

## INTERVIEW

*Sarah, te voilà en deuxième année de ta formation en tant que vigneronne. Le moment idéal pour faire le point : ton travail te plaît-il et qu'est-ce qui le rend si particulier à tes yeux ?*

J'ai beaucoup de plaisir et de joie dans mon travail et j'apprends chaque jour beaucoup de nouvelles choses. Le point fort de ma formation sur trois ans en tant que vigneronne se situe bien évidemment dans le vignoble. Mais j'ai également beaucoup à faire à la cave et dans la vente. Ceci m'apporte une très grande diversité, ce que je trouve passionnant et particulièrement enrichissant.

*Pourquoi as-tu décidé d'effectuer la première partie de ta formation dans l'entreprise de tes parents ?*

Je souhaitais avant tout pouvoir travailler dans une entreprise bien organisée et je désirais aussi me trouver dans un vignoble qui me confronte à la plus grande palette possible de cépages. De plus, il me tenait à cœur d'apprendre à connaître toutes les parcelles de mes parents et ainsi de pouvoir faire le lien entre la nouvelle génération et celle de mes parents. Je vais effectuer ma troisième année

d'apprentissage dans un petit domaine viticole familial du canton de Vaud, entre Lausanne et Genève, ce qui me réjouit d'ores et déjà.



*Qu'est-ce qui a été pour toi, en tant qu'experte du vin en devenir, une expérience particulièrement impressionnante lors de tes deux premières années de formation ?*

Certes, toute petite déjà, grâce à mes parents, j'ai été régulièrement confrontée au monde du vin d'une façon plutôt ludique. Ma formation marque cependant pour moi le début d'une nouvelle vie. La première année, c'est la récolte et la transformation des raisins qui m'ont le plus fascinée. Je me souviens en particulier de

l'excitation et de la tension présentes lorsqu'il s'agissait de bien négocier les premières gelées avant de pouvoir vendanger les raisins pour les vins de glace.

*Qu'est-ce qui te tient le plus à cœur, en tant que vigneronne en devenir ?* Sans hésiter, le respect de la nature et l'harmonie avec elle. Prenons par exemple les jeunes plants. Les trois premières années sont les plus importantes pour obtenir des raisins de qualité. Ce qui a été mal fait nécessitera beaucoup de travail afin d'être corrigé. Mais l'adéquation entre le terroir et le choix du cépage m'apparaît tout aussi primordiale. L'Heida, par exemple, s'épanouit bien à des altitudes plus élevées, tandis que le Cabernet Sauvignon préfère se retrouver à basse altitude.

*Comme d'habitude, nous aimerions bien savoir lequel des vins de l'assortiment Mathier est ton préféré ?* J'aime les vins fruités qui ont du corps et dont les tanins sont bien prononcés. C'est pourquoi ma préférence va au vin de ma mère, le Merlot Nadia Mathier, ainsi qu'à celui de mon père, la Syrah Diego Mathier.

# INFO MATHIER



11ème édition 2017/2018



## LE MAGAZINE DE DIEGO MATHIER – 1ER VIGNERON SUISSE DE LA DECENNIE 2007-2016

Page 2

- Premier Vigneron Suisse de la décennie
- Nouveauté royale au Restaurant Barrique
- Un vin de génie : Thelygenie VALSAR

Page 3

- Favorisé par la nature
- Une combinaison parfaite
- Pluie d'or en Valais
- Calendrier des foires 2017

Page 4

- A l'interview : Sarah Mathier
- Heures d'ouverture
- Contact
- Accès

## BILAN 2016 ET PERSPECTIVES 2017

L'emploi des superlatifs représente toujours un certain danger. Mais, si on observe rétrospectivement l'année qui vient de s'écouler, ce risque est réellement proche de zéro... Tout de même, nous pouvons une nouvelle fois être particulièrement reconnaissant envers Dame Nature qui nous a à nouveau gâté d'un millésime exceptionnel particulièrement marqué par son équilibre parfait et sa très belle stabilité.

Au début de l'année, le risque de gel qui se profilait ne s'est pas vérifié et le printemps qui a suivi nous a donné une quantité suffisante de précipitations. La période de floraison s'est déroulée de manière très satisfaisante et a précédé une longue et parfaite période de sécheresse allant de la mi-juin jusqu'à fin octobre. Cette sécheresse qui en septembre encore a donné lieu à des températures de plus de 30 degrés, a su ennoblir et affiner les raisins. Ainsi, alors que chaque millésime peut devenir excellent, si le vigneron a fait son travail correctement cette année nous pouvons d'ores et

déjà dire que 2016 sera une année exceptionnelle !

