

Le Guiffon

LA REVUE DU VIN VAUDOIS

N° 59 2021/2



REVUELEGUILLON.CH

WITH ENGLISH SUMMARY



CURE D'ATTALENS



OBRIST

DISPONIBLE SUR **OBRIST.CH**

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



Corinne Buttet, vigneronne de la Cure d'Attalens. Photo: © Stephan Engler.

Vendanges sauvées et retrouvailles au Guillon

Pascal Besnard
Rédacteur responsable



© Céline Michel

Gel, pluie, grêle, mildiou et des nuées d'étourneaux insatiables... pratiquement aucun fléau répertorié n'aura été épargné aux vigneronnes et vignerons vaudois cette année.

Les quantités s'en ressentiront: en moyenne quinze pour cent de vin en moins par rapport à l'an dernier.

Question qualité: l'automne clémente, ensoleillé et doux, avec juste un tantinet de bise, a sauvé les vendanges du désastre annoncé par d'incorrigibles pessimistes. Les vins du millésime 2021 seront rares, mais franchement bons. Sans doute voisins de ceux de 2019.

De nombreux pros du vin ont trimé dans les vignes, et d'autres (parfois les mêmes) ont osé s'aventurer sur des chemins parsemés d'embûches pour promouvoir les crus de ce coin de pays. En témoignent deux démarches présentées dans les colonnes de cette revue.

L'opération Escargot Rouge et le projet Yvorne Grandeur Nature.

Dans un cas comme dans l'autre, l'objectif, louable, est de s'adapter aux goûts actuels des consommateurs pour regagner des parts de marché perdues au profit de vins produits bien au-delà des frontières cantonales. La bataille

s'annonce rude, mais la reconquête est possible.

De son côté, la Confrérie du Guillon, privée de tout contact direct avec son fidèle public durant l'exercice vingt-vingt, a enfin pu renouer avec lui, lors des Quatre heures du Vigneron, à Chexbres et à l'occasion des Ressats d'automne au château de Chillon.

Guichets fermés, enthousiasme et émotions partagées... ces moments de retrouvailles ont été couronnés de succès. ■

P. Besnard



Recevez chez vous deux éditions par année

Abonnement en ligne sur revueguillon.ch ou
par e-mail à l'adresse suivante: revue@guillon.ch





Grands Crus et Tradition
Les Frères Dubois

La signature de 3 générations

© Leixir et Régis Colombo



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



Photo de couverture:
Vue aérienne d'Yverne,
par Régis Colombo

Sommaire

- 1 Editorial
- 4 Yverne voit l'avenir en vert
- 10 L'Escargot Rouge, une drôle de bête dans le vignoble vaudois
- 16 Grand Prix du Vin Suisse
- 20 Mondial du Chasselas
- 23 Sélection des Vins Vaudois
- 25 Concours internationaux
- 26 Lauriers de Platine rouge
- 30 Cépages – Petits suisses en pays de Vaud
- 39 La coopérative d'Aigle
- 40 Prix suisse de l'œnotourisme 2021
- 46 Produits du terroir – Le gâteau du Vully
- 54 Coin lecture



Confrérie du Guillon

- 57 Message du gouverneur
- 58 Les Ressats des Durs à cuire
- 68 Propos de Clavende
- 69 Portraits de conseillers – Nicolas Joss et Blaise Corminboeuf
- 70 Soulevons le couvercle – Frédéric Breuil
- 74 Les Quatre heures du Vigneron à Chexbres
- 78 Hommage à Roger Rey
- 80 La colonne de Michel Logoz

Yvorne voit l'avenir en vert

La rumeur circulait depuis quelques mois: Yvorne entend devenir le premier vignoble labellisé bio de Suisse et classé AOC grand cru vaudois (comme le Dézaley et le Calamin). Pas si vite! Le point sur un projet «grandeur nature» de longue haleine.

Texte: Pierre Thomas
Photos: Bertrand Rey

A l'origine de la démarche, il y a Philippe Gex. L'enthousiaste vigneron, sexagénaire, a vendu son domaine de La Pierre Latine (8 ha sur Yvorne) en 2018, à André Hoffmann. Cet héritier des fondateurs du groupe chimique bâlois Roche, dont la famille figure en tête des 300 plus grosses fortunes de Suisse (29 milliards de francs, selon le classement 2020 du magazine Bilan), est un passionné, autant de vins (il a aussi racheté un domaine en Bourgogne) que de développement durable. Une des fondations de la famille, qu'il préside, MAVA, favorise des projets de conservation de la nature. Elle promeut «un système économique global plus durable», par des «financements pour la biodiversité, l'économie circulaire et le capital naturel», par le biais de quatre programmes, dont un suisse et un autre pour l'économie durable. En principe,

en 2022 – l'année prochaine! – MAVA mettra un terme à ses financements, selon un calendrier fixé en 1994. Mais des projets approuvés avant pourront bénéficier de cette manne. C'est le nerf de la guerre du projet Yvorne Grandeur Nature et tous les interlocuteurs, même sceptiques sur le fond ou la finalité de la démarche, saluent cette aubaine.

