



# LE JOURNAL DU 70<sup>e</sup>



## EDITORIAL

Le Valais est un canton résolument généreux: générosité de ses habitants et de leur accueil, de son terroir également, dont les crus de qualité qui en sont issus sont renommés loin à la ronde.

Parmi eux, ceux de La Petite Maison des Grands Vins peuvent se targuer cette année d'exister depuis 70 ans. Quelle belle réussite! Je vois dans ce succès la consécration d'un dynamisme à toute épreuve, du courage de constamment innover, d'une passion bouillonnante... Autant de qualités qui ont su s'enraciner dans un sol apte à nourrir ces élans de vie: celui du Valais. Autant de qualités également qui ont animé tout au long de son existence mon ami Jean-Pierre Favre, trop tôt disparu. Si l'homme n'est plus, son esprit demeure, et c'est là un bel hommage qui lui est rendu.

Je souhaite un très bel anniversaire à La Petite Maison des Grands Vins. Qu'elle continue à faire vivre et connaître le terroir valaisan et ses crus, en préservant cet esprit frondeur et conquérant qui la porte. Celui-là même qui colore ses vins d'une note authentique et délicate.

**Adolf Ogi**

## SOMMAIRE

- Rencontre avec Micheline Favre ....2
- Paiement des vendanges
- Oeno-tourisme sur le bisse de Clavau .....3
- Grand Cru Ville de Sion
- La Petite Maison des Grands Vins varie les plaisirs dans la capitale ...4
- Pourquoi servent-ils les vins des Fils de Charles Favre?
- Deux grands établissements répondent ..... 5
- La Boutique F
- Pour les épicuriens: le club F..... 6
- Le chai Jean-Pierre Favre
- Nos équipes œnologique et vente .....7
- L'action «Vin Cœur» au profit de Terre des hommes Valais
- Agenda ..... 8

# «La mémoire de Jean-Pierre me porte chaque jour»

Conformément au souhait de son époux Jean-Pierre Favre, Micheline Favre a repris la présidence des Fils de Charles Favre en 2010. Soutenue par la confiance que son mari a placée en elle pour remplir cette mission qui est loin d'être anodine, elle l'assume avec discrétion, sensibilité, enthousiasme et conviction.

**Micheline Favre,**  
présidente  
des Fils de Charles Favre

**Vous avez repris le flambeau à la mort de votre époux qui l'avait lui-même repris de sa mère, Hanny Favre. Était-ce difficile?**

Je ne suis pas du sérail alors oui, les choses n'ont pas été faciles. J'ai donc appliqué et j'applique toujours les recommandations faites par mon époux avant son décès. J'officie comme gardienne, pour que les choses puissent continuer et s'inscrire dans la durée, sans trop m'impliquer dans l'opérationnel. Les collaborateurs nous sont restés fidèles, l'équipe en place est formidable et sans eux je n'aurais pas réussi. Aujourd'hui, je sais que j'ai eu raison d'accepter cet héritage.

**Cela fait 70 ans que la Petite Maison des Grands Vins «règne» sur Sion, qu'est-ce que cela représente?**

Les 70 ans de l'entreprise coïncident avec les 70 ans de mon époux, c'est donc une année empreinte de beaucoup d'émotion. Je suis fière que notre

commerce ait perduré dans le temps. A chaque époque, il a su garder sa ligne tout en évoluant et en s'adaptant au goût et à la demande d'une clientèle par ailleurs très fidèle. C'est une magnifique histoire. J'y vois un hommage, une reconnaissance de la réussite de mon époux et de l'engagement de toute l'équipe.

**Quels sont les défis qui vous attendent?**

Il y en a un, toujours le même: celui de maintenir l'existant tout en le développant. J'espère pouvoir y contribuer le plus longtemps possible.

**Au sein de votre cave, la tradition n'est pas un vain mot. Pour vous, que représente-t-elle?**

Cette tradition repose sur l'existence d'un fort esprit de famille allié à la volonté constante d'innover. Elle est l'une de nos grandes forces et il est capital de la perpétuer. Après le décès de Jean-Pierre, notre directeur Patrice Walpen a très bien su le faire. En le choisissant, Jean-Pierre avait vu juste. Il avait trouvé

en lui quelqu'un qui lui ressemblait, un fonceur qui osait, comme lui avait osé auparavant. Il s'est un peu reconnu en lui. La transition s'est donc faite dans la continuité, naturellement.

