



Adeptes des vignes enherbées depuis trente ans, Marie-Bernard Gillioz

## CHEZ MARIE-BERNARD GILLIOZ UNE AMOUREUSE DE LA NATURE

Aux alentours du village de Grimisuat, la cave de Marie-Bernard Gillioz se cache derrière la façade d'une villa familiale. Pas évident de la repérer. Mais les trésors qu'elle recèle valent bien de brancher son GPS.

— FRANCE MASSY

C'est l'amour de la nature qui a amené cette ancienne institutrice à préférer les ceps aux élèves. De l'école normale à Changins, elle a suivi son instinct. Et tant mieux pour les vins valaisans. Marie-Bernard Gillioz fait partie de cette génération de vigneron·s-œnologues qui a contribué à placer le Valais au cœur des grands terroirs viticoles.

### DES RAISINS ET DES FLEURS

Des parcelles en terrasses, 3 ha répartis sur Sion et Saint-Léonard. Des vignes enherbées depuis plus de 30 ans pour garantir une certaine diversité, indispensable à l'équilibre naturel. Marie-Bernard Gillioz a toujours fait comme elle pensait faire juste, quitte à choquer son entourage dans les années 1990 en laissant les herbes folles

**CAVE MARIE-BERNARD GILLIOZ**  
Rue de l'Etang 71, 1971 Grimisuat  
Contact: 027 398 15 44  
mbgillioz@bluewin.ch  
www.mbgillioz.ch

envahir son vignoble. «Au village, on disait à mon père, ta fille, elle a les vignes les plus "sales" du coin. Qu'importe, quand les gens le dégustaient, ils trouvaient mon vin bon.» L'ancienne présidente de Vitival, l'association qui s'engage pour une production de raisins de qualité tout en respectant la

santé humaine. Elle a une superficie de 800 m<sup>2</sup> de Sion, elle ne laisse s'épanouir que le cactus américain et les cactus de l'Atlantique. Les vins sont protégés.

## Etude

### PLUS DE VIN, MOINS DE BIÈRE

Durant le semi-confinement, la consommation de vin a augmenté à la place de celle de bière et de spiritueux. Les personnes plus directement touchées par l'épidémie sont celles qui ont le plus modifié leur profil de consommation. La grande majorité des sondés germanophones n'ont pas modifié leur consommation d'alcool. Sans doute parce qu'en Suisse allemande, l'incidence du Covid-19 (source: OFSP, données au 04/06/2020), excepté dans le canton de Bâle et des Grisons, y est resté très en deçà de la Suisse romande. Cette analyse est corroborée par le fait que seuls 20% des germanophones répondent se sentir vulnérables suite à l'épidémie contre 30% des français et 29% des italophones.

Source: Etude sur la réaction des consommateurs de vin au Covid-19 en Suisse menée par la EHL Changins (Philippe Masset (EHL), Alexandre Mondoux (Changins), & Jean-Philippe Weisskopf (EHL)) avec l'European Association of Wine Economists





## SES VINS COUPS DE CŒUR

### ► L'Ermitage de Sion

Un cépage qu'on a tendance à oublier mais qui est très intéressant avec les asperges, les viandes blanches ou les fromages. J'ai planté de l'ermitage pour faire plaisir à mon mari qui l'apprécie beaucoup. Je l'éleve 22 mois en barrique, afin qu'il livre toute sa complexité.

### ► Le Cornalin de Saint-Léonard

C'est un cépage plus délicat à cultiver. Il demande beaucoup d'implication au vigneron, bien qu'avec le changement climatique, les raisins mûrissent plus facilement. Un passage en barrique révèle son côté épicé sans masquer le fruité du vin. Il reste charnu. Croquant. Je recommande de le carafier avant de le servir.

► **Garance** Le galotta fait de cet assemblage d'humagne rouge et d'ancellota un vin joyeux, gouleyant qui accompagne bien les charcuteries ou les pâtes. Il a de la couleur profonde, du fruit, du gras. Il rappelle un peu le gamay mais avec beaucoup de richesse.

Adeptes des vignes enherbées depuis trente ans, Marie-Bernard Gillioz est aujourd'hui en reconversion bio. Sacha Bittel

envahir son vignoble. «Au village, on disait à mon père, ta fille, elle a les vignes les plus "sales" du coin. Qu'importe, quand les gens le dégustaient, ils trouvaient mon vin bon.»

