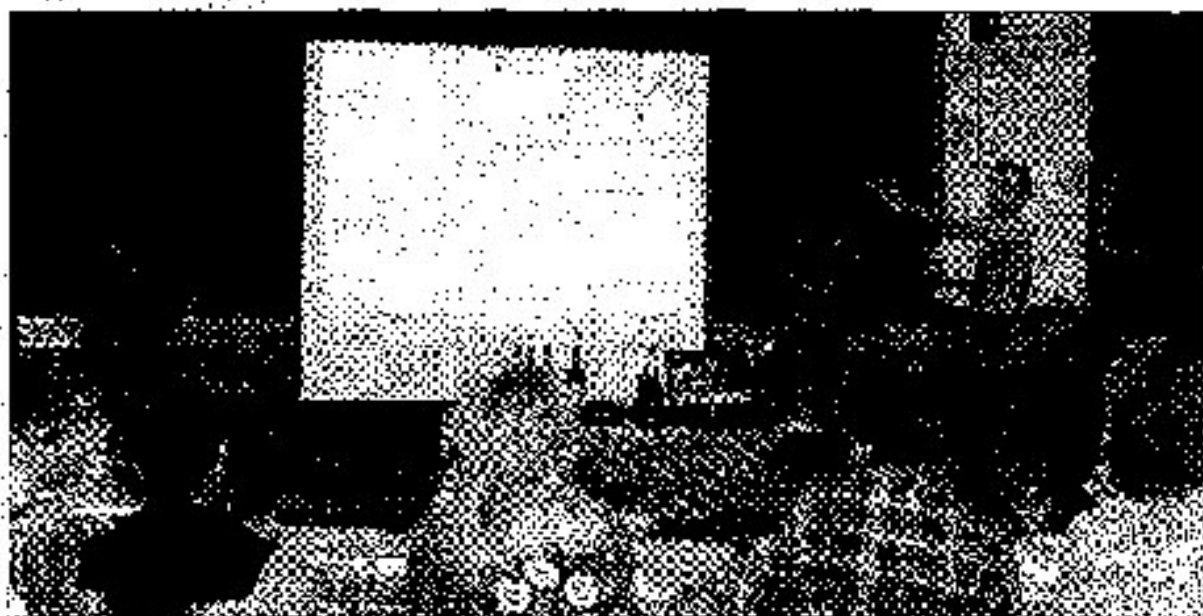


L'esprit de Bacchus plane sur le Mont-Blanc



Les explications de Gianluca TeRoit étaient assurément aussi limpides que les vins qu'il a offerts en dégustation aux convives. Photo de Fabienne LEBDET

SERVOZ

Les participants de cette 3^e édition des ateliers œnogastronomiques ont eu du réz d'assister à un moment d'initiation et de convivialité. Une trentaine de personnes ont partagé, pendant plus de deux heures, la passion de Gianluca TeRoit, passion de vin et du terroir du Mont-Blanc qui le produit.

Œnologie valdôtaine emette, Gianluca, est l'un de ces amoureux de la vigne qui envoûte son territoire. Pour l'occasion, il avait sélectionné des vins de la vallée d'Aoste et du Valais: Blanc de Morges et Lassalle, s'effervescent que l'on doit "sabrer" au piculet (doit-on dire "picoteler"?) depuis qu'ils ont été portés au sommet du Cervin avec les guides du Matterhorn, vins de glace, Petite Arvine du Valais, comparaison de l'En-

fer valaisan et de l'Enfer d'Arvier valdôtain...

Avec la diversité de la géologie, des climats, des cépages ou de la taille de la vigne, ce voyage autour du Mont-Blanc a également permis de découvrir le fondant du jambon de Saint-Marcel. Un délice rare!

Faire renaître l'héritage viticole de la vallée de Chamorix

Gianluca TeRoit n'a de cesse de rappeler que nous vivons dans un espace naturel et culturel unique, dont les sols sont un véritable écrin pour accueillir un bien tout aussi précieux: la vigne. Quelle découverte que ce vin de glace vendangé sous la neige, que ce vin élevé dans la cave la plus haute d'Europe située dans un refuge dont les participants garderont le

non-jalousement...

Autant d'histoires, d'anecdotes que nos papilles savoureront. Le vin est l'alliance de saveurs issues des sols et des cépages, des conditions climatiques et de savoir-faire des vigneronnes: non seulement il permet de créer des moments de convivialités uniques, mais n'oublions pas que la vigne entretient les paysages de nos montagnes.

De cette nouvelle édition des ateliers œnogastronomiques, les convives garderont cette envie de partager d'autres richesses avec leurs cousins de l'autre côté du Mont-Blanc, et cet espoir fou qu'il est toujours possible de faire renaître l'héritage de notre terre comme les Valdôtains l'ont démontré.

Pourquoi pas sur les cotéaux ensoleillés de la vallée de Chamorix?

Fabienne LEBDET

Un "vignoble participatif" ?

La terre est belle et riche, le cotéau presque idéalement exposé et l'expérience du vin à déjà été tentée, avec succès, par le passé. Alors, pourquoi ne pas relancer l'expérience viticole sur la commune de Servoz?

Il en est un qui y pense aussi en se rasant: c'est Nicolas Eviard, l'adjoint de la commune et vice-président de la communauté de communes de la vallée de Chamorix Mont-Blanc. Le seul problème, c'est qu'aujourd'hui, si les anciens vignobles sont bien localisés, plus aucun n'est cultivé et surtout, les propriétaires des parcelles ont perdu la culture du vin.

Illégitime serait sans doute de faire comme cela se fait en Savoie: une mise en commun des terrains autour d'un vigneron qui serait chargé par la collectivité (ou une association) de transformer la terre en friche en un creuset de vin nectar du Mont-Blanc. On peut rêver et, pourquoi pas, passer du rêve à la réalité!

Philippe COSTAN