**Les Fils de Charles Favre jouent un rôle social à plusieurs titres, notamment en soutenant Terre des hommes. Est-ce important selon vous?**

J'en suis convaincue. On a tous un rôle à jouer et une entreprise encore plus. On a le don de soi ou on ne l'a pas. Jean-Pierre était connu pour être très généreux. Il était effectivement très généreux pour Terre des hommes Valais. Nos actions sociales sont aussi une façon d'honorer sa mémoire, en perpétuant les valeurs qui lui étaient chères.



# Oeno-tourisme sur le bisse de Clavau

## La vigne?

### Un investissement judicieux vecteur de beaux projets

La Petite Maison des Grands Vins étend son domaine viticole grâce à l'achat de 5 hectares de vignes en 2013. Les parcelles récemment acquises se situent notamment à Châtroz et Mollignon. Cette nouvelle politique d'acquisition

découle de plusieurs constats, à savoir la difficulté croissante de se fournir en raisins de qualité, couplée à la diminution de rendement du vignoble dont la surface tend par ailleurs à s'amenuiser. A cela s'ajoute le fait que les vignes sont très souvent exploitées avec, à la clé, la recherche d'un rendement maximal plutôt que qualitatif.

L'achat de parcelles apparaît dès lors comme une nécessaire professionnalisation du réseau viticole et une garantie

pour l'avenir du secteur, mais la vision s'étend au-delà. Elle s'intègre dans le développement du concept oeno-touristique cher aux Fils de Charles Favre. Ainsi à Mollignon par exemple, la cave sédunoise réhabilitera une guérite située sur le bisse de Clavau pour en faire un relais où touristes et promeneurs pourront déguster des produits typiquement valaisans, en toute quiétude et en jouissant d'un splendide panorama.

## Politique de paiement des vendanges

«Nos producteurs sont nos meilleurs ambassadeurs»

Payer ses fournisseurs de vendanges en un seul versement, directement à la fermeture des pressoirs: une pratique rare en Valais, à laquelle La Petite Maison des Grands Vins est pourtant très attachée. «Cela demande évidemment un effort financier conséquent de notre part mais nous tenons à procéder de cette façon, par respect pour les producteurs», explique le directeur de la cave sédunoise, Patrice Walpen. Son

crédo: «Pour avoir de bons vins, il faut de bons raisins et pour pouvoir exiger la qualité, il faut payer ses fournisseurs et bien les payer, c'est aussi simple que cela». Une pratique si confidentielle que l'idée de créer un label pour les caves soucieuses des petits producteurs locaux fait son chemin...

Les Fils de Charles Favre encavent annuellement 100 hectares de vignes

dont 15 en propriété. Grâce à leurs exigences qualitatives et à leur politique de paiement des vendanges, ils peuvent compter sur leur quelque 500 fournisseurs pour être de vrais ambassadeurs de la cave. «Ils font la promotion de nos vins, sans compter qu'ils les achètent également. C'est un gage de confiance vraiment gratifiant», se réjouit encore Patrice Walpen.

**Patrice Walpen**, directeur



# Une lettre de noblesse supplémentaire pour la capitale



Les Fils de Charles Favre sont engagés dans la démarche Grand Cru Ville de Sion. Une syrah Grand Cru sera d'ailleurs mise en vente cette fin d'année à côté de laquelle prendront place, en 2015, un fendant et un ermitage.

Le Grand Cru Ville de Sion en est à sa deuxième cuvée et connaît déjà un beau succès. Ce projet pensé et porté par l'association des encaveurs de Sion semble donc promis à un bel avenir. Le président de cette association, Philippe Dubuis, nous dévoile ce qui se cache derrière cette appellation.

## M. Dubuis, qu'est-ce qu'un Grand Cru Ville de Sion?

Les vins labellisés Grand Cru Ville de Sion sont le fendant, l'ermitage, la dôle et la syrah. Ils se distinguent par leur niveau qualitatif élevé et les contrôles soutenus dont ils font l'objet. L'élaboration d'un vin Grand Cru Ville de Sion fait l'objet d'une réglementation qui impose notamment des limites quantitatives de production et de densité de plantation. Elle veille à ce que la vigne soit saine et cultivée dans le respect des normes environnementales et sociales.

