

M u s é e



Museum

Musée valaisan de la Vigne et du Vin
Walliser Reb- und Weinmuseum

Versannes

Quand le cep voit double

Sommaire

- 2 Communiqué de presse
- 3 Medienkommuniké
- 4 Pourquoi une expo sur les versannes?
- 5 Un cep qui donne deux ceps
- 7 Hier: réalité quotidienne
- 10 Aujourd'hui: tradition rarissime
- 12 Les photographes et l'équipe
- 13 Contacts et infos pratiques



Nouvelle exposition: *Versannes. Quand le cep voit double*

Multiplier la vigne «à la mode de chez nous»

Le Musée valaisan de la Vigne et du Vin fait toute la lumière sur une technique très ancienne de reproduction de la vigne. Les «versannes», ces tranchées spectaculaires abandonnées au début du XXe siècle, se pratiquent encore à Visperterminen. Un art à découvrir en images du 19 mars au 30 novembre 2011.

Voyez les lignes d'échalas bien ordonnées sur les sols lisses des parchets valaisans. Il y a un siècle, le tableau était tout différent. Le vignoble était un champ de creux et de bosses qui accueillait des plantations en zigzag. Pour renouveler la vigne, on creusait de profondes tranchées, dans lesquelles on enterrait les vieux ceps pour en faire pousser de nouveaux. Ces versannes sont un mode de provignage par lignes entières, qui ne se pratiquait qu'en Valais. Elles ont marqué le paysage de façon spectaculaire pendant des siècles. Jusqu'à l'arrivée du phylloxéra et du Fendant au début du XXe siècle. Le pou de la vigne oblige les Valaisans à adopter le greffage sur plant américain. Parallèlement, les nouveaux cépages plus rentables imposent un nouveau mode de taille et d'alignement des ceps, «à la vaudoise». En l'espace de 60 ans, l'entier du vignoble sera reconstitué et les versannes abandonnées. Dans le Haut-Valais, moins touché par la maladie et par la pression de l'exportation, les viticulteurs de Visperterminen ont privilégié les versannes jusqu'en 1955, et certains d'entre eux n'ont même jamais renouvelé leurs vignes. C'est le cas de Lukas Stoffel, qui continue d'enterrer les ceps pour renouveler sa vigne, ligne après ligne.

Images d'hier et d'aujourd'hui

Jusqu'à ce jour, aucune étude complète n'avait été menée sur les versannes. Les chercheurs mandatés par le Musée valaisan de la Vigne et du Vin ont pu attester que la technique se pratiquait déjà en 1500. Ils ont également observé les gestes de deux vigneron de Visperterminen, afin de les documenter et de les conserver. L'exposition explique de façon didactique ces travaux d'un autre temps, grâce au reportage photographique de Bernard Dubuis et au film de l'ethnologue Cecile Denking. On peut y voir les photos d'Alfred Egli, un chercheur zurichois qui a recensé le patrimoine viticole haut-valaisan dans les années septante, mais aussi des photos anciennes de la Médiathèque Valais-Martigny. C'est donc avec le double regard du passé et du présent que l'on fait le tour de la question.

Exposition du 19 mars au 30 novembre 2011, Musée valaisan de la Vigne et du Vin, Salgesch.

Du mardi au dimanche, de 14h à 17h, www.museevalaisanduvin.ch. Visite commentée le 19 mars à 11h par A. Egli et B. Dubuis

Evénement: le 12 juin 2011, *Le Tour de la vigne et du vin en 1 jour, une journée pour revivre le temps des versannes.*

Contact: Anne-Dominique Zufferey, directrice du MVVV, 078/770 04 66

Photos sur www.museevalaisanduvin.ch ou sur demande par mail à museeduvin@netplus.ch

Neue Ausstellung: *Gräben. Die doppelsichtigen Rebstöcke*

Unsere Reben nach alter Väter Sitte pflanzen

Eine uralte Art den Rebberg zu erneuern steht im Rampenlicht des Walliser Reb- und Weinmuseums: Die "Gräben", diese eindrucksvollen, am Anfang des 20. Jahrhunderts aufgegebenen Furchen, werden heute nur noch in Visperterminen gegraben. Vom 19. März bis 30. November erläutert eine Bilderausstellung diese Technik.

