

Table & Terroir

Recommandations de restaurants et d’hôtels par mathier.ch

Avec cette édition, une nouvelle rubrique fait son entrée dans notre journal clients. Sous le titre «Table & Terroir», Bernd Schmellenkamp présentera désormais des restaurants et des hôtels qui proposent sur leur carte des vins d’Albert Mathier & Fils. L’accent est mis sur le Valais, canton d’origine de notre domaine, mais le regard s’étend volontairement au-delà – vers le reste de la Suisse et parfois vers les pays voisins. Sont mis en avant des établissements dans lesquels l’hospitalité, la cuisine et la culture du vin se rencontrent de manière particulière: cartes des vins soigneusement sélectionnées, sommelières au style affirmé, chefs aux lignes culinaires claires. Le point commun de toutes ces adresses est de proposer à leurs clients des vins valaisans de Salquenen – et ainsi d’apporter un morceau de terroir à table. Pour cette première édition, nous vous emmenons à l’hôtel Bella Tola à St-Luc, dans le Val d’Anniviers.



Ce que Claude Buchs et sa défunte épouse Anne-Françoise ont fait du Bella Tola à partir de 1996 va bien au-delà d’une simple rénovation. Tous deux diplômés de l’EHL, ils ont redonné à la maison, pièce par pièce et dans un profond respect de son histoire, son élégance et son âme d’origine: salons victoriens, parquets en bois d’arolle restaurés à l’identique, célèbre plafond en stuc rose de la salle à manger, décoration soigneusement pensée de chaque chambre. Aujourd’hui, Claude Buchs poursuit cette œuvre de vie avec dévouement, charme et une profonde humanité – et cela se ressent à chaque rencontre. Ici, l’hôtellerie se vit plutôt qu’elle ne se gère, et les hôtes sont accueillis plutôt que simplement reçus. La nouvelle génération est déjà présente avec leur fille Angélique. Même pour les non-résidents de l’hôtel et les voyageurs de la vallée du Rhône et du Valais, les restaurants de la maison valent particulièrement le détour.

Le restaurant principal, «Veranda Chez Ida», est noté 13 points au GaultMillau et dirigé par le chef Mathieu Héricotte, un Français de la Somme qui a notamment travaillé au Tour d’Argent à Paris ainsi que chez Édouard Loubet à Megève. Sa cuisine est classique française, relevée de touches contemporaines bien dosées: ravioles de joue de bœuf mijotée au jus intense, carpaccio de chou-fleur à l’huile de sésame grillé, Saint-Jacques avec salsifis en quatre préparations, sandre en croûte d’herbes ou porc cuit à basse température avec une subtile sauce au wasabi. Parmi les plats signatures, inchangés depuis des décennies, figurent les pâtes maison aux morilles, le vol-au-vent façon grand-mère Ida ainsi que la tarte Tatin. Le deuxième restaurant, «Le Tzambon» – nom issu du patois local du Val d’Anniviers – propose, dans une ambiance chaleureuse en bois, une cuisine alpine authentique avec raclette d’Anniviers, fondue, croûte au fromage, rösti et assiette valaisanne de viande séchée.

En été, la maison révèle sans doute son plus beau visage: la terrasse du jardin, idylliquement située et soigneusement aménagée, ombragée par de vieux arbres, avec vue sur l’amphithéâtre alpin des sommets valaisans de quatre mille mètres. Un lieu où l’on se sent en vacances, même lorsque l’on est simplement venu pour un déjeuner ou un dîner en toute tranquillité. La carte des vins «La Cave d’Ida» met clairement l’accent sur le Valais et réunit une remarquable sélection de vins valaisans – cet été également avec des vins issus de nos vignobles de Salquenen.

Le maître de chai Fadri Kuonen fête ses 20 ans d’anniversaire

Vingt ans. Un chiffre qui évoque la routine, et pourtant tout son contraire lorsqu’on l’applique à Fadri Kuonen. Vingt années durant lesquelles le maître de chai d’Albert Mathier & Fils a donné au Valais une signature œnologique reconnue bien au-delà des frontières cantonales.

