Le Guillon

LA REVUE DU VIN VAUDOIS
WITH ENGLISH SUMMARY

N° 61 2022/2

DOSSIER SPÉCIAL

Vendanges, entre labeur et fête

REVUELEGUILLON.CH

Yvorne
Grand Cru
Clos du Rocher

OBRIST

DISPONIBLE SUR **OBRIST.CH**

AVENUE RELLER 26 | 1800 VEVEY | +41 (0)21 925 99 25 | OBRIST@OBRIST.CH

Martin Suardet, Winzer, Clos du Rocher. Bild : © Olivier Maire.

Motivées fois 2

L'année 2022 restera gravée dans les annales. Nous pensons bien sûr en premier lieu à la sécheresse exceptionnelle de cet été, qui a ajouté des cheveux blancs à nos vignerons, mais qui a certainement fini par engendrer un splendide millésime. Année du «2», elle marque aussi l'arrivée d'un duo féminin à la tête de votre chère revue. Familières de la Confrérie du Guillon et de ses ressats d'anthologie depuis déjà bien des années, nous découvrons désormais avec bonheur les coulisses de cette grande famille. Cette dernière nous a remis les clés de votre magazine des vins vaudois avec bienveillance, ainsi qu'avec une lourde mais non moins palpitante responsabilité, celle de perpétuer l'excellent travail de notre prédécesseur Pascal Besnard, tout en faisant rimer tradition et Guillon avec innovation.

Décidées et motivées, nous mettons depuis quelques mois à profit notre amour des revues de qualité, notre passion des vins vaudois et des belles plumes, notre manie des défis et bien d'autres fanatismes avant tout utiles à la longue vie du magazine. Comme les bouteilles de chasselas, deux valent souvent mieux qu'une. Quoi de mieux dans ce cas que de partager cette fabuleuse aventure humaine à deux en combinant nos compétences acquises dans le tourisme, la communication ou le monde du vin avec comme fil rouge indéniable l'amour des gens et du terroir.

Sans vouloir verser dans les paroles faciles, cette publication, c'est la vôtre! C'est pourquoi nous aimerions solliciter vos avis au travers d'un sondage. Vous le trouverez en scannant le code QR (ci-dessous) devenu l'ami de nos fins de mois. Avec votre concours, l'année 2023 verra éclore une revue *Le Guillon* «nouvelle formule» avec son pendant numérique.

Nous vous remercions sincèrement d'avance pour votre précieuse participation et nous réjouissons d'accompagner vos lectures en cette fin d'année.

© Edouard Curchod

Anick Goumaz et Gisèle Ferrot
Responsables d'édition

Photo: Régis Colombo/www.diapo.ch

NOUVEAU !

LA LICORNE

OENOTHÈQUE · BOLLE.CH

BOLLE & Cie SA, Rue Louis de Savoie 77-79, 1110 MORGES - T 021 801 27 74 - www.bolle.ch

Couverture:
vendangeurs à Epesses,
par Hans-Peter Siffert

Sommaire

1 Editorial

4 DOSSIER SPÉCIAL
Vendanges – le sens de la fête et du labeur

14 Œnotourisme – Vaud reçoit vin sur vin

21 Nouvelle BD: le chasselas fait des bulles

23 L'Office des Vins Vaudois lance vaudvins.ch

24 Grand Prix du Vin Suisse 2022 – Résultats historiques!

26 Mondial du Chasselas 2022 – Les Moines font le (gros) titre

28 Sélection des vins vaudois – La consécration de Philippe Bovet

30 Concours Internationaux – Les Vaudois en or... en Suisse

32 Passage de témoin – Vent de fraîcheur dans le Dézaley

40 Quand le vin (re)passe à l'orange

45 Coopérative – Cave Vevey-Montreux

46 Produits du terroir – La moutarde vaudoise, un grain de folie

Confrérie du Guillon

55 Message du gouverneur

57 Les Ressats des Pèdzes

65 Propos de clavende

66 Guillonneur de St-Gall

70 Les deux fromages alliés du Dézaley

74 Les Quatre heures du vigneron à Nyon

79 Remerciements à Claude-André Mani

80 Le billet du chancelier

1

Vendanges: le sens de la fête et du labeur

Le village d'Epesses bouillonne d'agitation, et le trafic patine, gêné par les camionnettes chargées de caissettes orange et jaunes ou les bennes débordant de rafles. Les vendanges battent leur plein! Reportage au milieu des vignes de Lavaux et d'Yvorne, et... dans les cuisines.

Texte: Eva Zwahlen
Photos: Hans-Peter Siffert

Ce matin il faisait encore frais, mais maintenant, en plein après-midi, le soleil brûle dans un ciel bleu sans nuages. Les vendangeurs ont donc ôté leurs vestes et leurs bonnets, et c'est en shorts et t-shirts qu'on les voit s'activer dans les vignes pentues. L'ambiance est joyeuse, communicative, enfiévrée par le ballet de l'hélicoptère et son vrombissement croissant puis décroissant, qui va et vient sur les coteaux à pic du Dézaley, transportant les bacs remplis de grappes.

Nous recherchons l'équipe de vendangeurs des Domaines de la Ville de Lausanne, que nous finissons par trouver (passant outre l'une ou l'autre route barrée…) non loin du mythique Clos des Abbayes. Notre regard balaie les toits historiques qui épousent le dénivelé du coteau, et glisse vers le lac lisse comme un miroir sur lequel navigue un voilier solitaire. Quel contraste avec l'agitation régnant dans les vignes! L'équipe de vendangeurs travaille à un rythme

1. L'équipe des vendangeurs de la Ville de Lausanne au Clos des Abbayes, à Puidoux.

2. Doris Sommer, la cheffe de culture des Domaines de la Ville en Lavaux.

3. Ludmilla, de Moldavie, est là pour la onzième fois.

4. Les petites caisses vides passent de main en main à la vitesse de l'éclair.

étourdissant. Aucun doute: ce n'est pas la première fois qu'ils récoltent du raisin! Chaque geste est efficace. Les femmes – qui viennent de Moldavie – coupent les grappes avec adresse et les jettent dans les caissettes vertes à disposition, tandis que les hommes – des Macédoniens – transportent les caissettes pleines vers le tracteur à chenilles sur lequel Doris Sommer, cheffe de culture des Domaines de la Ville de Lausanne en Lavaux depuis 2015, arrive en trombe, un nuage de poussière derrière elle. Les bacs sont rapidement chargés avec l'aide de la poigne énergique de Doris, puis celle-ci saute à terre pour tout arrimer, et la voilà qui remonte sur son engin infernal et s'en va à toute allure.

Esprit d'équipe

«C'est une super bonne patronne, déclare Ludmilla, tout comme Luc» (*ndlr: Luc Dubouloz, responsable pour les vignes et la cave des Domaines de la Ville de Lausanne en Lavaux*). Cette femme originaire de Moldavie mais vivant en Suisse ne tient pas des propos en l'air, puisqu'elle en est déjà à sa onzième récolte aux Domaines de la Ville de Lausanne. «On est plus ou moins toujours la même équipe, nous sommes bien rodés», confirme-t-elle. Mais comment les Moldaves et les Macédoniens communiquent-ils ensemble? «Oh, on se débrouille avec quelques bribes de russe, un peu de français, quelques mots d'anglais, et au besoin avec les mains et les pieds!» Le regard que jette une jolie jeune femme à l'imposant Dario aux magnifiques yeux bleus n'a pas besoin de traduction…

C'est la deuxième fois que Dario vient, et cet étudiant en informatique de 26 ans trouve ça «super. Je suis ici, raconte-t-il en anglais, grâce à Drago, qui travaille depuis trente ans pour la Ville de Lausanne et qui organise chaque fois le recrutement des amis et de la famille en Macédoine. Il y a une bonne ambiance, notamment grâce à Doris et Luc. Bien sûr, c'est du boulot, mais on s'amuse aussi.» Il n'oubliera par exemple jamais l'excursion aux Rochers-de-Naye à laquelle Doris et Luc ont convié l'équipe l'année dernière: «C'était tout simplement génial.» Avant qu'il ne continue à s'emballer, voilà que Doris débarque à nouveau sur son engin rugissant pour charger les caissettes suivantes: «C'est l'heure du goûter», annonce-t-elle.

Il ne faut pas longtemps pour que tout le monde s'installe à l'ombre de vieux arbres sur la terrasse surplombant le lac, avec sa vue imprenable sur l'étendue bleue et les montagnes. Doris sert du chasselas, on fait circuler du pain, du fromage, du chocolat, et pendant un instant, on a presque l'impression d'être en vacances.

Une demi-heure plus tard, les vendangeurs se rangent en file indienne devant l'égrappoir, les caisses pleines sont vidées l'une après l'autre, et les raisins dorés dégringolent dans le cylindre. Dès que les caissettes sont vides, passant de main en main, elles sont mises à disposition pour la prochaine utilisation. Chaque geste est efficace.

1. Au Domaine Chaudet, à Rivaz, le dernier soir des vendanges, la fête bat son plein.

2. Remonter les caisses jusqu'à la route est un travail difficile.

Une fondue pour bien fêter

Et nous, nous poursuivons nos visites. Sur la route qui coupe le vignoble, nous tombons sur une voiture que nous connaissons. Eh oui, c'est bien Titouan Briaux Chaudet (*voir p. 37*) qui est là, en train de vendanger avec son équipe. La chanson d'Abba «Voulez-vous» résonne dans les vignes et donne un élan dansant aux jeunes gens qui coupent les grappes, tandis que les porteurs grimpent péniblement les escaliers jusqu'à la route, les caissettes pleines empilées par trois (chacune d'une quinzaine de kilos) sur leur dos dans un harnais. «Ouh, c'est dur!», soupire Titouan avec un désespoir feint en arrivant en haut. Puis le visage aussitôt rayonnant: «Les vendanges sont juste finies, vous venez aussi manger la fondue ce soir?» C'est l'évidence que la fin des vendanges, ce grand moment de bonheur, doit être fêtée avec toute l'équipe, composée exclusivement d'amis et de voisins. «Mais d'abord, nous allons maintenant traverser les villages!» Et ce, en klaxonnant bruyamment... La joyeuse petite troupe se presse sur l'arrière de la camionnette, chacun portant une couronne de feuilles de vigne sur la tête. Chez les Massy à Epesses, on les attend déjà et on les accueille au tuyau d'arrosage, suivie immédiatement d'un verre de chasselas. Puis, le soir, sur la terrasse du Domaine Chaudet, avec les basses qui grondent et un son qui groove, on se sent presque transporté dans un bar branché… Serrés autour d'une longue table, jeunes et moins jeunes trempent leurs morceaux de pain dans le fromage fondu et trinquent à la bonne récolte et à la vie.

Des bons vivants, vivant de peu

Et puis, ce jour-là, c'est à Yvorne, au Domaine Dillet, que nous nous rendons. Dans les vignes, œuvrant avec ardeur, on trouve le vigneron Eric Minod, ses deux fils adultes, ainsi qu'une équipe de dix vendangeurs venus de France, tous jeunes. Ici, où les vignes ne sont pas aussi raides qu'à Lavaux, on a parfois le temps d'échanger deux ou trois mots. Mais le travail fourni est impressionnant: en moyenne, chaque personne ramasse une tonne de raisin par jour!

Morgane, Marseillaise de 28 ans, fait les vendanges chez les Minod pour la première fois. Elle se définit comme une bonne vivante, et tente de discipliner ses boucles sous un foulard de soie coloré. «Mes grands-parents, raconte-t-elle, étaient vignerons à Montpellier, et j'ai gardé des souvenirs magiques du travail dans la vigne. Si je suis ici, c'est grâce à un ami qui s'est beaucoup plu chez les Minod l'année dernière.» De fait, Morgane est psychologue de formation, mais comme elle ne voulait pas rester assise dans un bureau à faire des statistiques «que personne ne lit ensuite», elle a lâché son travail. «Travailler neuf heures et demie par jour dans les vignes avec d'autres gens a aussi des côtés psychologiques! Nous parlons de Dieu, du monde.

Vendangeurs au Domaine Dillet, à Yvorne:

3. et 4. Léo et Morgane sont venus de France pour les vendanges.

5. pause de midi dans le jardin

6. Sylvia Minod nourrit toute l'équipe de vendangeurs: «Bah, ce n'est qu'une question d'organisation!»

Même si nous ne nous connaissions pas avant, nous nous comprenons parfaitement. Après le travail, nous faisons de la musique et chantons ensemble...»

Cela fait déjà six ans que Léo, l'Alsacien, participe aux vendanges de la famille Minod. «J'adore ce job, d'abord je fais les vendanges à Perpignan, et puis ensuite je viens ici.» Il se voit un peu comme un vagabond, un voyageur, toujours en quête, notamment du sens de la vie. Après avoir interrompu ses études de chimie et de biologie, il vit aujourd'hui le plus souvent à Perpignan, mais aussi en Espagne et au Portugal, souvent dans des maisons vides… Il parle de son travail avec des enfants dans des colonies de vacances, de la rénovation de vieux bâtiments, des livres qu'il lit, de son intérêt pour la philosophie. Il a l'air profondément satisfait, en paix avec lui-même: «J'aimerais bien continuer à vivre aussi librement et sans contrainte, avec le moins de possessions possible.»

L'amour passe par l'estomac

Eric Minod appelle tout le monde pour l'apéro: un petit verre de chasselas pour réveiller les esprits engourdis. Pour nous, il est temps d'aller jeter un œil sur les nourritures que mijote Sylvia Minod, la reine du fourneau du domaine. On ne cuisine pas partout pour les équipes de vendangeurs, et dans certains endroits, ce sont des restaurants ou des traiteurs qui livrent les repas. Pour Sylvia, ce n'est pas une charge de travail en trop? «Oh, banalise-t-elle, ce n'est qu'une question d'organisation. Il y a une soupe à chaque repas et en général beaucoup de légumes riches en vitamines, et aussi toujours des fruits.» Cet automne, Sylvia doit nourrir dix personnes, plus la famille. Les années difficiles, les vendangeurs sont plus nombreux. Aujourd'hui, au menu du repas de midi, il y a du rôti de porc avec des pâtes. «Et pour les trois végétariennes, je sers du fromage à la place de la viande. Avec les restes, je fais souvent une soupe le lendemain.»

Pendant les dix jours que durent les vendanges, Sylvia Minod compte environ 1800 francs de frais pour les repas: «Je regarde les actions, bien sûr, quand je fais mes achats.» En plus du petit-déjeuner, les travailleurs reçoivent également collation et goûter, mais le soir, ils s'organisent eux-mêmes. Ils vont par exemple à Aigle, où les habitants leur offrent de la soupe, comme le raconte Morgane: «C'est super sympa!» Et tout à fait bienvenu, car la rémunération n'est pas royale... Le salaire horaire minimal prescrit par le canton pour les vendangeurs non qualifiés est de 18,22 francs. C'est peu pour la Suisse, mais pour les Français ou les Moldaves, cela vaut le déplacement. «Et bien sûr, tout le monde est assuré contre les accidents», précise Sylvia Minod.

2022: sec, ensoleillé et sexy

Olivier Viret, conseiller du Guillon et chef du Centre de compétences vitivinicoles et cultures spéciales de l'Etat de Vaud, revient sur un millésime 2022 marqué par la chaleur et la sécheresse, qui a été encavé trois à quatre semaines plus tôt qu'à l'accoutumée.

Difficile de trouver deux millésimes plus contrastés que 2021 et 2022. L'an passé, les maladies fongiques, nourries par des précipitations et une météo maussade, avaient frappé le vignoble helvétique qui n'avait plus connu de récolte aussi faible depuis 1954. Au moment d'écrire cet article, les statistiques de la vendange sont comme le vin: en cours d'élaboration. «On s'achemine vers un millésime plus généreux en quantité que ce que l'on aurait pu craindre, explique Olivier Viret. Comparée aux autres plantes cultivées chez nous, qui ont beaucoup souffert de la sécheresse, la vigne s'en sort beaucoup mieux, car son système racinaire a la capacité d'aller puiser de l'eau en profondeur.»

Le spécialiste confirme que l'année a été caniculaire. «C'est un terme que je n'aime pas trop utiliser, mais il est parfaitement adapté au millésime 2022. De mai à août, nous avons mesuré sur le site de Pully – où nous faisons des relevés précis et systématiques de la phénologie depuis 1925 – trois degrés de plus que la moyenne. Cette année, nous avons eu 33 jours tropicaux (où la température dépasse les 30 degrés) et 90 jours estivaux (plus de 25 degrés). En 2003, on avait dénombré le même nombre de jours tropicaux, mais seulement 81 jours estivaux.» Autre paramètre marquant du millésime actuellement en cave, les faibles précipitations: «1976 et 2003 ont aussi été très chauds, mais il y a eu des pluies plus abondantes durant l'été. Ça n'a pas été le cas cette fois-ci. Le déficit hydrique s'est creusé en hiver déjà. Il a plu deux fois moins que d'habitude en janvier. En mars, on parle de 18% de la norme seulement. Mai, juillet et août ont aussi été extrêmement secs.» Ces conditions extraordinaires ont poussé de nombreux vignerons à arroser leurs parchets. «La question de l'irrigation – en principe proscrite sauf dérogation dans la plupart des cantons suisses, autorisée en Valais – va se poser avec acuité», pronostique Olivier Viret.

L'ingénieur agronome rappelle que la canicule n'a pas que des désavantages: l'état sanitaire est parfait et les vins seront généreux et puissants. Quant aux quantités, les pluies de la fin de l'été ont permis au raisin d'atteindre une taille raisonnable, du moins dans les blancs. 2022 devrait donc rappeler 2003, 2018 ou 2020, des années qui ont fait la joie des épicuriens.

Alexandre Truffer

Saaaanté! C'est la fin des vendanges, et donc la fête au Domaine Blaise Duboux, à Epesses.

Marie-Jo Valente, du Domaine Blaise Duboux, squatte la cave pour stocker les énormes quantités de nourriture.

Championne de l'organisation en cuisine

Retour à Epesses pour visiter le Domaine Blaise Duboux… Ici aussi, la cuisine est en ébullition. Ça fume et ça bouillonne, d'énormes poêles sont posées sur la cuisinière. Spécialisée dans l'organisation d'événements, le marketing et les relations publiques, Marie-Jo Valente, la compagne de Blaise Duboux, sait fixer des priorités: pendant les vendanges, il n'y en a qu'une pour elle, «la cuisine!» Et ce, toute la journée, du déjeuner au souper. L'équipe (17 personnes qui vendangent, des Français pour la plupart, et 5 dans la cave) a faim, et Marie-Jo les gâte. «Après tout, nous voulons qu'ils se sentent bien», dit-elle en riant. Certains passent les nuits dans la maison, d'autres dorment dans leur van mais se douchent ici. Et tous sont assis à table le matin, à midi et le soir. «Les 9 heures et les 4 heures, nous les apportons dans les vignes.»

Marie-Jo a le sens de l'organisation dans le sang. Elle a dressé la liste de ce qu'elle va préparer et à quel moment. Pour mercredi midi, par exemple, elle a prévu une soupe de haricots blancs, de la salade, du lapin à la sauce moutarde avec de la polenta et une salade d'agrumes comme dessert. Pour le soir, ce sera soupe à la courge, lasagnes, salade et poires à la cannelle. Aujourd'hui, on nous sert du papet vaudois, pour notre plus grand plaisir. Chez Blaise et Marie-Jo, on ne sert du vin qu'une fois le travail accompli. «La journée, je trouve le risque d'accident trop élevé», explique Blaise, raisonnable.

Est-il difficile de trouver de bons vendangeurs? «Nous avons été submergés de demandes, répond Blaise, et aurions pu sans problème constituer quatre équipes.» En général, il dispose d'un «noyau dur» de collaborateurs de longue date, qui, après, amène ses connaissances.

Dans l'équipe, on est d'abord un peu méfiant face à «la presse», mais une fois la glace rompue, certains livrent ce qu'ils font d'autre dans la vie. Hermine, par exemple, 31 ans, vient ici depuis plusieurs années travailler aux vendanges. «Mais si Blaise ne travaillait pas en bio, je ne viendrais pas», précise-t-elle. Elle vit en Auvergne, où elle élève des abeilles, ramasse des herbes sauvages et élève des moutons «blackface» écossais. «J'aime l'ambiance qui règne ici, et c'est aussi une façon de voir un peu la Suisse, chose que je ne pourrais pas m'offrir autrement. Avant de rentrer chez moi, je visite toujours un musée ou une autre curiosité.»

Le joyeux Pierre-Alain, 38 ans, est lui aussi un vendangeur régulier. Il vit près de Lyon, où il a une place fixe d'ouvrier viticole et, à côté, coupe et prépare des branches d'osier pour les vanniers. «C'est la septième fois que je viens ici. Pourquoi? Parce que la famille Duboux est très sympathique et que le travail me plaît. J'aime aussi l'esprit dans l'équipe et cette belle région. Je reviendrai, il n'y a aucun doute!»

Nous aussi, d'ailleurs. Pour l'ambiance. Mais nous profitons encore de la dernière soirée à Epesses: une semaine de pluie est annoncée à partir du lendemain, et dans les vignes on a mis les bouchées doubles pour rentrer les derniers raisins. Il faut maintenant fêter ça! ■

QUALITÉ, ÉMOTIONS & PLAISIR

ARTISANS VIGNERONS D'YVORNE
SOCIÉTÉ COOPERATIVE

AVY.CH

A Festive Atmosphere: Celebrating the Grape Harvest

The village of Epesses is bustling with activity. Cars are moving at a snail's pace as pick-up vans loaded with orange and yellow crates, and skips overflowing with grapes hold up the traffic. The harvest is in full swing! Reporting from the Lavaux and Yvorne vineyards and from… the kitchens

Clos des Abbayes, Ville de Lausanne

It was still very cool this morning, but now in the afternoon the sun is shining in a cloudless blue sky. Having taken off their jackets and hats, the harvesters dressed in shorts and T-shirts can be seen busy working on the sloping vineyards.