Heute stehen die Rebstöcke schön in Reih und Glied auf den glatten Parzellen des Walliser Weinberges. Vor einem Jahrhundert sah es ganz anders aus. Der Rebberg war eine Folge von Beulen und Mulden mit Pflanzungen in Zickzacklinien. Zur Erneuerung des Weinberges wurden die alten Rebstöcke in tiefe Furchen vergraben um somit neue Gewächse zu erhalten. Diese Art des Absenkens von ganzen Linien in Gräben wurde nur im Wallis angewendet. Die eigenartige Erneuerungsmethode hat die Walliser Reblandschaft über Jahrhunderte geprägt, bis zum Aufkommen der Reblaus und des Fendant, anfangs des 20. Jahrhunderts. Der Schädling zwang die Walliser Weinbauern zum Aufpfropfen auf amerikanische Unterlagen. Gleichzeitig verlangten die neuen, ertragsfähigeren Rebsorten eine neue Rebschnittmethode und eine Zeilenausrichtung nach "Waadtländer Art". Innert 60 Jahren wurde der ganze Weinberg neu bepflanzt und die Verjüngung durch Gräben aufgegeben. Im Oberwallis, das vom Schädling und vom Verkaufsdruck weniger betroffen war, haben die Winzer von Visperterminen die Gräben bis 1955 bevorzugt. Und einige unter ihnen haben ihren Rebberg sogar nie neu angepflanzt, wie zum Beispiel Lukas Stoffel, der um seine Parzellen zu erneuern, weiterhin seine Rebstöcke, eine Linie nach der anderen, vergräbt.

Bilder aus der Vergangenheit und der Gegenwart

Bis heute wurde noch keine vollkommene Studie über die Gräben geführt. Die vom Walliser Reb- und Weinmuseum beauftragten Forscher konnten darlegen, dass diese Technik bereits um 1500 angewendet wurde. Um sie zu belegen und zu wahren haben sie ebenfalls das Handwerk zweier Winzer aus Visperterminen beobachtet. Mit einer Fotoreportage von Bernard Dubuis und einem Film der Ethnologin Cecilie Denkinger veranschaulicht die Ausstellung auf didaktische Art diese Arbeitsweise aus alten Zeiten. Zudem werden Bilder von Alfred Egli, einem Zürcher Forscher, der in den Siebzigerjahren das Oberwalliser Weinbauerbe erfasst hat, und alte Fotos der Walliser Mediathek in Martigny ausgestellt. Blickwinkeln aus der Vergangenheit und der Gegenwart beschäftigen sich somit eingehend mit dieser alten Technik.

Ausstellung vom 19. März bis 30. November 2011, Walliser Reb- und Weinmuseum, Salgesch.

Vom Dienstag bis Sonntag, von 14 bis 17 Uhr.

www.museevalaisanduvain.ch. Kommentierte Besichtigung mit A. Egli und B. Dubuis, am 19. März um 11 Uhr.

Veranstaltung: am 12. Juni 2011, Ein eintägiger Rundgang durch den Rebberg. Eine Veranstaltung welche die Zeiten der Gräben wieder aufleben lässt.

Kontakt: Anne-Dominique Zufferey, 078/770 04 66.

Fotos unter www.museevalaisanduvain.ch oder auf Anfrage per Mail an museeduvain@netplus.ch

Pourquoi une expo sur les versannes ?