## Pourquoi avoir créé cette appellation?

Au-delà de l'aspect commercial, l'appellation Grand Cru Ville de Sion met en évidence la typicité des terroirs et la spécificité des vins qui y sont produits. C'est l'un des buts de notre association. Sachant que Sion est la deuxième plus grande commune viticole du Valais en surfaces et la première en termes d'encavage, la démarche s'inscrit aussi dans une certaine logique. Elle contribue à promouvoir l'image de Sion comme «ville gourmande».

## Chaque encaveur peut-il créer un Grand Cru Ville de Sion?

Non car il s'agit d'une démarche complexe. Les vignes doivent tout d'abord être situées dans une zone du vignoble sédunois spécialement agréée. Cinq cépages peuvent être utilisés, à savoir le fendant, la syrah, l'ermitage, ainsi que le pinot noir et le gamay assemblés pour créer la dôle. L'inscription des parcelles doit être validée par la commission Grand Cru et en finalité par l'IVV qui effectue des contrôles sur site. La vinification peut être opérée hors commune mais pas hors-canton.

## Où peut-on se procurer les vins Grand Cru Ville de Sion et sont-ils accessibles en termes de prix?

Ils sont à retirer directement chez les encaveurs. Nous sommes dans des vins haut de gamme. Les prix sont donc imposés avec des minimas variant de Fr. 16.- pour le fendant à Fr. 30.- pour la syrah.

Plus d'information:  
[www.grandcrusion.ch](http://www.grandcrusion.ch)

## Offre gourmande et culturelle

# La Petite Maison des Grands Vins varie les plaisirs en ville de Sion

La Petite Maison des Grands Vins possède ou loue une quinzaine de restaurants en ville de Sion, qu'elle loue ou sous-loue à des cafetiers-restaurateurs. S'il s'agit évidemment d'un créneau de distribution important, la finalité de la démarche s'inscrit dans une vision plus large. La cave sédunoise vise en effet le développement et la diversification de l'offre gastronomique, voire culturelle, dans la capitale valaisanne. Avec une priorité claire: contribuer activement

à la promotion des produits du terroir, Sion se positionnant clairement comme «ville gourmande». Au final, cette offre authentique et savoureuse représente un plus incontestable, tant pour la clientèle indigène que pour les touristes faisant une halte au cœur du Valais!

## Pourquoi servent-ils les vins des Fils de Charles Favre? L'hôtel des Armures à Genève: «Une excellente image et des crus de qualité»



Connu comme l'un des plus anciens restaurants de Genève, «Les Armures» sont un haut lieu de rencontre incontournable de la cité, situé au cœur du centre historique. Il est devenu au fil des ans l'un des restaurants les plus populaires de Genève. Depuis de nombreuses années, sa carte fait la part belle aux crus de la Petite Maison des Grands Vins. Son directeur, Pierre-Marin Borgeat, Valaisan et fils de vigneron, nous en dit plus.

### **M. Borgeat, quels vins des Fils de Charles Favre proposez-vous à vos clients?**

Il y a les classiques, bien connus et très appréciés comme le fendant Dame de Sion, la dôle ou le pinot noir de la gamme Hurlevent, mais aussi des vins haut de gamme comme la syrah barrique de la collection F. J'ai également une réserve spéciale que je propose pour des découvertes hors carte, tels le cornalin ou la petite arvine.

### **Comment ces vins sont-ils accueillis par votre clientèle?**

Extrêmement bien. La cave jouit d'une excellente image, confirmée par la qualité de ses crus qui présentent par ailleurs un excellent rapport qualité – prix.

### **Vous évoquez l'excellente image des Fils de Charles Favre. Quelle est-elle?**

En plus de sa très bonne image, la cave véhicule également un esprit très positif. L'équipe en place a pris avec brio le relais de feu Jean-Pierre Favre en privilégiant le côté relationnel et amical, le tout empreint d'un fort respect du client. On sent bien que l'esprit de famille perdure. C'est d'ailleurs cet esprit qui est à l'origine de notre longue collaboration avec la cave séduisante, couplé à l'amitié qui liait Jean-Pierre à mon beau-père qui était le propriétaire de l'établissement avant moi.

## Le Zermatterhof: «Des vins de caractère, d'une qualité exceptionnelle»

Le grand hôtel Zermatterhof est l'un des fleurons de la station de Zermatt. Bâtiment historique alliant charme, prestige et romantisme, cet hôtel 5 étoiles appartient à la Bourgeoisie de Zermatt. Depuis plus de 40 ans, les crus des Fils de Charles Favre figurent sur la carte de l'établissement. Son directeur, Rafael Biner, nous en dit plus.