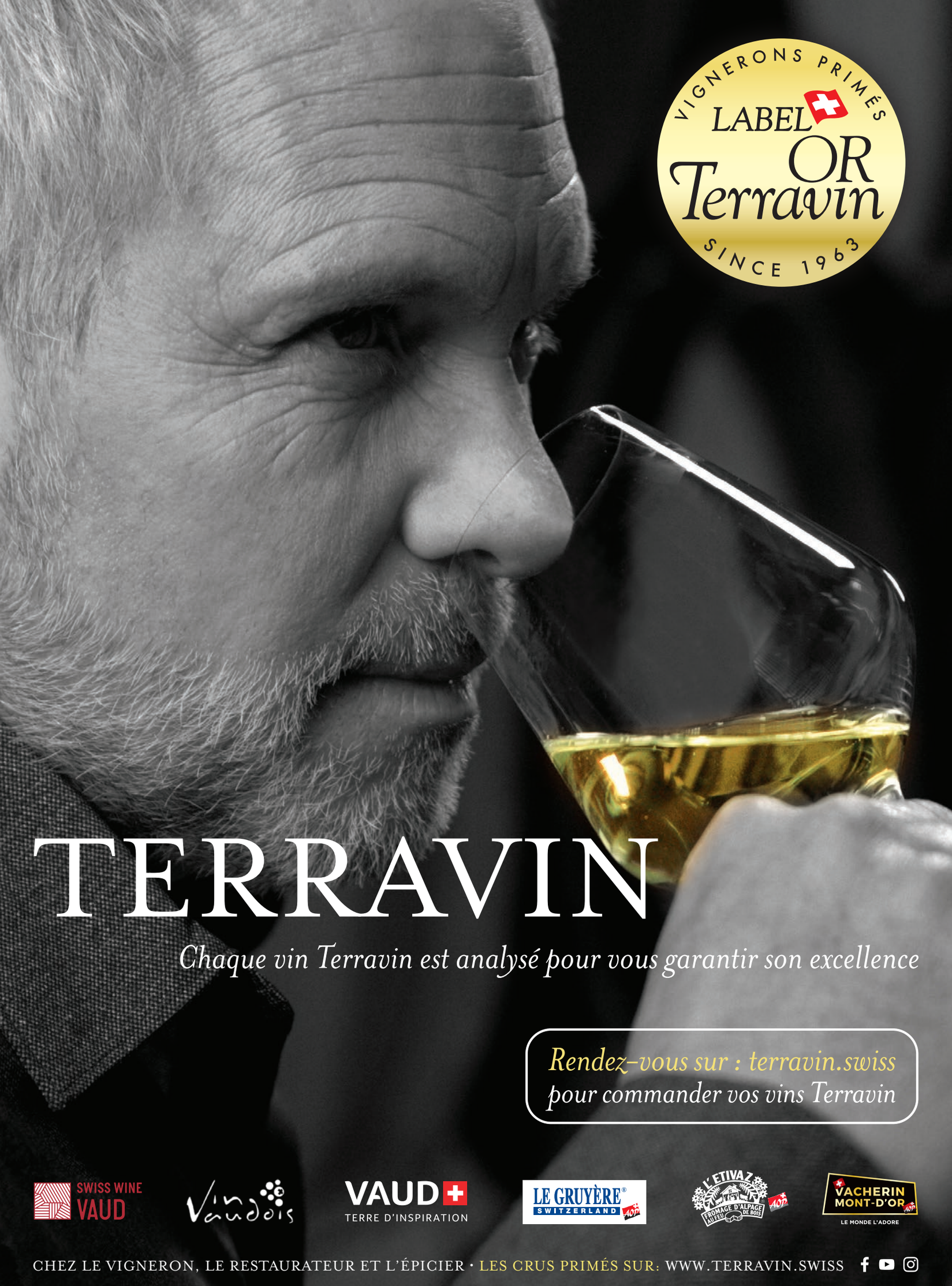
We look around for the Domaines de la Ville de Lausanne grape-pickers' team and finally find them near the mythical Clos des Abbayes estate. Gazing across the historic roofs that follow the slope of the hillside, we see the mirror-like surface of the lake and one solitary sailing boat. What a contrast with the bustle in the vineyards! The grape-pickers are working at dizzying speed. Their precision tells us it's not their first time at the job! The Moldavian women cut the grapes deftly and throw them into the green crates provided, while the Macedonian men carry the full crates up to the tractor that has just arrived with a roar, and in a cloud of dust, with Doris Sommer – since 2015 the vineyard manager at Domaine de la Ville de Lausanne – at the commands. With her energetic help, the containers are soon loaded. She jumps down to secure everything and then gets back on her machine and zooms off.

Clos des Abbayes, Ville de Lausanne

Titouan Briaux Chaudet at Domaine Chaudet

A fondue feast

We continue our tour of the vineyards. On the road running through the vines, we come upon a familiar car. Yes, it's Titouan Briaux Chaudet's (*see p.37*). He's here busy harvesting with his team. Young grape-pickers are cutting clusters off the vines while the carriers, with cases of grapes (each weighing about 15 kilos) piled three-high, strapped on their backs, climb slowly up the steps leading to the road. "Sure, it's hard work!", sighs Titouan feigning despair as he reaches the top. His face beaming, he continues, "We've just finished harvesting, you'll be joining us this evening for a fondue, won't you?". It's the end of the harvest and that great moment of joy must be celebrated by everyone: the team, friends and neighbours. "But first, we're going to drive through the villages!" Not without hooting their horns loudly, of course! Their heads crowned with vine leaves, the happy group climbs onto the back of the truck. Come evening, we're at the Chaudet estate, on the terrace, enjoying the moment to the groovy beat of electrical basses.


VIGNERONS PRIMÉS
LABEL OR
Terravin
SINCE 1963
TERRAVIN
Chaque vin Terravin est analysé pour vous garantir son excellence
Rendez-vous sur : terravin.swiss
pour commander vos vins Terravin
SWISS WINE VAUD
Vins Vaudois
VAUD
TERRE D'INSPIRATION
LE GRUYÈRE
SWITZERLAND
L'ETIVAZ
FROMAGE D'ALPAGE AU FEU DE BOIS
VACHERIN MONT-D'OR
LE MONDE L'ADORE
CHEZ LE VIGNERON, LE RESTAURATEUR ET L'ÉPICIER · LES CRUS PRIMÉS SUR: WWW.TERRAVIN.SWISS

Dorian Minod, at Domaine Dillet, offers harvesters a glass of wine for elevenses.

Pierre, one of the harvesters, at Domaine Blaise Duboux

Enjoying life, living simply

On another day, we make our way to Yvorne, to the Dillet estate. Among the vines, we meet the winemaker Eric Minod hard at work, with his two grown-up sons and a team of young grape-pickers from France. The vineyards here are less steep than in Lavaux, so we get a chance to exchange a few words.

For Leo, a young man from Alsace, it is his sixth year harvesting with the Minod family. He sees himself rather like a vagabond or a traveller in search of the meaning of life. He tells us about his work in children's summer camps or renovating old buildings, about the books he likes to read and his interest in philosophy. He seems supremely content and at peace with himself: "I'd like to go on like this, living freely without any constraints and with as little as possible."

Champion kitchen organiser

We're back in Epesses paying a visit to the Blaise Duboux estate. The kitchen is bubbling with activity. Specialised in event organising, marketing and public relations, Marie-Jo Valente, Blaise Duboux's companion, knows how to set priorities. At harvest time there's just one: cooking all day long from breakfast to dinner! The team (17 harvesters, mostly French, and 5 cellar workers) gets hungry and Marie-Jo likes to spoil them. "After all, we do want them to feel good", she says laughingly. At Blaise and Marie-Jo's, wine is served only once the day's work is finished. "During the day, it's too risky, accidents can happen", explains Blaise. Are good harvesters hard to find? "We were snowed under with applications and could have easily created four teams", he explains. Generally, he has a core group of long-standing workers who then bring along their friends and relations.

We are about to enjoy our last evening at Epesses. A week's rain is forecast so they have been working doubly hard to pick the last grapes. That calls for a celebration!

Marie-Jo Valente, at Domaine Blaise Duboux, Epesses

En tourisme, Vaud reçoit vin sur vin

En lançant Vaud Œnotourisme en 2014, le canton a appris à mieux recevoir autour du vin et des vignobles des touristes qui répondent nombreux. Les Best of Wine Tourism Awards ont récompensé cette année de nombreuses offres alors que les projets se multiplient.

Texte: David Moginier

L'œnotourisme consiste à proposer à nos visiteurs des activités en relation avec la vigne et le vin. Dit comme cela, cela semble simple. Mais il s'agit d'être original, ludique, dans l'air du temps tout en respectant l'histoire et la tradition, d'y consacrer des moyens et du temps, de communiquer. Pour les vignerons, ce sont encore de nouvelles activités qui s'ajoutent à leurs multiples fonctions. Pour les hôteliers et restaurateurs, l'enjeu est dans la formation de leur personnel.

Le canton de Vaud a joué les pionniers en lançant Vaud Œnotourisme, en 2014, qui regroupait tous les acteurs du domaine. Puis en lançant les Rencontres et le Prix de l'Œnotourisme devenus suisses en 2017. La Ville de Lausanne, devenue membre en 2018 des Great Wine Capitals, a permis à tout le pays de rejoindre ce réseau de villes prestigieuses dans le monde du vin. Et de participer au concours mondial des Best of Wine Tourism Awards (BWTA). En novembre, un jury international réuni à Mendoza, en Argentine, a reconnu le concept vaudois de vinothérapie, La Vigne *(lire ci-après)*, comme le meilleur projet suisse et lui a attribué un «Global Best of Wine Tourism». Enfin, la Fondation pour la promotion du goût du Vaudois Josef Zisyadis a obtenu le soutien fédéral pour le Swiss Wine Tour en 2021, une action destinée à donner une visibilité nationale et internationale aux offres suisses dans le domaine.

Nombreux candidats

L'édition suisse des BWTA 2022, tenue au château d'Aigle en septembre, a reçu 40 dossiers, dans des domaines variés. L'occasion de décerner un Prix d'honneur au Domaine Bovy, à Chexbres *(lire ci-après)*, et un premier prix dans les sept catégories du concours. Ce qui permet de voir la diversité de l'offre, depuis cet hôtel tessinois entièrement dédié au vin jusqu'aux nombreux spectacles proposés dans les domaines viticoles – une pratique née pendant le confinement pour pouvoir jouer en plein air.

Parmi les nominés vaudois, la diversité était également de mise. L'association La Voie des Sens fait circuler un train historique du Bière-Apples-Morges pour faire découvrir des produits du terroir et en invitant un vigneron. Henri Badoux, à Aigle, a décliné balades, tours en vélo électrique et dégustations autour de son emblématique lézard vert. Le Domaine Bertholet de Villeneuve envoie, lui, ses visiteurs découvrir les vignes munis d'un plan et de la clé de la capite où les attend une fondue à savourer avec la vue.

Aujourd'hui, le label Vaud Œnotourisme certifie une cinquantaine de domaines viticoles et 23 restaurants ou hôtels qui participent à l'offre, ainsi que 36 partenaires. Tous ont suivi une formation spécifique avant de participer à ce réseau qui ne cesse de s'étoffer. ■

Tous les résultats sur
swissoeno.ch

Petit voyage au pays de l'œnotourisme

Vinothérapie locale

Une petite équipe d'entrepreneurs a lancé un joli concept de vinothérapie sous le nom de La Vigne Swiss Wine Therapy, récompensé par le Prix d'innovation vaudois en 2021, puis par un BWTA en 2022. Actuellement basé au Domaine Bovy, ce spa à base de produits issus de la vigne est destiné à être mobile. Les soins, pendant les beaux jours, débutent par un bain chaud dans de grandes baignoires en cuivre, face au paysage, tout en dégustant un verre de vin. Bien détendu, on est prêt à passer ensuite sous des mains expertes pour des soins avec des produits du raisin non utilisés pour faire du vin : exfoliation au marc, enveloppement dans la lie, massages à l'huile de pépins de raisin.

▷ Ce concept itinérant s'est implanté pour le moment au Domaine Bovy, à Chexbres. Ouvert d'avril à octobre, il est d'ores et déjà possible de faire des réservations et d'acheter des bons cadeaux sur ***la-vigne.ch***

© La Vigne

© La Vigne

Couleurs locales, imprimerie locale !

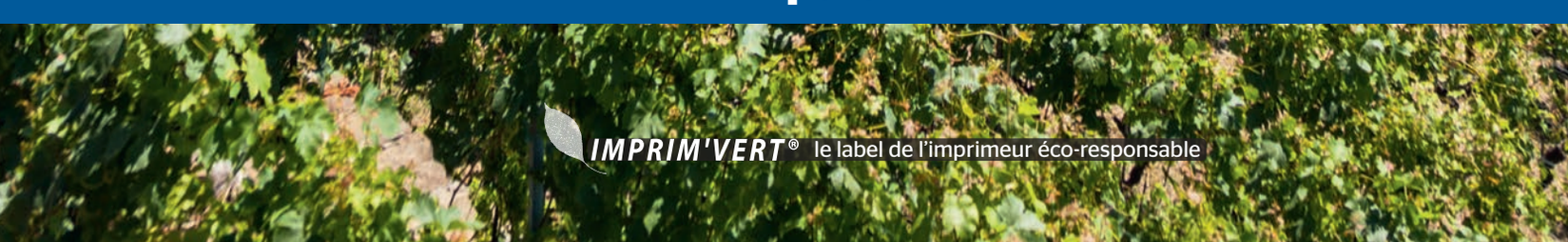
PCL
TOUTE L'IMPRIMERIE

PCL Presses Centrales SA

Lausanne
Ch. du Chêne 14 • 1020 Renens
021 317 51 51 • info@pcl.ch

Aigle
Rue Colomb 11 • 1860 Aigle
024 524 41 00 • chablais@pcl.ch

www.pcl.ch



Eric Bovy accueille une touriste de Malaisie

© Bertrand Rey

Quatre offres dans le même domaine

Récompensé par le Prix d'honneur, le Domaine Bovy, à Chexbres, multiplie les offres depuis plusieurs années. Eric et Vincent, les patrons, y ont cru dès le départ. Aujourd'hui, quatre propositions sont au menu. Les Jeudi Tapas, d'avril à décembre, marient les vins du domaine et des grignotis modernes à base de produits régionaux et de saison; on peut y ajouter une pièce de viande et/ou un dessert en option. Des soirées à thème ponctuent la fin d'année.

Trois Soirées Millésimes permettent, elles, de vérifier l'extraordinaire capacité de vieillissement du chasselas, à travers une belle descente historique de bouteilles de Saint-Saphorin Vieilles Vignes et de Dézaley Grand cru du domaine, accompagnées d'un plateau de fromages et de pains spéciaux.

A la belle saison, la terrasse de la maison familiale et sa vue magnifique sur le vignoble et le lac accueillent des Electrobrunches et des Rétrobrunches certains dimanches, qui associent musique live, brunch et vins du domaine. Enfin, la Capite permet de déguster une bouteille de Saint-Saphorin au cœur des vignes en admirant le lac et les Alpes.

© Domaine Bovy

▷ Domaine Bovy
Rue du Bourg-de-Plaît, 1071 Chexbres
+41 21 946 51 25, info@bovy.ch
domainebovy.ch

Une bibliothèque de vins à Vinzel

Le Château de Vinzel a été un pensionnat de jeunes filles qui y ont laissé quelques poèmes. C'est un des prétextes trouvés par la famille Schenk pour lui donner une vocation littéraire, le second étant que le patriarche André avait écrit deux livres. Inauguré cet automne, le nouveau «salon littéraire» – décoré de fauteuils profonds et de romans Gallimard qui ressemblent à l'étiquette des vins – sert autant aux dégustations classiques qu'à des événements ponctuels en rapport avec le livre. On peut donc y écouter la lecture publique d'un auteur ou rencontrer l'équipe des Amis du Livre sur les quais en plein comité. L'autre «bibliothèque» du lieu regorge de trésors anciens, puisque Vinzel est réputé pour la qualité de ses vieux millésimes. Dans la cave, un vieux bouteiller garde ces antiques bouteilles qu'on peut déguster sur rendez-vous.

▷ Château de Vinzel
Rue du Collège 19c, 1184 Vinzel
+41 79 280 81 95, info@chateau-vinzel.ch
Sur réservation, ma-sa de 10h à 19h
chateau-vinzel.ch

© Château de Vinzel

www.c-d-c.ch

1ER GRAND CRU

Clos Domaines & Châteaux

Millésimes d'exception

Chasselas vieillis dans les caves historiques du Château de Châtagneréaz

Votre coffret « Prestige »

6 bouteilles Millésime 2011

6 bouteilles millésime 2012

Commandez sur: www.chatagnereaz.ch

Schenk mise sur l'accueil dans tous ses sites

La nouvelle cave de Schenk, à Rolle, la Cité du Vin, sera prête à accueillir la vendange 2024 avec un concept écoresponsable et zéro carbone, tant dans la construction des bâtiments que dans la philosophie bio qui anime désormais la maison. Et Schenk croit fortement à l'œnotourisme. A la maison mère, donc, un espace lui sera dédié avec de la vente directe et l'idée d'être le point de départ d'une route des vins qui passerait par ses domaines de prestige, Vinzel, Châtagneréaz, Autecour et Martheray. A Aigle et à Vevey, les œnothèques des filiales Badoux et Obrist sont déjà bien en place. A Treytorrens, le projet autour de Testuz – racheté par le groupe – comprend lui aussi une œnothèque au cœur de Lavaux, et des repas exclusifs signés Stéphane Décotterd, sur la terrasse d'une capite dans les vignes.

▷ Schenk SA
Avenue de la Gare 18, 1180 Rolle
schenk-wine.ch
Ouverture en 2024

© Schenk

Le vignoble au pas de la calèche

Découvrir le vignoble de Bonvillars au pas du cheval, c'est ce que propose le Concisois Claude Jäggi. Le menuisier aime l'attelage, et il possède une diligence et une calèche couverte. C'est à bord de la seconde qu'il emmène jusqu'à 12 personnes parcourir les vignobles de l'appellation, tirés par deux chevaux qui rythment la balade du son de leurs sabots. Pour mieux apprécier le paysage, l'apéritif de rigueur se compose de vins de la région. Le cocher a aménagé la charrette pour qu'on puisse y encastrer les verres. Il a également fixé sur la table assiettes et réchauds à fondue, la spécialité fromagère se dégustant pendant la promenade. On peut même l'enrichir d'une autre spécialité locale, la truffe de Bonvillars.

© Claude Jaccard

▷ Claude Jäggi
Route de Provence 38, 1426 Concise
+41 24 434 16 71, claude.jaggi@gmail.com
Maximum 12 personnes

Top Score for Vaud in Wine Tourism

The launching of Vaud Wine Tourism in 2014 had the effect of upgrading the canton's wine hospitality and promoting tourist participation. This year, many offers have obtained Best of Wine Tourism Awards – and there are many more projects in the pipeline.

The aim of wine tourism is to offer our visitors a variety of activities connected with wine-making. In 2014, the Vaud canton pioneered the introduction of wine tourism, involving all the players in the wine industry. Then, in 2017, Swiss Wine Tourism Meetings and a Swiss edition of the Wine Tourism Award were launched. Finally, in 2021, federal support was obtained for the Taste Promotion Foundation, set up by the Vaud citizen Josef Zisyadis, with the objective of giving national and international exposure to Swiss offers in the field.

The Swiss edition of Best of Wine Tourism 2022 received 40 application files from a variety of sectors. An Honorary Award, went to the Bovy Estate, Chexbres (see beside). La Vigne Swiss Wine Therapy, an original Vaud experience, won the Environment & Development Award (see beside).

Today, the Vaud Wine Tourism label certifies some 50 wine-making estates and 23 restaurants and hotels that take part in the offer, as well as 36 partners.

All results on ***swissoeno.ch***

La passion du vin

Grands crus, vins suisses et belles découvertes

BLAVIGNAC

www.blavignac.ch

LA CAVE
VEVEY – MONTREUX

Une histoire qui dure depuis 1939

Avenue de Belmont 28, CH-1820 Montreux | info@lcvm.ch | +41 21 963 13 48
www.lacave-vm.ch

A brief overview of wine tourism in Vaud

The Bovy Estate at Chexbres, winner of an Honorary Award, has been expanding visitor experiences for several years now. Today, four offers are on the menu: Thursday Tapas, Vintage Evenings, Electrobrunches and Retrobrunches some Sundays, and La Capite, a tasting of a bottle of Saint-Saphorin in the midst of the vineyards. An attractive wine therapy experience has also now been launched at the Bovy Estate under the name of La Vigne Swiss Wine Therapy. A few miles away, at Château de Vinzel, a new Literary Salon serves as a venue for classic tastings as well as occasional events connected with books. Schenk, the owner of Château de Vinzel, will be ready to celebrate the 2024 harvest in their new Cité du Vin, at Rolle, which will include a dedicated space for direct sales. Lastly, at the Bonvillars vineyards, Claude Jäggi takes up to 12 people on a tour of his vines, in a horse-drawn carriage. He has also fixed a table for plates and fondue burners so that the cheese speciality can be enjoyed during the ride.

Eric Bovy with some Malaysian tourists at his estate in Chexbres

The Literary Salon at Château de Vinzel

Le chasselas fait des bulles

Imaginée, réalisée et financée par le Mondial du Chasselas, la première bande dessinée sur le plus emblématique des cépages suisses vient de sortir aux Editions Monographic.

A l'occasion des dix ans du Mondial du Chasselas, l'Association de promotion du chasselas s'est offert un joli cadeau d'anniversaire. Mi-novembre, la bande dessinée «Sur la piste du chasselas» a été présentée à la presse et aux partenaires d'un concours devenu incontournable en Suisse romande. «Avec 5000 exemplaires en français et autant en allemand, il s'agit d'un projet d'envergure», confirme Alexandre Truffer, le président de l'association et auteur des textes didactiques de l'ouvrage. Le scénario, signé Claude-Alain Mayor, secrétaire général du Mondial du Chasselas, a été mis en image par Christian Moreillon, illustrateur talentueux choisi sur concours. Didactique et faisant une large place aux paysages exceptionnels du vignoble helvétique, cet ouvrage imprimé au pays du fendant nous emmène dans une quête épicurienne qui débute et se conclut à Zurich, parcourant toutes les régions de production emblématiques du chasselas. Un incontournable pour les amateurs de ce cépage et ceux qui aimeraient apprendre à mieux le connaître. ■

Sortie de presse cette fin d'année, la bande dessinée est disponible dans toutes les bonnes librairies et en ligne sur le site ***monographic.ch.***

LES FRERES DUTRUY

ARTISANS VIGNERONS A FOUNEX VILLAGE

Commande on-line : www.lesfreresdutruy.ch
Magasin de vin ouvert du lundi au vendredi
de 8h00-12h00 / 14h00-18h00
et le samedi de 10h00-13h00

CH-1297 Founex, Grand-rue 18
t +41 22 776 54 02,
e dutruy@lesfreresdutruy.ch
commandes on-line www.lesfreresdutruy.ch

vin biologique certifié

Gault&Millau TOP 125

mèmoire des vins suisses

La vente, nouvel axe de promotion de l'Office des Vins Vaudois

Après la vente en ligne des billets pour les Caves ouvertes vaudoises et l'Escargot Rouge, l'Office des Vins Vaudois (OVV) lance une nouvelle plateforme qui suit sa stratégie liant promotion et commercialisation.