- Parce que les versannes sont liées à **un savoir-faire viticole**, que le MVVV a pour mission de documenter et de conserver.
- Parce que cette technique **propre au Valais** a marqué le paysage et le rythme des travaux dans les vignes jusqu'au début du XXe siècle. On ne retrouve pas cette forme de provignage ailleurs.
- Parce que les versannes restaient jusqu'à aujourd'hui très **peu documentées**. Les recherches entreprises par le Musée valaisan de la Vigne et du Vin sur l'histoire viticole du canton ont permis de mettre la main sur des documents qui attestent de cette pratique ancestrale. L'observation des gestes perpétués sur une des dernières parcelles en versannes à Visperterminen est également une source documentaire importante.
- Parce que les versannes sont liées à une **page importante de l'histoire** de la viticulture valaisanne: la menace du phylloxéra, la reconstitution du vignoble, la commercialisation des vins et l'arrivée du Fendant et du Pinot noir.
- Parce que les versannes nous offrent **un double regard sur le passé et le présent** d'une technique viticole. Les photographies anciennes révèlent une pratique collective vécue par tous les vigneronns depuis l'Antiquité. Tandis que le reportage du photographe Bernard Dubuis (réalisé en 2008) et le film de l'ethnologue Cecilie Denking (tourné en 2010) décrivent une pratique marginale, qu'un père et son fils perpétuent pour conserver le goût particulier de leur vin.

Un cep qui donne deux ceps

Actuellement, la multiplication des plants de vigne se fait par greffage sur plant américain. Mais avant 1920, ce renouvellement pouvait se faire de deux manières différentes: le marcottage (mise en terre d'un sarment qu'on laisse attaché à la plante mère durant 2 ans) ou le provignage avec l'enterrement du cep en lieu et place du sarment. Le recours aux plantons, au marcottage et au provignage de ceps isolés sont des méthodes courantes dans l'Europe viticole, depuis l'Antiquité. Seul le provignage par lignes entières (versannes) est particulier au Valais central et oriental.

• Définitions

Provigner un cep

Après avoir taillé à ras tous les sarments du cep, sauf deux ou trois, on le couche dans une fosse creusée à son pied, et on le recouvre de terre, en veillant à laisser sortir à l'air libre l'extrémité des sarments enterrés, qui donneront deux ou trois nouveaux ceps. Les textes désignent volontiers cette technique par l'expression «faire des fourchettes».

Provigner une ligne de ceps = technique des versannes

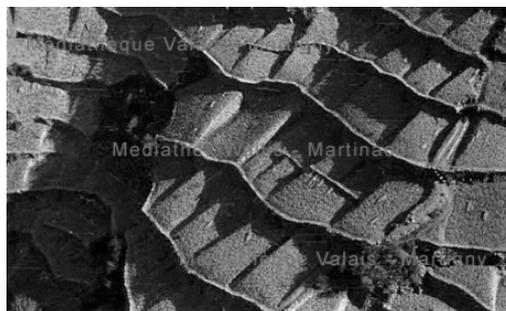
On observe dans le Valais central (régions de Sion et de Sierre) depuis le milieu du XVI^e siècle au moins, une manière particulière de pratiquer le provignage. Elle consiste à provigner non pas des ceps dispersés dans la vigne, mais une ligne entière de ceps, couchés dans une longue fosse commune. La technique de base est la même, mais l'esprit est tout différent: on obtient un renouvellement systématique de la parcelle, ligne après ligne, mais de façon très échelonnée dans le temps et seulement lorsque le besoin s'en fait sentir.

• La marque du paysage valaisan

Imaginez un vignoble sans cesse remué en profondeur, creusé par de profonds sillons et la répartition irrégulière des ceps. Les rangs lisses et bien ordonnés des parcelles d'aujourd'hui n'ont rien à voir avec les champs de creux et de bosses d'hier. Ce paysage mouvementé apparaît sur les photos d'archives de la Médiathèque Valais-Martigny. Il révèle aussi la pénibilité de ces travaux collectifs propres au Valais.



Avant d'enterrer les ceps, il faut creuser de profondes tranchées. (Raymond Schmid, Médiathèque Valais-Martigny)



Creux et bosses marquent le vignoble dans tout le canton. (Émile Gos, Médiathèque Valais -Martigny).

• Quand le cep voit double: une histoire en 4 actes

(Photos réalisées par Bernard Dubuis en 2008 à Visperterminen, avec le vigneron Lukas Stoffel)

1. On arrache les vieux ceps



On prélève les vieux ceps qui ont été taillés de manière à obtenir le maximum de récolte. On ne craint pas de les épuiser puisqu'ils sont destinés à être arrachés.

Puis, on attache les sarments aux ceps de la ligne adjacente et on enlève les échelas des ceps qui vont être provignés.