Développement durable et biodiversité

Dans une brochure très complète, les initiateurs expliquent que l'association Yvorne Grandeur Nature a été fondée fin 2019, «dans le but de faire d'Yvorne, dans un délai de 5 à 6 ans, la première appellation de Suisse entièrement impliquée dans un modèle de développement durable, respectueux de la faune et de la flore, et compétitif sur un marché dominé par les attentes accrues des consommateurs dans ce domaine.» Non seulement le vignoble est concerné, mais d'autres espaces, telles les forêts. Outre MM. Gex, président, et Hoffmann, vice-président, un autre vice-président a été désigné, Jean-Daniel Suardet, l'ancien «châtelain» de Maison Blanche, responsable viticole des maisons Obrist et Badoux, appartenant à Schenk. Ça n'est pas anodin: le groupe rollois a annoncé son intention de passer au bio (fédéral ou labellisé Bourgeon) d'ici 2025 dans ses domaines et dès 2030 pour ses fournisseurs de vendange.

Le vignoble de 151 ha (à quoi s'ajoutent 7 ha du lieu-dit de l'Ovaille, sur Corbeyrier) fait d'Yvorne la troisième commune viticole du canton, derrière Bourg-en-Lavaux et Gilly (La Côte). Ces 158 ha, à 77% en chasselas, 13% en pinot noir et 10% en divers cépages, dont le trio rouge gamay-merlot-gamaret, représentent un peu plus de 4% du vi-

Philippe Gex, à l'origine du projet Yvorne Grandeur Nature



gnoble vaudois (un peu moins que Féchy et trois fois le Dézaley). Si le vignoble va d'un quart en forte pente à un autre quart facilement mécanisable, et une moitié qui l'est déjà (soit 75% mécanisé), il est composé de plus de 500 parcelles, selon le «Registre cantonal des vignes 2019». Cette surface est répartie entre un tiers travaillé par quelque 110 sociétaires de la coopérative, les Artisans Vignerons d'Yverne (AVY), un gros tiers pris en charge par les maisons de négoce, au premier rang Obrist, Badoux et Hammel, et un petit tiers cultivé par des vigneron-encaveurs.

Le chasselas en pointe

Aujourd'hui, «Yverne, c'est chasselas!» comme le résume l'ancien gouverneur du Guillon, Philippe Gex. Un cépage pas facile à conduire en bio: il n'y a, du reste, qu'un seul domaine labellisé

Jean-Daniel Suardet, responsable viticole d'Obrist et Badoux, est aussi l'un des vice-présidents de l'Association Yverne Grandeur Nature



Raymond Delarze, du Bureau d'études biologiques (BEB) à Aigle



Une caution scientifique

En 2019, une étude préalable a été menée pour évaluer les «richesses naturelles du coteau d'Yverne». Elle a été confiée au biologiste Raymond Delarze, du Bureau d'études biologiques (BEB) à Aigle, et presque voisin, de Verschiez, mais reconnu bien au-delà. L'inventaire est effectivement riche: 384 espèces de fleurs dans le vignoble, des oiseaux nombreux... Et des escargots, des sauterelles, des papillons et des reptiles, ceux-ci, comme «le célèbre lézard vert», s'épanouissant surtout dans la périphérie du vignoble, où se concentrent les espèces les plus rares, dont plusieurs sur la liste rouge nationale des espèces menacées. Verdict du scientifique: «Le milieu est à la fois très riche et à la fois très menacé!». Pour y remédier, il faut «défaire ce qu'ont fait les améliorations foncières dès 1986» en aménageant des «taches de végétation» pour préserver ou réintroduire des espèces dans le vignoble et non seulement à sa périphérie. Il faut «consolider le réseau écologique» et «réussir des biotopes» en évitant la concurrence avec la vigne. Conseiller scientifique, Raymond Delarze sera appelé à assurer le lien avec Changins et «faire des propositions hors les vignes, pour la motivation des vigneron». «Il y a des enjeux patrimoniaux: le projet vaut la peine du point de vue de la nature», conclut le biologiste. Fort de ses expériences, il a été appelé à mener des études à Fully, bastion de la petite arvine valaisanne, et dans les vignes de Lavaux, pour le compte de la Fondation Bovard.

