

VIGNOBLE

La complexité de la géologie au service de la connaissance du terroir des vins

L'exposition temporaire «Sol et vin» est à découvrir en ce moment au Musée des sciences et de la terre à Martigny (VS).

Cette exposition qui se fonde sur le livre *Roche et vin* édité par l'association romande Roche et vin en 2018 est à voir à Martigny dans le bâtiment de l'Office de tourisme. Il s'agit de rendre accessible la complexité de la géologie du Valais et son lien avec le goût du vin. Les explications se veulent faciles d'accès pour le public malgré les subtilités de la chimie du vin.

L'exposition met l'accent sur la grande diversité des arômes provenant d'autant de cépages que du *substratum* rocheux. Des racines du cep jusqu'aux principes de dégustation, la visite permet une vision globale des vins produits en Valais.

Les contours du terroir

Pour un vin, le terroir désigne l'ensemble des facteurs naturels et du travail de l'homme qui ont une influence sur le goût du vin, précise l'introduction à l'exposition. C'est pourquoi le terroir d'un vin dépend à la fois de la nature donnée par le lieu, le vivant, la topographie et le climat et bien sûr aussi de l'homme qui va vinifier le raisin avec ses émotions, son impression et son savoir-faire.

Cette exposition a pour objectif de faire découvrir l'art de la viticulture à travers les vigneron, qui, grâce à leurs connaissances, leur travail et à la bonne gestion de leur environnement, ont su faire naître des produits d'un terroir d'exception.



En Valais, la vigne est cultivée de part et d'autre de la vallée du Rhône.



La confection de ces panneaux se fonde sur le livre Roche et vin.



La pente, l'exposition et l'altitude jouent un rôle essentiel.



Pendant les vendanges, le vigneron «exporte» les raisins de sa vigne.

La nature du lieu

Illustrés par des schémas légendés, les panneaux expliquent que la naissance des sols en Valais date de la dernière déglaciation, il y a quelque quinze mille ans. Ainsi, le visiteur apprend que le canton recèle la plus grande diversité de roches comme substrats de vigne.

Des profils de sol en fonction des régions laissent apparaître les différentes couches, ce qui permet de distinguer la profondeur des racines des ceps et les horizons qui composent la terre. Les vignobles de Fully, Martigny et Bovernier par exemple ont été formés sur un socle cristallin, avec une roche mère acide alors que les

autres se sont formés sur une roche mère calcaire.

L'influence du climat, la topographie, l'écoulement de l'eau, la présence en éléments nutritifs indispensables à la vigne, mais aussi les principales maladies et les traitements en fonction des modes de culture sont autant de thèmes abordés pour décorti-

quer la qualité ou le goût d'un vin d'une région à une autre.

Du raisin au vin

Après avoir mis en avant le rôle et le savoir-faire du vigneron qui veille sur ses vignes tout au long de l'année. Les experts à l'origine de ces illustrations décrivent les stades de fermentation et les détails

de la vinification pour un vin blanc et rouge.

Enfin l'exposition aidera le visiteur à mettre des mots précis lors d'une dégustation. De l'impression générale suscitée par un vin en passant par les arômes perçus au nez en fonction des cépages et les différents aspects que la bouche peut distinguer.

À TABLE

Corbeilles aux chanterelles

Recette pour 4 personnes
Entrée pour 8 personnes

Temps de nettoyage: 30 minutes
Temps de préparation: 30 minutes
Temps de cuisson global: 35 à 40 minutes
Présentation: 10 minutes

Ingrédients

- 600 g de chanterelles
- 1 cs de beurre à rôtir
- 1 échalote
- 1,5 dl de bouillon
- 1 dl de crème
- 1 cc de farine
- Sel, poivre, paprika
- Persil

Pour les corbeilles:

- 1 pâte feuilletée rectangulaire abaissées (compter 2 feuilletés par personne pour un repas et 1 pour une entrée)
- 1 jaune d'œuf
- 1 cs de lait
- 1 pincée de sel



De la délicatesse est requise pour découper les corbeilles. N. STAUFFER



1 Il est préférable de commencer par la confection des corbeilles. Dérouler d'abord la pâte feuilletée sur le plan de travail. Découper des carrés de 10/10 cm puis faire des fentes à 1 cm du bord (cf. photo ci-contre) et déposer sur une plaque à gâteau.

A l'aide d'une fourchette, mélanger le jaune d'œuf, le lait et le sel dans un bol, puis dorer les corbeilles avec un pinceau.

Ramener ensuite l'angle fendu le long de la fente opposée et finir de dorer. Laisser reposer au réfrigérateur au moins 1 heure.

2 Nettoyer les chanterelles à l'aide d'un papier ménage ou d'une vieille brosse à dents souple. Couper éventuellement les grandes chanterelles en deux dans le sens de la longueur.

Faire revenir les champignons dans le beurre à rôtir. Ajouter l'échalote et étuver. Mouiller avec le vin blanc et le bouillon, laisser réduire quelques instants. Ajouter ensuite la crème et porter à ébullition.

Saler, poivrer, ajouter le paprika et finalement le persil haché. Laisser mijoter la sauce jusqu'à l'obtention de la consistance souhaitée.

Si la sauce est trop claire, ne pas hésiter à incorporer 1 cc de farine diluée dans un peu de crème pour l'épaissir.

3 Cuire les corbeilles au four à 200 degrés pendant 20 à 25 minutes. Découper minutieusement les couvercles qui se sont formés pendant la cuisson. Garnir les feuilletés de sauce aux chanterelles et reposer le couvercle. Accompagner d'une salade de rampons ou d'une salade mêlée.

La chanterelle d'automne pousse en touffe, sous les feuillus ou les conifères mais surtout dans les mousses et fougères dans les habitats très humides.

Ce champignon se ramasse de septembre à décembre et jusqu'aux premières gelées. Dans le commerce, on le trouve même jusqu'au mois de janvier.

Comme les chanterelles sont de petites tailles, elles prennent passablement de temps à nettoyer.

Pour cette recette les chanterelles fraîches peuvent être remplacées par des congelées ou par d'autres champignons.

COMMISSION CULINAIRE NEUCHÂTELOISE, NATACHA STAUFFER