2. On creuse...



On creuse un fossé assez large pour pouvoir y mettre deux lignes de ceps: jusqu'à 1 mètre de largeur et 2 mètres de profondeur. Ces travaux de terrassement sont très pénibles et durent entre 3 et 4 heures.

La terre enlevée dans le creux est jetée sur les deux bords. Un homme pioche et l'autre enlève la terre à la pelle. Puis on répartit du fumier sur toute la longueur de la tranchée.

3. On enterre les ceps



On dégage le cep et on le couche entièrement. On relève deux sarments et on les dispose de part et d'autre du fossé: ils deviendront deux nouveaux ceps! Les sarments recourbés et couchés sont tenus par de lourdes pierres. C'est la technique du provignage.

On recouvre le cep couché de terre et de fumier.

4. On pose les échelas



Les échelas sont plantés lorsque tous les ceps de la tranchée ont été couchés.

Le sarment est taillé puis attaché à l'échelas avec des attaches naturelles.

Les nouvelles pousses donneront des fruits dès l'année suivante.

Hier: une réalité quotidienne

•Premières mentions au XVIe siècle

Au XIXe siècle, les textes désignent la méthode de provignage en ligne par l'expression «faire les versannes». Dans les textes anciens, le mot «versanne» est très rare; la plus ancienne mention connue date de 1613, dans les vignes de la cure de Sierre. En 1540, un règlement relatif à la culture des vignes du Chapitre de Sion décrit cette pratique, sans lui attribuer un nom précis, sans non plus donner l'impression qu'il s'agit d'une nouveauté (ACS, Th. 33-26 et 27):

Statut 12: La culture des vignes

Il est ordonné, décidé et fixé que ceux qui détiennent des vignes du petit clergé de Sion doivent les cultiver et les travailler bien ou les faire cultiver et travailler comme il faut. Pour chaque peur [surface qu'un homme peut tailler en un jour], ils doivent creuser dix toises de fossés sur une largeur de trois pieds et sur une profondeur de quatre pieds ou jusqu'à atteindre la bonne terre ou le sol dur, là où ils ne peuvent. S'ils ne peuvent creuser selon ces indications, à cause d'un rocher et par manque de bonne terre, ils doivent creuser une toise ou deux de plus en longueur. S'ils ne peuvent creuser autant de toises par peur à cause d'un provignage antérieur qui ne rend pas nécessaire de provigner, alors ils doivent faire autant de fourchettes [petites fosses] que nécessaire, selon la qualité de la vigne, et l'on compte deux toises de fourchettes pour une toise de fossés, tant en longueur qu'en largeur. Là où ils ne peuvent pas faire de fourchettes à cause du manque de ceps et de surface plane, ils doivent alors refaire les murs, si nécessaire, pour compenser les fossés. Là où il n'est pas nécessaire de refaire des murs, alors ils doivent retirer les broussailles, si besoin est. Une fois l'an, au mois de mai, les vignes doivent être inspectées par quatre membres élus et par le procureur du clergé. Celui qui n'aura pas bien entretenu ses vignes, conformément au présent statut, sera puni par les inspecteurs et, en cas de faute majeure, il sera privé de son option [c'est-à-dire des vignes] au profit de son successeur selon le rang, sans exception. Pour ceux qui entretiennent bien leurs vignes, l'option doit durer cinq ans et pas plus, selon le mode énoncé plus haut.

Histoire de la Vigne et du Vin en Valais, des origines à nos jours.

• Une culture «à la valaisanne»

Avant le XXe siècle, le vignoble valaisan possède sa propre méthode de reproduction et de taille. On l'appelle «culture à la valaisanne», par opposition à la «culture à la vaudoise», qui sera adoptée avec l'introduction à large échelle du Fendant et du Pinot noir.

La taille valaisanne se pratique en créant deux branches principales, le «poutzet» et la «florette» en lieu et place du couronnement à trois ou quatre cornes typique du gobelet vaudois. Pour régénérer leurs vignes, les Valaisans préfèrent le provignage en versannes au lieu des plantations de chapons (barbues).

Lorsqu'une vigne a atteint un âge de 30 à 40 ans en moyenne, dans le canton de Vaud, on l'arrache pour être replantée. Cette opération radicale occasionne une grande dépense que nous pouvons éviter.