Texte: Alexandre Truffer

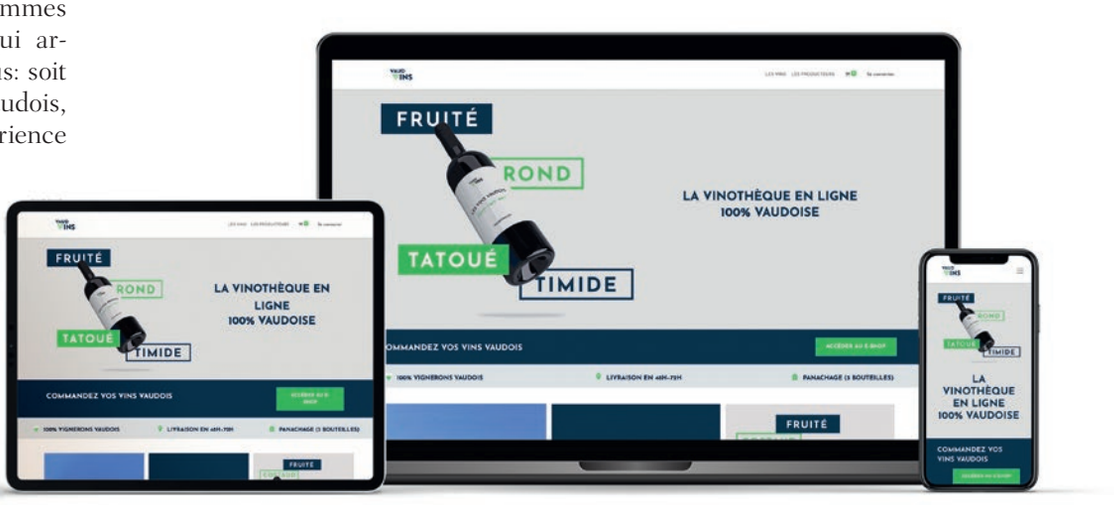
«Cette nouvelle plateforme fait partie des innovations consécutives à l'arrivée de Michel Rochat à la présidence des vins vaudois», explique Benjamin Gehrig. Le directeur de l'office de promotion précise que la première chose que lui a demandé son nouveau patron était de mettre en place une stratégie. «Après Pierre Keller, qui fonctionnait beaucoup à l'instinct, c'était une manière totalement différente de travailler», confie le presque quadragénaire. Au cœur de la vision développée par l'OVV, une maxime: «toute action de promotion doit soutenir les ventes. Après nous être concentrés sur la notoriété, nous travaillons sur des projets qui doivent avoir un impact commercial. La campagne de l'Escargot Rouge – ces rouges vaudois élaborés pour plaire au consommateur suisse – doit être comprise dans cette perspective.»

Cette politique orientée marché a aussi défini les contours de la nouvelle plateforme. Plus question d'amener les personnes intéressées sur un site internet qui se contente de mêler textes informatifs et belles images. «Nous sommes persuadés que les internautes qui arrivent sur notre site en veulent plus: soit ils ont envie d'acheter un vin vaudois, soit ils ont envie de vivre une expérience dans le vignoble vaudois. Avec cette plateforme, nous avons l'ambition de convertir ces visiteurs en acheteurs», poursuit Benjamin Gehrig qui confirme que la vente en ligne des billets pour les Caves ouvertes vaudoises a servi de galop d'essai. «Faciliter l'accès des vins vaudois au grand public» fait partie des objectifs de la stratégie décrite précédemment. «Pour nous, la solution est de centraliser les commandes, la logistique, le service après-vente sur une plateforme qui permette de panacher les vins. Nous sommes trois partenaires: Terravin, Provino et l'Office des Vins Vaudois. Chacun d'eux aura sa propre vitrine virtuelle, mais les commandes arrivent tous dans le même entrepôt logistique, situé à Orbe,» s'enthousiasme le directeur de l'OVV qui confirme que le but n'est pas de remplacer les vignerons, mais de faire découvrir les spécialités vaudoises. «Trop souvent, on recherche l'innovation sur le produit et on ne pense pas à la distribution de ce dernier. L'objectif et de faciliter l'accès aux vins vaudois en offrant une logistique efficace, un délai de livraison court grâce à une technologie moderne.»

vaudvins.ch

«Pour nous, la solution est de centraliser les commandes, la logistique, le service après-vente sur une plateforme qui permette de panacher les vins.»

Benjamin Gehrig,
directeur l'Office des Vins Vaudois



Résultats historiques!

Pour la première fois de l'histoire du Grand Prix du Vin Suisse, le canton de Vaud est le plus représenté parmi les finalistes, ainsi que sur les marches des podiums de ce concours prestigieux.

Texte: Anick Goumaz
Photos: kioku.ch

26 nominations en finale et 14 places sur les podiums des 13 différentes catégories: voici l'impressionnant palmarès des vignerons vaudois lors du dernier Grand Prix du Vin Suisse (GPVS). Ils dépassent de peu les Valaisans, alors qu'ils ont présenté nettement moins de flacons (583 vins vaudois, soit 25% des échantillons, contre 832 vins valaisans représentant 36% des candidats). Au rayon des records particulièrement marquants, notons que le canton de Vaud occupe, comme l'année passée, les trois premières places parmi les quelque 300 chasselas. Le Roi-Chasselas du GPVS, c'est bien Jean-François Neyroud-Fonjallaz, vigneron à Chardonne, qui rafle le premier prix pour la deuxième année de suite. En 2021, son Chardon d'Argent avait épaté le jury. Le Calamin AOC lui succède.

Blancs et rosés récompensés

Sur les cinq prix spéciaux, les Valaisans en ont ramené quatre dans leurs valises. Le Domaine Le Petit Cottens, à Begnins, rayonne avec son Prix Découverte Elisabeth Pasquier, du nom de l'ancienne directrice de l'association Vinea, tragiquement décédée en 2018. Cette reconnaissance revient au meilleur des domaines qui n'a pas fait partie des finalistes ces cinq dernières années. Raymond Walther a séduit le jury avec son chasselas Grand cru Luins 2021 à la fois délicat, subtil

Le podium vaudois de la catégorie Chasselas, de gauche à droite: Domaine Le Petit Cottens, Jean-François et Basile Neyroud-Fonjallaz et l'Union Vinicole de Cully.

Pierre-Yves Kursner et Bastien Suardet du Domaine Kursner à Féchy, Cave suisse de l'année en 2021 et 1er prix dans la catégorie rosé en 2022

Binia Ris-Stettler, propriétaire du Domaine de Fischer, avec Reynald Parmelin, qui vinifie le gewürztraminer du domaine, lauréat dans la catégorie des vins doux

Valérie Marendaz de la Cave de la Combe à Mathod, heureuse d'avoir remporté la 2e et 3e place de la catégorie vins mousseux

et tout en diversité grâce à ses notes de mirabelle et d'épices. Cave de l'année en 2021, ex aequo avec la Johanniterkeller de Douanne au bord du lac de Bienne, le Domaine Kursner, de Féchy, affilié à la Cave de La Côte, a remis son titre aux Valaisans de la Cave du Rhodan, à Salquenen. Pierre-Yves Kursner ne rentre pourtant pas bredouille, puisque sa «Canicule 2021» a terminé sur la première marche de sa catégorie. Son nom lui a-t-il porté bonheur? En effet, il fait mentir la météo pluvieuse de 2021, mais fait écho aux températures exceptionnelles de 2022. Ce rosé de gamay gourmand à la robe nacrée finit sur une touche minérale.

Premiers prix pour des vins rouges complexes

Déjà récompensés l'année dernière pour leur assemblage «Blanc Fumé», les Artisans Vignerons d'Ollon, emmenés par leur directeur Riccardo Mattei et leur œnologue Luis Nunes ont à nouveau marqué les esprits, cette fois-ci avec leur Rubis Noir. Cet assemblage comprenant certains cépages encore peu répandus dans le canton – cabernet sauvignon, avec du cabernet franc, du cabernet jura, du gamaret, du garanoir et de la syrah – présente une belle complexité avec des arômes de cerise, une pointe de cacao, mais aussi des notes minérales de craie et de graphite. Les cépages gamaret, garanoir et mara ont été obtenus par croisement en 1970 dans l'agroscope de Pully. Ces trois variétés disposent de leur catégorie propre au GPVS. Lorsqu'un Vaudois accède à la première place de ce podium, on a donc un peu l'impression de «ramener la coupe à la maison». Cette année, Hammel, avec son Garanoir Grand cru du Château de Vullierens 2020, nous fait ce plaisir. Ses accents torréfiés au nez, comme en fin de bouche, contrastant avec sa fraîcheur fruitée, lui ont valu ce prix bien mérité.

Douceur aux airs d'Alsace

Le prix de la catégorie des vins doux met un coup de projecteur sur un lieu méconnu à l'histoire longue et étonnante. Seul domaine de La Côte qui porte le nom de son propriétaire, le Domaine de Fischer appartient à Hans-Beat Ris-Stettler, 6e génération des descendants de Karl Ludwig von Fischer. Mme Binia Ris-Stettler gère le domaine et la commercialisation des vins élaborés par Charles Rolaz de la maison Hammel et Reynald Parmelin du Domaine La Capitaine. Leur vin doux à base de gewürztraminer nous fait voyager en Alsace où ce type de produit est monnaie courante. Il convainc tout de suite grâce à son nez de miel et d'abricot confit, son bel équilibre en bouche et ses notes d'épices telles que le poivre et le safran.

Quelque 2500 échantillons dégustés

Organisé conjointement par l'association Vinea et le magazine VINUM, le Grand Prix du Vin Suisse a réuni 143 dégustateurs venus du monde entier autour de 2325 échantillons de vins suisses, cet été, à Sierre. Le nombre semble impressionnant, mais l'est pourtant moins que les 2821 crus réceptionnés en 2021. En cause, la récolte historiquement basse des vendanges précédentes, touchées par la météo humide et les maladies cryptogamiques. En août, les 718 médailles (300 d'or, 418 d'argent) ont été communiquées, tandis qu'un petit groupe de spécialistes dégustaient à nouveau la crème de la crème afin de départager les finalistes et d'attribuer les prix spéciaux. Ces derniers ont été remis en grande pompe lors d'une soirée de gala vendredi 28 octobre au Kursaal de Berne.

Tous les résultats sont en ligne sur ***gpvs.ch***

Les Moines font le (gros) titre

L'habit ne fait pas le moine, dit-on, mais Les Moines font le titre! Ce Tradition, Grand cru de Villeneuve 2021, signé Serge Diserens, s'est imposé au Mondial du Chasselas 2022, disputé début juin au Château d'Aigle. Le vigneron-encaveur chablaisien revient sur son succès.

Texte: Pierre Thomas
Photo: Bertrand Rey

Pour les dix ans de la reprise de la cave fondée par ses grands-parents, l'ingénieur-œnologue, doublé d'un titre d'ingénieur de gestion, à 45 ans, vient de réussir un coup de maître. Il avait déjà flirté avec la gloire, en décrochant le titre de «champion du monde de la syrah» en 2012. Son rouge récolté en Valais s'était imposé. Dès son diplôme de Changins en poche, en 2001, Serge Diserens avait acheté deux parcelles en Valais, à Saillon et à Leytron. Sa syrah «Terra Solis», une cuvée confidentielle, est vendue désormais en souscription à 89 francs le flacon. Le *Blick* a classé la 2018, il y a quelques mois, juste derrière une shiraz australienne, parmi les vins dégustés par le jury du journaliste Alain Kunz.

Dans sa cave, entre une sculpture mobile à grande complication de Pascal Bettex, offerte pour ses 40 ans, et sous une galerie garnie de bouteilles (vides!) de grands crus bordelais, Serge Diserens parle volontiers de ses vins. Et notamment des rouges: son pinot Réserve 2020, suave et rond, son gamaret 2020, bien élevé, aux arômes de mûre, de cerise et d'épices douces, et son étonnante Réserve du Domaine, un malbec 2019, d'une grande élégance, riche et plein, au boisé vanillé.

Son grand-père lui avait dit: «On ne peut pas faire un grand vin si on n'a pas goûté de grand vin». Voilà une bonne entrée en matière, quand on ne croit pas que les concours couronnent des vins à la roulette… même si Serge Diserens dit n'en soumettre qu'au petit bonheur la chance et non systématiquement.

Une indéniable plus-value

Mais revenons au chasselas! Sur ses 5,5 ha, Serge Diserens en cultive 3,5 à Villeneuve. A l'exception d'une sélection parcellaire, le Clos des Mennettes, tiré d'un sol argileux, planté de ceps de plus de 50 ans et élevé sur lies en amphores, tout est embouteillé sous l'étiquette Tradition Les Moines. En principe, il faut trois mises pour couvrir le millésime, soit au total près de 25'000 bouteilles, mais, dans la petite année 2021, où le vigneron a perdu près d'un tiers d'une vendange normale, il n'y a eu que deux mises et c'est la seconde qui a remporté le titre.

«C'est notre cheval de bataille», explique Serge Diserens. Et quand on dit que les concours, ça ne rapporte rien, l'encaveur démontre le contraire. Compte tenu des aléas – côté positif, le titre, côté négatif, la petite récolte et la hausse du prix des matières premières –, il a fait passer son chasselas de 13,30 francs à 15,50 francs la bouteille «vigneronne, de Saint-Prex de 70 cl», obturée par une capsule à vis depuis vingt ans. Et pas de médaille (d'or!) apposée sur la bouteille: il a simplement surimprimé sobrement en noir le titre obtenu sur les étiquettes du lot numéro 2.

Un chasselas régulier

Pas de recette miracle pour ce chasselas, non plus, mais de la minutie à toutes les étapes. A la vigne, une culture mécanisée, une récolte à la main, autour du kilo au mètre carré et des raisins triés: «Ce titre a montré à mon équipe viticole pourquoi cela valait la peine de trier à la

Serge Diserens (ici avec son épouse Stéphanie Delarzes, également productrice) montre fièrement son chasselas Tradition Les Moines 2021.

vendange!» En cave, équipée pour contrôler la température, ce blanc est élaboré en cuves inox et accompli sa deuxième fermentation, malolactique. A la dégustation, il offre un nez de tilleul, puis, en bouche, un bon volume, de l'élégance (12% d'alcool, avec une légère chaptalisation), sur une pointe de silex et une noble amertume finale. «Il est traditionnel, comme l'élaborait mon grand-père…», assure le nouveau champion du monde.

Marié à Stéphanie Delarzes, qui est productrice de son côté, sur 3,5 ha, à Aigle, Serge Diserens s'amuse: «J'ai obtenu le titre avec 91,4 points, mais Stéphanie, dans une édition précédente, avec un point de plus, s'était classée sixième. Les Moines ont toujours gravité autour de 90 – 91 points. C'est comme un vieux diesel, mon chasselas est bon même une année faible…».

Il a confirmé que son rang n'est pas la récompense d'un seul jury: il s'est aussi classé 2e de la Sélection des vins vaudois dans la catégorie chasselas 2021. Coïncidence, si, au Mondial, son Villeneuve Tradition a battu le Nyon Tradition de la Cave de La Côte, c'est le Morges Tradition de la même coopérative qui s'est imposé à la sélection cantonale.

mondialduchasselas.com

Les autres lauréats vaudois du Mondial

Au château d'Aigle, les autres vins vaudois primés ont été le Saint-Saphorin Roche Ronde 1990, de Testuz, meilleur «vieux millésimes», qui est aussi le chasselas le mieux noté du concours, avec 95,9 points et reçoit le prix de la Fédération des concours internationaux Vinofed, à laquelle le Mondial du Chasselas appartient désormais. Deux autres vins du Chablais remportent un trophée: le Chant des Resses 2021, Yvorne Grand cru des Artisans Vignerons d'Yvorne, celui de la cuvée tirée à plus de 15'000 bouteilles la mieux notée, et le Grand cru d'Yvorne, le Clos de l'Ombren 2021, vinifié pour la Commune par Frédéric Blanc, le Prix de la presse. Ce dernier est attribué après que quelques journalistes ont redégusté de manière aléatoire les 16 vins les mieux notés de la catégorie principale. Cette catégorie concerne les millésimes 2021 et 2020, soit 523 des 686 vins en compétition. Au total, 110 chasselas, toutes catégories confondues, ont obtenu une médaille d'or et 89, une médaille d'argent.

La consécration de Philippe Bovet

Avait-il une meilleure manière de fêter les 20 ans de sa cave que de décrocher le titre de «Master» de la Sélection des vins vaudois? Philippe Bovet, l'encaveur de Givrins, a réussi cet exploit, grâce à l'assemblage rouge Léman Noir Dark Line 2017, gratifié de 92,8/100, soit la meilleure note du concours. Rencontre avec un surdoué hyperactif.

Texte: Pierre Thomas
Photo: Bertrand Rey

On l'avait presque oublié, mais ce titre, le frais quinquagénaire, né en 1970, l'avait déjà remporté en 2017, avec un chardonnay 2015, à côté de quatre vins nominés. En 2022, il a fait encore mieux: le titre, cinq vins nominés et six médailles d'or et trois d'argent pour douze vins présentés.

Cette année, deux vins de cépage sont champions de leur catégorie: le sauvignon blanc 2021, en «autres cépages blancs», une variété qu'il dit avoir «regretté de planter en 2003», où il cherche la maturité des arômes de fruits exotiques et non le caractère variétal, et le Pacifique 2021, en gamay, un vin en cuves, qui provient à 100% de Givrins, de clones du Beaujolais, à petits rendements (300 à 400 g au mètre carré). La même vendange donne la version Atlantique, élevée en barriques, «deux références du gamay suisse», souligne le viticulteur breveté et maître caviste.

Philippe Bovet, ici en pleines vendanges, avec son Léman Noir Dark Line 2017, la star de la Sélection des vins vaudois 2022

Des rouges poussés à l'extrême

Des mêmes raisins, cueillis dans leur maturation optimale, Philippe Bovet sait tirer des versions diverses. Le Léman noir Dark Line 2017, qui lui vaut le titre suprême, répond à cette philosophie. «Dès 2010, j'ai voulu voir jusqu'où on peut amener un vin rouge dans l'équilibre de la matière première et de l'élevage, mon dada, pour faire un vin prêt à boire quand il est mis sur le marché (ndlr: les mille bouteilles de ce 2017 en 2021, à 51 francs) et qui régate avec les vins étrangers.» Ample et riche (il frise les 15% d'alcool), cet assemblage résulte de 40% de gamaret, 40% de merlot et 20% de cabernet franc, vinifiés séparément, et élevés en fûts durant 48 mois. La même base de merlot donne, en parallèle, par sélection de barriques neuves, un pur merlot.

Ces vins sont désignés «200% en bois», soit élevés 24 mois d'abord dans un contenant, puis transvasés dans de nouvelles barriques pour les 24 derniers mois. Le Vaudois fait confiance à la tonnellerie bourguignonne Rousseau. En

«J'ai toujours une liste de dix essais ou d'envies à faire aux vendanges… Dans une vie de vigneron-encaveur, tout se joue aux vendanges. Une de faite, sur un potentiel de 35, c'est aussi une de perdue…»

Philippe Bovet

rouge, il est allé encore plus loin, avec son gamaret 2010, totalisant 120 mois de barriques et 400% de bois neuf, qui a survolé une dégustation du magazine *Vinum*, et le «A mon Rhône» (clin d'œil à l'Am… arone), tiré de merlot séché à 30%. Entre autres curiosités! «J'ai toujours une liste de dix essais ou d'envies à faire aux vendanges… Dans une vie de vigneron-encaveur, tout se joue aux vendanges. Une de faite, sur un potentiel de 35, c'est aussi une de perdue…» On l'a justement cueilli à la veille des premiers coups de sécateur «d'une vendange super technique. Un vrai millésime de pro, ce 2022, où, dans certaines parcelles, je prévois deux passages.»

Une marque plutôt qu'une appellation

Ses propres vignes, en reconversion bio fédéral (certifié dès 2023), Philippe Bovet les cultive sur 10 ha éparpillés entre Founex, sur près de 4 ha, dédiés au gamay, au merlot et au chenin, et Luins, moins d'un hectare de chasselas, sauvignon et diolinoir. Soit rouge et blanc moitié-moitié… En cave, à Givrins, il vinifie pas moins d'une septantaine de vins. Les 34 de ses propres gammes et un de plus «en prestation», avec des raisins de 13 producteurs, soit l'équivalent de 20 ha, tout compris, et 180'000 bouteilles mises sur le marché.

Dormant peu, hyperactif, l'homme a de sérieuses convictions. Comme celle de revendiquer l'AOC Vaud et non La Côte: «Il faut développer une marque, pas une appellation». Dans le droit fil, il a sa propre bouteille, moulée à son nom depuis quinze ans. Et il ne se gêne pas de proposer trois flacons en «vin de pays suisse» (les entrées de gamme Léman blanc et rouge et un rosé). A côté d'une petite arvine de Saint-Léonard (VS), médaille d'or au dernier Grand Prix du Vin Suisse. Mais aussi des vins d'Argentine où, avec des amis, il est partenaire d'un domaine de 25 ha de vignes près de Mendoza, Pecnete – la «terre nourricière» en langue locale –, où il se réjouit de retourner, après son dernier voyage en 2019. Ses vins étrangers jouent-ils avec le feu? «Au contraire! Depuis le premier millésime 2018, cela m'a ouvert des portes de restaurants en Suisse alémanique, même si la pandémie a recentré la demande sur les vins locaux.» Ce qui ne l'empêche pas d'exporter près de 8% de ses vins vaudois en France, Belgique et Pologne…

Les autres titres de la Sélection

A la Sélection des vins vaudois, l'autre trophée spécial est celui de Bio Vaud pour le vin bio le mieux noté. Il revient au meilleur vin mousseux, le Péteux rosé Cuvée des Pèdzes, AOC Vaud, de la Cave de La Côte. La coopérative s'impose aussi en chasselas 2021 avec le Morges Tradition. Dans les chasselas 2019-20, Obrist, à Vevey, termine premier avec le Dézaley AOC Grand cru Les Egralets 2020. Autre maison du groupe Schenk, Bolle & Cie SA, à Morges, décroche le titre vaudois en «autres cépages rouges» avec La Licorne Galotta 2020, tandis que le pinot noir de la même ligne et du même millésime partage le titre des pinots noirs, ex aequo avec le Pinot Confidentiel 2020 du Château de Valeyres (sous Rances). En rosé, meilleur résultat pour l'œil-de-perdrix Dominelle 2021 de la Cave des Rossillonnes, à Vinzel. La Cave des 13 Coteaux (Côtes de l'Orbe) remporte la palme des liquoreux, avec son riesling-sylvaner doux 2018. Sur les 644 vins dégustés à Froideville, à mi-juin, 68 ont obtenu une médaille d'or et 127, d'argent. ■

selection-vins-vaudois.ch

Les Vaudois en or… en Suisse

Vendange de médailles d'or pour les vins vaudois dans les grands concours internationaux. Oui, mais surtout à Sierre, aux Mondiaux du Merlot et des Pinots, organisés par l'association Vinea. Hors des frontières suisses, le bilan est plus mitigé.

Texte: Pierre Thomas

Le site Internet de Vinea, onglet concours, permet d'accéder à tous les résultats du merlot et des pinots.
vinea.ch

Seuls les Frères Blanchard, de Mont-sur-Rolle, ramènent de l'or des Vinalies internationales de Paris, pour leur assemblage Réserve rouge 2020. Au Concours mondial de Bruxelles, réparti désormais en quatre sessions (rosé, effervescent, blancs et rouges secs, liquoreux) dans quatre lieux différents d'Europe, tout au long de l'année, le groupe Schenk a décroché deux médailles d'or pour l'As de Cœur 2020, AOC Vaud, et pour l'Ancora rosé 2020, vin de pays. Le résultat d'ensemble au concours des vins blancs et rouges, à Cosenza, en Calabre, avec 15 des 38 médailles suisses, paraît de prime abord flatteur, mais les vins vaudois ne récoltent que des médailles d'argent…

© Julie Masson

Œnologue de la Cave de La Côte, Rodrigo Banto a remporté le titre de Gran Maestro au 15e Mondial du Merlot, à Sierre.

