



Les nouvelles de notre maison

Nous sommes de nouveau entrés dans la plus belle période de l'année: les vendanges, c'est tout simplement notre saison.

Si je regarde les saisons passées, oui, il s'en est passé des choses. Un hiver sec et trop doux; nous n'avons eu de la neige que lorsque les jeunes pousses de vigne étaient déjà sorties. Jusqu'aux vendanges, nous pensions que la neige sur les jeunes pousses n'avait pas fait de dégâts. Au contraire: dans la viticulture, la neige est considérée comme un engrais et nous offre une récolte abondante en automne. Pendant longtemps, cela a été le cas. L'été chez nous, en Valais, dans la plus belle vallée est-ouest des Alpes, était chaud et sec. Il pleuvait toujours au bon moment, ce qui nous permettait de continuer à espérer une belle récolte de qualité. En Valais, les feux ont été interdits tout l'été et les réserves d'eau ont diminué...

Le 28 août, nous avons commencé les vendanges. Je ne dirais pas que le réveil a été brutal, mais plutôt surprenant: la qualité est bien supérieure à nos attentes, mais comme souvent dans ce cas-là, la quantité, elle, était limitée. Nous sommes en dessous de la moyenne sur dix ans en ce qui concerne les quantités récoltées.

Il s'est également passé beaucoup de choses dans la cave à vin: Fabian est devenu papa et nous avons fêté les 40 ans d'ancienneté de Martin chez Albert Ma-

thier & Fils, ainsi que les 20 ans de Fadri. En raison des vendanges précoces, sa fête d'anniversaire l'attend encore.

Et puis, nous avons eu une relève d'«entrepreneurs familiaux»: Noah, le fils de Thomas, nous a rejoints après plusieurs formations œnologiques prestigieuses. Pour l'instant, il n'en est qu'au stade de la découverte, mais il poursuivra sa formation après l'automne et continuera à nous aider pendant son temps libre. Reste à savoir s'il souhaite suivre les traces de son arrière-grand-père.

Noah, bienvenue parmi nous! Comme toujours, ça a été un grand plaisir de passer cet été avec toi. Nous nous réjouissons du temps que tu passeras avec nous parallèlement à ta formation, et oui: bonne chance, Noah, nous t'attendons de pied ferme.

C'est avec joie et beaucoup d'excitation que nous avons lancé le Grand Vin Amédée dans le vaste monde début juin. Un événement élégant: après dix ans de développement, ponctués d'avancées et de reculs (mais heureusement de plus d'avancées!), nous avons célébré ce vin en compagnie de nos amateurs de vin. Cela a été un grand pas.



Grand Vin Amédée – la quintessence de dix ans de recherche.
CHF 150.– par bouteille

Le Grand Vin Amédée est vendu par A. Mathier & Fils depuis juin, date de l'événement de lancement 2025. C'est le cadeau de Noël idéal pour les amateurs de vin.

«Cela fait maintenant presque dix ans que je déguste les vins d'Albert Mathier & Fils. Durant l'hiver 2024, j'ai eu la chance de goûter la nouvelle création du domaine, le Grand Vin Amédée. Il est issu d'un assemblage de Syrah, de Cornalin, d'Humagne Rouge et de Cabernet Franc et présente des arômes intenses de cerises Maraska rouge foncé macérées dans une liqueur d'épices, avec une nuance de cuir et d'épices. En bouche, la cerise noire, la myrtille claire et les baies confites sont complétées par des épices douces de chêne. Des tanins fins confèrent au vin une texture veloutée, tandis que la minéralité claire de la finale donne envie de poursuivre la dégustation. J'ai été particulièrement impressionnée par l'intensité des arômes qui m'ont littéralement sauté dessus lorsque j'ai fait tourner le verre. À cela s'ajoute une magnifique structure tannique parfaitement équilibrée.»

Stephanie Edge,
VP Winemaking The Constellation Group,
Napa Valley



Découvrez l'univers d'Albert Mathier & Fils

Découvrir le vin, c'est le découvrir avec tous ses sens, dans le verre, dans la cave et lors d'une rencontre. Nos dégustations vous invitent à redécouvrir la tradition et la diversité et à découvrir l'univers d'Albert Mathier & Fils d'une manière particulière.

