

# VOUS PRENDREZ BIEN UNE BOLÉE DE CIDRE ?

**L'**année 2020 a aussi ses belles histoires! Celle de Gauthier Rey en est une. Le Cidre Wildhorn est né et son breuvage n'a pas à rougir face à ses concurrents. Six partenaires de la région le commercialisent, et l'offre va s'agrandir au fil des mois.

C'est à l'occasion d'un pic de créativité alcoolique avec des amis, en 2016, que Gauthier Rey a décidé de fabriquer ce breuvage artisanalement. Il est le seul en Valais, peut-être en raison de la difficulté à maîtriser la technique de production. « *J'en ai parlé à des spécialistes de l'École nationale des métiers de la vigne, du vin et de l'arboriculture de Changins (VD). Tous m'ont mis en garde: "Le cidre, c'est chercher les problèmes"* », rigole le Valaisan. Ce passionné, déjà diplômé de l'École de commerce de Sierre, a suivi une formation de bar-manager à Dublin, mettant à l'épreuve ses connaissances des cocktails tout en perfectionnant son anglais. Dans la foulée, il a aussi obtenu un Bachelor en économie d'entreprise, issu du programme Team Academy de la HES-SO Valais-Wallis.

Après avoir reçu la proposition d'exploiter des locaux à Chermignon-d'En-Bas, il a entamé sa tournée des producteurs locaux pour trouver des pommes déclassées et garanties bios, issues de variétés anciennes.

## Différents assemblages de pommes

Depuis août 2016, il teste à petite échelle différents assemblages de pommes. « *Il faut arriver à l'équilibre entre les fruits catégorisés doux, amers, acides* ». Perfectionniste, Gauthier Rey utilise les ferments naturellement présents sur les fruits. Des bénévoles l'aident à trier les fruits qui, libérés de tout insecte, larve ou moisissure, finissent broyés dans d'anciens pressoirs à main. Le marc de pommes finit en compost, mais le jeune entrepreneur cherche à valoriser ce produit. Le jus de pommes est stocké dans des fûts pour que commence le mystère fermentaire, une étape cruciale. C'est en moyenne après neuf mois que le cidre est mis en bouteilles, à la main aussi.

Le millésime 2020 est prometteur : 15 à 18'000 bouteilles seront mises en vente. « *J'ai fait des folies avec le packaging pour la cuvée 2019, pour honorer toutes les personnes qui m'ont aidé financièrement à me lancer. J'ai pu conditionner 1500 litres de cidre* ».

Les 33 cl sont fermées avec une capsule twist (ndlr : qui se dévisse à la main) et se gardent 2 à 3 ans, alors que les 75 cl ont un bouchon champenois et se gardent 5 ans, voire plus.

Ne reste plus qu'à formuler tous nos vœux pour la cuvée 2020 !

Dominique Suter



© Grand-partenaires



© Grand-partenaires