Anthologie

2021



Offrez 12 grands vins du terroir vaudois.

Je commande la sélection officielle FCVV «Anthologie»*
composée de 12 grands vins vaudois: 12 bts 70/75 cl:
6 blancs, 5 rouges, 1 rosé.

Nb cartons «Anthologie»: _____
au prix spécial de

CHF 145.-
au lieu de CHF 175.-

Total: _____ CHF (TVA incluse)

- Veuillez m'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.
Livraison à domicile souhaitée la semaine du _____ 2021

- Je viens chercher ma commande à la vinerie de Cave de La Côte à Tolochenaz
 Je viens chercher ma commande à la vinerie de Cave de La Côte à Nyon

- * Edition limitée: dans la limite des disponibilités
des millésimes et des stocks.
- * Dès 2 cartons, nous vous offrons les frais de port,
même s'ils sont livrés à des adresses différentes.
L'occasion pour vous d'offrir un cadeau gourmand...



Nom: _____

Prénom: _____

Rue/N°: _____

NPA: _____ Localité: _____

Tél.: _____ Date de naissance: _____

E-mail: _____

Date et signature obligatoires:

Par ma signature, je certifie avoir 18 ans révolus.

Passez commande

En retournant ce coupon par poste: FCVV – 1131 Tolochenaz/Morges
par e-mail: info@cavedelacote.ch
Tél. 021 804 54 64 – www.anthologie.ch

GUIFF 21



SWISS WINE

Suisse. Naturellement.

Svizzera. Naturalmente.

Schweiz. Natürlich.

A déguster avec modération

Vin
Vaudois
L'EXCELLENCE DES TERROIRS



Patrick Ansermoz, directeur des Artisans vignerons d'Yvorne (AVY): «on doit d'abord s'habituer à se passer d'herbicides»

Le vigneron d'Yvorne Frédéric Blanc, président de Vitiplus, vinifie en bio pour Anne Muller, mais pas dans son propre domaine

Bourgeon et demeter (biodynamie), celui d'Anne Muller. Son vinificateur, selon le protocole bio, est un Vuarnéran, Frédéric Blanc, qui vinifie les vins du domaine familial, où il ne pratique pas d'essai en bio, et ceux de la Commune. Il est aussi président de Vitiplus, le mouvement vaudois de production intégrée (PI), et vice-président de Vitiswiss, qui le chapeaute, et adepte du label Vinatura. A la coopérative, les conditions du certificat Vitiswiss doivent aussi être remplies par chaque fournisseur de raisins et, au contraire de chez Philippe Gex et dans les vignobles Schenk, aucun essai de culture en bio n'est pour l'instant tenté.

«On ne passe pas du jour au lendemain à la viticulture bio», avertit Frédéric Blanc. «En cave, c'est un challenge. Mais on s'aperçoit que c'est possible!» Sur le fond d'Yvorne Grandeur Nature, Frédéric Blanc observe que «le monde agricole est comme le monde politique; il faut trouver un consensus entre les idées extrêmes...» Et c'est, précisément, une «décision démocratique» qui sera

prise par les sociétaires de l'AVY, en février prochain, en assemblée générale. «Nous encourageons nos membres à adhérer mais nous voulons une décision de principe claire, par oui ou par non», explique le directeur, Patrick Ansermoz. «Après le vote populaire qui a rejeté les initiatives anti-pesticides du 13 juin 2021, on sent bien que le sujet va revenir au premier plan. Mais on ne peut pas se focaliser sur le bio, qui implique des conséquences tant quantitatives que qualitatives sur notre chasselas. On doit d'abord s'habituer à se passer d'herbicides et à produire des vins sans résidus. Mais il ne faut pas courir après le train déjà parti... On va avancer gentiment, mais sûrement, à la vaudoise!»

Faire envie en vert...