Lorsque le produit d'une vigne diminue et que le bois devient plus faible, lorsque dans une vigne les ceps ont été beaucoup endommagés par la gelée, il faut faire les versannes.

Le Villageois, 20 mars 1886 (journal agricole de la Société sédunoise d'agriculture)

L'avantage de la culture par versannes, est qu'on peut maintenir une vigne dans un état de production régulier. Les défoncements complets sont inutiles. Les ceps usés sont remplacés mais, en principe, «la vigne à la valaisanne ne vieillit pas; on maintient au moyen des versannes les vignes bien peuplées et qui seraient souvent négligées, sans la confection des versannes [...] il est certain qu'il y a en Valais des vignes qui ont plusieurs siècles d'existence et qui n'ont jamais été fumées»

Le Villageois, 25 février 1886.

L'absence de fumure est un facteur d'économie pour les uns, un déficit de productivité pour les autres. La pratique de l'ébourgeonnement, qui permet de réguler la végétation et de préparer la taille de l'année suivante, ne fait pas non plus partie des habitudes valaisannes.

• La fin des versannes

La méthode valaisanne disparaît au profit de la méthode vaudoise. Plusieurs événements sont à l'origine de cette grande révolution du vignoble:

- **L'arrivée du chemin de fer** dès 1860 ouvre de nouvelles perspectives de commerce et d'exportation. Les viticulteurs valaisans revoient leur encépagement.
- **L'implantation du Fendant et du Pinot noir** va de pair avec un système cultural plus intensif, basé sur la «méthode vaudoise», soit la culture de barbues sur un sol défoncé, abondamment fumé, et dont les cepes sont taillés en gobelet à trois ou quatre cornes.

Les vieux plants, humagne, amigne, arvine, qui donnaient un vin très estimé il est vrai dans le Canton, mais peu recherchés par le commerce en gros et qui ne produisaient que de 6 à 8 brantées par peur, étaient extirpés et remplacés après défoncement par le fendant, qui rendait le double ou le triple et qui possédait l'immense avantage d'être très apprécié de nos confédérés. Au rouge du pays on substituait la dôle.

La Société sédunoise d'agriculture et le développement agricole de Sion, 1868-1908, Sion, 1908, p. 179

L'introduction du Fendant dans le vignoble valaisan entraîne une évolution progressive de la culture vers une préférence pour la méthode vaudoise. La plantation par chapons permet en effet de ne planter que des cepes issus des meilleurs plants sélectionnés. Cela garantit une production plus importante. Les plantations réalisées avec soin, selon une géométrie aussi parfaite que possible, permettent un alignement optimal rendant les travaux manuels et, plus tard, mécaniques, plus aisés. Par contre, les plants, qui ne bénéficient pas du système radiculaire quasi éternel caractérisant les versannes, peuvent, les premières années, souffrir grandement des excès de chaleur et des gelées hivernales et printanières si typiques au Valais. Cela explique la désillusion de certains vigneron qui, dans les années 1850 et 1860, appliquent aveuglément les modes de faire des vigneron de Lavaux. La théorisation de la méthode vaudoise, avec prise en compte des particularités des sols et du climat valaisans, s'avère donc nécessaire.

Histoire de la Vigne et du Vin en Valais, des origines à nos jours.

- **La menace du phylloxéra** nécessite la plantation des cépages européens sur un pied américain. Le Valais doit reconstituer l'ensemble de son vignoble dès 1920. Vingt ans plus tard, le 50% des vignes est planté en «barbues» greffés. En 1956, le travail est achevé dans le Valais central, certaines communes ont même déjà engagé une seconde reconstitution, alors qu'entre Loèche et Viège elle n'est toujours pas très avancée...

Décalage entre le Haut et le Bas

On constate en effet une forte disparité entre le Haut-Valais et le Valais romand. Ainsi, si dans certaines communes du Bas-Valais la reconstitution est déjà terminée, «par contre, la région de Sierre et le Haut-Valais ont encore une tâche importante à accomplir dans ce domaine», lit-on dans le Rapport de Gestion du Conseil d'Etat de 1945. Cette disparité s'explique bien évidemment par l'arrivée beaucoup plus tardive - soit vingt ans entre Fully et Salquenen - du phylloxéra dans les parties hautes du canton, mais également par un attachement plus marqué des vigneron du haut à leurs manières traditionnelles de cultiver.

