



# Francis DAYER

*“Le vin se voit”*

**Les cépages valaisans en peinture**

LA *Tour*  
LOMBARDE

## À PROPOS

Né en 1937 à Sierre, Francis Dayer a évolué, tout au long de sa carrière professionnelle, dans le monde de la chimie en tant qu'ingénieur et docteur-chimiste.

C'est en 1998, à la retraite, qu'il reprend goût au **dessin**, une technique artistique découverte lors de ses études sous un angle plus technique. Il se découvre dès lors une nouvelle passion pour la peinture et décide de suivre des cours. Deux ans plus tard, il expose pour la première fois ses **aquarelles, peintures à l'huile et dessins**, à Vouvry, puis à Monthey.

Puis, durant près de 15 ans, il concentre son activité artistique sur son cercle familial et amical, en réalisant des aquarelles et des cartes de vœux.

En 2021, des épreuves personnelles le conduisent à s'intéresser à la généalogie de ses familles. Il commence alors à rédiger une histoire familiale anecdotique couvrant six générations qui donnera vie plus tard à une **saga familiale** Dayer-Depallens, intitulée **“Tranches de Vies”** parue aux éditions Terre d'Encre.

En parallèle, en 2024, il reprends ses **pinceaux** en cherchant un nouveau mode d'expression et décide d'explorer ce qui peut être créé avec du **vin rouge**. Au-delà des taches, cette **expérimentation** invite à découvrir les vins du terroir, à rencontrer les éleveurs et à se laisser inspirer par l'histoire des vins et des techniques. C'est ainsi que l'**ampélochromie** est née.

« Dans le monde, il n'y a qu'une poignée d'artistes  
à pratiquer cette discipline.  
Tandis que d'autres parlent de **Winarelle**, j'ai décidé d'appeler  
cet **art** ampélochromie, du grec ampélos,  
la **vigne**, et chroma, la **couleur**.  
Je suis un Homo Ampelosaurus Pictor, une nouvelle espèce »

## DÉMARCHE ARTISTIQUE

Bien que l'ampélochromie ne soit pas encore connue dans notre région, le vin reste universel. Il n'y a qu'une poignée d'artistes dans le monde qui pratiquent une technique similaire, appelée « **Winarelle** », la peinture au vin. Cette méthode puise ses origines au XVe siècle avec la « **grisaille** » des maîtres-verriers. La monochromie étant limitative, cette discipline s'apparente à **un noir/blanc mais en couleur**.

Dans la diversité des cépages rouges, le **Valais** offre une belle gamme de **cépages** soit d'origine, soit cultivés et élevés sur place. Cornalin, Merlot, Diolinoir, Syrah, Durize, Fumin, Divico seront les premiers à mouiller ses pinceaux, selon les disponibilités de sa cave et les contributions d'éleveurs qui ont répondu positivement à ses sollicitations exploratoires. Suivront les Cabernet, Gamay, Gamaret, Gamarello, Garanoir, Humagne Rouge, Ancelotta, Gallota, Cornarello, Malbec, Taïta, Mondeuse, Régent, Tannat, au fil des ses découvertes et des disponibilités.

Dans un premier temps, il utilise le vin tel quel. Au fil de l'avancement du travail, le vin se concentre par **évaporation/oxydation**, les tanins évoluent. Deux réalisations seront toujours différentes en raison de la vie évolutive du vin et de l'humeur du peintre.

Le **caractère** des cépages dépend des terroirs, de l'ensoleillement, de la biodynamique, de l'altitude, de la vinification, des contenants dans lesquels se fait la maturation (fûts de chêne, inox, amphores,...), de la patte des éleveurs. Il évoluera encore avec l'âge au sein des verticales. Le rendu chromatique peut encore dépendre de la qualité des supports, du pH (acidité ou basicité) et des jus appliqués.

Le vin est un **produit vivant** à apprivoiser. Ses pigments sont extrêmement résistants. La peinture au vin ne tolère pas ou peu les retouches. Une œuvre peinte au vin nécessitera jusqu'à dix applications étalées sur plusieurs jours pour bien retranscrire les nuances sur le papier. Mais le vin est **capricieux** et c'est lui seul, qui décide. Après plusieurs jours d'exposition à l'air, le **processus naturel** d'oxydation affecte les tanins qui prennent leur teinte définitive. A ce stade, un fixage peu être appliqué afin de stabiliser le **rendu chromatique** et d'en assurer la conservation.

Partant du vin tel quel, fluide, on peut obtenir, par évaporation ou par réduction, toute une **gamme d'intensités**, de **consistances**, jusqu'à l'obtention d'un miel ou d'une résine brillante. Les tanins subissent alors des transformations qui ne sont pas toujours reproductibles Il a obtenu des gris et même un bleu qu'il n'a pas encore su reproduire.

« Dans les versannes »





*« Aube indigo sur le vignoble »*

« Séverin vide sa brante »  
(Pressoir d'Hérémente)



## EXPOSITION

du 30 janvier au 21 mars 2026

du mercredi au samedi, de 11h à 13h et de 16h30 à 21h  
fermé les dimanches, lundis, mardis et les jours fériés

## CONTACTS

**Francis DAYER**

079 939 68 66  
francis.dayer@bluewin.ch

**La Tour Lombarde**

027 345 56 24  
tour.lombarde@conthey.ch  
@TourLombarde

**WWW.TOURLOMBARDE.CH**