Ceux qui connaissent Fadri Kuonen connaissent un homme à l’image de ses vins: clair, sincère, sans détour. Terre à terre dans le meilleur sens du terme, ses visions restent toujours ancrées dans le sol. Dans ce sol valaisan auquel il est lié par une affection presque physique. Il sait ce que cette terre peut offrir. Et il sait transformer ce qu’elle donne en vin. Un art qu’il a perfectionné au fil de vingt années.

Fadri Kuonen a établi des standards qui font référence dans la scène viticole suisse. Notre Rhoneblut® est devenu son cœur de vinification – et cela se ressent à chaque gorgée. Le Pirouette® et le Lafnetscha – deux cépages valaisans au fort potentiel – ont atteint de nouveaux sommets grâce à lui. À trois reprises, le Dôle issu de sa cave a été désigné meilleur Dôle du monde. Trois fois. Une performance qui illustre un travail fondé sur le savoir-faire, la constance et une conviction profonde: celui qui sait produire de grands vins à partir de cépages simples peut aussi créer de très grands vins. Cette philosophie traverse tout ce que Fadri Kuonen entreprend.



Ses vins sont des vins de caractère – c’est une véritable ligne directrice. Le dégustateur qui ouvre une bouteille d’Albert Mathier & Fils découvre une véritable personnalité: celle du terroir, du cépage et de l’homme qui les a façonnés. Fadri Kuonen est lui-même un homme de caractère. L’un ne va pas sans l’autre.

Il allie sens de l’innovation et enracinement avec une cohérence rare, renforçant chacune de ces qualités. Il a initié de nouvelles tendances dans la vinification suisse tout en restant fidèle aux valeurs fondamentales de la maison. Professionnel, ouvert et fiable. Travailler avec lui, c’est savoir à quoi s’en tenir. L’avoir comme ami, c’est savoir que la loyauté est chez lui une valeur vécue.

Et puis, il y a la famille. La sienne, à laquelle il se consacre en tant qu’époux et père avec la même chaleur que celle que l’on retrouve dans ses vins. Et la famille viticole Albert Mathier & Fils, à laquelle il appartient corps et âme depuis vingt ans.

Vingt ans de Fadri Kuonen. Vingt ans de savoir-faire, de passion et de substance valaisanne. Les bouteilles en cave racontent cette histoire – et son parcours a encore de nombreux chapitres devant lui.

Cher Fadri, toute l’équipe d’Albert Mathier & Fils te remercie de tout cœur pour ces vingt années de passion, de fiabilité et de culture viticole valaisanne au plus haut niveau!



Le vin, facteur d’émotions

L’avenir de la viticulture



Parler de l’avenir est aujourd’hui presque plus difficile que de prédire les bons numéros du loto. Heureusement, nous ne portons pas la responsabilité du monde entier: en tant que famille vigneronne, nous apportons simplement notre contribution, faite de plaisir et de passion. Et cela me remplit de joie.

Dans la viticulture, il est toutefois impossible de faire totalement abstraction de l’avenir. Chaque décision concernant une nouvelle plantation a des effets sur des décennies. Lorsque nous choisissons les cépages que nous plantons, nous posons les bases pour toute une génération. Le Cornalin correspondra-t-il encore demain au goût de nos amateurs de vin? Ou devrions-nous miser davantage sur le Chardonnay? Ce sont des questions qui m’accompagnent au quotidien.

Qu’est-ce qui façonne réellement notre avenir? Les femmes et les hommes, la nature et le plaisir. Depuis plus de 8’000 ans, le vin accompagne la vie des êtres humains – et nous, la famille vigneronne Albert Mathier & Fils, en faisons partie depuis près de 100 ans. Pour le Valais, cette vallée orientée d’est en ouest est unique au monde. Cela se traduit par une tradition vivante.

Depuis 1928, nous cultivons nos vignobles et y produisons du vin – toujours avec passion. Ou, si vous me permettez ce jeu de mots: avec du Rhoneblut®. Et là où il est question de sang, l’être humain n’est jamais loin. Notre domaine est façonné par des personnes. Voilà l’avenir.