Un merlot vaudois Gran Maestro

A Sierre, le scénario est tout autre. Si les Tessinois ont fait très fort au 15e Mondial du Merlot (398 vins de 165 caves), avec 38 médailles d'or et presque tous les trophées annexes, les Vaudois décrochent 10 fois l'or. Mieux, l'œnologue Rodrigo Banto se voit couronné roi du merlot, remportant le titre de Gran Maestro, avec une verticale de Merlot Inspiration 2017, 18 et 19. «Sa» Cave de La Côte complète ce sacre avec trois médailles d'or pour les vins de la gamme Inspiration Réserve 2018, Expression 2019 et l'assemblage merlot-gamaret Emblem 2019. Deux autres assemblages sont récompensés à ce haut niveau, le Prestige 2019 de Marc-Henri Leyvraz, à Rivaz et la Cuvée Chloé 2018, du Domaine des Combes, à Begnins. Trois 2020 sont en or: le La Côte 2020 de Gilbert Fischer, à Chenaux, le Montagny 2020, de la Cave de l'Abbatiale de Payerne, et le Gourmand 2020, de la Cave des viticulteurs de Bonvillars, ainsi que deux 2019 de La Côte, la Sélection du Domaine du Feuillerage à Perroy et le merlot du Domaine de Chantemerle à Tartegnin.

Le meilleur rosé vient de Begnins

Même succès dans les pinots, le noir et ses variations. A la 25e édition du concours (921 vins de 300 producteurs), les Valaisans triomphent, mais les Vaudois alignent 14 médailles d'or (sans les Fribourgeois du Vully). L'une d'elles va à Reynald Parmelin, du Domaine de la Capitaine, à Begnins, dont le rosé de pinot noir 2021 remporte sa catégorie et le Vieilles Vignes 2020 est en or lui aussi. La Cave de La Côte, à Tolochenaz, réussit un quarté, avec deux vins de la Collection Bertrand de Mestral, le pinot noir et l'œil-de-perdrix, tous deux de 2021, le pinot noir Expression 2020 et

© Julie Masson

Le rosé du Domaine de la Capitaine de Reynald Parmelin à Begnins, vainqueur dans sa catégorie au 25e Mondial des Pinots.

le pinot gris de la Saint-Martin 2020. Doublé pour le Servagnin de la Ville de Morges, vinifié par Bolle & Cie SA, avec deux millésimes, 2019 et 2020, tandis que le Domaine des Trois-Terres obtient aussi de l'or pour son Servagnin 2019 ; et doublé aussi pour Gianni Bernasconi, de Chardonne, avec son pinot noir Au coin des serpents 2021 et son pinot blanc 2021. Les pinots noirs Riviera 2021 de la Cave de Vevey-Montreux et deux pinots noirs de La Côte, du Château de Saint-Vincent 2020, grand cru de Gilly, et le Collection Terroir 2020 du Château de Crans, brillent. Comme en blanc de noirs, l'assemblage de pinot et de garanoir Clair de Nuit 2020, de la Cave des 13 Coteaux, dans les Côtes de l'Orbe. La coopérative avait décroché, en début d'année, une des trois médailles d'or suisses au Concours international du gamay, à Lyon, avec son Aurore de gamay XIII Or («trésor», comme ça se prononce) 2020, une sélection des meilleurs raisins de ses 50 hectares, élevée en barriques. ■

Il prend congé, Pascal, et il l'a bien mérité

Pascal Besnard, échotier puis rédacteur responsable, a passé la main après avoir assuré la qualité de ce magazine avec la rondeur et la fermeté qui caractérisent l'ancien «docteur» de la Fête des vignerons.

Il y a de la bonhomie chez ce Bâlois d'origine, nourri très jeune à l'air vaudois de Pully. Mais il y a aussi une idée très claire de l'exigence de son métier de journaliste qu'il a d'abord exercé en indépendant, avant de rejoindre la RSR où il a multiplié les fonctions jusqu'à présenter la météo. En grand amateur de vin vaudois, dont il possède de très beaux flacons dans sa cave, Pascal Besnard ne pouvait que joindre l'utile à l'agréable en dirigeant la revue *Le Guillon*.

Le conseiller et prévôt de la Confrérie du Guillon y exerce toujours son sens inné de la comédie et du verbe dans les présentations des vins lors des ressats. Il a encore exacerbé son activité théâtrale en devenant un des trois «docteurs» choisis par Daniele Finzi Pasca pour la Fête des Vignerons 2019.

D'abord échotier pour les pages de la Confrérie depuis 2009, Pascal Besnard a dirigé l'entier de la revue depuis huit ans, coordonnant des journalistes spécialisés dans le vin, des photographes et toute la chaîne graphique et technique qui permet la réalisation. Il l'a fait avec autant de sa douceur naturelle que de sa fermeté professionnelle. S'il prend aujourd'hui sa retraite à la tête du magazine, il continuera à y collaborer par ses articles précis et enlevés.

Le Guillon lui doit beaucoup et le remercie pour l'énergie, les idées et les heures qu'il lui a consacrées. ■

Eric Loup, président de la revue

Pascal Besnard cède sa place de rédacteur responsable de la Revue, mais reste membre du Grand-conseil du Guillon, ainsi que bénévole actif au sein de l'association MaFevi (Fête des Vignerons 2019).

© Edouard Curchod

Vent de fraîcheur dans le Dézaley

Personne n'est éternel, et même sur les terres bénies de l'appellation Dézaley Grand cru, les jeunes doivent prendre le relais des anciennes générations. Ils sont actuellement fort nombreux. Qui sont donc ces vignerons d'âge tendre assez téméraires pour reprendre la culture de la vigne sur ce coteau aussi abrupt qu'exposé? Et que pouvons-nous attendre d'eux?

Texte: Eva Zwahlen
Photos: Hans-Peter Siffert

Dans une région viticole de bientôt mille ans d'âge comme le Dézaley, les générations se succèdent aussi sûrement que la vigne repousse après l'hiver. Mais lorsque, dans ce lieu phare du vin suisse, le changement générationnel touche de nombreux domaines au même moment, il vaut la peine d'aller regarder les choses de plus près. Les jeunes professionnels que nous rencontrons sont tous très qualifiés et la plupart ont pris la peine d'élargir leur horizon, que ce soit ailleurs en Suisse ou à l'étranger. Certains sont arrivés dans le métier dans un second temps et se sont lancés dans l'aventure viticole par conviction et passion. Tous, de quelque façon que ce soit, ont choisi cette voie de leur plein gré. Fini le temps où un fils (presque jamais une fille) devait reprendre le domaine, indépendamment de ses envies et de ses talents…

«Nous travaillons de plus en plus en bio. Et autant que possible, dans les vignes, nous utilisons des méthodes et des moyens naturels.»

Basile Neyroud, Domaine Neyroud-Fonjallaz à Chardonne

La question qui tue

Le passage à la culture biologique, la préservation de la biodiversité, les adaptations viticoles au changement climatique, toutes ces questions brûlent les lèvres des journalistes alors qu'elles semblent effrayer, comme l'eau bénite le diable, de nombreux producteurs. Les garçons du Dézaley ne font pas exception. Certes, c'est à l'unisson qu'ils parlent de vouloir travailler de la manière la plus respectueuse possible de l'environnement. Mais la plupart d'entre eux ne se résout pas à tout axer sur le bio. Du moins pour le moment.

Prenons par exemple le trentenaire Basile Neyroud, œnologue diplômé de Changins, qui a complété ses connaissances à Chassagne-Montrachet et dans le sud de l'Angleterre, et qui reprendra en 2024 le domaine familial Neyroud-Fonjallaz à Chardonne avec son frère cadet Jonas. Eh bien, pour l'heure, il exclut le label bio: «Mais, dit-il, nous travaillons de plus en plus en bio. Et autant que possible, dans les vignes, nous utilisons des méthodes et des moyens naturels.» Ainsi, même sur les pentes abruptes du Dézaley difficiles à travailler, les vignes sont maintenant enherbées: «Nous n'utilisons d'herbicides qu'une fois par saison et directement sous les ceps, le reste, on le fauche à la tondeuse.» Mais qu'est-ce qui s'oppose à l'adoption entière de la charte bio? «Cultiver en bio implique encore plus de travail manuel dans des parcelles qui peuvent de toute façon difficilement être mécanisées, explique

«Nous travaillons en bio, autant que possible, c'est une question de conscience.»

Basile Monachon, Domaine Monachon à Rivaz

Basile Neyroud. Il faudrait donc qu'on embauche quelqu'un en plus.» Mais cette dépense supplémentaire serait insoutenable. «Si nous étions à La Côte, nous serions bio depuis longtemps», conclut-il.

Soutien à la biodiversité

Basile Monachon, de Rivaz, a la même position. Le Vaudois de 34 ans, également ingénieur-œnologue diplômé de Changins, a affûté ses armes à Bordeaux, en Nouvelle-Zélande, aux Etats-Unis, en Argentine, en Espagne et en Allemagne! Il a repris le domaine paternel en 2015, avec l'appui de son père, Pierre Monachon, président de Terravin. «Nous travaillons en bio, autant que possible, affirme-t-il, c'est une question de conscience. Mais l'an dernier, avec toutes ces pluies et le risque énorme d'oïdium, nous n'y sommes malheureusement pas parvenus.» Il faut dire que la culture de la vigne, sur les pentes escarpées du Dézaley et ses petites terrasses retenues par les murs de pierre, demande déjà un bel effort aux vignerons: il n'y a pas beaucoup de marge de manœuvre. Mais la pression sociale pour la fin des traitements chimiques se fait de plus en plus forte.

Les Monachon ont commencé à agir concrètement pour la biodiversité. Ils plantent ainsi de petits arbres et des buissons au bord de leurs parcelles pour attirer insectes et animaux. Et Basile, en tant que membre de la commission de pilotage de ce projet, s'engage activement. «La participation des vignerons se fait sur une base volontaire. On peut appliquer une ou plusieurs mesures, sur certaines parcelles choisies ou bien sur toutes. Et recevoir des subventions fédérales en plus des paiements directs.»

La Ville de Lausanne, un poids lourd à Lavaux avec ses 9 hectares de vignes dans le Dézaley, dont les trois prestigieux Clos des Moines, Clos des Abbayes (en AOC Dézaley Grand cru) et le Domaine du Burignon (Saint-Saphorin), œuvre également pour la biodiversité. Doris Sommer, 36 ans, sommelière titulaire d'un bachelor en viticulture et œnologie, travaille aujourd'hui avec beaucoup d'enthousiasme comme cheffe de culture des domaines de Lavaux de la Ville de Lausanne: «Nous avons commencé à planter des arbres et des vivaces sur les petites terrasses, où la culture de quelques ceps ne vaut guère la peine.»

S'adapter au changement climatique

La Ville de Lausanne, qui cultive près de 17% des 54 hectares de vignes du Dézaley, ne serait-elle pas toute désignée pour montrer l'exemple, dans ce passage à l'agriculture bio? «Absolument, déclare Doris Sommer. Nous sommes dans les

De gauche à droite: Titouan Briaux Chaudet du Domaine Chaudet à Rivaz, Doris Sommer, cheffe de culture pour la Ville de Lausanne et François Rogivue

starting-blocks! Maintenant, il faut juste que le budget nécessaire soit accordé, car nous allons avoir besoin d'un employé de plus.» La vigneronne énergique évoque avec enthousiasme le nouveau drone qui lui permet de contrôler exactement la pulvérisation des vignes. Elle estime la situation des vignes de la Ville de Lausanne «confortable, car quasi 100% des terrasses sont praticables avec un véhicule à chenilles, ce qui rend le travail beaucoup plus facile. Pour ceux qui ont des parcelles accessibles seulement à pied ou en monorail, c'est beaucoup plus difficile.»

Le changement climatique aussi exige de profondes transformations. Grégory Massy, qui a repris avec son frère cadet Benjamin le domaine du Clos du Boux, célèbre pour son Dézaley Chemin de Fer, est convaincu qu'ils «travailleront bientôt en bio. Pour le moment, dit-il, nous sommes en phase de test. Nous devons aussi tenir compte du climat. Si par bonheur le chasselas supporte plutôt bien la chaleur, comme cette année 2022 nous l'a montré, ce n'est pas le cas du pinot noir. Nous remplaçons donc celui-ci progressivement par du merlot. Les cépages résistants aux champignons, les PIWI, pourraient aussi être une alternative intéressante.» Basile Neyroud renchérit: «Le divico que nous avons planté il y a huit ans et que nous élevons en barriques sans aucun additif et sans soufre se porte magnifiquement jusqu'à présent. Et il est très apprécié de nos clients.»

«100% de nos terrasses sont praticables avec un véhicule à chenilles, ce qui rend le travail beaucoup plus facile. Pour ceux qui ont des parcelles accessibles seulement à pied ou en monorail, c'est beaucoup plus difficile.»

Doris Sommer, cheffe de culture des domaines de Lavaux de la Ville de Lausanne

Chasselas *forever*?

Les jeunes aussi tiennent au chasselas. Ne fait-il pas partie de l'ADN des vignerons de Dézaley? «Il faut tout de même penser aux porte-greffes et aux clones qui s'adaptent le mieux au changement climatique, précise Basile Monachon. Le giclet, un ancien biotype de chasselas, est par exemple de nature plus acide. Les défis sont grands, poursuit-il, mais nous avons certainement les moyens de les relever.» Louis Blondel partage cette vision des choses. Avec son épouse Charlotte, il a repris le domaine familial de Cully en début d'année et choisi précisément de planter du chasselas giclet «pour son acidité nettement plus élevée».

«Environ deux tiers de nos clients viennent de Suisse alémanique. Et parmi eux, il y a aussi des jeunes qui s'intéressent au vin.»

François Rogivue, Les Fils Rogivue à Chexbres

Mais le chasselas souffre de plus en plus d'un problème d'image. C'est le cas du moins en Suisse alémanique (cf. revue *Le Guillon* n° 60, p. 18), malgré toute la publicité gratuite faite pour Lavaux depuis l'inscription du site, en 2007, au Patrimoine Mondial de l'UNESCO.

Bien sûr, cette distinction prestigieuse amène des touristes à Lavaux, et donc aussi au Dézaley, mais, regrettent nos interlocuteurs, très peu repartent avec une bouteille de vin du coin. S'ils achètent du vin, il s'agit en général d'une bouteille bon marché qu'ils boivent assis sur les précieux murs de pierre face au splendide paysage lémanique avant de jeter le flacon vide n'importe où. Les tessons éparpillés dans les vignes sont ensuite ramassés par les vignerons locaux… «La plupart de ces touristes, regrettent les vignerons, ne savent même pas que ce magnifique décor n'existe que grâce à nous. Et qu'il n'existera qu'aussi longtemps que nous pouvons vivre de notre vin.»

Une question de prix

Et c'est aussi une question de prix. Les connaisseurs de la branche s'accordent à dire que les vins suisses de la meilleure qualité sont extrêmement bon marché par rapport aux vins étrangers correspondants. Pour ne pas dire beaucoup trop bon marché! Cela vaut également pour les vins du Dézaley, produits dans des conditions difficiles, dans la sueur, sans machine… Avec 20 francs, on peut déjà acheter un Dézaley parfait. Et tandis que la plupart des Dézaley coûtent entre 20 et 25 francs, les vins les plus chers de nos jeunes vignerons sont à 32 francs. Tout le monde est pourtant d'accord qu'une bouteille de Dézaley vaut bien cinquante francs, mais les producteurs craignent qu'en augmentant leurs prix, ils ne rebutent leurs plus fidèles clients.

Aujourd'hui faire de bons vins ne suffit plus; il faut encore les vendre. Presque sans exception, les producteurs de la jeune génération ont passé un ou deux ans d'apprentissage en Suisse alémanique et peuvent ainsi parler en allemand à leurs clients d'outre-Sarine. Dans la famille Rogivue à Chexbres, par exemple, toutes les générations parlent allemand, y compris François, 30 ans, qui reprendra le domaine de son père et de son oncle en 2024 avec son frère Benoît, étudiant à Changins. «Environ deux tiers de nos clients viennent de Suisse alémanique. Et parmi eux, il y a aussi des jeunes qui s'intéressent au vin. Si on veut qu'ils reviennent régulièrement, peut-être en compagnie de leurs amis, il faut qu'on soigne leur accueil,

de visu stanprod

qu'on leur accorde du temps… Pour eux, nous sommes ouverts tous les samedis.» Le bouche-à-oreille est important, oui, mais «ce n'est pas toujours facile de remplir toutes les exigences du métier». François voit dans la coopération un vrai plus: «Nous sommes des collègues, pas des concurrents. Et nous pouvons nous soutenir mutuellement ou partager certaines machines qui coûtent cher.» François espère également que la jeune clientèle, par credo écologique, s'intéressera de plus en plus aux produits régionaux et locaux.

Techno & chasselas, un bon mariage

Pour reconquérir les clients perdus et séduire les jeunes, il faut des esprits entreprenants. Tel est Titouan Briaux Chaudet, 27 ans et des idées plein la tête. Après neuf mois passés chez Manfred Meier à Zizers, il a suivi une formation de maître de chai puis étudié l'économie d'entreprise à la Haute Ecole de gestion de Fribourg. «Mais j'ai arrêté après deux ans.» Pourquoi? Eh bien Titouan avait des projets plus passionnants. Avec deux amis, il a fondé The Lavaux Swiss Wine and Fondue Bar au cœur de Manhattan, auquel, chaque année, il consacre trois mois de travail. Et dans lequel il vend une partie de ses vins. «Bien sûr, je ne vais à New York que lorsque c'est calme ici dans le domaine. Mes parents, par chance, y sont très actifs depuis qu'ils sont à la retraite et qu'ils ne travaillent plus, elle comme gynécologue, et lui, comme dentiste.»

Au Domaine Chaudet, l'organisation d'événements joue également un rôle majeur. La terrasse et le jardin, avec leur vue sur le lac et les montagnes, sont loués pour des soirées privées, mais peuvent également être transformés en cinéma, salle de concert, bar, disco… Le chasselas coule ainsi au son de la techno. «J'ai l'organisation dans le sang, dit Titouan en riant, et je suis soutenu par de bons amis et bien sûr ma famille. C'est comme ça qu'on conquiert un jeune public!» C'est juste dommage que Titouan ne planifie pas un Lavaux Wine Bar à Zurich… «Je vais laisser cela à d'autres. Mais je serais heureux de les conseiller le moment venu!»

Des perspectives réjouissantes

La conclusion de nos échanges? Nul doute que cette nouvelle génération de vignerons, qui hérite aujourd'hui, dans le Dézaley, des sécateurs et des pipettes à vin de leurs parents, assurera la pérennité de l'appellation mythique et de ses vins magnifiques. D'elle, on n'attendra en revanche pas de bouleversements révolutionnaires, du moins pas pour le moment. Mais qui sait: dès que ces jeunes vignerons auront pris leurs marques et qu'ils se seront affranchis de leurs parents, peut-être feront-ils un ou deux pas courageux, que ce soit en termes de durabilité ou de marketing original. De toute façon, le pas le plus important, ils l'ont fait: choisir la voie de la collaboration au lieu de l'antagonisme. C'est déjà beaucoup. ■

©Willy Curchod

Table ronde organisée à l'initiative de l'association Appellation Dézaley Grand cru

Le 6 septembre, au Clos des Abbayes, des jeunes vignerons du Dézaley se sont retrouvés autour d'une table avec des représentants des médias. Objet des discussions: les défis auxquels ces jeunes sont confrontés; leur vision et leurs idées quant à l'avenir de ce terroir unique, pièce centrale du vignoble en terrasses de Lavaux. Nous avons parlé à certains d'entre eux plus en détail. Vous trouvez sur ***dezaley.ch/fr/communique-de-presse*** le bref portrait de chacun des 14 jeunes producteurs du Dézaley.

©MJ Valente

Cinq membres du comité de l'Appellation Dézaley Grand cru accompagnés des dix jeunes vigneronnes et vignerons.

Huit millésimes, représentant les années de naissance des jeunes vigneronnes et vignerons présents, ont pu être dégustés à l'issue de la table ronde.

UN SAVOIR-FAIRE RECONNU AU SERVICE DE NOS VIGNERONS DEPUIS 1979

Hüsler
Artisan TONNELIER

Osez l'exception ! Donnez une nouvelle âme à votre vin !

Vinifier son vin dans une cuve ovoïde en bois est une excellente opportunité de donner une nouvelle lettre de noblesse à l'un de vos nectars.

Les vins ainsi élaborés sont plus aboutis et naturellement plus expressifs car cette forme développe des arômes très fins avec une structure harmonieuse.

Schéma du mouvement des lies

La forme ovoïde induit et facilite différents mouvements, perceptibles (maintien en suspension des lies) ou imperceptibles (mouvement brownien, vortex) lesquels participent à l'élaboration de vins plus complexes.

Chaque exécution est un objet d'art ! Réservez dès à présent votre cuve de 500, 800 ou de 1000 litres

Tonnellerie Hüsler . Route Industrielle 1 . CH - 1806 St-Légier . T.021 926 85 85 . info@tonneau-husler.ch

www.tonneau-husler.ch

Tonnellerie Hüsler - une entreprise du Groupe Volet

GROUPE VOLET
CHARPENTIER/BATISSEUR

Passing the baton in the Dézaley vineyards

A Younger, Greener Dézaley

No-one lasts for ever and even in the blessed land of Dézaley Grand cru, a younger generation must take up the reins.

Basile Neyroud, Domaine Neyroud-Fonjallaz in Chardonne

In a wine-growing area such as Dézaley, with almost a thousand years of history, generations come and go as surely as the vine grows back after the winter. However, when generational transition happens simultaneously at a number of estates, it is worthwhile taking a closer look at what is involved.

The killer question

Organic farming, conserving biodiversity, or adapting winegrowing to climate change were some of the burning questions brought up by the journalists. Should not the Ville de Lausanne, which cultivates almost 17% of the 54 hectares of Dézaley vineyards, lead by example in converting to organic agriculture? "Definitely!", declares Doris Sommer, "We're all set". Grégory Massy, who together with his younger brother Benjamin has taken over the Clos du Boux estate, famous for its Dézaley Chemin de Fer, is currently in the testing phase. He is convinced they will soon be embarking on organic farming.

Techno & Chasselas go well together

If we are to win back lost clients in both the French- and German-speaking parts of the country and attract young people, entrepreneurial spirit is what we need. Titouan Briaux Chaudet has just that. He's twenty-seven years old and full of ideas. Together with two friends, he founded The Lavaux Swiss Wine and Fondue Bar in Manhattan. He assigns three months' work a year to that establishment and sells part of his wine production there. Organising events at the Chaudet estate is another major activity. The terrace and garden, with a view on the lake, are rented out for private parties, but can also be transformed into a cinema, a concert venue, a bar or even – a disco. That's when Chasselas meets techno.