«Ce que propose Yvorne Grandeur Nature est heureusement très ouvert. Il faut aller de l'avant pour favoriser la biodiversité et le développement durable, plutôt que de parler d'emblée de «viticulture biologique», commente

Frédéric Blanc. La brochure de présentation évite, du reste, soigneusement ces mots... même si Philippe Gex est convaincu «qu'il faut changer de méthode culturale pour s'adapter à l'exigence du consommateur. Nous allons débiter par de l'expérimental sans carcan trop rigide pour réunir le plus grand nombre. Nous devons faire envie, plutôt que contraindre! La finalité de notre projet est louable, tant du point de vue environnemental que commercial. Grâce au financement de la fondation MAVA et à l'appui de Changins pour la création et la certification d'un label local, le projet vise à revaloriser le lieu de production. Obtenir le classement en AOC Grand Cru serait la cerise sur le gâteau.» ■

Henri Cruchon

VIGNERON



Notre cave est ouverte du lundi au vendredi: 10:00-12:00 | 14:00-18:00
et tous les samedis matins: 8:00-12:00

ECHICHENS - RÉGION MORGES - VAUD - SUISSE

LA CAVE
VEVEY - MONTEUX

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

CENTRE DE DÉCOUVERTE DES VINS DE LAVAUX

LAVAUX
VINORAMA

UN ASSORTIMENT
DE 300 VINS
DÉGUSTATIONS
COMMENTÉES

Horaires et jours d'ouverture :
Novembre et décembre - mi-jan-
vier à fin avril : lundi et mardi
fermé. Mercredi à samedi : de
10h30 à 20h00 et dimanche de
10h30 à 19h00

Mai à fin octobre : ouvert tous les
jours de 10h30 à 20h00 sauf le
dimanche de 10h30 à 19h00

Ouvert les jours fériés.

CONTACT

info@lavaux-vinorama.ch
www.lavaux-vinorama.ch

Route Cantonale 2

1071 Rivaz

T. +41 (0)21 946 31 31

Yvorne Looks Towards a Green Future

The rumour has been going around for some months now: Yvorne has its eyes on becoming Switzerland's first vineyard to be certified organic and classified AOC Grand Cru vaudois.



Philippe Gex originated the Yvorne Grandeur Nature project.



The Yvorne winemaker, Frédéric Blanc, president of Vitiplus, makes organic wine at Anne Muller's winery, but not on his own estate.



Patrick Ansermoz, the director of Artisans vigneronns d'Yvorne (AVY): "We must first get used to doing without herbicides".

It all started when in 2017 Philippe Gex, an enthusiastic sixty-year-old winemaker sold his estate, La Pierre Latine (8 hectares in the commune of Yvorne), to André Hoffmann, a successor to the founders of the La Roche chemicals group, whose family tops the list of the 300 richest people in Switzerland. Hoffmann is as passionate about wine as he is about sustainability. One of the family foundations he heads, MAVA, focuses on the preservation of nature. It promotes "a more sustainable global economic system", by "funding projects in favour of biodiversity, circularity and natural capital", through four programmes one of which is Swiss-based and another one that fosters economic sustainability. In principle, MAVA will cease funding in 2022 – next year! – in keeping with a schedule that was fixed in 1994. However, projects that are approved earlier will be able to benefit from this bounty, which is key to the Yvorne Grandeur Nature project.

Sustainable development and biodiversity

The Yvorne Grandeur Nature Association was founded end-2019, "with the objective of making Yvorne the first wine-making region in Switzerland to be fully involved in a sustainable development model, within the next five to six years". With a surface area of 158 hectares, the Yvorne vineyards are the third

largest winegrowing commune in the Vaud canton, behind Bourg-en-Lavaux and Gilly (La Côte). Some 77% of the total hectares planted are Chasselas, 13% are Pinot Noir, and 10% are a selection of other varieties and altogether represent just over 4% of the vineyards in Vaud. One third of the total area is cultivated by the 110 members of the Artisans Vignerons d'Yvorne (AVY) cooperative, well over a third is in the hands of wine merchants, predominantly Obrist, Badoux and Hammel, and the remaining vines are cultivated by individual winemakers.

Chasselas at the forefront

Today, "Yvorne means Chasselas!", resumes Philippe Gex. It's not an easy variety to convert to organic. In fact, there is just one estate that has the Swiss Bio Bud and the Demeter labels: Anne Muller's. Her winemaker, Frédéric Blanc, also vinifies his family estate wines as well as the commune wines. He points out that "you can't switch to organic farming from one day to the next". Regarding Yvorne Grandeur Nature, Frédéric Blanc remarks that "the farmers, rather like politicians, need to consider conflicting viewpoints and find a consensus". And that is exactly what the Artisans Vignerons d'Yvorne (AVY) cooperative members will be doing in February – "taking a democratic decision". The director, Patrick Ansermoz

explains: "We are encouraging our members to support the project, but what we want is a yes-or-no agreement in principle. We can't just focus on organic, which will have both a quantitative and qualitative impact on our Chasselas. We first need to get used to doing without herbicides and producing our wines without waste".