### **M. Biner, quels vins des Fils de Charles Favre proposez-vous à vos clients?**

Il y a bien sûr le fendant Dame de Sion, mais aussi la gamme Hurlevent et des crus de la Collection F. De plus, deux vins fantastiques sont dédiés à la Bourgeoisie de Zermatt qui en est très fière: le johannisberg Hurlevent, ainsi qu'un assemblage rouge composé de gamaret, diolinoir et merlot.



### **Comment ces vins sont-ils accueillis par votre clientèle?**

La qualité exceptionnelle de ces vins fait qu'ils sont très appréciés par nos clients. Ils ont chacun leur caractère propre, ce qui présente le grand avantage de pouvoir conseiller le vin le plus approprié en fonction du plat ou de l'occasion.

### **Il y a une longue relation entre les Fils de Charles Favre et le**

### **Zermatterhof, pouvez-vous nous expliquer pourquoi?**

D'une part, parce que la qualité de leurs vins est irréprochable et que l'image de la cave est excellente. D'autre part, la famille Favre, et surtout Jean-Pierre Favre, ont toujours entretenu une relation amicale avec notre hôtel et la Bourgeoisie. Après le décès de Jean-Pierre, la continuité a été assurée par Patrice Walpen. La coopération est non seulement professionnelle, mais aussi amicale.



Pour les épicuriens:

# le club F

Parce que nos clients sont nos meilleurs ambassadeurs, nous avons créé le Club F destiné à toute personne attirée par des activités liées au vin et aux plaisirs de la table.

Les membres du club se retrouvent plusieurs fois par an à l'occasion d'escapades gourmandes. Ensemble, ils partent alors à la découverte de cadres idylliques, de restaurants magnifiques, de plats savoureux accompagnés de fins nectars. De plus, des dégustations à thèmes (Vins & Chocolat ou Délices d'autrefois) sont régulièrement organisées.



Ce n'est pas tout! Appartenir au club F, c'est également bénéficier de conditions spéciales pour tout achat effectué directement à la cave. Cerise sur le gâteau: l'adhésion au club F ne nécessite aucun engagement financier. Epicuriens bienvenus!

Au cœur de Sion

## La Boutique F: un accueil privilégié et des conseils avisés

Le vin est une passion et les passions se partagent. C'est pourquoi La Petite Maison des Grands Vins vous ouvre ses portes. Au cœur de la ville de Sion, la boutique F est un espace de dégustation raffiné et chaleureux. En semaine aux heures de bureau et le samedi jusqu'à 17h, Kathy Duc vous reçoit et vous conseille avec plaisir dans la découverte ou la redécouverte d'une cinquantaine de crus: des vins de qualité à prix raisonnable pour des gens raisonnables de qualité.

Vous organisez un mariage, un anniversaire, vous accueillez des amis?

A notre boutique F, vous recevez un conseil avisé sur les crus à sélectionner. Vous y découvrirez également une grande variété de coffrets cadeaux, les offres de saison et obtiendrez tous les conseils utiles pour organiser une visite de cave ou une dégustation.

Autre lieu d'accueil à votre disposition: un authentique carnotzet, également situé à l'avenue de Tourbillon.

Au plaisir de vous y retrouver tout prochainement.



En hommage à Jean-Pierre Favre

## Un chai à barriques pour des vins haut de gamme

L'ambition est source de création. La recherche de l'excellence qui anime La Petite Maison des Grands Vins l'a donc conduite à se doter, en 2013, d'un chai à barriques dernier cri. Situé à Montorge, «Le chai Jean-Pierre Favre» réunit les meilleures conditions (climatisation - contrôle automatique de l'humidité) pour y élever des vins haut de gamme. C'est donc dans ce cadre exceptionnel que les œnologues de la cave donnent naissance aux crus des collections F et Prestige. Des vins qui reçoivent de

belles distinctions nationales et internationales et qui figurent sur les cartes de prestigieux restaurants.

«En Valais aussi, nous avons clairement le potentiel de faire de très grands crus susceptibles de se confronter au niveau mondial», se réjouit Patrice Walpen. Ce nouveau chai d'une capacité de 300 barriques, permet également de répondre à la forte demande pour des vins hautement qualitatifs.