Encouraging prospects

There is no doubt that the new generation of winemakers, now taking over the pruning shears and pipettes of their parents in the Dézaley vineyards, will assure the long-term sustainability of the mythical appellation and its magnificent wines. They have already done what is most important: they have opted to work together.

On September 6th, at the Clos des Abbayes estate, a group of young winemakers from Dézaley gathered around a table along with media representatives.

Quand le vin (re)passe à l'orange

Née en Géorgie il y a 8000 ans, la macération des raisins blancs avec leur peau et leur rafle donne aux vins qui en sont tirés un équilibre délicat entre fraîcheur et tanins. Les amateurs adorent ce qui reste un produit de niche.

Texte : David Moginier

L'orange est la cinquième couleur du vin. On connaît bien le blanc, le rosé, le rouge, voire le vin jaune du Jura. Mais l'orange, technique millénaire née en Géorgie et toujours utilisée là-bas (*lire encadré*), arrive doucement dans nos chais. La méthode «moderne» consiste à faire macérer le raisin blanc avec ses peaux, et parfois ses rafles, entre une et trois semaines avant le pressurage.

Le jus prend donc cette jolie couleur, mais surtout la macération extrait des tanins dans les peaux et les rafles qui vont donner de la complexité. Au final, le vin a donc la fraîcheur du vin blanc alliée à une masse tanique fine qui le rend idéal au repas. Inutile d'y penser pour l'apéro, mais le vin orange bien réalisé conviendra à merveille à une cuisine orientale ou asiatique, jonglant entre les épices et la douceur.

«Tout est dans l'équilibre entre l'acidité et les tanins», explique Pierre-Alain Dutoit, un des pionniers du genre dans le canton. Lui l'a fait suite à une commande du Chalet-des-Enfants, au Mont-sur-Lausanne. «J'avais fait auparavant des essais avec du chasselas, sans savoir que ça s'appelait vin orange.» Pour le restaurant,

©Wikimedia

Du chardonnay en pleine macération pelliculaire

©Ministère de la culture et de la protection des monuments de Géorgie

En Géorgie, les qvevris sont enfouis et scellés dans la terre pendant qu'y macèrent jus, peaux, rafles et pépins.

La tradition du qvevri

La tradition du vin en Géorgie remonte à 8000 ans en tout cas, selon les traces découvertes par les historiens, qui voient dans ce pays bordant la mer Noire le berceau de la culture de la vigne. Et qui pensent que le mot «vin» viendrait du géorgien «gvino».

A mi-chemin entre l'Europe et l'Asie, les paysans récoltaient le raisin qu'ils pressaient, avant de mettre le jus, les peaux, les rafles et les pépins dans un gros œuf en terre cuite, qui était ensuite enfoui dans le sol. La masse fermentait dans ces contenants, des qvevris, pendant plusieurs mois avant d'être soutirée.

La tradition est aujourd'hui inscrite au Patrimoine culturel immatériel de l'Unesco, parce qu'elle est restée vivante. Dans les campagnes géorgiennes, beaucoup d'enfants apprennent toujours la méthode pour fabriquer ces qvevris et pour vinifier à l'ancienne les cépages autochtones comme le rkatsiteli blanc.

il a opté pour du pinot gris, plus aromatique. Une cuvaison d'une dizaine de jours, avec des pigeages réguliers. Un petit décantage après le pressurage, des cuves mises à l'extérieur, au froid, pour éviter la deuxième fermentation (malolactique), un élevage nature pour une production toujours confidentielle.

Un goût qui surprend

«Ça surprend toujours ceux qui ne connaissent pas», s'amuse Catherine Cruchon, du domaine familial d'Echichens. «C'est atypique, avec plus de complexité que le blanc. Il faut expliquer son côté oxydatif à ceux qui ne connaissent pas le vin jaune du Jura. Mais ça reste un marché de niche.» Chez les Cruchon, on est parti sur du gewürztraminer, 1000 à 1500 litres par année. «On le cuve jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sucre. Il est ensuite élevé sur lies, sous bois suivant les millésimes.» Leur Omnis est également nature mais ne vous précipitez pas: les bouteilles n'ont pas survécu à l'incendie de la cave Cruchon qui a eu lieu ce printemps.

Quand la maison Bolle a repris le Domaine de la Ville de Morges, elle a également repris sa tradition de vins orange. Aujourd'hui, les Parcelle 902 (chardonnay), 966 (doral) et 976 (pinot gris) séduisent les amateurs. «Il faut toujours avoir une belle acidité pour combattre d'éventuelles déviations aromatiques», explique le directeur Jean-François Crausaz. Ici, on macère le doral grappes entières une dizaine de jours, avec un pied de cuve issu des meilleurs levains. C'est pressé avant de finir de fermenter dans un œuf en béton. Les deux autres sont cuvés sans les rafles, pour privilégier le fruit.

«Le chardonnay élevé en barrique de trois vins est plus complexe, mielleux, frais et confit en même temps.» Au final, des lots de 600 ou 1000 bouteilles qui se vendent bien «à un public un peu averti, à Genève ou en Suisse alémanique», affirme Jean-François Crausaz. Les vins sont nature: «C'est un exercice de style, on n'a pas le droit à l'erreur.»

Expliquer, toujours

Du côté de Badoux, l'ancien œnologue Daniel Dufaux avait sorti un Hommages en 2014, méthode ancestrale, sans levure ni soufre. «C'était particulier et ça n'a pas marché», se rappelle la nouvelle œnologue, Marjorie Bonvin. En 2020, elle a retenté de cuver du chasselas, pas en 2021, le millésime ne s'y prêtait pas. Cette année, la qualité est là, elle a donc cuvé son chasselas trois semaines avant de le vinifier et de l'élever nature, dans la gamme de vins modernes Henri.

«Il faut l'expliquer, ne pas le boire comme un chasselas traditionnel. Il y a de la curiosité, mais nous avons eu des commandes que nous avons dû rembourser. De mon côté, j'adore les vins oxydés, cette structure de rouge sur un vin blanc. Sur cet Henri orange, je retrouve la minéralité et les agrumes, mais tellement d'autres choses aussi.»

Le dernier à s'être lancé est Christian Dugon, à Bofflens. «J'avais trop de blancs classiques qui étaient un peu dans la même ligne, j'ai voulu essayer mais je ne le ferai pas chaque année.» Son pinot gris 2021 cuvé avec les rafles est vinifié en œuf plastique, pour que les peaux soient constamment dans le jus, avec une oxydation légère. Lui ajoute un peu de soufre à ses 580 litres qu'il a mis en bouteille pour «tâter le terrain» avec son vin qui «convient mieux à des entrées qu'à l'apéro». ■

Omnis, Henri Cruchon: gewürztraminer nature aux odeurs de thé vert avec des touches de fruits jaunes

Parcelle 902, Domaine de la Ville: chardonnay nature élevé en barrique, avec des arômes d'agrumes, de fruits confits et de fleurs

Henri Vin Orange, Badoux: chasselas aux notes de noix, de figues et de fruits secs, sur une base minérale

Vin orange, Cave de La Côte: un doral aux arômes de zestes d'orange, de fruits confits et de tabac

Henri Cruchon
VIGNERON

Le Domaine vient d'être élu ICÔNE DES VINS SUISSES par le guide gastronomique GAULT&MILLAU.

Robert Parker WINE ADVOCATE | les 8 vins dégustées ont reçu entre 90+ et 93+points par «Parker Wine advocate» :)

Daniel Rossier et Fils
Vignerons - Encaveurs

vins-rossier.ch Lavigny - Vaud - Suisse +41 79 224 82 32

Colour and tradition

Wine that Turns Amber

Originating in Georgia some 10,000 years ago, the ancient technique of macerating white grapes with their skins and stems produces wines with a delicate balance between fresh acidity and tannins. Enthusiasts love these wines that have long remained a niche product.

Amber is the fifth wine colour. We are well acquainted with white, rosé and red, and even the yellow Jura wines. But amber, a thousand-year-old technique born in Georgia and still used there, is only slowly reaching our wineries. The «modern» method is to macerate white grapes with their skin, and sometimes their stems, for just one to three weeks before pressing.

That is how the juice takes on its attractive colour but, above all, macerating extracts tannins in the skins and stems, which will give the finished wine its complexity. The end result is a wine that has the freshness of a white wine with a fine tannic structure, making it ideal for accompanying meals.

"It's all about finding the right balance between acidity and tannins", explains Pierre-Alain Dutoit, one of the canton's amber wine pioneers. He has opted for Pinot Gris.

A surprising taste

"If you don't know it, it'll surprise you", quips Catherine Cruchon from the Echichens family estate. They use the Gewürztraminer grape. Their Omnis amber is also a natural wine but, no need to rush: the bottles did not survive the fire at the Cruchon winery last spring.

When Bolle & Cie took over the Domaine de la Ville de Morges, they also took over their traditional amber wine production. Nowadays, Chardonnay, Doral and Pinot Gris are popular. "It's always important to have a good acidity level to counteract possible aroma deviations", explains Jean-François Crausaz, the director.

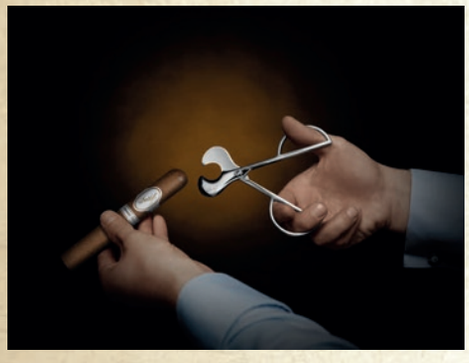
Always explain

At the Badoux winery, the former oenologist Daniel Dufaux created Hommages in 2014, according to the ancestral method, without yeasts or sulfites. "It was special, but it didn't work", recalls his successor, Marjorie Bonvin. In 2020, she made another attempt at fermenting Chasselas, not in 2021 which was not a good year for it. This year, the quality is right. She fermented her Chasselas for three weeks, vinified and matured the wine naturally, ready for their Sélection Moderne – Henri range.

The latest newcomer is Christian Dugon, from Bofflens. "I had too many classic whites, all very much the same, so I wanted to have a go but I won't be doing it every year." His Pinot Gris 2021, fermented with the stems, was vinified in plastic tanks to ensure the skins stay continually immersed in the juice, with just light oxidation.

In Georgia, qvevris are buried in the ground and sealed, leaving the contained juice, skins, stalks and pips to macerate.

©Ministry of Culture and Monument Protection



«Le tabac transforme les pensées en rêves.»
Victor Hugo

TABAC BESSON

Magasin spécialisé dans la vente de tabacs, cigares et spiritueux

Rue de Bourg 22 - 1003 Lausanne
Tél. 021 312 67 88
tabacbesson@bluewin.ch

TABACS - CIGARES
BESSON
LAUSANNE

«Dépositaire Davidoff depuis 50 ans»

Davidoff
CIGARS

Cave Vevey-Montreux
Un nouveau souffle

Après avoir connu certaines turbulences, la coopérative du lieu de production le plus oriental de l'AOC Lavaux voit l'avenir avec optimisme. Rencontre avec un acteur essentiel de ce renouveau: Alexis Praz.

Texte: Alexandre Truffer

© Philippe Dutoit

Originaire du Val d'Aoste, Alexis Praz a travaillé plusieurs années en Valais avant de reprendre les rênes de la Cave Vevey-Montreux, une coopérative créée en 1939 et présidée depuis 2019 par Pierre-Alain Cardinaux. «Notre nouvelle équipe a fait un gros travail à son arrivée», explique l'œnologue en montrant les bouteilles habillées d'une étiquette à la fois plus moderne et plus classique. «Nous avons retravaillé l'ancien logo composé des trois tonneaux symbolisant les trois communes viticoles emblématiques – qui sont aussi les trois plus importants sociétaires – de la cave: Montreux, Blonay-Saint-Légier et La Tour-de-Peilz.» Le nouvel habillage a coïncidé avec l'arrivée d'un sauvignon blanc, d'un chardonnay et d'une Réserve du Château des Crêtes. «Ce dernier est un galotta élaboré dans un style Amarone avec lequel nous avons remporté – tout comme avec le chardonnay – une médaille d'or au Grand Prix du Vin Suisse *(voir page 24)*», précise Alexis Praz. Cette couronne qui s'ajoute à une récompense du même métal au Mondial du Chasselas pour le Es Ruffinel et une reconnaissance similaire pour le Pinot Noir Riviera au Mondial des Pinots démontre que la qualité est au centre des préoccupations de la direction. «Ces médailles tout comme nos nouveautés nous ont permis de toucher une nouvelle clientèle, notamment de restaurateurs», se réjouit notre interlocuteur qui confirme que les chiffres s'améliorent. Interrogé sur la vendange, Alexis Praz s'enthousiasme sur la qualité et les quantités encavées en 2022. «Après 2021, qui a été vraiment problématique avec seulement deux tiers de la production, et ce alors que nous étions en pleine période de restructuration, ce nouveau millésime généreux et ensoleillé tombe à point nommé. Les rouges se présentent sous un jour magnifique et je suis impressionné par la qualité des blancs, qui ont moins souffert de la sécheresse que ce que l'on aurait pu craindre.» Structurée autour de cinq sociétaires majoritaires, qui représentent 90% des 35 hectares vinifiés par l'entreprise, la Cave Vevey-Montreux voit donc l'avenir avec un certain optimisme. «Le retour à des étiquettes classiques a été très apprécié et ce dynamisme commercial devrait pouvoir nous permettre d'investir dans cette coopérative qui n'est plus toute jeune, mais possède un bel avenir devant elle.» ■

> *«…Les rouges se présentent sous un jour magnifique et je suis impressionné par la qualité des blancs, qui ont moins souffert de la sécheresse que ce que l'on aurait pu craindre.»*
>
> Alexis Praz

La moutarde vaudoise, un grain de folie

Texte: Pierre-Etienne Joye
Photos: Sandra Culand

Elle n'a rien à envier aux grandes marques suisses et françaises. Au contraire, la moutarde artisanale fabriquée de A à Z dans le canton de Vaud continue de gagner en réputation. Depuis la plante cultivée à la mise en bocaux, les pionniers de la graine aromatisée ont fait des émules. Et les productions locales regorgent de variétés.

Bertrand Boesch élabore une vingtaine de moutardes artisanales à Cottens.

La moutarde? Elle a grimpé aux naseaux de toute une escouade de consommateurs français arpentant les allées des supermarchés cette année. Les étals étaient pratiquement vides. En cause, une météo désastreuse en 2021 au Canada et cette année la guerre en Ukraine, deux pays qui assurent l'essentiel de la production mondiale en graine du condiment piquant. Cette pénurie a donc touché la France, et dans une moindre mesure sa voisine suisse. Passé ce préambule, quoi de plus naturel que de vouloir prendre le pouls chez les artisans locaux. Car la moutarde 100% vaudoise s'est taillé une jolie réputation et a trouvé sa vitesse de croisière. Ils sont maintenant plusieurs producteurs à proposer leurs spécialités, avec un point commun: ce sont pour la plupart toutes des moutardes dites «à l'ancienne», entendez par là que le condiment est composé de graines broyées avec leur enveloppe. Leur texture reste alors granuleuse. Mais en arriver là n'a pas été une sinécure.

Convaincre les agriculteurs

Constat partagé par Bertrand Boesch à Cottens. L'informaticien de formation aura consacré beaucoup de temps à mettre au point sa recette de base. Et il lui aura aussi fallu près de 25 ans pour

Les graines de moutarde, noires, brunes ou jaunes, constituent la base du produit fini.

persuader des agriculteurs locaux de cultiver la plante. «La rengaine, au début, c'était méfiance, méfiance, méfiance…» explique ce passionné qui œuvre au sein de sa Moutarderie et Vinaigrerie du Grand-Pré depuis 2010. Ce n'est qu'un lustre plus tard qu'il parvient à convaincre un premier cultivateur de se lancer dans l'aventure. «D'autres ont suivi, et je travaille actuellement avec Serge Aeppli, dans le Chablais vaudois *(voir interview)*. Je lui ai fourni mes semences pour ne pas devoir adapter mes recettes à chaque fois.»

Bertrand Boesch utilise trois variétés pour élaborer ses moutardes. La noire *(brassica nigra)*, la brune *(brassica juncea)*, et la blanche *(sinapis alba)*, en réalité plutôt jaune. De la plus corsée à la plus douce. L'artisan joue en proportions diverses sur quatre sortes de moutures, ce qui lui permet d'obtenir douze possibilités différentes. «Je m'amuse avec les assemblages. Je respecte les mêmes dogmes, mais je jongle avec les grains.» Le mélange macère plusieurs jours dans un liquide acide tout aussi local (vinaigre, vin blanc, verjus ou citron), ce qui va libérer l'huile essentielle, cette substance typique picotant les sinus. Le Gargamel de Cottens ajoute ensuite des extraits de bouillon maison et aromatise ses préparations avant de les mettre en pot. Le sel? Il vient de Bex. Il y en a très peu. Six fois moins que dans les productions industrielles. «De 42 variétés, je suis passé à 20, dont 5 classiques», résume-t-il. Avec toujours la moutarde phare: gros grains à l'ancienne.

«Les graines gorgées du liquide acide éclatent en bouche. Ça décoiffe, c'est chaque fois une surprise dès qu'on mord dedans.»

Bertrand Boesch à Cottens

Des graines craquantes

Le résultat n'est pas une pâte lisse, compacte, mais un amalgame de textures et de saveurs, avec du grain bien en évidence. «Les graines gorgées du liquide acide éclatent en bouche. Ça décoiffe, c'est chaque fois une surprise dès qu'on mord dedans.» On l'aura compris, il y a de la mâche dans les moutardes de celui qui a été intronisé membre d'honneur de la Confrérie de la moutarde de Dijon en 2013. Une distinction française pour un moutardier vaudois? Une logique à cela: l'appellation «moutarde de Dijon» n'est pas un terme juridiquement protégé.

La moutarde vaudoise, de la fleur à la mise en pot, en passant par la mouture du grain et la touche aromatique

Des goûts et des histoires

Les Romands préfèrent ouvrir un pot de moutarde qui monte au nez. Les Alémaniques presseront avec délectation un tube qui leur offrira une préparation plus douce. Les Américains l'aimeront sucrée, ou aigre-douce. Quant aux Fribourgeois, au moment venu, ils se jetteront sur la fameuse moutarde de Bénichon, épicée à souhait et liée au vin cuit (raisinée). Tout ça découle de l'histoire ancienne. On retrouve des traces de la plante de moutarde, ou sénevé, 3000 ans avant notre ère, chez les Sumériens. Les peuples de l'Antiquité mélangent ses graines aux aliments pour favoriser la digestion. Puis vient l'âge d'or des épices, entamée au Moyen Age, éclatante durant la Renaissance. La moutarde fait alors partie de tous les banquets, comme le relate Rabelais. Au cours des siècles, elle devient de fil en aiguille synonyme de raffinement et de plaisir. Les moutardes fines et aromatiques gagnent les palais. Et tout récemment, c'est la moutarde vaudoise qui se fraie un honnête et goûtu sentier.

Aussi correspond-elle à une méthode de fabrication et un genre de moutarde davantage qu'à un produit dont la provenance et les ingrédients sont liés à un terroir. La pénurie en France a-t-elle donné un coup de fouet à sa production? «Pas plus que ça. Je fais dans la constance. A 63 ans, je dois en revanche réfléchir à ma succession prochaine.»

En terre vaudoise, si Bertrand Boesch a un temps fait figure de pionnier, il n'est plus le seul à proposer de la moutarde élaborée entièrement avec des ingrédients du cru. Hugo Reitzel à Aigle est aussi connu pour ses moutardes locales, de même que le Moulin de Sévery, qui commercialise ses créations un peu partout en Suisse romande. Ces entreprises sont fournies en grains de moutarde par un autre voisin de Cottens, Julien Bugnon *(voir interview)*. C'est aussi lui qui livre ses graines à un nouveau venu sur le marché de niche de la moutarde indigène: Joël Beney, à Montreux, avec les moutardes Dudit Jo.

Les moutardes de Joël Beney à Montreux: «éthiques, graphiques et goûtues»

Graphiste moutardier

Tout a commencé il y a cinq ans. Des amis sont invités chez Joël Beney pour déguster un lapin à la moutarde. L'homme aime la cuisine, il décide de réaliser la sauce à sa façon, avec une moutarde faite maison. Le résultat plaît, et les commentaires vont bon train. «Cela ne ressemble pas à ce qu'on trouve dans le commerce, tu devrais la vendre!» lui suggère-t-on. L'idée germe. Après plusieurs essais et des résultats devenus probants, le trentenaire franchit le pas, il se lance dans la commercialisation de ses produits. «Je suis graphiste de métier, j'adore faire du packaging. C'est un moyen d'associer mes deux activités pour sortir un bel objet et que ce soit bon.» Le néo-moutardier se démarque ainsi avec un design assez soigné, qui se traduit par un look haut de gamme tout en montrant l'aspect artisanal de la démarche. Avec un nom qui fait référence à la célèbre moutarde bourguignonne. «Dudit Jo, le jeu de mot a été trouvé par un ami, comme un joke. Je l'ai gardé.»

Sa recette de base est pour ainsi dire toujours la même: moitié grains foncés, moitié grains jaunes, fournis par Julien Bugnon à Cottens. «Je voulais faire du bio, mais c'est difficile avec la moutarde, alors je me suis tourné vers un producteur local.» Les graines macèrent environ trois jours dans de l'eau et du vinaigre, puis la masse est mixée, liée à la gomme de xanthane. A partir de là, l'artisan de Vevey ayant maintenant pignon sur rue à Montreux rajoute des goûts qui lui sont chers (livèche, cèpe, pain d'épices, etc., une douzaine de produits en tout). Joël Beney s'est lancé depuis peu dans la confection de moutardes lisses, crémeuses, mais la classique nature à l'ancienne est aussi chez lui celle qui marche le mieux. Composées d'un maximum de produits régionaux, ses moutardes de la Riviera se veulent éthiques et ancrées dans l'air du temps. Le plus possible vaudoises, c'est sûr.

«Je suis graphiste de métier, j'adore faire du packaging. C'est un moyen d'associer mes deux activités pour sortir un bel objet et que ce soit bon.»

Joël Beney à Montreux

CAVE DE LA CRAUSAZ

Féchy

Nous sommes heureux de vous accueillir dans notre cave pour une visite ou une dégustation.

Les vins du Vieux Coteau sont maintenant aussi disponibles à la Cave de la Crausaz !

