

26.04.2002 - 13:01 Uhr

Provins Valais: "Barille du Saint-Bernard"



Sion (ots) -

Voir image: www.newsaktuell.ch/f/galerie.htx?type=obs

Provins, célèbre tant sur le plan national qu'international pour ses spécialités « Maître de Chais », lance sur le marché un produit de grande consommation dont l'achat permettra une partie de la réfection de l'exceptionnelle chapelle baroque du

XVIII^e siècle de l'Hospice du Grand-Saint-Bernard.

L'idée du produit, particulièrement originale, allie dans une même réflexion, la culture, la religion, les traditions viti-vinicoles, la révolution de l'emballage et les nécessités économiques et commerciales.

Face au défi que représente la lancinante question posée par une surproduction de Fendant, la grande entreprise valaisanne a décidé d'opérer des choix stratégiques dont la « Barille du Saint-Bernard » représente l'un des aspects les plus intéressants et les plus sympathiques, tout en conservant au Fendant ses lettres de noblesse.

Au début était la Barille de Barry

Qui ne possède, a utilisé ou a vu dans sa vie les célèbres petites barilles de bois que les vigneron emportaient avec eux dans les travaux des vignes et qui contenaient le précieux et frais Fendant qu'ils dégustaient à l'heure de la pause, accompagné de lard, de fromage et de pain ? Qui ne se souvient du fameux Barry, chien mythique des chanoines du Grand-Saint-Bernard, portant barillet au cou et secourant les marcheurs et les alpinistes pris dans les fréquentes tempêtes de neige hivernales balayant le col à 2472 m. d'altitude entre l'Italie et la Suisse ?

C'est précisément cette histoire qu'ont voulu raconter les partenaires de l'initiative, la Coopérative Provins, l'Hospice du Grand-Saint-Bernard et sa petite communauté de chanoines ainsi que le grand distributeur français Carrefour qui va renforcer sa présence en Suisse dès l'automne.

Un emballage qui fera date

Après une analyse du marché et l'appui du fournisseur suisse d'emballages Tetra Pak, Provins s'est lancé dans le concept général d'un produit visant la qualité, la disponibilité et la simplicité. Le pari est d'importance, dans la mesure où l'on connaît les réticences de certains consommateurs à envisager un emballage pour le vin autre que le verre.

De contenances diverses, la « Barille du Saint-Bernard » affrontera dans un premier temps le marché en emballages de 25 centilitres et 100 centilitres, la mise en Barilles s'effectuant à l'usine Vallait à Sierre. Là encore, les synergies valaisannes permettent d'importantes diminutions de coûts.

Un très bon Fendant

Pour les nologues de Provins, et spécialement pour Luc Sermier, le défi lancé était de taille compte tenu de l'emballage révolutionnaire projeté : Élaborer un vin d'excellence et de bonne conservation ne contenant pas de CO₂, et qui maintiendrait ses caractéristiques gustatives. Le moins que l'on puisse dire est que le défi a été relevé ; pour Luc Sermier, comme pour les spécialistes qui l'ont testé « le Fendant de la Barille est d'une belle complexité au niveau du bouquet ; son caractère framboisé est d'un agréable soutien ; il présente une belle attaque au palais, une rondeur et un moelleux en bouche finissant par une note de fraîcheur ».

La participation à la réfection de la chapelle

Provins et Carrefour se sont entendus pour participer de façon substantielle à la réfection de l'exceptionnelle chapelle de l'Hospice du Grand-Saint-Bernard. Cette chapelle, de style baroque datant du XVIII^e siècle est visitée chaque année par des dizaines de

milliers de personnes. Malheureusement sa mise en valeur par une véritable architecture de la lumière n'a pas encore pu être réalisée.

En achetant la « Barille du Saint-Bernard », les amateurs de bon vin d'apéritif ou de plein-air participeront pleinement à cette heureuse initiative qui a trouvé l'assentiment enthousiaste du Prieur de l'Hospice, Jean-Marie Lovey et de sa communauté.

Où trouver la « Barille du Saint-Bernard » ?

Dès le 25 avril, la « Barille du Saint-Bernard » sera disponible dans tous les grands magasins Jumbo et Carrefour. Trois jours de dégustation sont d'ores et déjà agendés, soit les 25, 26 et 27 avril. Provins et Carrefour seront également présents dans l'enceinte d'arrivée de la Patrouille des Glaciers pour y présenter ce nouveau vin dans son emballage particulier. A noter que chaque patrouilleur se verra remettre gracieusement une Barille-souvenir.

Contact:

Provins Valais
Rue de l'Industrie 22
Case postale
1951 Sion
Tél. +41/27/328'66'66
Fax. +41/27/328'66'60
Service marketing & communication
Mailto: michaela.emch@provins.ch
Mailto: lise.burgi@provins.ch
[007]

Medieninhalte



Les "Barilles du Saint-Bernard" sont disponibles en 100cl et 25 cl.

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100003175/100016592> abgerufen werden.