En écrivant ces lignes, je vois apparaître des images d’hommes sages, légèrement philosophes, dégustant lentement un verre de vin rouge, avec satisfaction parce que le vin est bon et procure du plaisir – une raison suffisante pour en reprendre une gorgée. Mais lorsque je regarde notre équipe, je constate que je suis le seul aux cheveux blancs. Deux tiers de nos collaborateurs ont environ 30 ans. Voilà l’avenir.

Ma vie a toujours été marquée par les vignobles – celle de mes grands-parents, de mes parents et de ma propre génération aussi. Le lien avec la terre m’accompagne chaque jour et m’apporte une grande joie. J’ose dire que nous possédons certains des plus beaux vignobles du canton – et avec le Domaine de Ravoire, peut-être même le plus beau vignoble du monde.

Alors, qu’est-ce que l’avenir? La projection de nos décisions d’aujourd’hui pour demain. La création des conditions nécessaires pour exercer notre métier encore mieux demain qu’aujourd’hui – sans jamais perdre de vue le passé et les valeurs humaines. Je me réjouis de cet avenir. Nous disposons de «Human Capital» et de «Nature Capital». Nous vivons pour le vin – avec cœur et âme, en harmonie avec la nature. C’était notre vie, c’est notre vie, et ce sera notre avenir.

Amédée Mathier

Amédée Mathier

Les nouvelles de notre maison

mathier.ch prend l’antenne Chaque mois : GENUSSWELTEN – le podcast du vin

Le vin est bien plus qu’une boisson. C’est une origine, un savoir-faire, un souvenir – et un sujet dont on peut parler pendant des heures, lorsqu’on a les bonnes personnes derrière le micro. C’est précisément l’idée de GENUSSWELTEN – le podcast du vin de mathier.ch. Depuis le début de l’année, nous produisons chaque mois un nouvel épisode. L’animateur Bernd Schmellenkamp, journaliste et expert en podcast, mène dans chaque émission un entretien approfondi avec une personnalité du monde suisse et valaisan du vin et de la gastronomie.

Au cœur des discussions se trouvent bien sûr les vins d’Albert Mathier & Fils – mais les échanges vont bien au-delà: ils abordent le vin comme plaisir, le terroir, l’artisanat, la question de ce qui fait un grand vin et pourquoi il rassemble les gens.

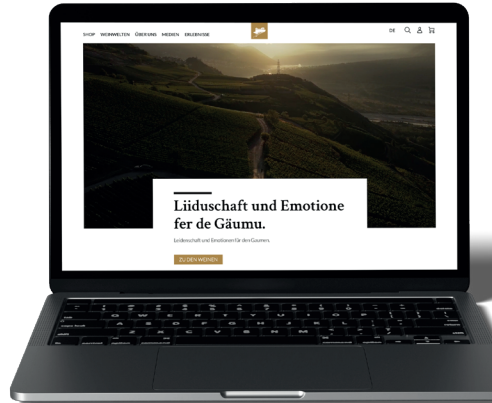
Pour le lancement, Amédée Mathier lui-même était invité et a expliqué pourquoi la vigne est au centre de sa vie depuis toujours. Le deuxième épisode accueillait Marlis Mosimann, présidente du conseil d’administration du Domaine de Ravoire SA, avec l’histoire d’un projet viticole unique en Suisse. Le troisième épisode nous a conduit chez Daniel Cortellini, le seul négociant en vin suisse à proposer exclusivement des vins suisses. Enfin, dans le quatrième épisode, notre maître de cave Fadri Kuonen a pris la parole – lui qui façonne depuis deux décennies ce que l’on retrouve dans les bouteilles de Salquenen.

Celles et ceux qui souhaitent écouter GENUSSWELTEN le trouveront sur toutes les plateformes du podcast: Spotify, Apple Podcasts, YouTube, ainsi que sur notre site mathier.ch, dans la rubrique «Médias». Nous nous réjouissons de chaque écoute.