CAVE DU VIEUX COTEAU
FÉCHY

HORAIRES D'OUVERTURE

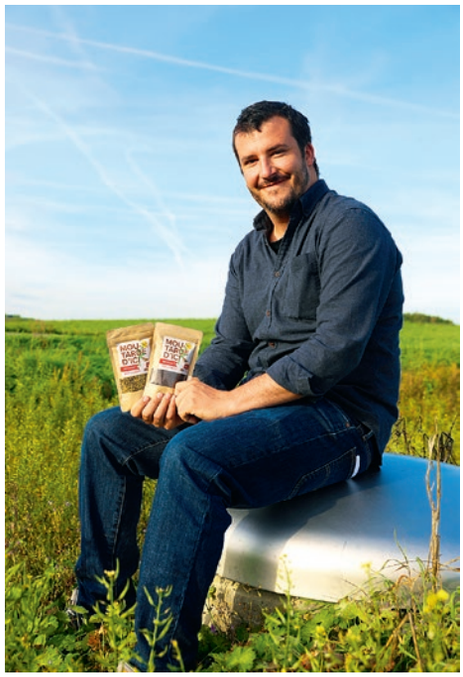
Lundi à vendredi : 7h à 12h - 13h à 18h
Samedi : 8h à 12h - 14h à 17h

CAVE DE LA CRAUSAZ – BETTEMS FRÈRES SA

Chemin de la Crausaz 3 – 1173 Féchy

Tél. 021 808 53 54 – www.cavedelacrausaz.ch

Entretiens croisés



A gauche, Serge Aeppli producteur à Yvorne

A droite, Julien Bugnon agriculteur-vigneron à Cottens

Serge Aeppli, agriculteur à Yvorne au Domaine des Pâqueys. Il livre le fruit de sa récolte à Bertrand Boesch, le moutardier de Cottens.

Julien Bugnon, agriculteur-vigneron au Domaine du Vieux Réservoir à Cottens, fondateur de l'entreprise Dicifood. Il fournit plusieurs fabricants de moutardes locales, dont Joël Beney.

Cultiver de la moutarde, comment ça s'est présenté?

Serge Aeppli: *Je suis tombé sur un article concernant le travail du moutardier Bertrand Boesch. J'ai appris qu'il avait de la peine à trouver des agriculteurs pour cultiver la plante, alors je l'ai contacté. C'est parti comme ça. La politique agricole fédérale est peu ouverte à la nouveauté, ça fonctionne mieux dans le canton de Vaud. Je me suis donc lancé. Il n'y a pas beaucoup de repères, il a fallu tâtonner, mais aujourd'hui, j'arrive à produire un hectare, avec les deux principales variétés demandées, soit la moutarde à graine jaune et l'autre à graine noire. J'ai toujours aimé tenter de nouvelles cultures. Avec la moutarde, j'ai pu relever un nouveau défi.*

Julien Bugnon: *C'est bien la moutarde qui a lancé Dicifood. C'était il y a quelques années, au détour d'une conversation autour d'un café avec le patron du Moulin de Sévery. On s'est dit qu'il était dommage de devoir importer des graines de moutarde de l'étranger, notamment d'Ukraine. Si loin pour fabriquer un condiment prisé qui pouvait se faire avec des produits entièrement locaux. Il fallait tenter le coup. Puis il a y eu Hugo Reitzel. Nous nous sommes un peu trouvés de façon naturelle, mutuellement, quand l'entreprise a décidé de lancer sa gamme de produits de fabrication 100% suisse.*

Quelle est la particularité de cette culture de niche?

S.A.: *La moutarde fleurit juste après le colza au mois de mai. Au niveau des produits phytosanitaires, c'est compliqué. Pour les herbicides et insecticides, rien n'est homologué. On doit donc se débrouiller mécaniquement surtout. Et puis il y a le tri, lorsque la graine est mûre. Il faut enlever tout ce qui n'est pas moutarde, par ventilation. Les graines sont ensuite passées au tamis. Elles sont séchées et livrées chez Bertrand Boesch, prêtes à l'emploi.*

J.B.: *Je produis de la moutarde brune et jaune. Le marché est assez limité, la demande est ciblée et c'est une culture ultra-sensible aux maladies, assez semblable à celle du colza, mais qui ne peut pas se faire sans produits protégeant les cultures contre des organismes nuisibles à la santé du végétal, malgré la pression du bio. Avec plus de 20 tonnes de graines par année, je pense être le plus gros producteur de moutarde de Suisse.*

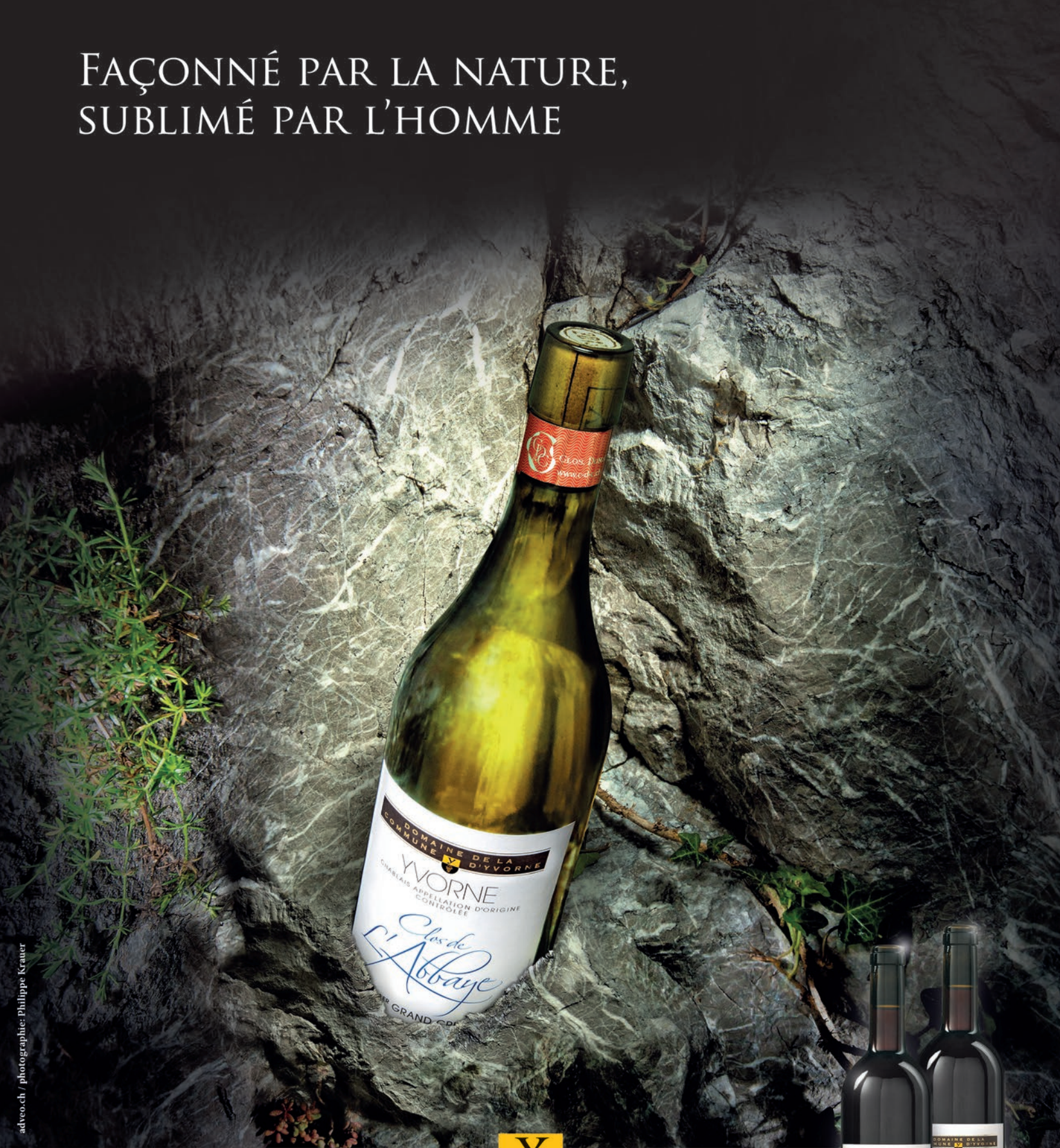
Une anecdote sur la moutarde?

S.A.: *Les gens sont curieux, posent des questions, sont surpris quand on leur dit que ce n'est pas du colza, mais de la moutarde. Avec mes grains, j'ai aussi essayé de faire ma propre moutarde, pour rire. Elle n'est pas bonne, chacun son métier. Alors je fais de la revente à la ferme.*

J.B.: *Un essai plutôt qu'une anecdote. Cette année j'ai planté de la moutarde en deuxième culture, avec une récolte tardive. Une expérience en réponse à la sécheresse de cet été. Juste un hectare et seulement de la graine jaune.*

Propos recueillis par PEJ

Façonné par la nature, sublimé par l'homme



adveo.ch / photographie: Philippe Krauer

Domaine de la commune d'Yvorne

Clos de l'Abbaye, 1er Grand Cru

Au coeur des terres d'Yvorne, chaque vin préserve une promesse: prolonger ce que la nature a de meilleur, par ce que l'homme sait faire de mieux. Les ceps noueux du Chasselas, taillés en gobelet, plongent leurs racines dans les éclats de calcaire et de moraine glacière, conférant à ce 1er Grand Cru élevé sur la roche, son empreinte minérale singulière, aux notes de pierre-à-fusil. Débouchez et laissez ses parfums de fruits mûrs vous envahir, avant de succomber, entre douceur et amertume, à la caresse de ses arômes intenses, façonnés par un terroir d'exception.

www.commune-yvorne.ch

Vaud Mustard: It all Began with a Seed

It is in no way inferior to the well-known Swiss and French brands. On the contrary, the artisanal mustard, entirely made in the Vaud canton, is becoming increasingly recognised. From the planting to the jarring, these flavoured seeds are closely emulating the original.

The 100% Vaud mustard has earned itself a good reputation and is now well accepted in the market. At present, there are several producers offering their specialities. These flavoured condiments have one point in common: most are made in the traditional way, from crushed whole seeds and therefore have a grainy texture. However, getting there was no easy matter.

Bertrand Boesch, in Cottens

Convincing the farmers

That was the mission of Bertrand Boesch from Cottens, originally a computer engineer who has been making mustard and vinegar at his Moutarderie et Vinaigrerie du Grand-Pré since 2010. It took him almost 25 years to persuade local farmers to grow the plant. He explains that, "At first it was the same old story over and over – a general sense of mistrust". It took him ages to finally convince just one farmer to take the plunge. "Others have followed, and right now I'm working with Serge Aeppli, in the Chablais region in Vaud."

Crunchy seeds

The end-product is not a smooth, compact paste but a blend of textures and flavours, in which the seeds are clearly visible. Although Bertrand Boesch was a pioneer in the Vaud region for a while, he is no longer alone in offering a mustard made entirely from raw ingredients. Hugo Reitzel from Aigle is also known for his locally made mustard, along with the Moulin de Sévery which sells its products all over French-speaking Switzerland. These niche-market producers get their mustard seed supplies from Julien Bugnon, a crop-grower from Cottens, who also provides seeds to a newcomer, Joël Beney, in Montreux, who makes Moutarde Dudit Jo.

A graphic designer turned mustard-maker

The new mustard-maker, Joël Beney, macerates the seeds in water and vinegar for about three days. After stirring the mixture, he binds it with Xanthan gum. He then adds his favourite flavours (sea parsley, cep, gingerbread etc., about a dozen different flavours in all). Made with as many regional products as possible, his Riviera-region mustard is ethical and pleasing to the contemporary palate – and almost entirely home-grown in Vaud.

Mustard plant and seeds

Joël Beney, in Montreux

The Guillon Trumpets

© Edouard Curchod

When the Confrérie du Guillon was founded in 1954, the sound of trumpets accompanied the *ressats* (banquets). However, it was not until some twenty years later that a real group was invited to play at these events celebrating the glory of Vaud wine.

The Marignan Quartet, founded in 1973 by four former members of the Lausanne College Fanfare, was hired the following year by the Governor, Robert Anken. One of these distinguished musicians was the trumpet player, Silvio Mages. He subsequently took on the role of Constable. His two sons, Olivier and Grégoire, both gifted trumpet players, soon joined him at the Chillon Castle. Like their father, they would later don the Councillor's gown.

Over time, a number of talented musicians joined the group. In addition to trumpet players, they included players of large wind instruments (bassoons, trombones and saxophones) as well as percussionists.

The trumpets are sounded about 25 times during the evening: when wine is drawn from the barrel, during the initiation rite and each time a dish or a wine are presented. The repertoire is varied, with different types of music ranging from patriotic and solemn, such as the Vaud anthem and *Ranz des Vaches*, to more lively and popular pieces, such as themes from the films Gendarme de *Saint-Tropez* or *The A-Team*.

Pascal Besnard, the Provost

vaud œnotourisme
VAUD

VENTE EXCLUSIVE
à la Boutique et au Bazar du Château

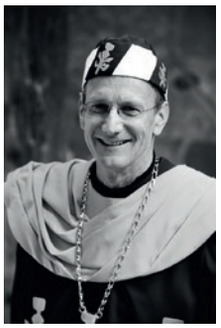
CLOS DE CHILLON
GRAND CRU

CHILLON
SITE CULTUREL SUISSE

Henri Badoux
1908

Vinifié et mis en bouteilles par la Maison Henri Badoux, le Clos de Chillon, AOC Lavaux, est élevé dans une quarantaine de barriques dans les souterrains de la forteresse.

www.chillon.ch



Confrérie du Guillon
Fondée en 1954 Les vins vaudois

Que du bonheur

Les vigneronnes et vignerons ont eu de quoi se réjouir en cet automne 2022. Oubliées les pingreries du millésime précédent et ses affres climatiques, voici venu le dernier-né qui renoue enfin avec une belle récolte et au surplus avec une qualité d'exception. La sécheresse estivale et le manque de précipitations n'ont finalement que peu affecté la production de raisins parfaitement sains, dorés à souhait, le tout vendangé avec plus de deux semaines d'avance sur une année normale. Que du bonheur d'autant plus que les conséquences économiques et sociales liées à la pandémie ne semblent être qu'un mauvais souvenir.

J'en veux pour preuve l'engouement incroyable pour nos manifestations de l'année qui ont été littéralement prises d'assaut malgré la morosité ambiante. La situation géopolitique mondiale, la récession à venir, l'inflation galopante, le futur manque d'énergie sans oublier toutes les nouvelles plus anxiogènes les unes que les autres n'ont en rien entamé votre enthousiasme à participer aux ressats et aux Quatre heures du vigneron à Nyon. Que du bonheur dans ce maelström de prédictions fatalistes et d'anxiétés programmées. Seul bémol dans ce concert de satisfaction, le nombre important de dames compagnons et compagnons qui n'ont pas trouvé de sésame pour nos ressats. Nous en sommes navrés tout en n'ayant qu'un seul conseil à vous donner: réservez dès maintenant vos places pour 2023, vous le méritez bien.

Vous l'avez compris c'est un Gouverneur comblé qui vous écrit tant notre chère Confrérie jouit d'une dynamique positive et d'une activité débordante grâce à l'engagement bénévole et hors norme de tous mes frères de robe. Qu'ils en soient ici vivement remerciés. Ces réunions à la gloire du vin associées aux subtilités d'une cuisine gastronomique, le tout savamment pimentés d'éloquentes envolées lyriques et de chants populaires composent un spectacle de très haute tenue dans un lieu féerique. Un événement hors du temps empreint de traditions, de convivialité et de plaisir, de quoi nous faire rêver, le temps d'une soirée, à un monde meilleur. L'intemporalité et le succès de nos manifestations, nous les mesurons également au public toujours plus jeune qui fréquente Chillon. Ces aficionados en herbe intéressés aux bons vins et à la bonne chair sont aussi les nouveaux ambassadeurs du vignoble et des vins vaudois. Ils constituent le vivier et l'avenir de notre Confrérie. Chaque année, près de 150 nouveaux membres rejoignent ainsi nos rangs, de quoi assurer et maintenir une moyenne d'âge très dynamique.

Dans cette constellation de réjouissances et de bonnes nouvelles et après plus de 11 ans de bonheur à la tête de la Confrérie, j'ai décidé de remettre, en mars prochain, mon mandat de gouverneur. Je confierai les clefs à des forces plus jeunes, particulièrement engagées et motivées, aptes à perpétuer jusqu'à la nuit des temps la vie de cette merveilleuse institution.

Alexandre Truffer, échotier
Photos: Edouard Curchod et Déclic Photographies

Aussi prosaïque que semble le verbe coller, ce mot résume à merveille les ressats des Pèdzes, ces indécollables amateurs de chasselas. Commençons par le commencement: coller vient de colle, un produit tendance chez les rebelles climato-anxieux qui a fait les délices des chantres et clavendiers. Ce liant n'a toutefois pas dû être utilisé pour souder les convives à leurs chaises. En effet, le spectacle, répété dix fois, fut de toute beauté. Menus généreux, vins chatoyants, gais compagnons au diapason et cors de chasse flamboyants: les ingrédients qui cimentent la Confrérie étaient à leur apogée. A table, tout a collé: l'Epesses 2020 avec le loup de mer poêlé au vin blanc, le Dézaley 2015 avec le vacherin Mont-d'Or et le vieux gruyère, la brioche au poivre Maggia avec le foie gras et le pain de seigle avec le saumon de Lostallo. En salle, tout a collé: les hérauts avaient le verbe haut, les prévôts ne manquaient pas un bon mot et les trompettes jouaient à faire trembler les murs du château. Des intronisations aux dernières libations, tout a collé comme le prouvaient les sourires fermement fixés sur les visages des convives devenus incollables sur les vins vaudois et l'art de pèdzer.

Vendredi 28 octobre

Compagnon majoral

Jean-Philippe Ceppi
Producteur de Temps Présent

Compagnon ministérial

Gilbert Bezençon
Directeur des Gais Compagnons du Guillon

Compagnon

Laurent Buri
Chexbres

Christophe Challande
Duillier

Benjamin Chevalley
Cully

Laurent Delisle
Pully

Samedi 29 octobre

Compagnon d'honneur

Christian Hofer
Directeur de l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG)

Compagnon majoral

Jean-Luc Favre
Président de l'Union des Associations Patronales Genevoises (UAPG)

Compagnon

Daniel Gros
Yverdon-les-Bains

Viviane Mariétan
Massongex

Thierry Martin
Neyruz-sur-Moudon

Philippe Pellegrin
Chéserex

Pascal Schornoz
Riaz

Constantin Tuleasca
Nyon

Vendredi 4 novembre

Compagnon d'honneur

Philippe Eckert
Directeur général du CHUV

Compagnon juré

Olivier Mark
Président de la Communauté interprofessionnelle des vins vaudois (CIVV)

Compagnon

Jean-Blaise Eckert
Collonge-Bellerive

Yves Eckert
Epesses

Claude Gonet
Genève

Vincent Guex
St-Légier-La Chiésaz

1

2

4

5

1. La conseillère nationale Jacqueline de Quattro est venue soutenir Olivier Mark, président de la CIVV, intronisé compagnon juré.

2. Présentation du nouveau chef des Gais Compagnons, Gilbert Bezençon.

3. Philippe Eckert, directeur général du CHUV, bien entouré.

4. Bienvenue à Séverine Maire, nouveau renfort du secrétariat de la Confrérie.

5. Christian Hofer, directeur de l'OFAG, s'essaie au «tirer au guillon».

6. Pierre-Antoine Hildbrand, conseiller municipal à Lausanne, signe le livre d'or.

7. Portant fièrement leur sautoir, de gauche à droite: Nicole Conrad, François Margot et Stéphane Krebs, fraîchement intronisé compagnon d'honneur.

8. Les bons mots font mouche au grand plaisir de Jean-Philippe Ceppi, producteur de Temps Présent.

9. Lionel Eperon (à dr.), en bonne compagnie.

8

3

Pierre-Antoine Hildbrand
Lausanne

Nicolas-Guy Kunz
Pully

Jean-René Lepezel
Chéserex

Roland Mottaz
Syens

Guy Pittier
Attalens

Nicole Rapin
Corcelles-près-Payerne

Julien Reichenbach
Vevey

Loïc Schir
Villars-Ste-Croix

Raymond Vauthy
Les Cullayes

Samedi 5 novembre

Compagnon d'honneur

Philippe Amon
Administrateur délégué et propriétaire de SICPA

Compagnon d'honneur

Stéphane Krebs
Entrepreneur, président de la Fédération patronale vaudoise (FPV)

Compagnon ministérial

Arthur Duplan
Caviste

Compagnon ministérial

Séverine Maire
Secrétaire de la Confrérie du Guillon

Compagnon

Alexandre Bardet
Villars-le-Grand

Marian Borovsky
Liestal

Delphine Buffat
Belmont-sur-Lausanne

Gisèle Ferrot
Cheseaux-Noréaz

Anick Goumaz
Vulliens

Florian Jaques
Rances

Johan Lecoq
Echichens

Nadège Longchamp
Le Mont-sur-Lausanne

Frédéric Naef
Mont-sur-Rolle

Pierre-Yves Nicodet
St-Légier-La Chiésaz

Klara Schildknecht Borovsky
Liestal

Sophie Vallotton
Lausanne

David Vincent
Portalban

6

7

9

Vendredi 11 novembre

Compagnon d'honneur

Susan M. Gasser
Directrice de la Fondation ISREC

Compagnon ministérial

Estelle Hofer
Graphiste de la revue *Le Guillon*

Compagnon

Céline Bettex
Neyruz-sur-Moudon

Gaël Cantoro
Villette (Lavaux)

Géraldine Carel
Bavois

Steve Gasser
Lonay

David Martin
Puidoux

Marc Salangros
Féchy

Philippe Volet
Blonay

Samedi 12 novembre

Compagnon juré

Franz Hüsler
Tonnelier-œnologue

Compagnon majoral

Mireille Ducret
Présidente de l'Association des paysannes vaudoises (APV)

Compagnon ministérial

Thomas Gutmann
Adjoint au préfet de St-Gall

Compagnon

Christophe Baechler
Ecuvillens

Charlotte Bory
Bordeaux

Laurent Cuénez
Etagnières

Christian Dudli
Herisau

Christophe Godel
Ecublens FR

Matia Gojon
Gland

Thomas Haeggberg
Zuzwil SG

Ludovic Jossevel
Le Mont-sur-Lausanne

Stefan Keller
Abtwil SG

Pierre-Alain Lunardi
Montagny-près-Yverdon

Philippe Macchiaioli
Lonay

Quentin Meyer
Mollens VD

1

2

4

6

7

1. Susan Gasser, directrice de la Fondation ISREC, juste avant d'effectuer le demi-tour réglementaire et de recevoir son sautoir de compagnon d'honneur.

2. Estelle Hofer et Pascal Besnard, le duo qui a élevé la revue Le Guillon à son niveau actuel d'excellence.

3. «Je le promets».

4. François Montet, président de la FVV.

5. Charles-Henri de Luze, coprésident de la Diana vaudoise, vient de rajouter le Guillon à son tableau de chasse.

6. Bienvenue dame compagnon.

7. Raymond Junod, ancien conseiller d'Etat et conseiller honoraire de la Confrérie (au centre).

3

5

8. Mireille Ducret, présidente de l'Association des paysannes vaudoises, (devant à gauche) se prépare à devenir compagnon majoral.