Turning green

"Fortunately, the Yvorne Grandeur Nature project is very open. We need to move forward by fostering biodiversity and sustainable development rather than insisting upfront on "organic viticulture", explains Frédéric Blanc. Besides, the presentation brochure carefully avoids this sort of wording, even though Philippe Gex is convinced that "farming methods must change to meet consumer requirements. We'll kick off the experiment without any excessively rigid definitions in order to bring together as many partners as possible. It's no good making them feel compelled to turn green, they must want it themselves! Our project is both environmentally and commercially commendable. Thanks to funding from MAVA, and support from Changins with creating and certifying a local label, the objective is to upgrade the wine-producing region. Obtaining AOC Grand Cru ranking would be the cherry on the cake".

L'Escargot Rouge, une drôle de bête dans le vignoble vaudois

Lancé en grande pompe par l'Office des Vins Vaudois, l'Escargot Rouge est une marque de vins vaudois pensée et calibrée pour plaire aux consommateurs. Portrait d'un gastéropode qui devra avoir le cuir bien tanné pour se faire sa place dans un contexte plutôt hostile.

Texte: Alexandre Truffer

En allant aussi vite que possible, mais aussi lentement que nécessaire, l'Escargot Rouge a été conçu pour aider les vigneron vaudois à commercialiser des rouges qui ont beaucoup de peine à se faire de la place sur le marché. En effet, des études montrent que le rouge suisse le plus vendu dans le canton de Vaud est la Dôle AOC du Valais et que 90% des consommateurs de Suisse allemande (le principal marché du canton) ne savent pas qu'il y a du rouge entre Founex et Bex.

Quand le client est devenu roi

Si le concept suscite un certain scepticisme, c'est peut-être parce qu'il symbolise une petite révolution dans le vignoble. Pour la première fois, on ne vend pas l'expression du terroir, mais on construit le produit que le consommateur désire. «L'interprofession nous demande depuis plusieurs années de mettre l'accent sur les rouges vaudois, explique Benjamin Gehrig. Le canton occupe une place privilégiée avec ses vins blancs, surtout à base de chasselas. Ses magnifiques vins rouges sont un peu moins connus. Une première opération – dont le slogan était *l'ouvrier boit du rouge vaudois, le patron aussi* – avait été lancée à l'époque de Pierre Keller. Aujourd'hui, nous privilégions une démarche plus commerciale. Nous nous sommes inspirés des grandes appellations, telles que Bordeaux et Barolo, pour mettre sur pied une charte de qualité.»

Benjamin Gehrig, directeur de l'Office des Vins Vaudois



© Pascal Besnard

Eloge de la lenteur et des arts de la table

A la question de savoir pourquoi ne pas avoir capitalisé sur le Salvagnin, le directeur de l'OVV répond: «qu'il fallait quelque chose d'un peu plus sexy. Comme c'est un projet d'envergure, nous avons fait plusieurs études. De novembre 2019 à février 2020, nous avons demandé aux vignerons, à la grande distribution et aux consommateurs s'il y avait un intérêt pour une marque globale pour les rouges vaudois. Suite à la réponse unanime et positive, la deuxième phase s'est déroulée en collaboration avec une agence de communication allemande. Nous avons testé le contenant

“*Nous nous sommes inspirés
des grandes appellations, telles que
Bordeaux et Barolo, pour mettre sur pied
une charte de qualité.*”

Benjamin Gehrig, directeur de l'Office des Vins Vaudois

et le contenu. Les consommateurs ont pu déguster six vins, cinq prototypes vaudois et un Primitivo de Manduria, l'un des vins les plus vendus dans la grande distribution. Nous nous sommes inspirés des deux vins qui avaient battu cette référence commerciale pour créer les gammes Original et Sélection de l'Escargot Rouge. D'août 2020 jusqu'en août 2021, nous avons commencé à mettre en place le projet. Précisons ici que tous les éléments d'habillage (bouteille, carton, surbouchage), à l'exception de l'étiquette, sont fabriqués dans le canton de Vaud.» En parallèle, l'OVV a travaillé sur la campagne de communication. «L'escargot a été choisi pour trois raisons: il faut du temps pour faire du vin, sa présence dans la vigne est signe que celle-ci est en bonne santé et c'est un symbole lié à la gastronomie.»