De gauche à droite: Sébastien Roh, Jean-Edouard Liand, Johnny Marais, Stéphane Gauye

### Notre équipe œnologique: l'expérience en plus!

Notre team d'œnologues totalise 62 années d'expérience. Notre chef caviste Jean-Edouard Liand a encavé en 2014 sa 41<sup>e</sup> vendange. Il est le deuxième œnologue engagé par la Petite Maison des Grands Vins et officie ainsi comme gardien du secret. A ses côtés, Stéphane Gauye, responsable de la cave de Sion et Sébastien Roh, responsable de la cave de Montorge comptabilisent respectivement 10 et 7 années de maison.

### Notre team de vente:

## en permanence sur le terrain

Nous privilégions le contact humain et le démontrons par notre forte présence sur le terrain. Nos vendeurs sillonnent en permanence le canton. Jean-Yves Jacquemet qui totalise 55 ans d'entreprise, nous représente en particulier auprès des restaurants sédunois. Il est

accompagné de Grégoire Schwéry, responsable du secteur Valais central, de Christian Fournier (Bas-Valais) et de Walter Ruppen (Haut-Valais). Autour d'eux gravitent nos agents locaux.





## Récolte de fonds

# L'action «Vin Cœur» au profit de Terre des hommes Valais



**Philippe Gex,**  
directeur de Terre des Hommes Valais

Terre des hommes accueille chaque année à Massongex quelque 200 enfants gravement malades, afin que leur soient prodigués en Suisse les soins qu'ils ne peuvent recevoir chez eux. Ces jeunes effectuent alors ce qu'on appelle le «voyage vers la vie», auquel La Petite Maison des Grands Vins a souhaité s'associer et associer ses clients. C'est ainsi que l'action «Vin Cœur» a été mise sur pied: deux vins, un fendant et un pinot noir, munis d'une étiquette spéciale, rapportent à Terre des hommes Valais 2 francs par bouteille vendue.

Débutée en 2012 l'action «Vin Cœur» a déjà permis de verser 24'000 francs sur la première année en faveur de la fondation, contribuant ainsi à forger un avenir en bonne santé aux enfants accueillis à Massongex. Philippe Gex, directeur de Terre des hommes Valais nous en dit plus.

### **M. Gex, dans quelle mesure ce soutien est-il important pour vous?**

Il l'est à plus d'un titre mais bien sûr au niveau financier en priorité. C'est aussi très motivant de voir une entreprise soutenir notre action en y mettant les moyens: de beaux produits, un joli emballage, une étiquette personnalisée... C'est un bel exemple de partage susceptible d'intéresser d'autres PME sensibles à l'environnement social. De plus, grâce à l'action «Vin Cœur», nous atteignons des gens qui ignoraient notre existence. Il s'agit donc aussi d'un excellent vecteur de communication.

### **A quoi est dédié l'argent récolté grâce à cette action?**

Uniquement au bien-être des enfants. Ainsi l'argent reçu à fin 2013 grâce à l'action «Vin Cœur» nous a permis de couvrir les frais de nourriture de La Maison, soit 40 à 50 enfants en permanence, durant trois mois.

### **Faites-vous souvent l'objet d'un tel soutien?**

De nombreuses entreprises nous aident de diverses manières et c'est merveilleux. Ce qu'il y a de remarquable avec les Fils de Charles Favre, c'est que leur action s'inscrit dans un tout. Chaque fois qu'ils le peuvent et de plusieurs façons, ils mettent en avant notre fondation.



Terre des hommes Valais a vu le jour en 1963. Cette fondation gère La Maison, institution composée de 6 bâtiments nichés en pleine verdure sur les hauts de Massongex, dans le Chablais valaisan. Plus de 40 enfants y séjournent en permanence, confiés aux soins du personnel de La Maison et des hôpitaux universitaires de Berne, Genève et Lausanne où ils sont opérés. Après 3 mois en moyenne, ils retournent chez eux, guéris.

[www.tdh-valais.ch](http://www.tdh-valais.ch)

## AGENDA

<b>Mai:</b>	Jardin des vins
<b>Juillet:</b>	Festival Cor des Alpes
<b>Août:</b>	Grand Raid
<b>Septembre:</b>	Festival Terre des Hommes/ Vinea/ Comptoir Lausanne
<b>Octobre:</b>	Foire du Valais
<b>Novembre:</b>	Expovina/ Escapade gourmande
<b>Décembre:</b>	Portes Ouvertes

