



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

EMBARGO jusqu'au 22 mai 2025 à 12h

Conthey, le 22 mai 2025

Présentation du nouveau millésime et Caves Ouvertes du 29 au 31 mai 2025

Un millésime tout en élégance et en finesse

Malgré les aléas climatiques et une récolte historiquement faible, le millésime 2024 impose le respect et reflète le savoir-faire de la vitiviniculture valaisanne. Présenté ce jeudi 22 mai à Riddes par l'Office de la Vigne et du Vin et Swiss Wine Valais, il a séduit par la finesse de ses blancs et l'élégance de ses rouges. Le public pourra le déguster à l'occasion des Caves Ouvertes des Vins du Valais durant le week-end de l'Ascension.

Le lancement officiel du nouveau millésime s'est déroulé à Riddes, à la Vidondée ce jeudi 22 mai, face à une septantaine de journalistes et de personnes invitées. Comme l'an passé, dans le but de valoriser la relève, l'animation de l'événement a été confiée à une représentante de la nouvelle génération de vigneronnes et vigneronnes, Katia Etter, qui vient de mettre en bouteille son premier millésime dans la cave familiale Boléro à Savièse et qui va commencer la HES de viticulture et d'œnologie à Changins. Elle a tenu le micro aux lauréats des Étoiles du Valais, qui ont présenté les caractéristiques de l'année viticole et de leurs nouveaux vins, en présence de l'œnologue cantonale Nadine Bridy. Huit vins de leur production ont été servis à l'issue de la partie officielle (Fendant, Johannisberg, Petite Arvine, Heida, Dôle, Humagne Rouge, Syrah, Cornalin). En parallèle, le public a pu déguster la même sélection au Café du Centre de Chamoson, exceptionnellement proposée à la carte ce jour-là.

Le rôle de «parrain du nouveau millésime» a été attribué cette année à Andrei Bykov, qui a marqué l'histoire du sport suisse avec son impressionnante carrière d'hockeyeur à Fribourg Gottéron.

L'année de tous les combats

2024 a été marquée par des aléas climatiques éprouvants. Après un hiver particulièrement chaud et un débourrement précoce, un retour de froid mi-avril a nécessité plusieurs nuits de lutte intensive contre le gel. Cet épisode a ralenti le développement de la vigne. De fréquentes précipitations ont ensuite engendré des phénomènes de coulure et favorisé le développement du mildiou et des infections d'oïdium. Des fenêtres de temps sec ont heureusement permis aux vigneronnes d'intervenir, mais les caprices de la météo ont encore entravé les vendanges, avec des conditions pluvieuses et fraîches. Avec 34 millions de kilos de raisins encavés, la récolte du millésime 2024 figure parmi les trois plus faibles depuis plus de cinquante ans.

L'avis de l'œnologue cantonale

L'œnologue cantonale Nadine Bridy décrit 2024 comme «un millésime de savoir-faire», qui, entre de bonnes mains, révèle son identité unique. «Chaque millésime est différent, il s'agit de traduire ce que le raisin a vécu et d'en tirer le meilleur. Avec celui-ci, qui affiche des teneurs en alcool un peu plus faibles, les vins laissent éclater leur fraîcheur. À l'opulence des millésimes 2022 ou 2023, ils opposent leur finesse. Les blancs sont particulièrement expressifs et aromatiques, avec des bouquets aux notes variétales de fruits et de fleurs, ciselés en bouche par une belle tension. Les rouges se dévoilent dans



des robes aux reflets intenses allant du rubis au pourpre, mêlant alcool et acidité dans un subtil équilibre. La maturation lente du raisin a donné des tanins soyeux, qui les rendent séducteurs.»

Caves Ouvertes : la vente directe, gage de durabilité

Cette présentation du millésime intervient une semaine avant les Caves Ouvertes des Vins du Valais, qui connaîtront leur 19^e édition du 29 au 31 mai. De Vionnaz à Naters, 238 caves seront de la partie. Ce grand événement de dégustation offre la possibilité de consommer des produits locaux et de les acheter directement à celles et ceux qui en vivent. Pour les caves, ce rendez-vous annuel représente une importante source de revenus et l'occasion de fidéliser une nouvelle clientèle.

Les Caves Ouvertes s'ouvriront avec un concert gratuit le 28 mai, organisé par le Palp Festival. Cette année, rockabilly (The Hillbilly Moon Explosion) et rythm & blues (Kitty, Daisy and Lewis) feront vibrer la place Maurice Zermatten à Sion. Certaines régions viticoles proposent des activités, comme la visite éclair du Musée du Vin à Salgesch, la découverte des oiseaux de la vigne ou une dégustation de Petite Arvine et chocolat à Saillon. Des solutions de mobilité douce sont organisées localement (petit train touristique, bus navettes) et tous les trains RegionAlps sont offerts en billets dégriffés de Brig à St-Gingolph pendant la manifestation.

✦ Retrouvez le programme complet et les infos pratiques des Caves Ouvertes des Vins du Valais sur la page [caves-ouvertes-valais.ch](https://www.caves-ouvertes-valais.ch)

Les photos officielles de la présentation du nouveau millésime seront disponibles dès 14h sur le lien suivant:

<https://www.dropbox.com/scl/fo/qafhsfork7yl1pvv8etkk/AAqZblayfxAOeikQ9gB0del?rlkey=rftmovuo5gdq7io6y69by255z&st=azx0uvlq&dl=0>

Contacts:

Office de la vigne et du vin du Canton du Valais

Nadine Bridy, cheffe d'Office et œnologue cantonale, +41 27 606 76 70

Swiss Wine Valais

Gérard-Philippe Mabillard, directeur, +41 27 345 40 80