Histoire de la Vigne et du Vin en Valais, des origines à nos jours.

Aujourd'hui: une tradition rarissime

Les versannes ont presque totalement disparu du vignoble valaisan dans la première moitié du XXe siècle. Presque... Car 8 propriétaires les maintiennent à Visperterminen, sur environ 2000 mètres carrés de vignes. Sur les hauts du village, en dessous du hameau de Barmili, elles survivent grâce à Lukas Stoffel (né en 1937) et ses fils Philippe (né en 1964) et Renato (né en 1967).

Le Musée valaisan de la Vigne et du Vin a observé les dernières versannes du Valais sur ces parquets vertigineux à 1100 mètres d'altitude, au-dessus de Viège. Grâce au travail du photographe Bernard Dubuis et de l'ethnologue Cecilie Denkinger, chaque geste a été enregistré, identifié, commenté. Les témoignages des vigneron rappellent l'histoire humaine autour de la technique.

•Le vin des versannes: repéré par Chandra Kurt

Lukas Stoffel possède la plus petite et troisième cave du village, après la Jodernkellerei et EngelbertStoffel. Mais qu'est-ce qui pousse ce vigneron à maintenir une tradition si pénible et si peu gratifiante? Pour garder un vin marqué par l'histoire. La journaliste spécialisée en œnologie Chandra Kurt a été conquise par ses qualités gustatives; elle amène cru que ce vin avait été aromatisé! «Ce sont nos vieilles vignes qui développent ce goût particulier», déclare Lukas Stoffel. La culture en versannes permet donc le maintien d'une parcelle très ancienne et d'un vin unique.

L'autre raison, c'est le plaisir et les souvenirs que les versannes procurent à ceux qui s'y consacrent. «Oui, c'est fatigant, mais j'aime ça. A 85 ans, mon père venait encore ici, il faisait les travaux légers. Je parlais et nous n'échangions pas un seul mot pendant des heures, mais l'ambiance était agréable. Mon père attendait avec impatience le moment de débarrasser un morceau de fromage, d'allumer un feu et d'y faire rôtir le fromage que nous mangions ensuite. C'était merveilleux!» (Lukas Stoffel)

•Vers une AOC des versannes?

A Visperterminen, de nombreuses parcelles sont en friche, envahies par les buissons et les forêts. La nouvelle génération qui en a hérité ne les entretient plus.

«J'occupe un poste à 100% à la Lonza, j'ai une famille et je devrais aussi avoir un peu de temps libre. Mais avec 1000 m² de vigne, c'est bien davantage qu'un passe-temps. Il n'y a plus personne pour s'investir dans un hobby aussi important. D'ailleurs, dans la région, vous trouvez des parcelles à travailler pour pas un sou.» (Philippe Stoffel)

La situation est la même du côté de Martigny où un propriétaire a toute les peines du monde à trouver des gens qui reprendraient gratuitement ses vignes. Le temps où le rapport des terrains augmentait de manière exponentielle – des vendanges record aux alentours des années 1980 où le mètre carré pouvait rapporter jusqu'à 100 francs – est définitivement terminé. Actuellement le rapport au m² tourne autour de 5 francs selon les régions.

Dans ce contexte, la question se pose: les viticulteurs qui investissent dans l'entretien de ces terrains laissés en friche ne devraient-ils pas toucher des paiements directs comme les paysans? Le travail des professionnels si faiblement subventionné dans certaines régions mériterait d'être davantage soutenu.

Le procédé moyenâgeux des versannes, qui reste encore méconnu et peu documenté, se situe bien loin des attractions touristiques. Toutefois, dans les vignobles entre Bramois et Nax, un vigneron s'apprête à faire revivre la culture en versannes sur un de ses terrains. Allons-nous, comme pour le pain de seigle, la raclette et les produits de quelques anciens cépages, aboutir à une appellation AOC pour la viticulture archaïque en versannes?

