la commune. Une grande partie de la récolte est vendue à des caves de la région de Sion, mais une vingtaine de propriétaires élaborent leur propre vin. Parmi ces derniers, un seul encaveure commercialise ses produits: c'est la famille Spring qui a entrepris depuis le début des années huitante un important travail de reconstitution des vignes qu'elle a acquises petit à petit dans la zone de Pirrogère. Conseillés par leur fils Jean-Laurent, ingénieur agronome au Centre viticole du Caudoz à Pully, Claude et Solange Spring ainsi que l'œnologue péruvien Augusto Magallanes mettent en valeur un domaine viticole de deux hectares, à



L'ÉQUIPE de la Cave du Paradou: de gauche à droite, Claude et Solange Spring, Augusto Magallanes.

l'enseigne de la Cave du Paradou: un hectare est situé à Nax, l'autre sur les coteaux de la rive droite du Rhône. Au fil des acquisitions, les Spring ont entièrement reconstitué les vignes pour rationaliser autant que faire se peut en montagne le travail et remplacer l'ancien encépagement, traditionnellement du sylvaner et du pinot noir. A Pirrogère, on trouve donc maintenant une grande variété de cépages: un petit peu de fendant, du riesling x sylvaner, du muscat, du païen (savagnin blanc), du pinot blanc, du gewürztraminer, du doral (croisement de chasselas et de chardonnay) et du chardonnay pour les blancs, du pinot noir,

du gamaret et du garanoir pour les rouges. Cette grande diversité s'explique par le fait que l'on a voulu tester en réel les cépages s'adaptant le mieux possible aux conditions assez spéciales du lieu: sols légers, graveleux et peu calcaires, météo assez sèche, föhn au printemps relativement précoce en dépit de l'altitude élevée. Compte tenu de la diversité de l'encépagement, les vendanges peuvent facilement durer un mois et demi, chaque parcelle étant récoltée à maturité optimale. C'est donc une période très mouvementée à la cave: certaines vinifications (traditionnelles, sur lies ou en barriques) portent sur des volumes

réduits (moins de 1000 l implique également un «me» très marqué. Inutile que les 15 000 à 20 000 bouteilles annuellement trouvées annuellement trouvent preneurs, principalement vente directe (la cave est elle figure dans les programmes proposés aux touristes dans la région). A Nax, Spring fournit la preuve de production originale et pas peut exploiter pleinement de certains cépages et conditions de production handicapantes.

JEAN-CHRISTOPHE F.