Nouveau site web mathier.ch

La famille vigneronne Albert Mathier & Fils se présente désormais avec un site internet entièrement repensé. La nouvelle structure guide les visiteuses et visiteurs à travers cinq univers clairement définis: la rubrique «Shop» regroupe l’ensemble de l’assortiment, du Fendant Pirouette® aux vins Rhoneblut®, «Univers du vin» met en lumière les marques de la maison, dont le Domaine de Ravoire ainsi que les plus récents vins en amphore. Dans «À propos», les Mathier racontent l’histoire d’une famille qui cultive la vigne à Salquenen depuis 1928 et qui est aujourd’hui dirigée en troisième génération par Amédée Mathier. La section «Médias» rassemble tous les épisodes de «Genusswelten – le podcast du vin», ainsi que des articles de presse et du matériel vidéo. Enfin, «Expériences» invite à découvrir des visites de cave, des dégustations et d’autres événements passionnants. Celles et ceux qui souhaitent être informés régulièrement des nouveautés et des offres du mois peuvent s’inscrire directement à la newsletter sur le site. L’ensemble du site est disponible en allemand, français et anglais – à découvrir sur www.mathier.ch.



Albert Mathier en action



Wiler Weinstrasse Ven. 29 mai 2026

La « Wiler Weinstrasse » a une nouvelle fois transformé la vieille ville historique de Wil en un lieu de rencontre et de dégustation chaleureux. De nombreuses visiteuses et de nombreux visiteurs ont profité de l'occasion pour découvrir différents vins, les déguster et échanger directement avec les vigneronnes et vignerons présents.

Nous avons également eu le plaisir de participer à cet événement particulier. Heinrich Schnydrig a présenté avec passion nos vins de Salquenen et a fait découvrir aux visiteurs la diversité et le caractère des vins Mathier. Cette soirée a donné lieu à de beaux échanges, de belles rencontres ainsi qu'à de nouveaux contacts enrichissants. Nous nous réjouissons du grand intérêt porté à nos vins et gardons le souvenir d'une soirée conviviale et pleinement réussie.



Caves ouvertes des Vins du Valais (20e anniversaire) Jeu.14 – Sam. 16 mai 2026

Trois journées variées, mais pleinement réussies, sont désormais derrière nous. Malgré une météo changeante, nous avons eu le plaisir d'accueillir de nombreuses clientes et de nombreux clients, amis, proches ainsi que de nouveaux visiteurs dans notre cave. Dans une ambiance conviviale, nos nouveaux millésimes ont été dégustés, de beaux échanges ont eu lieu et de précieux moments ont été partagés.

Un grand merci à toutes les visiteuses et tous les visiteurs pour leur fidélité, les nombreuses rencontres et l'intérêt porté à nos vins. Nous avons été très heureux de ces nombreuses visites et des échanges chaleureux durant ces journées.

Le point fort du samedi fut sans aucun doute notre événement autour des asperges. Au cœur même de notre cave, entourés de notre nouvelle installation d'embouteillage, les convives ont pu savourer un menu régional et de saison en trois services autour des asperges et des fraises. Chaque plat était accompagné d'une sélection de vins soigneusement choisis. L'événement s'est déroulé dans une atmosphère gourmande et conviviale, et les nombreux retours positifs nous ont fait très plaisir.



Tavolata Naturpark Pfyn-Finges Sam. 22 août 2026

La Tavolata du parc naturel Pfyn-Finges à Salquenen est synonyme de partage, de longues tablées et de rencontres authentiques. Dans une ambiance estivale, vin, gastronomie et convivialité se mêlent au cœur du Valais. Le 22 août 2026, Albert Mathier & Fils participera également à cette soirée spéciale et accompagnera la Tavolata avec des vins sélectionnés de Salquenen.



Automne du vin Sam. 05 septembre 2026

Une journée où le village viticole de Salquenen se révèle dans son ensemble. Les vigneronnes et entreprises ouvrent leurs portes et offrent un aperçu de leur savoir-faire, de leurs vins et de leurs histoires. Le parcours traverse les vignobles – avec des ambiances, des perspectives et des rencontres variées. Chaque étape représente un moment de l'année viticole. En chemin, de petites surprises rendent cette journée encore plus spéciale.



Balade des Vins Salquenen Sam. 12 septembre 2026

Découvrez la diversité des cépages valaisans directement dans les vignes. Cette randonnée offre un aperçu des cépages, du terroir et du travail de la vigne, avec des dégustations en chemin et des échanges personnels avec les vigneronnes – une expérience idéale pour les amateurs de vin et les amoureux de la nature.