Les photographes

• Alfred Egli (images prises entre 1968 et 1975)

Alfred Egli, d'origine zurichoise, est docteur en philologie et germaniste. Etudiant, il s'intéresse au thème de la viticulture dans Haut-Valais, d'abord dans le cadre de son travail de licence, puis dans celui de sa thèse de doctorat.

Ses recherches comprennent l'étude des travaux des vignes, le vocabulaire utilisé par le vigneron et toute l'organisation du vignoble. Il effectue une série d'enregistrements avec des témoins et informateurs du milieu viticole, entre 1968 et 1975. Les résultats de son travail de thèse sont publiés dans l'ouvrage intitulé *Weinbau im Deutschwallis, Sachkultur, Wortschatz, Sprachgeographie*.

• Bernard Dubuis (reportage réalisé en 2008)

Né en 1952. A suivi l'Ecole de photographie de Vevey avant d'être assistant au Musée d'art et d'histoire de Genève, puis d'ouvrir son atelier à Sion et à Erde. Il réalise des photographies dans les domaines techniques et humains, sur des thèmes comme les combats de reines en Valais, le Rhône, les travaux de génie civil souterrains et la vie quotidienne. Il est membre de l'Association Focale de Nyon depuis 1986 et cofondateur de l'Enquête photographique en Valais en 1989. Il a enseigné la photographie à l'Ecole cantonale des Beaux-Arts à Sion entre 1981 et 1989.

Parmi ses publications: *Le Tunnel*, Champ visuel, Martigny, 1993, *L'épopée des barrages*, EOS, Lausanne, 1999, *Le Rhône*, Pillet, Martigny, 2007, *Un tunnel et des hommes*, Stämpfli, Bern, 2008, *TRI Téléphérique Riddes-Isérables, une deuxième vie*, 2009.

• Médiathèque Valais-Martigny

Sélection d'images de 1920-1950, prises par Raymond Schmid, Benedikt Rast, Charles Krebsler et Emile Gos.

L'équipe de recherche

Anne-Dominique Zufferey-Périsset, directrice du MVVV

Augustin Schmid, ancien chef du Service cantonal pour la protection des plantes

Sabine Carruzzo-Frey, historienne et coauteur de *l'Histoire de la Vigne et du Vin en Valais*

Pierre Dubuis, historien et coauteur de *l'Histoire de la Vigne et du Vin en Valais*

Chantal Ammann, historienne et coauteur de *l'Histoire de la Vigne et du Vin en Valais*

Cécilie Denkinger, ethnologue et réalisatrice du film *Versannes*, tourné en 2010

Werner Bellwald, ethnologue

Contacts

Anne-Dominique Zufferey-Périsset, directrice du MVVV:

+41 (0)78 770 04 66

museedevin@netplus.ch

Augustin Schmid, ancien chef du Service cantonal pour la protection des plantes:

079/773 87 59

Lukas Stoffel, vigneron à Visperterminen:

Privé 027/946 25 65 / prof 027/946 57 64

Bernard Dubuis, photographe:

027/346 76 01

Infos pratiques

Expo «Versannes. Quand le cep voit double»

Musée valaisan de la Vigne et du Vin, Salgesch

Du 19 mars au 30 novembre.

Du mardi au dimanche de 14h à 17h.

Événement «Le Tour de la vigne et du vin en 1 jour»- le 12 juin

Une journée pour revivre le temps des versannes, avec des pros de la vigne, des artistes et des scientifiques.

Départ MVVV Salgesch 9h - 9h30 - 10h. Arrivée MVVV Sierre dès 16h.

Temps de marche 2h. Bonnes chaussures.

Prix: Fr. 20.-/pers. Verre du musée, animations et dégustation comprises. Gratuit jusqu'à 16 ans.

Places limitées. Inscriptions: museedevin@netplus.ch ou 027/456 35 25 ou 456 45 25.

Petite restauration et boissons payantes sur place, ou pique-nique tiré du sac.

Parking: Salgesch place de l'église ou Sierre, plaine Bellevue. Entre les deux, déplacement en train (horaires sur www.cff.ch).