

B Vignoble

Le vignoble de Vollèges est fréquemment nommé à tort " vignoble de Sembrancher ". Le dictionnaire géographique de la Suisse (1902) en parle de la manière suivante :

" La population de Sembrancher, aujourd'hui exclusivement agricole, possède une partie de ses biens sur le territoire de Vollèges, dont la Dranse seule le sépare; elle y cultive notamment un petit vignoble blotti sous les parois nues de l'Armanet, d'une étendue de 7 à 8 ha., dont le produit est très apprécié. "

C'est une bonne raison pour lui redonner une nouvelle identité!

Le vignoble et les vins de Bovernier avaient une réputation peu enviable avant que quelques professionnels ne s'en occupent! La charge au m² a été diminuée drastiquement. Aujourd'hui, le gamay de Bovernier, qui révèle tous ses arômes de baies rouges sur les gneiss, est recherché et présenté sur les meilleures tables de Martigny... et d'ailleurs. C'est une belle carte de visite pour cette petite commune.



Le vignoble de Vollèges s'insère à merveille dans un paysage spectaculaire et très diversifié : rivière, rochers de la Crevasse, pinèdes, vaques, friches, prairies maigres et murs de pierres sèches. Une mise en valeur du site et de ses produits s'impose donc naturellement. *Photo: JM Pillet*

B1	<i>Vignoble proprement dit</i>	577.200/103.300
-----------	---------------------------------------	------------------------

Conduite de la vigne

La situation géographique, l'exposition plein sud et le niveau thermique élevé de la zone du vignoble est favorable à la culture de la vigne. La présence ici de plantes et d'animaux thermophiles (qui aiment la chaleur) comme la Cigale rouge, le Lézard vert, la Stipe pennée, l'Astragale de Montpellier ou encore la Bugrane jaune en témoignent.

Les effets fréquents du foehn ajoutent encore une plus-value à cette zone en élevant le niveau thermique de 1 à 2 étages. Bien des régions de Suisse où l'on entretient un vignoble pourraient envier cette situation... Ainsi, ce vignoble possède certaines potentialités évidentes.

Il possède également une valeur paysagère unique et très visible de la route par les nombreux touristes qui se rendent dans les stations de villégiature.

Toutefois, sa situation à l'intérieur d'une vallée latérale et son altitude comprise entre 700 m (altitude de la Dranse) et 820 m (Le Biolley) impliquent une conduite rigoureuse des plantes. La limitation de la charge au m² est indispensable si l'on désire obtenir un produit acceptable. Lors de nos visites, nous avons relevé avec étonnement que certaines vignes avaient des ceps de 4 cornes ! Ces raisins sont ensuite " mélangés " avec d'autres grappes produites dans des situations plus chaudes de la vallée du Rhône. Ces pratiques devraient être bannies, car on augmente la quantité de moût sans en élever la qualité !

En abaissant la charge, par exemple à 800 g/m², on obtiendrait un excellent vin, principalement en ce qui concerne les cépages rouges.

Production intégrée (PI): la situation isolée du vignoble est idéale pour appliquer des méthodes intégrées ou même biologiques de production sur l'ensemble des parcelles: confusion sexuelle (diffuseurs), broyage collectif des sarments, affiliation ou création d'un groupe VITIVAL, contrôle de la qualité, promotion éventuelle d'une AOC "Vollèges-Sembracher" par exemple.

Proposition de cahier des charges pour le vignoble

Une décision communale pourrait améliorer cette situation :

- Reconsidérer l'encépagement, avec le Service de la viticulture (Michel Pont),
- Tenir compte de la nature des sols, terrains calcaires (analyse).
- Limiter efficacement la charge au m² selon les cépages
- Création d'un groupe VITIVAL ou affiliation des viticulteurs à un groupe existant, par exemple comme à Visperterminen où l'on cultive le " Païen ".
- Appliquer les méthodes de production intégrée (PI): diffuseurs, broyage des sarments, contrôles de la qualité, épandage des engrais, etc.
- Promotion d'une AOC locale et du label Vinatura ®
- Promotion et vente du produit par la " Corbeille de l'Entremont ", etc.
- Organisation de visites guidées, dégustations.
- Présentation, amélioration et sauvegarde de la diversité et du paysage et des abords du vignoble (voir ci-dessous) comme carte de visite du produit.
- Préservation et restauration des murs en pierres sèches, programme et subventions.