Dée® – un pilier du vignoble valaisan

Dée® Cornalin

Il porte un nom qui raconte une histoire. Dée® – dérivé d'Amédée, le prénom de notre propriétaire – est le vin préféré d'Amédée Mathier et son cépage de prédilection. Depuis le millésime 2021, ce Cornalin porte son propre nom en tant que marque et rejoint ainsi la famille des vins signature d'Albert Mathier & Fils: Aphrodine®, Rhoneblut®, Domaine de Ravoire®, Pirouette® et Salconio® lui souhaite la bienvenue. Le Cornalin est l'un des cépages les plus anciens et les plus singuliers du Valais.

Issu du croisement de deux variétés originaires de la Vallée d'Aoste, il est mentionné pour la première fois en Valais au début du XIV^e siècle. Autrefois connu sous les noms de Rouge du Pays ou d'Alter Landroter, il est aujourd'hui cultivé sur 161 hectares – soit à peine 3,45 % de la surface viticole valaisanne totale de 4675 hectares. Cette rareté fait partie intégrante de son identité. Dans le verre, notre Dée® se présente dans un rouge rubis profond. Au nez, il s'ouvre sur des arômes de cerise noire, de cassis et de mûre, soutenus par de fines notes de pin – une signature qui évoque les paysages alpins du Valais.

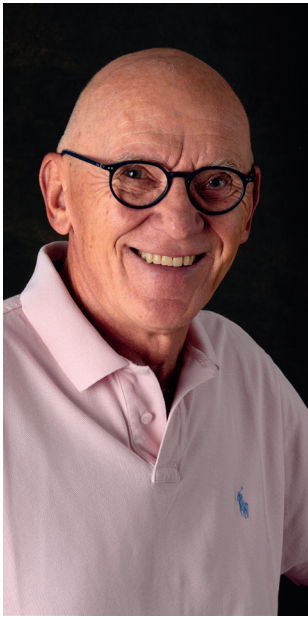
En bouche, l'attaque est ample et accueillante, suivie d'une acidité vive et de tanins soyeux. La finale est persistante, élégante et complexe. Un vin qui récompense la patience. Dée® accompagne la table là où le Valais se révèle dans toute son authenticité: avec de la viande séchée, du fromage d'alpage et du pain de seigle. Il s'accorde également à merveille avec un filet, une entrecôte ou un carpaccio – et surprend par son élégance aux côtés d'un poulet grillé avec des frites. Un vin pour de nombreux moments, mais toujours pour des instants particuliers.



Commentaire invité

Cette statistique peut-elle être correcte?

La nouvelle avait provoqué un choc parmi les producteurs de vin suisses l'année dernière: fin avril, l'Office fédéral de l'agriculture annonçait que la consommation de vin suisse avait chuté de 16 % en 2024. L'information a été reprise telle quelle dans les médias. Pourtant, une analyse plus approfondie des chiffres suscite des doutes. Est-il possible qu'un produit de consommation aussi largement répandu enregistre, en une seule année, une telle baisse? Une telle rupture n'a encore jamais été observée dans les statistiques de longue durée. Pour les statisticiens, une baisse aussi brutale d'un produit de consommation traditionnel en seulement douze mois est pour le moins exceptionnelle et nécessiterait un facteur explicatif externe.



De plus, cette baisse concerne principalement le vin rouge suisse, avec une diminution de 20,7%. Il est important de préciser qu'il ne s'agit pas de la consommation totale, mais uniquement du vin rouge suisse consommé. Dans le même temps, la consommation de vin rouge étranger n'affiche qu'un recul de 3,6%. Est-il concevable que les consommateurs aient soudainement délaissé le vin suisse en une seule année, tout en maintenant presque inchangée leur consommation de vins rouges étrangers? Peu probable. Autre élément troublant: au cours des dix dernières années, la consommation de vin rouge suisse est restée pratiquement stable, voire en hausse de 6,7% en 2023. Comment expliquer qu'elle chute brusquement d'un cinquième en douze mois? Un autre point alimente les doutes: dans les statistiques 2024, l'Office fédéral de l'agriculture a corrigé à la hausse la consommation de vin rouge suisse en 2023 d'environ 11'000 hectolitres. Il ne serait donc pas surprenant qu'une nouvelle correction intervienne dans les statistiques de 2025. Selon certains experts, les grands distributeurs comme Coop et Denner auraient cherché à exercer une pression sur les prix et à réduire leurs achats. Certes, ces acteurs sont importants, mais selon l'Observatoire suisse du marché du vin, les huit principaux distributeurs n'écoulent que 30,5% du vin rouge suisse.