L'ancienne présidente de Vitival, l'association qui s'engage pour une production de raisins de qualité tout en respectant la

santé humaine et l'environnement, possède 800 m<sup>2</sup> de vigne au-dessus de la ville de Sion, au lieu-dit Corbassières, où elle laisse s'épanouir plus d'une centaine de cactus américains qui auraient traversé l'Atlantique à la fin du XVI<sup>e</sup> siècle et qui sont protégés depuis. «Je trouve super que

les espèces se côtoient. Dans mes vignes, il y a du serpolet, des amandiers, des fleurs sauvages. Ce n'est pas par hasard que mes deux assemblages, Garance et Orpin blanc, portent des noms de fleurs.» Marie-Bernard Gillioz est désormais en reconversion bio et ses vins, qui ont tout de suite eu la cote, séduisent toujours les palais les plus affûtés. «La technique, c'est bien. Mais en faire le moins possible, être à l'écoute du vin, c'est encore mieux», glisse-t-elle en vous faisant déguster des blancs secs et racés et des rouges qui marient volupté, complexité et fraîcheur.

## FACE AU CORONAVIRUS

«Avec l'annulation de toutes les manifestations, comme Les Glorieuses ou les foires de Saint-Théodule, qui me permettaient de faire de nouveaux clients, j'ai vraiment craint le pire», confie Marie-Bernard Gillioz. Alors, celle qui se plaît tant à la vigne et à la cave a réagi en proposant à ses fidèles clients des cartons pour déguster le nouveau millésime. Avec l'aide de sa fille Coraline – ingénieure agronome qui se réjouit de prendre la relève de la cave –, elle a concocté des recettes pour accompagner ces coffrets. «Ça a très bien marché! Je ne

m'y attendais pas. Ce fut une jolie surprise. J'ai fait

de même pour les crus de garde. Ainsi les gens pouvaient commander ou venir chercher les vins sans les déguster à la cave et le feuillet de recettes ajoutait une touche pour prolonger le plaisir...» Une option pour garder les distances sociales sans rompre les relations commerciales. «Avec un mari infectiologue à la retraite, j'ai tout de suite pris conscience des enjeux liés au respect des règles sanitaires.»

Puis, elle a mis sur pied des dégustations pour vins-fromages pour 4 personnes ou 2 fois 2 avec deux mètres d'écart. «Là encore, nous avons eu un beau succès. Les gens avaient besoin de convivialité. De vraies rencontres.»

Cette initiative lui a permis de faire de nouveaux clients, mais a exigé beaucoup plus de présentiel à la cave. «A chaque demande, je répondais oui, par souci de ne pas vendre. Très vite, j'ai pris le rythme, on s'est organisé avec mon mari et j'avoue que c'est très sympa. On peut avoir un autre contact que lorsqu'il y a beaucoup de monde en même temps.»

Pendant les Caves ouvertes, toujours soucieuse des règles sanitaires, elle transforme son jardin et sa maison en cénotherme. ○ ○ ○

## Etude

### PLUS DE VIN, MOINS DE BIÈRE

Durant le semi-confinement, la consommation de vin a augmenté au détriment de celle de bière et de spiritueux. Les personnes plus directement touchées par l'épidémie sont celles qui ont le plus modifié leur profil de consommation. La grande majorité des sondés germanophones n'ont pas modifié leur consommation d'alcool. Sans doute parce qu'en Suisse allemande, le taux d'incidence du Covid-19 (source: OFSP données au 04/06/2020), exception faite de Bâle et des Grisons, y est resté très en deçà de la Suisse romande et du Tessin. Cette analyse est corroborée par le fait que seuls 20% des germanophones répondent se sentir vulnérables suite à l'épidémie contre 30% des francophones et 29% des italophones.

Source: Etude sur la réaction des consommateurs de vin au Covid-19 en Suisse menée par la EHL HES-SO et Changins (Philippe Masset (EHL), Alexandre Mondoux (Changins), & Jean-Philippe Weisskopf (EHL)) en collaboration avec l'European Association of Wine Economists