Mais il en faut plus pour que nous nous reposions sur nos lauriers... Aujourd'hui déjà, dans la boîte à idées des Mathier, se trouvent toute une ribambelle de nouveaux projets en devenir pour la nouvelle année ! Notre vœu le plus cher étant évidemment d'offrir aux amis de notre maison encore davantage de magnifiques et exceptionnels moments de plaisir dans le monde des vins Mathier et tout autour. Avec de nouveaux produits comme le Thelygenie VALSAR, mais aussi avec l'arrivée de la fondue vigneronne royale dans notre restaurant Barrique, nous restons fidèles à notre devise : faire découvrir à notre clientèle ainsi qu'aux amis de notre maison toutes les bonnes choses qui nous donnent à nous-même du plaisir et de la joie !

Nous en revenons à notre credo : tradition, plaisir, émotions et innovations, de génération en génération !

## NOUVELLES FAMILIALES

Nous n'aurions pas pensé, dans nos rêves les plus fous, obtenir un jour un titre tel que celui de Premier Vigneron de la décennie. La recherche du vin le plus parfait qui soit représente pour nous, famille de vignerons dévoués depuis des générations, une évidence.

Ce succès, comme très souvent, n'aurait pas été possible sans toute une équipe de passionnés. Ensemble, pas à pas et toujours tous au même niveau, voilà ce que nous avons réussi. Un de nos rêves les plus intimes se réalise. Vigneron Suisse de la décennie, un titre qui rend hommage au travail de toutes les générations impliquées.

Là où il nous reste du travail, concernant le « ensemble, pas à pas et toujours tous au même niveau », c'est quand nous prenons le vélo... Quand mon envie d'aller de l'avant me prend et me fait pédaler toujours plus vite, ma femme reste péniblement en arrière. Mais voilà, elle vient de s'offrir un vélo électrique et maintenant, il ne me reste plus qu'à bien m'entraîner si je veux pouvoir rester à sa hauteur...

Diego Mathier

## HEURES D'OUVERTURE / CONTACT / ACCÈS

Rendez-vous visite à Salquenen et prenez plaisir à goûter l'atmosphère valaisanne in situ.

Nous nous réjouissons de vous recevoir, de vous proposer une dégustation dans notre caveau et vous souhaitons une belle fête des sens en compagnie de nos vins.

### HEURES D'OUVERTURE

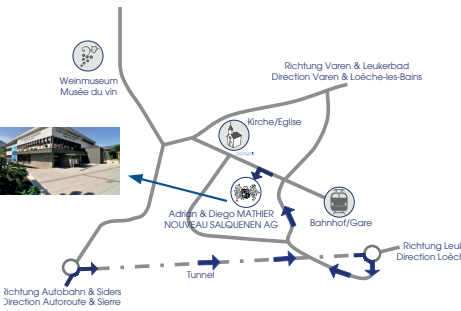
Du lundi au vendredi de 08h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h30.

Le samedi de 09h00 à 12h00 et de 13h30 à 16h00 (de janvier à mars).  
De 09h00 à 16h00 (d'avril à décembre).

L'entreprise et le caveau de dégustation sont fermés les dimanches et les jours de fêtes:

(1.1. / 2.1. / 19.3. / Lundi de Pâques / Lundi de Pentecôte / Fête-Dieu / 1.8. / 15.8. / 1.11. / 8.12. / 25.12. / 26.12.).

Les 24.12. et 31.12., ouverture jusqu'à midi.



Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG  
Bahnhofstrasse 50 – CH-3970 Salgesch  
T. +41 (0)27 455 75 75 – F. +41 (0)27 456 24 13  
info@mathier.com – www.mathier.com



# PREMIER VIGNERON SUISSE DE LA DECENNIE



10<sup>ème</sup> Grand Prix du Vin Suisse, 26 octobre 2016, 21h32, dans le Kursaal de Berne plein à craquer... Une tension à couper au couteau...