Petit escargot deviendra grand

La première année, l'OVV espère vendre 200 000 cols de ce vin certifié (mais non *terraviné*), en cuve puis en bouteille, par Terravin. Une étiquette unique, sous laquelle on retrouvera la signature du producteur, ornera tous les flacons. «Pour vendre du vin en Suisse alémanique, là où le monde entier veut vendre du vin, il faut vous différencier: voilà ce que nous a dit notre agence de communication. C'est pourquoi, nous allons donner des leçons de français aux alémaniques et ne pas nous contenter d'une campagne classique.» Et si, malgré les doutes d'une partie du vignoble, la mayonnaise prend, l'OVV pourra décliner le concept puisque Escargot Rosé et Escargot Blanc sont déjà protégés.



© Pascal Besnard

Original et Sélection

L'Escargot Rouge existe en deux versions. L'Original, se compose de pinot noir et/ou de gamay (65%), de gamaret et/ou de garanoir et/ou de galotta (30%) et d'un autre cépage rouge. Elevé en cuve inox, il doit avoir une forte intensité colorante, un taux d'alcool égal ou supérieur à 12,5° et un profil «fruité, un peu structuré, rond, flatteur, croquant, présentant une sucrosité plutôt élevée et une masse tannique basse». Pour la Sélection, la moitié du vin au moins doit être élevée au minimum six mois en barriques. Composé au maximum de quatre cépages, l'assemblage contient au minimum 60% de de gamaret et/ou de garanoir et/ou de galotta ainsi que 15% de gamay et/ou de pinot noir. Les 25% restant sont libres. Il doit être «fruité, très structuré, ample, légèrement boisé, avec une masse tannique un peu plus haute, présentant une belle longueur en bouche et une légère sucrosité». Cette dernière doit se situer entre deux et six grammes de sucre résiduel par litre pour les vins de type Sélection et peut varier entre sept et douze grammes par litre pour l'Original.



CAVES BLAVIGNAC

Le vin par passion depuis 1978



Une entreprise familiale
depuis 1978, spécialiste du vin
au meilleur rapport prix /qualité.

Vins de Suisse et d'Europe
en direct des meilleures propriétés

Toujours un conseiller
pour vous guider dans vos choix

Grand choix de cadeaux,
grands flacons, millésimes d'Armagnac

Boissons en consignment :
pour vos fêtes, mariages, anniversaire

Matériel en location :
remorques frigo, frigos, verres

Visitez notre nouveau shop en ligne:
www.blavignac.ch



CAVES
BLAVIGNAC
www.blavignac.ch

Chavornay
Cave-magasin
de 1000 m²
Grand-rue 27 C
1373 Chavornay

Nyon
Boutique dans le
CC Migros Porte de Nyon
Chemin de la Fontaine 5
1260 Nyon

Toutes les informations sur www.blavignac.ch

“Je pense qu’il faut parfois écouter ce que veut le consommateur et ne pas faire que des vins qui nous plaisent à nous.”

Christelle Conne, Cave Champ de Clos



© Philippe Dutoit

Cave Champ de Clos: Facile à boire, difficile à faire

A côté des grandes caves comme la Cave des Viticulteurs de Bonvillars, Cave de La Côte et Schenk SA – les deux derniers ayant d’ailleurs créé une entité pour commercialiser ce vin dans les grandes surfaces – une trentaine de producteurs indépendants sont référencés sur le site de l’Escargot Rouge. Parmi ces pionniers du nouveau rouge vaudois, Christelle Conne, de la Cave Champ de Clos. Cultivant douze hectares sur trois régions – Lavaux, Chablais et Bonvillars – cette vigneronne vient de mettre en bouteilles son premier Escargot Rouge Sélection.

Vous avez servi vos premières bouteilles d’Escargot Rouge lors des Caves Ouvertes. Quelles ont été les réactions?

Ce vin a été extrêmement bien accueilli, dans la tranche d’âge qui nous intéresse. Le samedi, nous avons reçu essentiellement des 18-25 ans, soit le public visé. Avant d’avoir eu le temps de leur proposer quelque chose, ils de-

mandaient tous un vin doux. Ou plutôt un «sweet wine»... Nous avons vu peu de Vaudois de 60-70 ans et beaucoup de jeunes anglophones. On se rend compte que ces nouveaux consommateurs ont de plus en plus d’intérêt pour les vins vaudois et qu’ils prennent de plus en plus d’importance dans notre clientèle. Par contre, je ne vais même pas essayer de faire déguster ce vin aux gens qui achetaient déjà leur vin chez mon père ou mon grand-père.

Qu’est-ce qui vous a motivé à élaborer de l’Escargot Rouge?

