

KANTON WALLIS



COMMUNIQUÉ POUR LES MÉDIAS

26 août 2021

Nouvelle recette pour la Dôle AOC Valais

Le Conseil d'Etat a accepté de réviser la réglementation de la Dôle en suivant la demande de l'Interprofession de la vigne et du vin (IVV). La nouvelle recette maintient la base de Pinot noir et de Gamay, avec davantage de place pour d'autres cépages rouges. L'objectif visé est de moderniser sa composition afin notamment de pouvoir positionner la Dôle auprès d'un public plus jeune.

La Dôle est un vin traditionnel dont la dénomination fait partie du patrimoine vinicole valaisan depuis 1854. Sa composition est réglementée par l'Ordonnance sur la vigne et le vin, dont la dernière version date de 2004. Elle exige au moins 85% de Pinot noir et de Gamay. Ce vin emblématique est toutefois en perte de vitesse. Depuis plusieurs années, l'Interprofession de la Vigne et du Vin souhaite lui offrir une cure de jouvence. Après une analyse approfondie, elle a estimé qu'il était temps de moderniser la recette de la Dôle afin de renforcer sa réputation auprès d'un public plus jeune.

Le Conseil d'Etat a accepté la demande de l'IVV de réduire le pourcentage de Pinot noir et Gamay (dans lequel le Pinot noir domine) à 51%. Cette stratégie vise à donner davantage de liberté d'assemblage, tout en valorisant d'autres cépages rouges. En effet, ces vingt dernières années, la part du vignoble consacrée au Gamay et au Pinot noir a diminué de 30%, au profit d'autres variétés de raisin rouge. Le Valais en compte ainsi une bonne vingtaine qui pourront figurer dans le 49% de la recette, à la convenance de l'encaveur.

La nouvelle réglementation donne la liberté aux encaveurs de maintenir la recette traditionnelle ou de la modifier selon les nouveaux critères. Elle permet aussi aux assemblages rouges AOC existants contenant au moins 51% de Pinot noir et de Gamay de porter l'appellation Dôle.

Pour repositionner la Dôle AOC Valais sur le marché, l'IVV va lancer une campagne de promotion nationale qui la mettra en vedette dès la sortie du millésime 2021 au printemps prochain.

Personnes de contact

Christophe Darbellay, chef du Département de l'économie et de la formation, 027 606 40 00 **Yvan Aymon**, président de l'Interprofession de la vigne et du vin, 079 307 58 04