8

Julien Meylan
Villette (Lavaux)
Petter Nordback
Lutry
Marc Reymond
Lausanne
Benoît Riboulet
Etoy
Martin Thurnheer
Berneck
Christophe Tombez
Salavaux
Matthieu Tombez
Salavaux
Fabian Vallelian
Le Pâquier-Montbarry

Vendredi 18 novembre

Compagnon juré

François Montet
Vigneron-encaveur, président de la Fédération vaudoise des vignerons (FVV)

Compagnon majoral

Charles-Henri de Luze
Coprésident du comité cantonal de la Diana vaudoise

Compagnon

Jérémy Alter
Champsec
Andreas Diemant
Pully
Alexandre Maillard
Goumoens-la-Ville
Christophe Malbec
Crassier
Christian Meixenberger
Autigny
Ernest Mörgeli
Crans-près-Céligny
Hervé Nusbaumer
Préverenges
Aïssatou Paulsen
Lausanne
Christiane Rebeaud
Panex
José F.Sierdo
Yens
Christian Steinmann
Savigny
Karine Storm-Devolz
Préverenges
Marc Suter
Poliez-le-Grand
Lionel Von Arx
Le Sépey
David Zumbrunnen
Oulens-sous-Echallens

Samedi 19 novembre

Compagnon d'honneur

Chantal Weidmann Yenny
Présidente de l'Union des communes vaudoises (UCV)

Compagnon

Emilie Baehler
Chamby

Gilles Baehler
Chamby

Marco Maria Baroni
Breganzona

Andreas Bergmann
Lausanne

Florence Bettschart-Narbel
Lausanne

Pierre-Alain Chabloz
Château-d'Oex

Christophe Corset
Orges

Sébastien Debonneville
Gimel

Christian Freiburghaus
Pully

Francesco Gallo
Cugnasco

Christian Genilloud
Constantine

Nadia Ghisolfi
Pambio-Noranco

Danilo Giorgetti
Canobbio

François Haenni
Cotterd

Laetitia Kohler
Bellerive VD

Yann Neuenschwander
Cossonay-Ville

Eric Suardet
Chavannes-des-Bois

Michel Verdon
Montmagny

Kilian Zahner
Emmenbrücke

1

3

4

5

6

1. Benjamin Gehrig, directeur de l'Office des Vins Vaudois, est élevé au rang de compagnon d'honneur.

2. Le directeur des Retraites Populaires, Philippe Doffey, au difficile exercice du «tirer au guillon».

3. Notre «héraut» du soir, Christian Dénériaz sort ses cartons.

4. Grégoire Raboud (à gauche) et Philippe Bardet, deux figures du Gruyère, goûtent les paroles fleuries du chantre.

5. Tout est prêt, faites entrer les candidats!

6. La présidente de l'Union des communes vaudoises, Chantal Weidmann Yenny, très inspirée par le livre d'or.

Vendredi 25 novembre

Compagnon d'honneur

Philippe Doffey
Directeur général
des Retraites Populaires

Compagnon juré

Benjamin Gehrig
Directeur de l'Office
des Vins Vaudois (OVV)

Compagnon majoral

Philippe Bardet
Directeur de l'Interprofession
du Gruyère

Compagnon majoral

Grégoire Raboud
Gouverneur de la Confrérie
du Gruyère

Compagnon

Loïc Baumann
Vevey

Florence Bovy
Gilly

Charles-Emile Cuhat
La Sarraz

Sébastien Dance
Aran

Philippe Descheemaeker
Epalinges

Yves Dubuis
Villeneuve VD

Jessica Durand
Blonay

Fanny Guérin-Lambert
Monthey

Sandrine Humbert
Rolle

Daniel Kämpf
Le Brassus

François Marro
Gollion

Thierry Marro
Gollion

David Rojard
Etoy

Roger Simon
Gollion

Patrick Torti
Monthey

Jean-Marc Vulliamy
Goumoens-la-Ville

Nadia Yerly
Les Monts-de-Corsier

Samedi 26 novembre

Compagnon d'honneur

Josiane Lei
Maire d'Evian, présidente de
la Communauté de la commune
d'Evian, députée départementale
de Haute-Savoie

Compagnon majoral

Ludovic Douteau
Chef exécutif de l'Hôtel Royal
Savoy Lausanne

Commune combourgeoise

Commune de Vaux-sur-Morges

Compagnon ministérial

Frédéric Comte
Président des Trompes de chasse
de Chamonix

Compagnon ministérial

Roland Volet
Trompettes de la Confrérie
du Guillon

Compagnon

Antoine Bastian
Lutry

Jérémy-Daniel Benjamin
Zurich

Jonas Benjamin
Pully

Alexandre Berlie
Crassier

Alain Boven
Vionnaz

Olivier Bucheli
Aran

Ellen Cart
Promasens

Frédéric-Auguste De Luze
Chigny

Raphaël Franzi
Yverdon-les-Bains

Coralie Girod
Wallisellen

Yoann Goy
Epesses

François Héritier
Verbier

Samuel Nanchen
Grandvaux

Hervé Parisod
Puidoux

Lionel Parisod
Riex

Scannez et découvrez
plus de photos
des ressats

GUILLON.CH

CAVE DE LA CÔTE

L'excellence du terroir de Vinzel

PREMIER GRAND CRU

CHÂTEAU LA BÂTIE

Vinzel, La Côte AOC

DOMAINES & CHÂTEAUX DE LA CÔTE

Note Robert Parker: 92/100 | "Issu d'une parcelle d'un hectare située à proximité du château, le Château La Bâtie Premier Grand Cru 2020 à Vinzel offre un bouquet franc et aromatique, élégant et raffiné de fruits blancs mûrs complété par des notes de levure et par un soupçon de jus de citron frais. La bouche est ronde mais droite et fraîche, c'est un La Côte fruité, fin, stimulant et salé, mais aussi accrocheur avec une structure et des arômes persistants. C'est un excellent Chasselas de cette cave coopérative de Morges. Volume d'alcool déclaré de 13 %. Bouchon naturel." Dégusté à Zurich en février 2022.

CAVE DE LA CÔTE | Chemin du Saux 5 | 1131 Tolochenaz | + 41 21 804 54 54 | info@cavedelacote.ch

www.cavedelacote.ch

Guillon Rébellion

Alexandre Truffer, échotier

© Edouard Curchod

Laideur et pragmatisme: voici les deux piliers du 21e siècle. Marchant d'un pas égal, elles écrasent toute trace de beauté, toute once de poésie. Si ce château reste un fier bastion de l'épicurisme et du raffinement, ne vous croyez pas en sécurité. Dernier assaut en date de ces furies, le nouveau pont qui enjambe la voie de chemin de fer. N'en doutons pas, cette passerelle que vous avez foulée est solide et fonctionnelle. Dans cinquante ans, elle défigurera toujours le paysage. Stoïque et hideux, ce pont sera traversé par des millions de touristes qui se demanderont pourquoi avoir construit une telle verrue à l'entrée du monument le plus visité de Suisse. J'avoue que je me suis posé la même question. Je n'y vois qu'une seule raison: le dépit amoureux. A mon avis, l'architecte a dû tomber amoureux dans sa jeunesse d'une beauté venue d'Orient. Violemment rejeté par sa Juliette orientale, il décida d'enlaidir pour un demi-siècle le monument préféré de millions d'Asiatiques.

Je pourrais m'épancher longtemps sur cette époque qui fait la guerre avec tant d'acharnement à l'élégant et au raffiné. Et pourtant, vous êtes enclins à faire trembler le château de vos applaudissements lorsque je décris cet Epesses 2020 comme un chasselas d'une grande finesse qui demande un peu de temps pour se dévoiler. Pas tout de suite, pas trop vite, il laisse entrevoir une aromatique élégante mariant notes minérales et florales, avant que n'apparaissent quelques fruits blancs. En bouche, on aime l'équilibre entre la matière croquante, la fraîcheur tonique et les arômes à la fois gourmands et élégants. Vous parvenez aussi à vous enthousiasmer pour un chant des Gais Compagnons, alors laideur et pragmatisme n'ont pas encore recouvert ce monde de leur médiocrité sympathique.

C'est pourquoi, je propose de créer un mouvement social épicurien que nous baptiserons Guillon Rébellion. Vous, dont la cravate impeccablement nouée indique que vous exercez un métier mortellement ennuyeux tel que banquier, assureur ou pire encore, comptable, pourrez demain goûter à l'ivresse de la révolution. Imaginez-vous au cœur de Lausanne, bloquant avec vos compagnons toutes les pistes cyclables de la capitale. Votre voisine aura profité de la pagaille pour se coller une main sur la trottinette électrique du syndic et l'autre sur le vélo de la présidente du grand conseil. Quant à vous, Madame, Monsieur, que votre adolescent regarde avec tant de condescendance, emmenez-le lorsque vous aspergerez de crème de cèpes l'une des œuvres postmodernes du Mudac. Croyez-moi, il sera si surpris qu'il devrait ne plus vous traiter de boomer pendant une semaine.

Les objectifs principaux de Guillon Rébellion sont les mêmes que ceux de tous les mouvements du même type: avoir son quart d'heure de gloire sur les réseaux sociaux et emmerder la classe moyenne. Bien entendu, pour bénéficier de la complaisance des journalistes et de la clémence des juges, nous invoquerons l'état de nécessité. Face caméra, nous dirons que nous n'arrêterons pas tant que laideur et pragmatisme domineront le monde! Face caméra, nous répéterons que tant que les architectes de ce pays ne connaîtront qu'une forme, le cube, qu'une matière, le béton, et qu'une couleur, le gris, nous n'arrêterons pas! Et surtout, tant que cette verrue minérale qui nous navre à chaque ressat ne sera pas remplacée, nous n'arrêterons pas!

Alors, rejoignez Guillon Rébellion! Engagez-vous dans une lutte sans merci contre laideur et pragmatisme. Dans trois siècles, les épicuriens parleront encore de votre combat. Ils diront à l'instar de J.-M. de Heredia:

Comme un vol de gerfauts hors du charnier natal
Fatigués de porter leurs misères hautaines,
Du château de Chillon, ces braves par centaines
Partaient, ivres d'un rêve héroïque et brutal.

Ils allaient sauvegarder le fragile idéal
Que le Guillon mûrit dans cet écrin altier
Epicuriens têtus dans un siècle gâché
Ils semèrent un bordel vraiment phénoménal

Architectes miteux et bien-pensants verbeux
Se virent harcelés par ces mythiques preux
Le combat fut ardu, mille fois renouvelé

Guillon Rébellion, ce mouvement épique
Fut un jour baptisé, par un Epesses doré
Pour oublier un pont, très laid et si pratique.

Alors Gouverneur, mets en perce ce Lavaux 2020 et baptise Guillon Rébellion, le premier mouvement social épicurien.

Guillonneur de St-Gall 2022
La renaissance

Pour le pire comme pour le meilleur, la pandémie a bousculé certaines habitudes. L'impossibilité de poursuivre une routine datant parfois de plusieurs années a donné des idées aux esprits imaginatifs. Témoin le guillonneur de St-Gall, qui a repris ses marques dans un cadre entièrement nouveau, en maintenant toutefois le seul horaire méridien de toutes nos manifestations «hors les murs».

Texte: Claude-Alain Mayor, légat
Photos: Edouard Curchod

De la gare au hangar

La participation aux guillonneurs de la Confrérie offre parfois de surprenantes découvertes à l'amateur de vin vaudois qui s'aventure au-delà des frontières cantonales. Qui se serait ainsi imaginé que St-Gall avait réservé à ses anciennes halles aux locomotives CFF un sort similaire à celui qu'elles ont connu à Lausanne? La fondation *Lokremise* a en effet donné le jour, dans ce lieu chargé d'histoire ferroviaire, à un centre culturel avec salle de théâtre et cinéma… mais aussi à une élégante brasserie à la française, *Chez Lok*. A l'extrémité orientale de la Suisse, on estime manifestement que la gastronomie fait partie intégrante de la culture…

Les cinq vins du Jean-Louis

Il n'en fallait pas plus à l'entreprenant préfet du cru, Patrick Rütsche, pour réaliser d'une pierre deux coups: trouver un successeur au restaurant du premier étage de l'hôtel Métropole pour y abriter le guillonneur de St-Gall et fournir à ses ouailles l'occasion de découvrir cette nouvelle adresse. Pour les habitués venus en train de contrées plus occidentales, il convenait juste de faire attention de traverser les voies ferrées dans l'autre sens et de sortir côté montagne. A ce détail près, le trajet présentait le même degré de difficulté que lors des éditions précédentes: une balade même pas apéritive de deux cents mètres. Heureusement, comme chacun sait, un rien suffit à donner une terrible soif aux conseillers et compagnons du Guillon et à leurs invités.

Même si l'ombre du coronavirus n'avait pas totalement disparu – provoquant quelques défections de dernière minute –, une respectable affluence de près de soixante personnes, dont quatre conseillers, a témoigné de l'envie impérieuse de retrouver les instants magiques de partage comme sait en offrir la communion autour du vin et bien sûr en l'occurrence des crus vaudois.

Un Jean-Louis bien corsé

Les participants ont pu d'emblée mesurer la qualité de leurs souvenirs gustatifs vieux de bientôt trois ans – bien qu'il soit hautement vraisemblable que la plupart d'entre eux aient recouru aux ressources insoupçonnables de leurs

Les deux gagnantes du concours: Gertrud Rechsteiner (à gauche) et Sarah Hansmann, avec le préfet Patrick Rütsche et le légat Claude-Alain Mayor

Concentration et partage d'impressions

celliers pour entretenir l'acuité de leurs papilles durant le confinement. Il s'agissait de reconnaître un Château de Vinzel Grand cru (La Côte), un Arnex-sur-Orbe Grand cru Jade (Côtes de l'Orbe), un Epesses Les Chapelles (Lavaux), un Yvorne Petit-Vignoble (Chablais), tous du millésime 2020 et un Dézaley Grand cru Les Gradins 2019. Ces vins ont été dans une première phase commentés par le conseiller Michel Gfeller, dans un Bärndütsch impeccable, puis dégustés à l'aveugle dans un ordre choisi par l'équipe du légat, apparemment espiègle ce jour-là.

Au terme de l'exercice, sur 53 concurrents ayant rendu leur bulletin, quatre ont réalisé un sans-faute, dont deux conseillers hors course, alors que dix ont reconnu trois vins sur cinq. Des résultats plutôt méritoires, sachant que la compétition était particulièrement piégeuse, dans un millésime généreux et opulent qui lisse volontiers les différences. Une fois de plus, les femmes ont démontré la justesse et la subtilité de leur perception organoleptique, puisque six d'entre elles se sont retrouvées dans les quatorze premiers, alors qu'elles formaient à peine un tiers des dégustateurs. Parmi les deux gagnantes à cinq points, Gertrud Rechsteiner et Sarah Hansmann, le sort a désigné la première nommée comme l'heureuse lauréate du jour. Sa sagacité s'est vue récompensée par la traditionnelle invitation à un ressat pour deux personnes au château de Chillon.

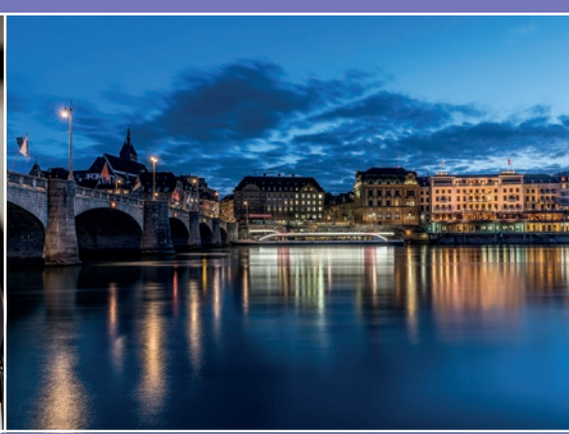
Où la chère retrouve ses droits

La dégustation ayant comme de coutume laissé les concurrents sur leur soif, il était temps de passer à l'apéritif, une Petite Cure (d'Attalens) 2020, parée de toutes les vertus d'une grande et qui, à l'instar de tout chasselas bien né, a alimenté la flamme de la convivialité. Virevoltant parmi les convives, un service d'une redoutable efficacité, rappelant pour les habitués de Chillon

WYSCHIFF.CH
BE DIFFERENT. BE SWISS.

Wyschiff on tour

Reise in die Erlebniswelt der Schweizer Weine



Schweiz. Natürlich.

Anlässe 1. Halbjahr 2023:

Wyschiff Event Zürich	14. – 15. Februar
Wyschiff Event Pfäffikon SZ	16. – 17. Februar
Wyschiff Luzern	16. – 19. März
Wyschiff Basel	23. – 26. März
Wyschiff Thun	30. März – 02. April

Verein Wyschiff Schweizer Winzer | wyschiff.ch

Wein massvoll geniessen

Powered by
SWISSWINE

la virtuosité des Fanchettes, a donné un premier aperçu des talents du chef sous la forme d'amuse-bouche hauts en couleur et relevés en saveur: un couscous oriental au Ras-el-Hanout, un velouté au champagne avec sa flûte et des boulettes de bœuf en sauce tomate.

Mais ce n'étaient là que les préliminaires. Mise en appétit par cette entrée en matière prometteuse, l'assistance a regagné la magnifique grande salle de la brasserie, mariage réussi d'anciennes structures judicieusement réhabilitées et d'éléments modernes. Dès ce moment, Urs Fehlmann, représentant de la maison Henri Badoux, a pris les choses en main pour commenter les crus judicieusement sélectionnés en escorte d'un menu certes traditionnel, mais concocté et servi dans les règles de l'art par une équipe très bien rodée.

La salade mêlée avec grains de raisin en sauce maison rendait le choix du vin particulièrement délicat, mission dont s'est acquitté avec brio le sélectionneur et présentateur du jour. L'Ollon Chablais Grand cru Domaine de Grange Volet 2020, certifié Clos, Domaines et Châteaux, a convaincu les palais les plus exigeants par son élégante minéralité et hissé bien haut le pavillon des chasselas vaudois, démontrant autant leur niveau que leur polyvalence.

En plat principal étaient proposés des filets mignons de porc relevés d'une sauce aux champignons à la crème avec une garniture de légumes et un gratin de pommes de terre. Un grand classique qui s'est fort bien accommodé d'un pinot-gamay Eminence Chablais AOC 2020 à la fois fruité et soyeux. La mine réjouie des convives et les remarques laudatives échangées autour des tables ont témoigné de l'excellence de l'accord entre le mets et le noble jus de la treille.

Pour le dessert, tout le monde attendait le traditionnel vin passerillé, ou une vendange tardive en conformité avec la douceur du plat. Mais Urs Fehlmann en a surpris plus d'un en proposant un vin effervescent, le Murailles Brut VDP (non millésimé), tout de puissance et de finesse, dont la légère pointe moelleuse a offert un joli contrepoint aux saveurs confites de la tarte Tatin et sa boule de glace vanille.

Patrick Rütsche, un préfet triomphant (il a fait un sans faute au concours Jean-Louis)

Et c'est dans un joyeux brouhaha renforcé par la résonnance de la salle – seul bémol à la moisson de louanges que mérite l'établissement, peut-être faudrait-il songer à en améliorer l'acoustique –, que s'est achevée la rencontre.

Lointains par la géographie, proches par le goût

Aux deux extrémités de la Suisse, les cantons de Saint-Gall et de Vaud partagent un certain nombre de points communs: une intégration à la Confédération en 1803, un drapeau aux mêmes couleurs, les rivages d'un grand lac, des vignobles réputés (quoiqu'un peu dépourvus de chasselas pour le premier) et de toute évidence la passion des bonnes choses. Le guillonneur de St-Gall 2022, souverainement organisé et magistralement dirigé par un préfet qui connaît ses vins vaudois sur le bout des doigts (il est l'un des deux conseillers a avoir deviné les cinq régions, performance dont il est coutumier), en a apporté un preuve supplémentaire tout au long d'un événement lumineux qui aura signé un renouveau très printanier.

Les deux fromages alliés du Dézaley

C'est une sorte de pacte secret qui lie le gruyère AOP, le vacherin Mont-d'Or AOP et le chasselas Grand cru en fin de repas. Une histoire qui s'est construite petit à petit, mais qui semble aujourd'hui avoir toujours existé tant elle est naturelle.

Texte: David Moginier, tabellion
Photos: Edouard Curchod

Les restaurateurs passent, les fromages restent. Une formule un peu choc pour dire qu'il y a des incontournables sur les tables des ressats: la qualité du repas – quel que soit le chef – et la présence de gruyère AOP et de vacherin Mont-d'Or AOP pour clore la partie salée. Après, c'est dessert, café et ouste, au dodo.

En automne, donc, le vacherin Mont-d'Or commence sa saison. La spécialité de la vallée de Joux n'est produite que d'août à mars et, après affinage, sa vente débute fin septembre, aux Charbonnières, lors de la descente des troupeaux. C'est l'occasion d'aller déguster les bonnes pâtes que propose une petite douzaine d'affineurs, de les comparer et d'apprécier combien chacune est différente.

Les goûts des consommateurs sont tout aussi hétéroclites. Il y a ceux qui l'aiment encore bien ferme, comme une tranche de tomme qu'on pourrait attraper entre les doigts sans se salir. Il y ceux qui le préfèrent coulant, débordant de la tranche de pain comme une confiture rebelle. Il y a ceux qui y cherchent le goût délicat né des herbes de la Vallée, et ceux que ne rebute pas un petit côté ammoniac de fromage très très fait. Et, comme tout produit saisonnier, on l'attend avec une impatience qui rime avec exigence.

Le trio vacherin Mont-d'Or-gruyère-Dézaley est un feu d'artifice, avec les deux premiers à température ambiante et le vin suffisamment frais.

Histoire ancienne

La légende, et Dieu sait qu'on aime les légendes à la Vallée, fait remonter sa recette à 1871 et à l'armée du général Bourbaki, défaite dans la guerre franco-allemande, trouvant refuge en Suisse. Un des soldats français aurait apporté la recette avec lui. Mais les légendes sont ce qu'elles sont, faites pour être contredites par des documents, comme celui mentionnant une livraison de vacherin en 1845 déjà. Mais c'est bien avec la création de la laiterie des Charbonnières, en 1865, que le fromage commence une carrière qui va au-delà de la Vallée.

Côté français – car on en produit aussi dans le Jura voisin – on assure qu'on en servait déjà à la cour de Louis XV. N'ayant jamais été invité nous-même, nous ne pouvons pas le garantir. Des traces écrites datant de 1280 parlent d'un fromage entouré d'une sangle sans qu'on puisse penser qu'il s'agit de la même recette.

Entre le «vacherin Mont-d'Or» suisse et le «Mont d'Or» français, il n'y a pas que le nom qui change. Les Hexagonaux le produisent à partir de lait cru (avec les risques sanitaires que cela comporte) et ne l'affinent que douze jours. Nos Combiers utilisent du

Le chef du Royal Savoy Ludovic Douteau et le vacherin Mont-d'Or qu'il a sélectionné.

lait thermisé depuis 2003, lavent plus souvent sa croûte et affinent le produit jusqu'à vingt-cinq jours. L'AOP française date de 1981, la suisse de 2003.