L'art à l'Amphorium: Yanyan en invitée

À partir de l'automne 2025, l'Amphorium se transformera en un lieu de rencontre entre le vin et l'art. L'artiste suisse Yanyan présentera ses œuvres dans le cadre d'une nouvelle exposition qui sera inaugurée lors d'un vernissage. Les visiteurs pourront admirer les peintures lors d'une visite guidée et découvrir l'atmosphère particulière de l'Amphorium.

Nous prévoyons également d'organiser un ou deux apéritifs avec l'artiste sur place. Une merveilleuse occasion de combiner art, plaisir et conversations personnelles.

Collection Amédée: une gamme de vins exclusifs, l'œuvre de toute une vie.
CHF 100.– par personne

Plongez dans l'œuvre de la vie d'Amédée Mathier, dans une passion née dans les vignes, affinée dans la cave et achevée dans le verre. La Collection Amédée comprend six vins exceptionnels qui portent sa signature personnelle et sont l'expression de décennies de dévouement, d'expérience et d'une quête intransigeante de la perfection. Découvrez des vins qui attendent d'être dégustés, mais aussi d'être vécus.



Rhoneblut

Le vin, facteur d'émotions



Amphoren

Le berceau du vin d'amphore se trouve en Géorgie. Lors d'un voyage dans ce pays, la curiosité et l'envie d'expérimenter ont poussé Amédée à réfléchir à de nouvelles méthodes de vinification et il a ramené à Salquenen les premiers kvevris, les amphores géorgiennes traditionnelles en terre cuite.

Le vin d'amphore est un vin fermenté dans de telles jarres en terre cuite, appelées kvevris, selon une tradition géorgienne millénaire. Les amphores sont profondément enfouies dans le sol, où elles agissent comme une cave naturelle et confèrent au vin sa structure unique lors d'un processus tout en douceur.

Avec son équipe, Amédée a eu l'audace de faire revivre cette tradition vieille de 8000 ans en Valais. Ce qui était autrefois une gageure est aujourd'hui inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO et a lancé en Valais la tendance des vins naturels.

Expérience amphores – voir et déguster.

CHF 33.– par personne / 1 à 1 heure et demie

Découvrez le monde fascinant du vin naturel (également appelé Orange Wine) lors d'une visite guidée pour les groupes dans notre Amphorium. Des surprises pour les yeux et les oreilles vous attendent, ainsi qu'une variété d'arômes qui raviront le nez et le palais. Ensemble, nous reviendrons sur les racines et la tradition millénaire de la vinification, le tout complété par une dégustation de notre gamme exclusive de vins d'amphore rouges et blancs.

Le prix de la visite comprend la dégustation de trois vins d'amphore, de l'eau minérale, du pain, du fromage d'alpage corsé et la visite guidée de la cave.

Albert Mathier & Fils SA, Salquenen, Valais, Suisse, mathier.ch



Chère lectrice, cher lecteur,

Le millésime 2025 s'annonce d'une qualité remarquable. Nous avons bénéficié d'un bel ensoleillement et de conditions météo idéales. Les précipitations ont toutefois manqué, si bien que les vendanges ont commencé dès la dernière semaine d'août. Après la récolte et le pressurage, c'est à nos œnologues de tirer le meilleur de ces raisins – un travail exigeant, car les goûts des amateurs de vin sont très variés.

Dans cette édition d'automne du RhoneBlut, nous vous présentons les nouveaux vins d'Albert Mathier & Fils SA, des nouveautés dans la cave et la production, ainsi que des tendances actuelles. Vous y trouverez aussi des conseils pour marier nos vins avec différents mets.

Le RhoneBlut vous propose en outre des histoires, des interviews et des reportages, accompagnés de conseils pratiques sur l'univers du vin.

Nous serons très heureux de vous accueillir à l'Amphorium pour une dégustation gratuite, en compagnie de notre équipe, afin de partager avec vous la diversité et la richesse des vins d'Albert Mathier & Fils SA.

Albert Mathier

Votre Amédée Mathier

Dégustation découverte – une visite guidée hors des sentiers battus.

Une expérience pour les cinq sens accompagnée par la famille de viticulteurs Albert Mathier & Fils. En solo ou en groupe: découvrez la philosophie du vin et appréciez nos vins sous une nouvelle perspective.



Optez pour l'une des cinq offres de dégustation:

Les prix comprennent la dégustation de quatre à six vins, de l'eau minérale, du pain et une visite guidée de la cave.