C’est un vin qui doit nous permettre d’attirer de nouveaux clients. Je pense qu’il faut parfois écouter ce que veut le consommateur et ne pas faire que des vins qui nous plaisent à nous. Cela dit, je produits 900 bouteilles de Sélection, il s’agit donc d’un volume très limité. De plus, vu les vendanges qui se profilent et la forte demande sur mes autres rouges, 2021 ne permettra pas d’augmenter la production de manière significative.

On dit que l’Escargot est difficile à réaliser d’un point de vue technique pour une petite cave?

En effet, comme le vin est en AOC Vaud, il n’est pas possible d’édulcorer le vin une fois la fermentation terminée. De plus, la présence de sucre résiduel nécessite une filtration minutieuse afin d’éviter toute refermentation en bouteille, qui serait catastrophique pour l’image du produit. Afin d’obtenir la rondeur désirée, nous avons donc intégré un vin rouge liquoreux, réalisé pour un essai, à l’assemblage. Du point de vue œnologique, c’est un vin difficile à réaliser qui demande de la précision et de l’attention. En clair, l’Escargot Rouge est un vin facile à boire, mais ce n’est pas un vin facile à faire. ■



HOTEL
**LE GRAND
CHALET**
GSTAAD



...right next to the seventh heaven!

**3 nuits dans une chambre double avec demi-pension
à partir de Sfr. 1200.-- pour deux personnes**

(cette offre est valide en janvier et mars 2022)

Geniesserhotel LE GRAND CHALET

Neueretstrasse 43 | CH-3780 Gstaad | Tel. +41 33 748 76 76

hotel@grandchalet.ch | www.grandchalet.ch

**La
Bagatelle**
Restaurant



The Red Snail – an Unusual Animal in the Vaud Vineyards

The Escargot Rouge (Red Snail) trade mark was designed – as fast as possible and as slow as necessary – to help Vaud winemakers sell their red wines which have great difficulty in finding their place in the market. Indeed, surveys have shown that the most popular red wine in the Vaud canton is the Valais Dôle AOC and that 90% of consumers in the German-speaking part of Switzerland (the canton's main market) are unaware of the existence of red wine production in the Vaud canton.

When the client is king

The marketing concept met with a certain degree of scepticism, which may be due to the fact that it actually amounts to a revolution in the local wine industry. For the very first time, it is not the terroir that is being marketed: a product has been designed based on consumer requirements. “The inter-branch organisation has been asking us for years to place greater emphasis on red Vaud wines”, explains Benjamin Gehrig. “The canton's whites hold a prominent position, especially the Chasselas-based wines, but its superb reds are less well known. An early campaign, with the slogan “The worker drinks red wine from Vaud, so does the boss”, was launched at the time of Pierre Keller. Today, we're opting for a more commercial approach. We've followed the example of famous appellations, such as Bordeaux or Barolo, and have set up a quality charter.”

In praise of a snail's pace and gastronomic wine

When asked why they had not capitalised on Salvagnin, the Office des Vins Vaudois (OVV) director replied that “something a little more sexy was needed. The scope of the project called

for several surveys. During the period November 2019 to February 2020 winemakers, supermarkets and hypermarkets and consumers were asked whether an overall brand name for Vaud reds had any interest. Following a unanimous and positive response, a second phase was carried out in collaboration with a Swiss-German communication agency. We tested the container and the contents. Consumers were offered six wines for tasting, five Vaud prototypes and one Primitivo di Manduria, one of the best sellers in mass retail outlets. On the basis of the two wines that came out on top, we created two lines of Escargot Rouge, Original and Sélection. From August 2020 to August 2021, we were putting the project in place. It is to be noted that all packaging (bottles, boxes, sealing capsules) except for the labels, are manufactured in the Vaud canton.” Meanwhile, the OVV has been working on the communication campaign. “The snail was chosen for three reasons: making wine takes time, a snail in the vineyard means healthy vines, and it's a symbol connected with gastronomy.”

Start small, think big

In the first year, the OVV hope to sell 200,000 bottles of this wine, certified – not labelled – by Terravin from winery to bottle. Each bottle will be adorned with a single label bearing the producer's signature. “Our communication agency



has told us that to sell our wines in the German-speaking part of Switzerland, where everyone wants to sell their wines, we must differentiate ourselves. That's why we're going to give the German-speakers French lessons and do something better than just a standard campaign.” And if, despite the reticence of some winemakers, the project takes off, the OVV will be able to extend the concept, as Escargot Rosé and Escargot Blanc have already been registered.

