

# L'arvine d'une icône valaisanne

Share

J'aime 22

Tweet

Imprimer

S'il y a autant de vigneronnes ou de femmes œnologues aujourd'hui, elles le doivent à quelques pionnières qui se sont battues dans un monde très masculin. Ainsi de Marie-Bernard Gillioz, fille parmi huit enfants de vigneron.

Après une première vie d'enseignante, en Valais et à Genève, elle veut revenir à la terre. Elle sera la première femme à intégrer l'école de Changins pour en sortir œnologue au début des années 80.

Un passage chez Bonvin ou chez Joris, deux ans aux États-Unis, et la voilà qui monte sa propre cave à Grimisuat, en altitude, en 1992. Elle choisit ses vignes, entre Sion et Saint-Léonard, un domaine de 3,5 ha, en dix parcelles, dont elle tire 17 vins. Surtout, elle s'investit très tôt dans la défense du terroir, de l'environnement, de la production intégrée, bannit les produits chimiques de ses vignes, travaille le raisin par gravité dans sa cave familiale, utilise le froid extérieur pour refroidir ses vins. Membre de Vitival, elle en devient même présidente.

Artisane jusqu'au bout des ongles, Marie-Bernard Gillioz soigne ses vins avec la même attention qu'elle a portée à ses trois enfants.

Là, partons sur une petite arvine de Sion, une exception puisqu'elle vient de deux parcelles (Clavau et Mont-d'Orge) alors que la rigoureuse vinifie normalement chaque parcelle séparément. Le raisin a poussé sur un sol de schiste brisé et sur un loess sur schistes. Au final, le nez est de fleurs blanches, de rhubarbe, de pamplemousse. La bouche est d'une rectitude folle, où la tension le dispute à une jolie salinité. Des amers nobles, des notes d'agrumes confits, une longueur, mais une longueur...

## Petite arvine de Sion 2016

75 cl, 25 fr.

[www.mbgillioz.ch](http://www.mbgillioz.ch)

*Marie-Bernard Gillioz sera les 22 et 23 mars à la dégustation de la Cave de Reverolle au château de Morges.*