Classiques valaisans

CHF 10.– par personne / 1 à 1 heure et demie

Découvrez les cépages typiques du Valais et des spécialités locales.

La maison Mathier

CHF 10.– par personne / 1 à 1 heure et demie

Rhoneblut, Aphrodine, Pirouette: les vins de caractère de notre marque, qui nous accompagnent depuis des générations. Découvrez leur histoire et leur origine.

Cépages internationaux

CHF 10.– par personne / 1 à 1 heure et demie

Découvrez comment des cépages internationaux comme le Chardonnay, la Syrah ou le Merlot sont interprétés en Valais.

Les vins Vinum Lignum

CHF 15.– par personne / 1 à 1 heure et demie

Dégustez nos vins élevés en barrique, choyés par le soleil valaisan et élevés en fûts de chêne français. Une spécialité que nous cultivons avec passion depuis nos débuts.



Libre choix

CHF 10.– par personne / 1 à 1 heure et demie

Vous voulez goûter un peu de tout ou bien vous avez déjà vos favoris en tête? Choisissez librement vos six vins de dégustation ou laissez-nous vous conseiller.



Offres complémentaires

Concevez votre expérience de dégustation selon vos désirs, avec des compléments culinaires ou une randonnée à travers les vignes:

Randonnée d'env. 30–45 min à travers les vignes,

plus CHF 15.– par personne

Petite assiette valaisanne, plus CHF 15.– par personne

Grande assiette valaisanne, plus CHF 20.– par personne

Apéritif avec finger food, plus CHF 20.– par personne

Menu 3 plats, plus CHF 55.– par personne



Photographe: Matthieu Chatonnier

Grand Vin Amédée: vinifié avec le savoir-faire bordelais.

Avec le Grand Vin Amédée 2022, Albert Mathier présente un vin de prestige, fruit de dix années de travail acharné et d'une quête de la perfection sans compromis.

La recherche de la perfection n'est certes pas donnée à tout le monde, mais nous devons généralement beaucoup à celles et ceux qui ne sont pas satisfaits de ce qu'ils ont atteint et qui cherchent inlassablement à aller plus loin. Cette espèce d'homme sapiens se retrouve par exemple dans la musique. Ce sont de célèbres pianistes qui recherchent avec une volonté de fer une interprétation encore plus convaincante d'une œuvre. Ce qui vaut pour l'art, la musique ou encore l'artisanat peut tout à fait s'appliquer au travail des grands vignerons et œnologues.

On les trouve dans le village valaisan de Salquenen, au domaine Albert Mathier, ou plutôt en la personne de son patron Amédée Mathier, un viticulteur et entrepreneur qui, après des années de travail et de recherche, a eu l'audace, et la confiance, de donner son propre prénom à l'un de ses vins. Si Amédée Mathier a osé franchir ce pas, c'est parce qu'il avait conscience d'avoir créé quelque chose de grand. Cela fait maintenant dix ans qu'il s'est fixé pour objectif de créer un vin absolument exceptionnel. Les magnifiques parcelles de Salquenen, le terroir minéral et le soleil valaisan constituent la base de son «Amédée», un vin génial qui, comme il le dit lui-même, ne peut pas voir le jour sans un intense travail d'équipe. Pour cela, il faut un travail minutieux dans les vignes, un raisin soigneusement sélectionné sur la table de vendange, un travail impeccable dans la cave et, bien sûr, un odorat et un goût parfaits.

Année après année, Mathier et son équipe ont testé différentes variantes d'assemblage associant la Syrah épicée, le Cabernet Franc musclé, l'Humagne rouge aux tanins puissants et bien sûr le classique valaisan, le Cornalin, dont la présence en Valais est attestée depuis le 14^e siècle. Bien sûr, la composition de l'assemblage varie quelque peu selon le millésime et la qualité des raisins, les deux principaux cépages de l'«Amédée» étant la Syrah et le Cabernet Franc. De plus, Amédée Mathier s'est assuré la collaboration de l'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin de l'Université de Bordeaux. Le vigneron de Salquenen et son œnologue Fadri Kuonen ont également investi beaucoup d'efforts dans la sélection des barriques: quel tonnelier convient le mieux? De quel degré de torréfaction les fûts ont-ils besoin? Rien n'a été négligé. Jusqu'à présent, les barriques étaient fournies par l'entreprise bordelaise Demptos, qui appartient au groupe François Frères. Désormais, Mathier achète les barriques à la tonnellerie Ana Sélection, une entreprise familiale d'Occitanie. Pour chaque cépage, plusieurs fûts avec différentes notes de torréfaction ont été utilisés et seul le meilleur fût de chaque cépage a été retenu pour l'assemblage final.