Nous n'oublierons jamais de toute notre vie le moment où les organisateurs ont sorti une petite carte d'une grande enveloppe blanche et ont annoncé que le grand gagnant du titre de Premier Vigneron Suisse de la décennie était attribué à Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen avec une avance considérable sur le numéro 2, qui a moins de la moitié du nombre de médailles que nous avons reçues ces dix dernières années. Une joie indescriptible nous a submergé de même qu'un honneur sans borne.

Notre cave a obtenu pour la première fois en Suisse un tel prix, grâce aux excellents résultats obtenus lors des dix dernières années, comme le diront plus tard les communiqués officiels. En effet, sur 33 vins nominés, il y a eu 6 fois une première place, 4 fois une deuxième place et 6 fois une troisième place ainsi que le prix de Vigneron Suisse de l'année, que nous avons reçu à deux reprises. Mais que peuvent bien signifier des chiffres dans un moment pareil ?

Nous ressentons simplement un bonheur intense. Non seulement parce que ce titre vient couronner le travail continu et particulièrement engagé de toute notre équipe ces dix dernières années mais aussi parce que ce titre représente pour nos amis et pour les clients de notre cave une quantité incroyable de merveilleux moments de dégustation et de plaisir passés autour du vin.

C'est exactement cela qui nous a rempli de satisfaction, de joie et de fierté le 26 octobre, 21h32, dans le Kursaal de Berne.

Nous avons fêté dignement ce succès trois semaines plus tard, le 15 novembre, avec environ 500 invités dans nos locaux de suisse centrale : la Salgescher Weinkeller Mathier & Bachmann à Hochdorf.

La combinaison d'un excellent repas accompagné de nos crus d'exception ainsi que d'un concert donné par la chanteuse valaisanne Sina, engagée spécialement pour cette occasion, nous a offert une soirée remplie de moments très forts, tant culinaires et œnologiques que musicaux !

# UN VIN DE GENIE : THELYGENIE VALSAR

Comme nous vous l'annonçons dans le dernier INFOMATHIER, un vin de génie va rejoindre notre assortiment.

La toute nouvelle création se nomme « Thelygenie VALSAR » - un noble assemblage d'Amigne, d'Heida, de Pinot Blanc, d'Ermitage et de Sylvaner. Thelygénie signifie : dont la descendance est exclusivement féminine. Comme vous le savez, dans la famille Mathier, non seulement il n'y a que des filles mais de plus elles sont au nombre de cinq.

Autre nouveauté : alors que jusqu'à ce jour nos vins étaient dédiés à une seule personne de la famille, ce tout nouveau assemblage est créé en l'honneur de nos cinq filles : VALSAR étant l'abréviation pour Vanja, Larissa, Sarah, Anna et Rahel – et chacune se voit ainsi attribuer un cépage.

Diego Mathier y voit de plus une autre signification, même s'il ne peut se retenir de sourire en y pensant, thélygénie pourrait en effet aussi signifier : pas de télé à la maison, mais du génie pour réussir à avoir cinq filles...

# NOUVEAUTE ROYALE AU RESTAURANT BARRIQUE

Notre restaurant Barrique était jusqu'à présent connu et apprécié pour son assortiment de raclettes et de vins de choix. Dès à présent, nous gâtons nos hôtes avec une fondue vigneronne royale d'exception, telle que nous la préparons et l'aimons chez nous à la maison : quatre sortes de viande, toutes coupées dans le filet, servies avec des ingrédients d'excellente qualité. Merci de bien vouloir réserver à l'avance et : bon appétit !

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

# PLUIE D'OR EN VALAIS



En 2016, nos vins ont à nouveau vécu de nombreux moments en or. Alors que notre dernière création, l'Ambassadeur Diego Mathier blanc, raflait déjà l'année précédente le titre de Meilleur Vin blanc Suisse lors du Decanter World Wine Award, le millésime 2014 n'a pas seulement obtenu la même place cette année, mais il a de plus remporté le meilleur résultat qu'un vin blanc suisse n'ait jamais eu de toute l'histoire des Decanter Awards. Et il ne s'est pas arrêté là, puisqu'il s'est également emparé du même succès que l'an dernier à la foire du vin de Bâle !

Celui qui produit le meilleur fendant en Valais peut sans aucun doute prétendre qu'il s'agit aussi du meilleur fendant de tout l'Univers... C'est ce qui s'est passé pour notre Moli-gnon qui a obtenu l'or au Mondial du Chasselas en se plaçant 5<sup>ème</sup> sur les 638 vins présentés.

