

Valençon vaut bien le déplacement

Nicolas Bagnoud affirmait qu'il faisait des vins de viticulteur et pas d'œnologue. On le croit sur parole, même si aujourd'hui il est épaulé par la jeune génération avec ses fils Simon et Régis. Le vigneron de Flanthey livrait à Provins jusqu'en 1999, année où il a décidé de devenir encaveur. Avec une cave installée dans un hameau d'une vingtaine d'habitants, le Plat de Valençon, une visite chez lui se mérite. Mais elle en vaut la peine. Les Bagnoud cultivent une dizaine d'hectares, forcément morcelés, comme souvent en Valais. Au menu, une quinzaine de cépages, dont les grands valaisans, et une prédilection-



Nicolas Bagnoud, au centre, et ses deux fils, Simon et Régis. ALESSANDRO DELLA VALLE

pour les pinots noirs parcellaires. Des vinifications simples, des élevages majoritairement en cuves, mais une matière première de grande qualité qui donne des vins précis et élégants. Comme ce chenin blanc, tout en finesse, malheureusement épuisé. La petite arvine se décline en version sèche et légèrement douce. L'humagne blanche est subtile, minérale. En rouge, on a aimé le pinot noir de Valençon, riche, fruité, fin, qui pousse près de la cave moderne. **D.MOG.**

Petite arvine 2016, 75 cl, 19 fr.
Humagne blanche 2016, 18 fr.
Pinot noir Valençon 2016, 18 fr.
www.bagnoudvins.ch