Jusqu'au millésime 2020, Amédée Mathier n'a jamais été pleinement satisfait du résultat, et il a même fait une parenthèse en 2021, une année viticole difficile. Mais le perfectionniste est tellement enthousiasmé par le millésime 2022, désormais disponible, qu'il a même donné à son Amédée le



Markus Gisler
Journaliste économique et ancien rédacteur en chef, il s'intéresse au vin et à sa production depuis plus de 40 ans. En 2021, son livre «Wein, Schlösser, Adel» a été publié en coproduction avec Andreas Z'Graggen aux éditions Weber. Il a également été édité en français en 2022 sous le titre «Châteaux, vignes et grandes familles».

qualificatif de Grand Vin. Ce «Grand Vin Amédée 2022» est composé à 46% de Syrah, à 40% de Cabernet Franc, à 10% d'Humagne rouge et à 4% de Cornalin. Tous les raisins proviennent de vignobles en terrasses de Salquenen aux noms imprononçables, tels que Tschüdangna ou Tschampichtru.

Au nez, le passionné de vin découvre un bouquet épicié d'arômes de mûres et de groseilles, avec un peu de eucalyptus associé à une nuance de café. En bouche, la prune et la cerise manifestent leur présence. L'acidité est fraîche, les tanins ne sont pas trop opulents, bien que toutes les barriques utilisées aient été neuves. Dans l'ensemble, le vin semble encore jeune, mais il séduit par son élégance et sa finale semble presque interminable. Le prix de 150 francs par bouteille correspond à l'effort colossal qu'Amédée et son équipe ont investi dans ce projet prestigieux. Les personnes qui auront la patience de stocker cette œuvre d'art pendant quelques années dans leur cave ne regretteront jamais leur investissement.

Nos vins primés

Une fois de plus, A. Mathier & Fils SA a remporté de nombreuses distinctions.

● **Albert Mathier & Fils SA**
Récompense
Gault Millau 2025
Les 150 meilleurs viticulteurs suisses

● **Albert Mathier & Fils SA**
Récompense
Gault Millau 2024
Les 150 meilleurs viticulteurs suisses

● **Domaine de Ravoire rouge**
Millésime 2024
92 points
Falstaff assemblages rouges 2024

● **Ceil de Perdrix**
Millésime 2023
Médaille d'or
Grand Prix du Vin Suisse 2024

● **Clavien Heida**
Millésime 2023
Médaille d'or
Grand Prix du Vin Suisse 2025

● **Clavien Syrah**
Millésime 2022
Médaille d'or
Expovina Wine Trophy 2024

● **Clavien Pinot Noir**
Millésime 2022
Médaille d'or
Grand Prix du Vin Suisse 2025

● **Dôle**
Millésime 2023
Médaille d'or
La Sélection des Vins du Valais 2024

● **Syrah**
Millésime 2023
Médaille d'argent
Grand Prix du Vin Suisse 2024

● **Syrah**
Millésime 2023
Médaille d'argent
La Sélection des Vins du Valais 2024

● **Bercoula Humagne rouge**
Millésime 2022
Médaille d'argent
Expovina Wine Trophy 2024

● **Bercoula Chardonnay**
Millésime 2023
Médaille d'argent
Expovina Wine Trophy 2024

● **Syrah**
Millésime 2022
Médaille d'argent
Expovina Wine Trophy 2024

● **Sauvignon blanc**
Millésime 2023
Médaille d'argent
Expovina Wine Trophy 2024

● **Rhoneblut**
Millésime 2023
Médaille d'argent
Grand Prix du Vin Suisse 2024

● **Muscat**
Millésime 2023
Médaille d'argent
Grand Prix du Vin Suisse 2025

● **Humagne rouge**
Millésime 2023
Médaille d'argent
La Sélection des Vins du Valais 2024

● **Forestier Pinot Noir**
Millésime 2023
Médaille d'argent
Grand Prix du Vin Suisse 2025