

# Perle des vins alpins, le heida est un cépage à la hauteur

Le village haut-valaisan de **VISPERTERMINEN** est la patrie du heida. Cette appellation locale du savagnin blanc désigne un cépage qui pousse jusqu'à haute altitude.

PHILIPPE OUDOT

Pour cultiver la vigne à Visperterminen, il faut être un vrai passionné. Ce vignoble de 42 hectares se compose en effet de petites parcelles en terrasses accrochées aux flancs escarpés de la montagne sur 500 m de dénivellation, de la Vispa, qui coule au fond de la vallée, à plus de 1100 m d'altitude. Ce qui permet à cette commune de 1400 habitants, patrie du cépage heida (païen), de revendiquer l'appellation de «vignoble le plus élevé d'Europe».

A Visperterminen, la présence du heida, surnommé «la perle des vins alpins», remonte entre le XIVe et le XVIe siècle, relève Pirmin Heinzmann, maître de chai de la cave coopérative Sankt-Jodernkellerei. «Son nom démontre que ce n'était pas un cépage autochtone, car en allemand ancien, heida voulait dire étranger, venant d'ailleurs.»

Forte de 120 membres, la Sankt-Jodernkellerei en compte aujourd'hui près de 500 et vinifie 90% de l'AOC Visperterminen. Pirmin Heinzmann est responsable de la vinification depuis sa création, en 1980. Avec autant de producteurs différents, la seule façon de garantir un vin de qualité constante, c'est de payer le raisin selon la qualité, explique-t-il. Des inspecteurs sillonnent les vignes pour surveiller la charge des ceps et, au besoin, faire dégripper. Et à la livraison, un examen minutieux du raisin détermine le prix.

Au fil du temps, les parquets les plus élevés avaient peu à peu été laissés à l'abandon. Mais pour justifier son appellation de vignoble le plus haut d'Europe, Pirmin Heinzmann et quelques mordus ont créé, en 1999, la Confrérie du heida (Heida-



VIGNOBLE Comme le souligne le maître de chai Pirmin Heinzmann, il est constitué de petites parcelles qui s'étagent entre 650 et 1100 m d'altitude, ce qui en fait le vignoble le plus haut d'Europe. STÉPHANE GERBER

zunft). «Avec le soutien du Fonds suisse pour le paysage, nous avons défriché le terrain, reconstruit les murs de pierres sèches, réaménagé les terrasses et replanté ce noble cépage.» La confrérie, qui a construit tout en haut des vignes son

repaire, compte 250 membres. Chacun s'engage à participer au moins une fois l'an aux travaux de la vigne. «Employé, avocat ou banquier, tous mettent la main à la pâte dans une ambiance très conviviale», sourit notre

homme. Si Visperterminen se targue d'être la «patrie du heida», ce cépage a pourtant failli disparaître au siècle dernier, au profit d'autres plus productifs comme le chasselas. Il doit son salut au regain d'intérêt des consommateurs pour les spécialités du cru. Aujourd'hui, ce cépage couvre un tiers de la surface du vignoble.

Le heida est un vin au parfum qui rappelle les agrumes et les fruits exotiques, avec une note de noisette. En bouche, il est frais et onctueux, vif et persistant. Sa belle acidité en fait aussi un vin qui se conserve très bien quelques années. Dans le Jura français, le heida s'appelle savagnin, le cépage dont on fait le vin jaune. Pirmin Heinzmann a-

t-il essayé de vinifier son heida en vin jaune? «Jamais!, coupe-t-il, ça n'est pas une tradition chez nous!» En fait, il vinifie ce cépage de trois façons: le heida traditionnel, idéal pour l'apéro ou pour accompagner un plat de fromage ou de viande séchée. En barrique, ses arômes se marient parfaitement avec le côté à la fois sucré et acidulé de la cuisine asiatique.

