

**LA FAMILLE MORËT** se consacre à une culture emblématique du Valais, celle des fruits, dont une partie sert à élaborer des liqueurs, comme la williamine ou l'abricotine. Sur leur exploitation, elle récolte en moyenne 1 500 tonnes de pommes par an.

... spéciale que les Besse se consacrent aujourd'hui, celle des derniers raisins bien mûrs qui permettront d'élaborer un vin riche et liquoreux: les vendanges tardives. Dans les allées, Gérald Besse inspecte le raisin et reste en contact continu, grâce à son téléphone portable, avec sa fille Sarah, demeurée au pressoir pour analyser les résultats de la première cueillette. Le taux d'alcool est excellent, le raisin est presque trop mûr, mais la production devrait être fameuse. Gérald Besse a le sourire.

Avec 18 hectares de vigne, étagés entre 490 et 720 mètres d'altitude, la famille Besse détient l'une des plus grosses exploitations viticoles de Suisse. Mais nous sommes ici loin des grandes exploitations vallonnées du Bordelais ou de Bourgogne. Cultiver la vigne sur des terrains aussi pentus requiert une attention particulière. Lorsque Gérald Besse a repris la vigne de son grand-père, puis étendu petit à petit son domaine, il est rapidement tombé amoureux de ces paysages de terrasses soutenues par des murs de pierres sèches. Nombre d'entre elles, en Valais, appelées aussi tablars (la culture en terrasses représente 1 511 hectares dans tout le

Valais), ont été consolidées par des murs en béton, beaucoup moins chers à construire. «Je suis né dans ce vignoble, je suis attaché à préserver son authenticité. Je consolide et construis des murs de pierres sèches depuis plus de trente ans. Et je crois que si je ne l'avais pas fait, mon vignoble serait ruiné.» Gérald Besse peut aujourd'hui y cultiver la diversité de ses quatorze cépages. Fendant, merlot, petite arvine, cornalin... le viticulteur compose à la fois avec les cépages et la variété des terrains. «Ici, les sols granitiques font partie du massif du Mont-Blanc; un peu plus loin, vers la tour de la Bâtiatz, nous avons des éperons de calcaire, et nous avons aussi des zones d'éboulis, des terrains alluviaux... il y a de quoi s'amuser!»

### À L'HEURE DES CUEILLEURS

Sur les zones de plaine des vallées de la Dranse et du Rhône, un autre type de culture fait vivre de nombreuses familles de Martigny, et plus généralement du Valais: celle des fruits. Pommes, prunes, poires et abricots principalement, dont on fait des alcools locaux – williamine, abricotine – dans la distillerie

Morand toute proche. Pendant que les vendangeurs s'activent chez Gérald Besse, les cueilleurs de pommes ne chôment pas dans les vergers de Xavier Morêt. «Dans les temps forts de la cueillette, on ramasse 40 tonnes par jour. Sur les 62 hectares de l'exploitation, nous récoltons 250 tonnes d'abricots, 1 500 tonnes de pommes, 300 tonnes de poires et 30 tonnes de pruneaux»,

précise le chef d'exploitation qui, aujourd'hui, a mis son costume de ville. L'homme, qui est en campagne électorale pour siéger au Conseil national suisse, revient tout juste d'une interview télévisée sur la foire du Valais. Le Comptoir de Martigny est aussi un terrain de campagne. Partout, des affiches vantent les mérites du candidat «proche de la terre» avec un graphisme évoquant celui de la première campagne présidentielle de Barack Obama. «C'est lui qui m'a copié!» plaisante le candidat. Mais il n'aura pas la chance du président américain, puisque, quelques jours plus tard, nous apprendrons qu'il n'a pas été élu.

De la campagne politique à la campagne des vaches, des vignes et des vergers, Martigny et sa foire incarnent un territoire d'abondance, riche et ensoleillé. Pendant quelques jours, la ville devient un centre névralgique, où il est conseillé de prendre le temps de rencontrer, d'observer, de déguster le vrai Valais. Et, simplement, d'entrer en campagne. ▲

## LA CULTURE DES FRUITS EST IMPORTANTE À MARTIGNY, COMME DANS TOUT LE VALAIS.





MARCI GEORGES ET FILS 79047  
Producteur: **1010** Cellule: **5**  
Article : Gala TV (SGA)  
Quantité : 30 bbpom  
Condi. : Royal Gala Gouttes B  
Date : 3.10.2011