Pour faire un vacherin Mont-d'Or côté suisse, il faut d'abord une boîte, en cerneau d'épicéa, pour contenir son ardeur coulante, sa force dégoulinante. De plus, ce bois d'épicéa, très odorant, amène sa touche à la palette gustative du fromage. La fabrication artisanale occupait joyeusement les soirées d'hiver, qui peuvent être longues à la Vallée.

Il faut ensuite, selon le règlement de l'appellation d'origine protégée, du lait de vaches nourries d'herbes et de fleurs du Jura. C'est ce lait naturel et odorant qui fait la réussite du fromage. Puis l'affineur entre en scène pour élever cet enfant d'abord timide avant qu'il prenne de l'assurance et de l'onctuosité.

Certains dégustent le Mont-d'Or comme un bon vin, en lui laissant le temps de s'affiner, en le sortant de la cave ou du frigo suffisamment tôt pour que ses arômes se développent au mieux, comme on caraferait une bonne bouteille. Pendant les ressats du Guillon, c'est le restaurateur qui est chargé de trouver les fromages faits juste à point pour les 240 convives. Une sacrée gageure quand on connaît la délicatesse de la pâte et l'attente du public.

Un dur de dur

Sur l'assiette des ressats, le David Mont-d'Or (600 tonnes par année en Suisse) voisine avec le Goliath gruérien (30'000 tonnes, champion national). Le gruyère AOP reste une star même si, chez nous, on consomme désormais davantage de… mozzarella. A l'export, il tient toujours la corde devant

Grands Crus et Tradition

Les Frères Dubois

La signature de 3 générations

Des vins élevés dans le respect **de leurs terroirs et caractères.**

WWW.LFD.CH

Les Frères Dubois SA • Ch. de Versailles 1 • 1096 Cully • 021 799 22 22

Les 240 assiettes de fromages sont prêtes à être servies aux convives des ressats.

l'Emmentaler, l'Appenzeller et… le Switzerland Swiss. (Petite parenthèse qui désolera les amateurs de vrais fromages: sous ce nom qui insiste sur la suissitude, se cachent un fromager bernois et son machin à trous, de forme carrée pour qu'il soit plus facile à couper et sans croûte. Devinez la clientèle! Oui, elle aime le chewing-gum et les hamburgers.)

Mais revenons à notre seigneur et à sa longue histoire. Pline l'Ancien parle déjà d'une production de fromage dans les Alpes. Au Moyen Age déjà, on fabriquait dans les alpages des sérés. Mais le gruyère tel qu'on le connaît aujourd'hui? Selon le «Patrimoine culinaire suisse», il faut attendre le XV[e] siècle pour trouver quelque chose de ressemblant à une pâte cuite. Avant cette époque, il y avait davantage de moutons que de vaches dans les pâturages de la région.

Ce gruyère connaît bientôt un vrai succès, s'exporte de plus en plus, et pousse toute la région à se spécialiser dans sa production. Au XVIII[e], des producteurs s'expatrient dans les cantons voisins, dont Vaud, Neuchâtel ou Berne, mais aussi en France-Comté et en Savoie, où le gruyère bénéficie aujourd'hui d'une IGP. En Suisse, l'AOP protège le gruyère et le gruyère d'alpage.

Cette pâte dure sait plaire à chacun puisqu'on la retrouve à divers stades d'affinage, doux (5-6 mois d'affinage), mi-salé (7-8), salé (9-10), surchoix (11-12) ou vieux (dès 14 mois). Comme les noms l'indiquent, le premier est tout en douceur crémeuse avec une pâte grasse et soyeuse. Au fur et à mesure des appellations, le goût se fait plus corsé et la pâte plus sèche. On a même connu de très vieux gruyères qu'on coupait en rebibes.

Le chasselas né des pierres

Pour les ressats, on choisit en général un mi-salé propre à plaire au plus grand nombre et à se marier au plus seigneurial des chasselas, le Dézaley. Parce que, oui, au cœur de Lavaux, ce vignoble béni des dieux donne un vin particulier. Par son exposition d'abord, face au lac sur ces coteaux escarpés et ses trois soleils; par sa ventilation ensuite, qui lui permet de mieux évacuer l'humidité de l'automne, au moment des vendanges; par son réseau de ruisseaux et de coulisses qui drainent son sol, par l'écart de températures qui se crée entre la nuit et la journée. Mais surtout par son terroir minéral, composé de molasse marneuse et de poudingue, protégé par une AOC Grand cru.

Ces 54 hectares de vignes sur la commune de Puidoux se méritent, avec des pentes allant jusqu'à 100%, avec ces kilomètres de murs qu'il faut souvent remonter. Ici, on vendange en général dix jours plus tard que dans le reste du canton. Le travail y est dur, peu mécanisable, mais si les vignerons s'échinent sur ces coteaux depuis que les moines cisterciens les ont défrichés, c'est bien parce que le vin qui en est tiré en vaut la peine. Et qu'il a une capacité de vieillissement remarquable.

Le Guillon retrouve Nyon

Le syndic Daniel Rossellat: un discours quelque peu ironique

Texte: Pascal Besnard, prévôt
Photos: Edouard Curchod

Les historiens du futur auront de quoi débattre avec cette question fondamentale: de ces deux événements majeurs, Paléo et les Quatre heures du vigneron, lequel a le plus marqué Nyon?

Tout cela relève évidemment de la boutade… quoique…?

Une certitude: l'année 2022 est celle des retrouvailles entre la Confrérie et la ville fondée par Jules César, puis, beaucoup plus tard, mise en couleurs par Hergé, qui s'en servit comme décor pour l'une des aventures de Tintin et Milou: l'Affaire Tournesol.

La caravane du Guillon n'était plus revenue à Nyon depuis un quart de siècle et les Quatre heures du millésime 1997. A la proue de l'édition 2022 des Quatre heures, un comité d'organisation enthousiaste, dirigé avec talent par Jean-Daniel Heiniger.

1100 aficionados du vin vaudois

Ces retrouvailles ont été célébrées par quelque 1100 aficionados du vin vaudois (en deux étapes): les compagnons et leurs amis, un conseiller fédéral (Guy Parmelin), venu incognito (ou presque), quelques dizaines de conseillers de la Confrérie du Guillon et une escouade de vignerons, représentant une quinzaine de domaines, de Nyon bien sûr, mais aussi de Founex, Commugny, Genolier, Crans-près-Céligny, Eysins, Givrins, Signy et Duillier.

Les papilles gustatives des uns et des autres ont été mises à contribution de manière intensive, mais joyeuse les samedis 27 août et 3 septembre. Lors de la première étape, celle du 27, le soleil a dardé ses rayons durant toute la manifestation, histoire de rappeler que la canicule régnait dans nos contrées depuis des mois. Le 3 septembre, un épisode pluvieux intense, mais matinal, a rapidement laissé la place à Jean Rosset. Les premiers arrivants ont à peine eu le temps de se remémorer le formel du riflard.

Les hôtes du premier samedi, réunis devant le château, ont d'abord apprécié la subtile union du chasselas et du taillé aux greubons, dans un décor musical joyeux, offert par la vaillante fanfare municipale de Nyon. Ensuite ils ont prêté une oreille attentive au message de bienvenue du syndic Daniel Rossellat, qui a joué dans le registre de l'ironie en chemise à carreaux, évidemment. Les convives du second samedi n'ont manqué aucun des ingrédients de

Bonne humeur partagée par le président du comité d'organisation, Jean-Daniel Heiniger et le connétable, Christian Roussy

Le conseiller fédéral Guy Parmelin, pas vraiment incognito à Nyon!

l'apéritif, avant d'écouter avec attention le discours du municipal des sports et de la culture, Alexandre Démétriadès, qui a opté, de son côté, pour un style très «chronique judiciaire».

Dégustations assidues

Au terme de plus de deux heures de dégustations assidues, qui ont confirmé l'excellence des vins de la région nyonnaise, la cohorte des inconditionnels du vignoble vaudois et de la Confrérie du Guillon a gagné le bord du Léman et la bien nommée cantine de Rive, le sourire aux lèvres, mais l'estomac creux. Un avantage certain pour apprécier sans retenue, après l'indispensable appel des trompettes et les prestations verbales enlevées des orateurs enrobés, le casse-croûte haut de gamme et roboratif concocté par Catherine Jemmely et sa brigade. Les fanchettes, virevoltantes, ont tenu la cadence sans jamais flancher, de l'entrée au dessert. Les commensaux se sont régalés d'une terrine campagnarde maison, d'un rôti de porc dans le filet en basse température, au miel de Begnins et au rhum de Gimel, capable de rallier à sa cause les gourmets comme les voyageurs. Extase fromagère ensuite grâce à la famille Fuchs et à la maison Mignot. Enfin, le dôme doublement passionnant (coco-passion et coulis passion) de Marius, de Givrins, a délivré la dose de douceur qui manquait encore peut-être à certains. Les nectars liquides sélectionnés par les vignerons du lieu ont permis de faire glisser harmonieusement le tout. Pour conclure, dans une euphorie indéniable, tout le monde s'est donné rendez-vous à Concise, pour les Quatre heures 2023. ■

Les Trompettes du Guillon

Des sonneries de trompettes accompagnèrent les ressats de la Confrérie du Guillon lors de sa fondation, en 1954. Toutefois, il faut attendre une vingtaine d'années supplémentaires pour qu'une véritable formation anime les manifestations à la gloire du vin vaudois.

Le Quatuor de Marignan, fondé en 1973 par quatre anciens de la Fanfare des Collèges lausannois, est engagé l'année suivante par le Gouverneur Robert Anken. Parmi les musiciens adoubés, on trouve le trompettiste Silvio Mages. Celui-ci assumera plus tard la fonction de connétable. Ses deux fils, Olivier et Grégoire, trompettistes doués, le rejoignent rapidement au château de Chillon. Comme leur père, ils revêtiront la robe de conseiller.

Au fil du temps, plusieurs musiciens talentueux rallieront la formation. Parmi eux, outre des trompettistes, on compte des joueurs de «gros tubes» (basse, trombone ou baryton) et des percussionnistes.

Les trompettes du Guillon interviennent environ 25 fois par soirée: lors du tirer au guillon, au moment des intronisations et à chaque présentation d'un plat ou d'un vin. Leur répertoire est varié. Il alterne des accents patriotiques et solennels avec *L'Hymne vaudois* et *Le Ranz des Vaches* et des thèmes musicaux plus populaires et enlevés comme ceux du *Gendarme de Saint-Tropez* ou de *L'Agence tous risques*.

Henri Badoux
1908

L'esprit des Murailles, si proche de vous !

henri-badoux.ch

Le salut du prévôt

Claude Piubellini, prévôt

Voilà trois ans, nous célébrions les Quatre heures du vigneron à Yvorne sans nous douter que les suivants ne se dérouleraient que deux ans plus tard à Chexbres et aujourd'hui à Nyon. Monsieur Rossellat connaît bien la problèmatique de l'événementiel et a pu mesurer les dégâts que cette fichue pandémie a pu provoquer dans ce secteur.

Foin du passé et pleins gaz vers l'avenir malgré les pénuries annoncées, nous voici aujourd'hui parmi les mange-foie, surnom donné aux habitants de Nyon. Il s'agit d'une ancienne allusion à la bonne chère servie dans cette ville. On va même jusqu'à dire qu'à une certaine époque la Municipalité, lasse des trop plantureux repas qu'elle savait s'offrir à l'occasion, adorait déguster du foie. Etait-il gras? L'histoire ne le dit pas.

Peuple du Guillon, aujourd'hui vous avez fait le bon choix. Les vins de Nyon ont la réputation de redemander. Je gage que vous aussi en redemanderez au fil des stands qui vous seront proposés par les vignerons de l'appellation.

Si aujourd'hui la confrérie du Guillon a choisi Nyon pour vous accueillir, c'est aussi parce que cette ville a été fondée par Jules César dont une statue s'érige proche du musée romain de la ville. Jules César, dont la particularité est d'être né en l'an 100 avant lui-même. Comprenne qui pourra…

Forte d'un peu plus de 22'000 habitants, Nyon, c'est un drapeau qui évoque déjà en lui-même mon plat préféré, les filets de perche, puisque le poisson sort

des eaux bleues de droite pour sauter dans la poêle rouge de gauche. Mais à ce qu'il paraît, le poisson n'est pas une perche, mais un poisson générique. Moi qui pensais que ce terme n'était réservé qu'aux seuls médicaments bon marché.

Parlons des vignes et du vin maintenant. L'été caniculaire qui touche à sa fin a accéléré la maturation d'un raisin aux grains de taille modeste et concentrés, quasiment des raisins secs, qui présagent une récolte en dessous de la moyenne, mais néanmoins de bonne qualité. Faites donc honneur au travail magnifique de nos vignerons en remplissant vos caves des crus que vous aurez dégustés aujourd'hui.

Voilà, telle sera donc cette journée en Suisse et dans le monde à notre connaissance et maintenant quelques nouvelles de la météo. Malgré un soleil généreux, on annonce diverses averses locales de chasselas aux abords des différents stands autour du château de Nyon. Merci d'être prudents et de consommer avec modération… Modération? Qui c'est ce type???

Mais je cause, je cause et je vois vos langues pendantes et vos palais cartonnés par la sécheresse, alors… par César, par Toutatis, par Bélénos mais surtout par dessus tout: loué soit le vin!

Le vin, temps du plaisir

LA MAISON MASSY
VIGNOBLE FAMILIAL
EPESSES–SUISSE

Rte de la Corniche 11
1098 Epesses
www.massy-vins.ch

Une page se tourne aux Gais Compagnons

Le directeur emblématique des Gais Compagnons, Claude-André Mani, tire sa révérence après 37 années de bons et loyaux services. Retour sur un parcours marqué par l'amitié et la musique.

Texte: Claude Piubellini, prévôt
Photos: Edouard Curchod

Claude-André Mani, un brillant orateur qui aime jouer avec les mots

Les Gais Compagnons animent les ressats de printemps et d'automne avec une régularité de métronome depuis la création du Guillon – ils ont été fondés en 1949, soit cinq ans avant la naissance de la Confrérie. Peut-être ignorez-vous qu'ils n'ont connu à ce jour que deux directeurs en plus de septante ans d'existence. André Pache, fondateur et premier directeur, a dirigé ce qui est aussi une fine équipe de copains durant 36 années. Claude-André Mani, qui lui a succédé à partir de 1985, a battu ce record en tenant la baguette de directeur pendant 37 ans.

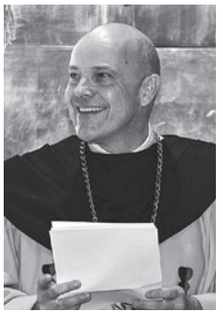
Revenons sur Claude-André Mani: il y a près de 40 ans, il est contacté par André Pache qui recrutait des chanteurs pour la chorale de Villeneuve-Roche, dont il assurait aussi la direction. Au cours de l'entretien, la discussion dévie sur les Gais Compagnons dont André souhaitait remettre la direction. Le courant passe et Claude est invité aux «arrières» d'un ressat pour y découvrir le Guillon. L'émerveillement est immédiat et le vieux briscard envisage très vite de remettre sa baguette à ce jeune enthousiaste qui a fait ses armes musicales sous la houlette de Jean-Jacques Rapin et Robert Mermoud. En effet, Claude-André Mani s'est rapidement intégré au sein du groupe et manifeste un talent naturel à la direction.

André Pache rentre alors dans les rangs en tant que ténor 2 et son successeur dirige son premier ressat (qui se tenait encore à cette époque au château d'Aigle) au printemps 1985. Intronisé ministérial par le gouverneur Perey en automne de la même année, il est alors devenu formellement le second directeur des Gais Compagnons. Si les chanteurs font un tournus de présences pour éviter les excès, leur chef participe à toutes les ressats organisés par la Confrérie! Cet engagement est remarqué par le gouverneur (Louis Ormond) qui l'élève en automne 1994 à la dignité de conseiller et au titre de ménestrel, qu'il conserve par ailleurs après son actuel passage de témoin à son successeur, Gilbert Bezençon.

S'il est homme de musique, Claude-André Mani est aussi un habile connaisseur des mots dont il aime à jouer dans ses diatribes. C'est ainsi qu'un autre gouverneur (Philippe Gex) l'appelle à remplir la fonction de héraut à partir du printemps 2001, ceci en plus de l'activité de chantre ou de clavendier dans laquelle il excelle. ■

Ici en robe rouge, il a dirigé le chœur des Gais Compagnon durant 37 ans.

Vous aimez chanter?
Rejoignez les Gais Compagnons!
Information sur
gaiscompagnonsduguillon.ch



Défendre et illustrer

L'été dernier, selon un usage établi, le gouverneur a égrené devant ses conseillers la grappe des intronisés de l'automne 2022. Et c'est peu dire que l'époque est à l'opulence. Apprenez en passant que nombre de représentantes de la gent féminine figurent par bonheur dans cette fastueuse énumération. Rappelons que la Confrérie du Guillon leur a ouvert ses portes il y a bientôt vingt ans, et qu'elles représentent désormais 8% de ses membres sur un total de presque quatre mille Compagnons.

On se réjouit évidemment que les impétrants se bousculent au pont-levis de Chillon. La prise d'assaut saisonnière des ressats est en outre un signe positif, de santé et de modernité, même s'il s'en faut parfois de peu que la billetterie soit close avant que d'être ouverte. Pour s'assurer une place au soleil, on ne saurait trop répéter à nos aficionados ce vieil adage militaire: «Être à l'heure, c'est déjà être en retard.»

Dans sa durée, cet attachement a quelque chose d'étourdissant, surtout quand on imagine les débuts timides et un brin compassés de la Confrérie du Guillon. Partis d'un projet hasardeux, d'une liturgie controuvée et d'une poignée de membres, nos pères fondateurs ne se doutaient certainement pas du succès et de la longévité de leurs nobles intentions.

Ces dernières, justement, trouvaient leur raison d'être dans une période de crise du vin vaudois. S'inspirant alors du titre d'une œuvre de Joachim du Bellay – «La deffence & illustrastion de la langue francoise » [sic] – la Confrérie du Guillon formalisait son engagement de ferrailler, mais avec élégance, contre la mévente qui sévissait alors.

Tandis que s'ébauche le règne de son 7e gouverneur, alors qu'elle est gaillardement en route pour son 1000e ressat en 2026 et son 75e anniversaire en 2029, il vaut la peine de se pencher sur le sens contemporain de cette «unique selling proposition»: défendre et illustrer les vins de notre canton.

Relevons d'emblée que ces derniers se défendent beaucoup mieux qu'au milieu du siècle passé. Des progrès phénoménaux ont en effet été réalisés dans leur processus d'élaboration, de la vigne à la cave, avec la qualité pour seule ligne d'horizon. Certaines vigneronnes et certains vignerons bénéficient même d'un statut d'icône, dignité qui profite très largement à l'image des terroirs viticoles que nous avons fait vœu de promouvoir.

Pour autant, la mission de la Confrérie du Guillon n'a rien perdu de sa pertinence : défendre les vins vaudois demeure sa priorité, mais les illustrer est vraiment devenu sa marque de fabrique. En les mettant en scène autour de repas confiés exclusivement à des chefs en vue, en théâtralisant ces banquets par la musique et l'esprit, en maintenant hautes ses exigences, elle continue d'offrir à ces vins un écrin à leur mesure. Par sa fidélité à toute épreuve, le public du château de Chillon démontre qu'il apprécie de savoir en quelque sorte l'amphore à proximité de sa soif, tout en nous rappelant aussi à notre devoir d'excellence. ■

Edouard Chollet

Impressum – Le Guillon 61 – 2022/2

Editeur:
Revue Le Guillon Sàrl
Ch. de la Côte-à-Deux-Sous 6
1052 Le Mont-sur-Lausanne, Suisse

Abonnements et contact
revue@guillon.ch
www.revueleguillon.ch

ISSNN 0434-9296

Gérants
Eric Loup (président), Luc Del Rizzo, Daniel H. Rey

Partenaires
Confrérie du Guillon, Office des Vins Vaudois, Label de qualité Terravin, Fédération des caves viticoles vaudoises, Section vaudoise de l'Association suisse des vignerons encaveurs, Direction générale de l'agriculture, de la viticulture et des affaires vétérinaires (DGAV), Service de la promotion de l'économie et de l'innovation (SPEI)

Responsables d'édition
Gisèle Ferrot et Anick Goumaz

Ont collaboré à ce numéro:

Rédaction
Pascal Besnard, Edouard Chollet, Anick Goumaz, Pierre-Etienne Joye, Eric Loup, Claude-Alain Mayor, David Moginier, Claude Piubellini, Pierre Thomas, Alexandre Truffer, Jean-Claude Vaucher, Eva Zwahlen

Traduction
Evelyn Kobelt, Eva Zwahlen, Loyse Pahud, IP Communication in English

Graphisme et mise en page
stl design, Estelle Hofer Piguet

Photographie
Sandra Culand, Edouard Curchod, Philippe Dutoit, Julie Masson, Bertrand Rey, Hans-Peter Siffert, Déclic Photographies

Photolitho
L'atelier prémédia Sàrl

Impression
PCL Presses Centrales SA

Régie des annonces
Advantage SA
regie@advantagesa.ch / +41 21 800 44 37

IMPRIM'VERT® © 2019 - 8300

Vin Vaudois
L'EXCELLENCE DES TERROIRS

Le Guillon, la revue du vin vaudois paraît deux fois par an en langues française et allemande; résumés en langue anglaise.

Anthologie

12 grands vins à prix découverte

PASSEZ COMMANDE
Sur notre site **anthologie.ch** en scannant le QR code ou en retournant ce coupon par la poste à :
FCVV – 1131 Tolochenaz/Morges

Anthologie 2022
Le goût de la tradition

Nom : _____

Prénom: _____

Rue/N° : _____

NPA : _____ Localité : _____

Tél : _____ Date de naissance : _____

E-mail : _____

Je commande la sélection officielle FCVV «Anthologie»*
composée de 12 grands vins vaudois : 12bts 70/75cl - 5 blancs, 5 rouges et 2 rosés

Nombre de cartons «Anthologie» : ..... au prix spécial de CHF 149.- au lieu de CHF 170.-

☐ Veuillez envoyer ma commande par poste (frais de port offerts dès 2 cartons).
Participation aux frais de port pour un carton : CHF 20.-
La livraison et la facturation sont effectuées par Cave de La Côte.

☐ Je viens chercher ma commande à la vinothèque de Cave de La Côte à Tolochenaz.

☐ Je viens chercher ma commande à la vinothèque de Cave de La Côte à Nyon.

Date et signature obligatoires : _____
Par ma signature, je certifie avoir 18 ans révolus.

*Edition limitée: dans la limite des disponibilités des millésimes et des stocks

SWISS WINE

Vins Vaudois
L'EXCELLENCE DES TERROIRS

FCVV
FÉDÉRATION DES CAVES VITICOLES VAUDOISES

RAIFFEISEN

Restez serein, votre argent est entre de bonnes mains.

Un groupe bancaire national aux racines locales : avec Raiffeisen, vous bénéficiez de toute l'expertise de spécialistes financiers - que ce soit pour vos placements, votre entreprise ou tout simplement pour vos finances courantes - tout en soutenant le tissu économique de votre région.

raiffeisen.ch