





RENÉ FAVRE & FILS

John & Mike Favre

Rte de Collombey 15, CH-1955 St-Pierre-de-Clages

+41 27 306 39 21

johnnetmikevin@petite-arvine.com

petite-arvine.com

«LE PLUS IMPORTANT EST LA RECHERCHE DE L'ÉQUILIBRE, À LA VIGNE COMME À LA CAVE»

MIKE FAVRE

Difficile de faire rentrer les frères Favre dans une case, ils échappent aux classements et aux étiquettes. John Favre accueille avec un large sourire dont il ne se départira pas tout au long de la visite. Avec son frère Mike, celui qui est parti aux Etats-Unis pour trois mois de voyage et y est resté sept ans, les deux Valaisans ont pris la suite de leur père à la cave familiale.

Les fils Favre sont depuis devenus oncle et père de Jonathan qui a rejoint l'aventure depuis déjà dix ans. Ce dernier a hérité du gène touche-à-tout et partage la volonté familiale de tout faire. Car chez les Favre, les passions sont variées: elles se croisent, se mêlent et se soutiennent. «On n'est pas des monomaniaques de la viticulture, on s'intéresse à tout» confirme Mike. Grands fervents de mécanique, ils mettent leurs talents au service de la production et construisent leurs propres machines pour tâcher de se faciliter la vie à la vigne. Cela fait plus de vingt ans qu'ils ont banni les her-

bicides, ils ont ainsi eu le temps de réfléchir à la machine idéale pour le travail de l'herbe sous les ceps. Celle-ci n'existant pas sur le marché, ils l'ont créée eux-mêmes. Un mélange d'ingéniosité et de grand sens pratique leur a permis d'obtenir l'outil voulu. Tous trois sont partisans d'utiliser les progrès de la technologie à leur avantage. «On ne peut pas se passer de la mécanisation, alors on regarde comment faire au mieux».

Ainsi, sur leur magnifique terroir de Chamoson, tout ce qui peut être mécanisé l'est. Et ce n'est pas seulement dans un objectif de rendement: c'est bien de qualité dont il s'agit. Car l'optimisation des technologies leur permet une meilleure ergonomie et de mieux faire le travail.

Ces savoir-faire variés leur donnent ainsi la mainmise d'un bout à l'autre de leur production: des machines viticoles à la commercialisation de leurs bouteilles. À eux trois, ils sont capables de presque

Jonathan, John et Mike Favre, l'incontournable trio valaisan mêlant vin, audace et mécanique.



OSER LAISSER LES VINS S'EXPRIMER POUR OFFRIR DES CUVÉES SINGULIÈRES

Petite Arvine 2024 **AOC Valais**

Cette cuvée à la robe jaune dorée exprime toute la typicité du cépage. Bel équilibre entre volume et fraîcheur. Une jolie tension, une attaque vive, sur des notes citronnées et de rhubarbe. En finale, la minéralité du terroir s'exprime avec une salinité agréable. Belle longueur en bouche.

Grande Année St-Pierre 2022 **AOC Valais**

Assemblage des parcelles de vieilles vignes, cette Petite Arvine élevée en barrique surprend en bouche par sa structure et son intensité. Des arômes d'ananas, une pointe d'amertume, une finale sur l'agrumes. Un vin rond et onctueux, plein d'élégance, idéal pour la gastronomie.

Renommée St-Pierre 2014 **AOC Valais**

Grand vin de garde ! Ce Pinot Noir élevé 3 ans en barrique puis un an en bouteille a été créé pour la garde. Le bois est encore bien présent, une belle mâche avec un joli potentiel tannique. Un superbe jus, aux fruits concentrés, qui peut encore attendre quelques années pour les patients.

John & Mike Favre | Fondation: 1885 | **Surface:** 8 hectares | **Propriétaires et œnologues:** John, Jonathan et Mike Favre
Particularité: Visite, achat et dégustation du lundi au vendredi | **Bon plan:** Autour d'une barrique, un verre de Petite Arvine à la main, face aux sommets surplombant Chamoson: un instant suspendu

tout. «C'est idéal de travailler à trois, on partage les idées comme les ennuis» plaisante John.

Trois caractères honnêtes et entiers, trois personnes qui savent ce qu'elles veulent mais surtout, trois hommes qui font les choses avec le cœur. Pas de chichis, ni de fausse modestie, pas non plus de boniment. Ils aiment ce qui est vrai. Au sein de la cave des Favre, le mot authenticité, parfois perverti dans un monde saturé par la communication à l'excès, retrouve des couleurs. Ils essayent de faire de vraies choses. Exit les mots valises, le jargon marketing qui ne signifie rien de concret. Ici l'expression «respect de la tradition» sonne comme une ineptie, une formule toute faite. «Si par tradition vous voulez dire les limites technologiques de nos ancêtres...» ironise Mike. Pour eux, la tradition est permanente, omniprésente, aux côtés de l'innovation, l'une n'empêche pas l'autre. La philosophie est claire: ne pas tricher mais utiliser la technologie dans la recherche de l'équilibre. Un poil anticonformistes, ils se passent des labels et préfèrent prendre ce qui est bon à prendre partout. Le domaine se distingue aussi par sa créativité dans l'étiquette et le design, chaque bouteille reflétant l'esprit artisanal et l'univers original de la famille.

Avec Jonathan, ils ont développé la personnalisation des cuvées. Le jeune homme a créé une gamme qui prend en compte le

goût des consommateurs afin de répondre aux besoins du marché. «Cela implique de rester à l'écoute permanente du marché. L'évolution est rapide aujourd'hui, il faut rester dans le jeu» déclare-t-il.

Les Favre ont à cœur d'être une entreprise formatrice, ils donnent des cours à l'école d'agriculture. La transmission est pour eux une valeur fondamentale. Elle leur offre aussi l'opportunité de continuer à apprendre pour s'adapter au mieux. Ils accueillent régulièrement des apprentis, partageant ainsi leur savoir-faire et leur philosophie de travail, afin de former les nouvelles générations de vignerons.

De ses années américaines, Mike a ramené un réseau qui leur a offert de beaux débouchés aux Etats-Unis et sur le marché anglo-saxon. Les Anglais raffolent de leurs rouges corsés, les Irlandais redemandent de la Petite Arvine. L'inspiration américaine se retrouve aussi dans leur gamme. Ces fanatiques convaincus de la première heure de la Petite Arvine - ils la vinifient de quatre façons différentes pour mieux la sublimer - ont aussi développé une gamme de vins de style californien «Les Mécaniques»: deux assemblages, Red Pickup en rouge, Blue Bike en blanc. Le pick-up Ford et la Harley dessinés sur l'étiquette existent réellement, ils sont dans leur garage. Cette exigence d'authenticité toujours, dans les moindres détails.



À Chamoson, le magnifique terroir des frères Favre s'exprime entre pierres, soleil et savoir-faire, donnant naissance à des cuvées authentiques et pleines de personnalité.