Cela dit, même si des doutes existent quant aux chiffres de l'année passée, la tendance de fond reste claire: la consommation de vin suisse recule depuis plusieurs années. Cela apparaît notamment dans la consommation par habitant. Selon les statistiques publiées par l'OFAG l'année dernière pour la période 1993–2024, et en tenant compte de la croissance démographique (de 6,9 à près de 9 millions d'habitants), la consommation de vin par habitant est passée de 42,9 à 24,3 litres, soit une baisse de 43,4%. Pour les producteurs suisses, le problème principal est la perte de parts de marché face aux vins importés. Le recul est particulièrement marqué pour le vin blanc suisse, dont la consommation par habitant a chuté de 60% en trente ans. Le vin rouge s'en sort un peu mieux avec une baisse de 40%. Le total des vins blancs et rouges affiche ainsi une diminution de 52%, contre «seulement» 35% pour les vins étrangers, toujours par habitant. En volume total, la situation paraît moins dramatique, en raison de l'augmentation de la population d'environ deux millions de personnes, qui consomment majoritairement du vin.

Les raisons de cette baisse de consommation ont largement été discutées. Oui, les jeunes – en particulier la génération Z – ont en grande partie tourné le dos au vin, préférant le maté ou les boissons énergisantes comme Red Bull. La limite des 0,5% dans la restauration entraîne également une baisse des ventes, et la promotion du zéro alcool par l'OMS n'aide pas non plus.

Mais tous les chiffres ne sont pas négatifs. Le vin blanc étranger enregistre une hausse marquée de près de 90%, et la tendance du vin mousseux est très forte, celui-ci étant presque entièrement importé. En trente ans, la consommation de vins effervescents a augmenté de 145%, on peut parler d'un véritable succès du Prosecco. Si l'on additionne les vins mousseux aux vins blancs (catégories séparées dans les statistiques de l'OFAG), les vins étrangers affichent une hausse de 82% depuis 1993, alors que le vin blanc suisse a perdu près de 52% sur la même période. Cette tendance aux «vins à bulles» a ainsi poussé de nombreux vigneronnes suisses à se lancer dans la production de mousseux. Leur part de marché reste toutefois modeste, à 1,6% de l'ensemble des vins effervescents consommés.

Que font alors les producteurs avisés pour rester compétitifs? Le chef de Rhoneblut, Amédée Mathier, a sa réponse. La priorité est l'investissement dans la qualité. Il a notamment lancé le Grand Vin Amédée, présenté dans une précédente édition de Rhoneblut. Cela implique aussi d'anticiper intelligemment les effets du réchauffement climatique: le merlot, qui souffre de la chaleur en Valais, est progressivement remplacé par la syrah ou d'anciens cépages valaisans comme le Cornalin, la Lafnetscha et la Diolle. Le pinot nécessite également des nuits plus fraîches et est donc déplacé vers des altitudes plus élevées. On sait que la qualité s'améliore en réduisant le rendement, donc en produisant moins de vin par cep ou par surface. En Suisse, la surface viticole n'a diminué que de 6,4% en dix ans, alors que la production de vin a reculé de 35%. La majorité des vigneronnes mise donc clairement sur une montée en qualité. Sans aucun doute la bonne direction.

Markus Gisler est journaliste économique, ancien rédacteur en chef, et s'intéresse depuis plus de 40 ans au vin et à sa production. En 2021, il a publié avec Andreas Z'Graggen l'ouvrage «Wein, Schlösser, Adel» aux éditions Weber à Thoun, paru en 2022 également en français sous le titre «Châteaux, vignes et grandes familles».