

Conthey, VS

« A.p.Ro »

Jacques Germanier, le producteur et négociant valaisan de la Cave du Tunnel, à Conthey, n'a pas fini d'étonner son monde, car il est loin de se reposer sur ses lauriers... Après avoir été le premier Suisse à acheter des vignobles en Afrique du Sud, après avoir lancé son excellent mousseux « Brut du Valais », après le succès jamais démenti de sa ligne « haut de gamme », après son pari réussi à l'époque, sur l'exportation de ses vins valaisans (10% de sa production d'alors!), le voici en train de propulser sur le marché ses mous-

goûts et de saveurs, à la gloire des cépages qui les composent.

Pour ces quatre nouveautés vinicoles, l'œnologue a eu recours à trois cépages différents pour les deux « A.p.Ro » blancs qui sont composés de chardonnay, d'amigne et d'humagne blanc, mais dans des proportions différentes pour la version du matin et pour celle du soir. En ce qui concerne les deux « A.p.Ro » rouges, ils sont eux le produit de quatre cépages, le cabernet sauvignon, syrah, diolynoir et humagne rouge, utilisés eux également dans des proportions



La juste manière d'approcher les nouveaux consommateurs de vin

quetaires de l'apéritif qui, comme ceux d'Alexandre Dumas, sont au nombre de quatre. Ils portent en commun l'étiquette « L'A.p.Ro, vin d'apéritif ».

Pourquoi apéritif? Parce qu'il s'agit de deux assemblages différents de cépages blancs, et de deux différents de rouges. Des assemblages qui se distinguent, chacun, par l'heure apéritive à laquelle il convient de les mieux déguster... C'est ainsi que dans les blancs, il y a le 11:30 et le 18:30, alors que dans les rouges, on a le choix entre le 11:45 et le 18:45. Les membres de ce quartet œnologique, embouteillés dans des flacons de 50 cl, entonnent, chacun à leur manière, une véritable symphonie d'arômes, de

d'assemblage différentes, choisies, là aussi, en fonction de l'heure de l'apéro portée par l'étiquette.

Le blanc 11:30 offre un nez intense de fruits blancs (pêche et mirabelle) et de coing. En bouche, il fait montre d'un fruité très soutenu, sans faire preuve de la moindre mollesse, grâce à une acidité alerte et bien dosée. On le boira aussi volontiers, avec des tapas, de sushis ou des sashimis.

Le blanc 18:30 possède un nez plus en dentelles, tout en nuances et en élégance, avec une belle fraîcheur de fruit. En bouche, il présente une belle attaque avec un fruité velouté, remarquablement soutenu par une colonne vertébrale d'acidité. Ce qui contribue à faire du 18:30 un assemblage qui « redemande »! Il sera aussi un bon compagnon pour des charcuteries, des terrines et pâtés.

Le rouge 11:45 se distingue par des notes de petits fruits noirs (cerise, myrtille et sureau) avec une touche minérale en finale. On retrouve bien en bouche les impressions olfactives avec une bonne concentration aromatique et des tanins nobles en train de se fondre. A déguster également avec des préparations rôties d'agneau et de veau, ou encore avec des fromages à pâte dure ou mi-dure.

Enfin, **le rouge 18:45** avance un nez de petits fruits rouges (groseilles,

framboises) alors qu'en bouche, il offre une jolie fraîcheur de fruits avec une certaine vivacité des structures tanins-acidité, qui n'exclut point une rondeur certaine. On l'appréciera également avec des viandes cuisinées (en sauce) ou avec du gibier. Pour Jacques Germanier, sa nouvelle ligne apéritive se situe bien dans sa philosophie professionnelle solidement définie et voulant que l'on ne saurait produire du vin sans bien connaître la vente, car le consommateur souhaite pouvoir choisir en fonction de sa génération, de son pouvoir d'achat et de son plaisir. Mieux: il faut aussi travailler pour le nouveau consommateur, celui qui est en train d'arriver... C'est d'ailleurs dans cet ordre d'idée que le producteur contheysan a dernièrement mené, sur l'ère de l'UNIL, à Dorigny-Lausanne, ceci pendant plusieurs jours, une opération découverte-dégustation de sa nouvelle ligne apéritive. Opération succès, si l'on en juge par l'intérêt que le marketing très ciblé de « A.p.Ro » a suscité et par le nombre de bouteilles dégustées et appréciées par la gent estudiantine à cette occasion... L'avenir devrait se charger de confirmer que Jacques Germanier a, une fois de plus, mis dans le mille!

Michel Vidoudez