Enfin, l'Heida Les Pyramides 2015, la Cuvée Mme Rosmarie Mathier blanche 2015 et l'Ambassadeur des Domaines Diego Mathier rouge 2014 se sont vu décerner l'or lors de l'Expovina et nous ont offert ainsi le titre de « Best of Wallis ».

# FAVORISÉ PAR LA NATURE

Vous vous demandez peut-être pourquoi nous, vigneron valaisans, sommes privilégiés par Dame Nature ? Il ne m'est malheureusement pas possible d'entreprendre avec chacun d'entre vous une promenade dans le vignoble afin de vous l'expliquer, alors prenez donc un bon verre de vin de chez Mathier et lisez la suite :

Notre belle vallée est orientée de l'est vers l'ouest et nous propose ainsi des parcelles orientées (plein) sud ou nord. Le foehn, ce vent chaud qui souffle presque en permanence chez nous, vient caresser ces terroirs et favorise ainsi la concentration de la sève dans les ceps.

En plaine coule le Rhône, sans lequel notre vallée ne serait qu'une steppe aride mais aussi sans lequel la culture de la vigne serait véritablement impossible.

De plus, nous n'avons que peu de pluie, avec une moyenne de 500ml par mètre carré de précipitations par année. Mais ce n'est pas tout : les fortes différences de températures entre les nuits fraîches et les journées particulièrement chaudes agissent comme un moteur surpuissant pour le développement de la structure aromatique de nos raisins. Et enfin, si l'on considère le réchauffement climatique, nous nous situons dans une ceinture climatique raisonnable qui nous permet d'élaborer des vins de très belle qualité avec succès. Mais tout cela n'est possible que si nous respectons sans réserve notre belle nature. C'est pourquoi cela fait de nombreuses années que nous obtenons la plus haute distinction attribuée par Vitiswiss, la fédération suisse pour le développement d'une vitiviniculture durable, qui met entre autre l'accent sur la production de raisins et de vins de haute qualité, qui vise à préserver les paysages et la biodiversité mais aussi la gestion optimale des ressources naturelles et de l'énergie. Il ne nous reste plus qu'à vous dire « Santé » au sens propre du terme !

# UNE COMBINAISON PARFAITE

« Pourquoi chercher au loin ce que l'on a juste à côté » a écrit un jour Johann Wolfgang von Goethe. Il aurait très certainement apprécié notre idée d'une combinaison idéale :

À votre arrivée dans notre cave, prenez tout votre temps pour déguster dans le calme et juste pour le plaisir des sens notre assortiment de vins d'exception avant de choisir vos préférés et de retenir ceux que vous souhaitez ramener chez vous.

Continuez cette belle journée en venant apprécier les délices culinaires de la région dans notre restaurant Barrique « vin & raclette ».

Après avoir ainsi repris des forces, vous avez encore la possibilité de partir à pied à la découverte du magnifique vignoble qui entoure Salquenen. Nos guides se tiennent à votre disposition afin de vous conseiller au mieux et de vous faire découvrir cette belle région.

# FOIRES 2017

Avril/Mai	
29.03.-02.04.	AMA, Argovie
30.03.-06.04.	Primavera, Zurich
05.04.-10.04.	Divinum, Morges
18.04.-23.04.	OFFA, Saint Gall
26.04.-01.05.	Arvinis, Montreux
28.04.-07.05.	LUGA, Lucerne
28.04.-07.05.	BEA, Berne
12.05.-21.05.	MUBA Bâle
20.05.-27.05.	HIGA, Châir
Août/Septembre	
30.08.-03.09.	ZOM, Zurich Wetzikon
01.09.-02.09.	Vinea, Sierre
01.09.-10.09.	OHA, Thoune
15.09.-24.09.	Comptoir, Lausanne
28.09.-01.10.	MAG, Argovie
29.09.-08.10.	Züsä, Zurich
Octobre/Novembre	
12.10.-22.10.	OLMA, Saint Gall
13.10.-22.10.	Foire du vin de Berne
18.10.-22.10.	IGA, Interlaken
21.10.-29.10.	Foire de Zoug
25.10.-29.10.	SHM, Schaffhouse
28.10.-05.11.	Foire de vin de Bâle
02.11.-16.11.	Expovina, Zurich
18.11.-22.11.	IGEHO, Bâle
29.11.-03.12.	Goûts & Terroirs, Bulle