Quant à la 3e façon, c'est une cuvée spéciale issue de raisins qui affichent au moins 105 à 110° Cechsle. Le résultat donne un vin doux baptisé Mélodie, qui accompagne très bien un fromage de type roquefort ou un foie gras. «Mais attention, il n'a rien à voir avec une vendange tardive!» PHO



ST-JODERNKELLEREI. Depuis une dizaine d'années, Pirmin Heinzmann vinifie aussi le heida en barrique. STÉPHANE GERBER



Le heida, la perle des vins des Alpes. STÉPHANE GERBER



## PRATIQUE

### ► Discret mais vivant

Accroché aux flancs de la montagne, Visperterminen est invisible pour les dizaines de milliers de touristes qui montent à Zermatt ou à Saas-Fee. On y accède uniquement depuis Viège, en prenant la direction de l'hôpital. Très bien conservés, le village et les hameaux voisins sont un véritable musée vivant de l'habitat, avec des traditions vivaces. Lors de la procession de la Fête-Dieu par exemple, toute la population défile en costume traditionnel, dans un mélange de rites catholiques et de cortège quasi carnavalesque.

### ► Paradis des marcheurs

Depuis le haut du village, un télésiège conduit à un vaste réseau de sentiers pédestres. Dans un paysage à couper le souffle, qui offre une vue sur les nombreux 4000 m environnants, les randonneurs peuvent, avec un peu de chance, apercevoir chamois, bouquetins, marmottes, voire des cerfs. Les sentiers permettent de rejoindre le col du Simplon, le village de Gspion ou celui de Saas-Grund. Par ailleurs, les touristes à Visperterminen ne sont pas très éloignés des musts touristiques que sont le Cervin, le glacier d'Aletsch ou la vallée de Conches.

### ► Où dormir et manger?

En matière d'hébergement, on trouve deux hôtels: le Rothorn (\*\*\*, 37 lits) et le Gebidem (\*\*, 32 lits). Il y a aussi de nombreux logements de vacances. On peut aussi manger une assiette dans plusieurs autres établissements, dont le très typique restaurant Heida à l'atmosphère chaleureuse, au cœur du vieux village, dans une ancienne bâtisse tout en bois. Les fins becs apprécieront sans doute le restaurant Staldbach, également situé sur le territoire communal, mais au fond de la vallée. Mais pour manger gastro, il faudra se rendre au Terminus, à Sierre, chez le chef Didier de Courten, qui vaut 19 points dans le guide GaultMillau.

### ► Des cépages variés

Dans l'appellation AOC de Visperterminen, les principaux cépages sont, dans les blancs, le heida, le johannisberg, le chasselas, un peu de riesling-sylvaner, de muscat et de rêze. Quant aux rouges, il s'agit du pinot noir et du gamay, avec un peu de gamaret et d'humagne. www.jodernkellerei.ch; 027 946 41 46

### ► Visperterminen

Pour en savoir davantage: office du tourisme, 027 948 00 48; info@visperterminen.ch; www.visperterminen.ch/tourismus

## Balade pour les fins becs

S'il y a un rendez-vous à ne pas rater, c'est bien la balade culinaire et gustative qui se déroule le 1er samedi de septembre, affirme Pirmin Heinzmann: «C'est ce qu'on appelle la Wii-Grill-Fäscht, qui attire chaque année quelque 2000 personnes.» Contrairement à ce qu'on pourrait croire, cela n'a rien à voir avec une quelconque grillade, poursuit-il: Wii-Grill est le nom en patois de la mante religieuse, qu'on trouve à l'automne dans le vignoble. «Nous avons choisi cet insecte comme symbole pour notre excursion gourmande.» Dûment équipés d'un verre, les marcheurs partent en groupe toutes les 20 minutes depuis Viège et attaquent les 4,5 km du chemin qui grimpe dans les vignes jusqu'à Oberstalden, avec six haltes au programme. Le parcours prend quatre à cinq heures, en fonction... de l'appétit des participants! A chaque arrêt, on déguste des spécialités locales, accompagnées comme à chaque fois d'un verre de vin du cru: rebibes de fromage avec du heida, viande séchée et petit lard avec du johannisberg, raclette avec de la rêze, etc., explique Jürg Krattiger, directeur de l'Office du tourisme de Visperterminen. Le rendez-vous est tellement couru qu'il faut s'inscrire une année à l'avance. Le Wii-Grill-Fäscht est membre de la Confrérie des parcours gourmands, association internationale dont le but est de valoriser des produits typiques. Elle réunit sept régions œnogastronomiques, de la Ligurie à l'Alsace en passant par le Piémont, le Haut-Valais et la Côte d'Or. PHO