Original and Sélection

There are two versions of Escargot Rouge. Original is made from Pinot Noir and/or Gamay (65%), Gamaret and/or Garanoir and/or Galotta (30%), and one other red variety. Matured in steel vats, it should have a high colour intensity and an alcoholic content equal to or greater than 12.5°. As for Sélection, at least half of the wine should be matured at least six months in barrels. It is made from four grape varieties at the most, the assemblage contains at least 60% Gamaret and/or Garanoir and/or Galotta as well as 15% Gamay and/or Pinot Noir. The remaining 25% can be chosen freely.



Benjamin Gehrig, director of Office des Vins Vaudois

Grand Prix du Vin Suisse 2021

Belle moisson vaudoise!

Ils sont partis nombreux, tous ont passé des moments joyeux, certains sont revenus victorieux: le gala du Grand Prix du Vin Suisse, qui conclut le concours national, a une nouvelle fois souri aux vigneron vaudois. Ceux-ci remportent deux prix spéciaux, deux catégories et six podiums.

Texte: Alexandre Truffer

Le concours national se déroule en trois temps. Au printemps, les producteurs helvétiques sont conviés à présenter leurs vins. Chacun doit décider, en fonction de la qualité du millésime, de ses finances et de son appétence pour la compétition, s'il inscrit un, cinq (le minimum pour pouvoir prétendre au titre de Cave de l'année) ou une «épéclée» de vins. En 2021, malgré la crise, la pandémie et tous les malheurs qui se sont abattus sur le vignoble, la participation a été soutenue avec 2819 concurrents, dont 682 venus du canton de Vaud. Pour continuer dans les statistiques, ajoutons que la catégorie la plus disputée est celle des «Autres cépages blancs purs» avec 563 vins, devant les chasselas (381) et les pinots noirs (340).

30% de médaillés

Une fois les vins réceptionnés, classés, chemisés et entrés dans le système informatique, ils sont dégustés par quelque 160 jurés. Durant six jours, à Sierre, on analyse leur aspect visuel et leur limpidité. Œnologues et spécialistes hument la qualité et l'intensité de leurs arômes. Ils notent aussi la persistance, l'équilibre et l'harmonie de chaque cru. Bien entendu, durant tout le processus, les jurés n'ont aucune information sur l'origine du vin ou son producteur.

Lorsque la note totale est supérieure à 89 points sur 100, le concurrent remporte une médaille d'or. Cette distinction a, cette année, récompensé 322 vins. Les médaillés d'argent, eux, étaient 559.

Quarante lauréats

Dans chacune des treize catégories du Grand Prix du Vin Suisse, les six vins les mieux notés ont été nominés pour la cérémonie de gala du 18 octobre, à Berne. Devant un parterre de producteurs, de journalistes et de personnalités politiques, les classements, établis par une redégustation en août, ont été dévoilés lors d'une cérémonie à la gloire du «plus petit des grands vignobles». Dix-neuf domaines vaudois pouvaient espérer revenir avec un trophée. Ce ne sera pas le cas pour tous, mais s'il y a eu quelques déceptions, les belles surprises ont été au rendez-vous.

Chasselas: en plein dans le mille

Cinq des six nominés de la catégorie étaient Vaudois. Le contrat est rempli et le canton réussit le triplé. Si Bolle et Francey Vins voient leurs Domaine de Sarraux-Dessous 2020 et leur Adonis 2020 terminer au pied du podium, le Domaine de la Chenalettaz peut remercier son Dézaley 2020 et le Domaine La Combaz son Grand Cru d'Ollon. Tous

deux doivent toutefois s'incliner devant un classique, le Chardon d'Argent 2020 de Jean-François Neyroud-Fonjallaz. Ce Chardonne vif et fringant est l'un des cinq chasselas que vinifie notre lauréat. Régulièrement médaillé dans les compétitions régionales, nationales ou internationales, le plus floral des blancs de la famille Neyroud-Fonjallaz gagne pour la première fois une récompense majeure.

Pas de fumée sans feu

Catégorie plus confidentielle, les assemblages blancs voyaient s'affronter deux Alémaniques, un Valaisan, un Tessinois et deux Vaudois. Le Curieux, un mariage de chardonnay, de pinot gris et d'aligoté de Jean-Michel Walther (Cave de la Rose d'Or) n'a pas su rééditer son exploit de 2015. Il avait alors remporté sa catégorie et le Prix Vinissimo Blanc, qui désignait le meilleur blanc du pays. La palme revient à une spécialité des Artisans Vignerons d'Ollon. La coopérative centenaire a en effet su convaincre avec son Blanc Fumé, un assemblage de divers cépages dans lesquels dominent le chardonnay, le pinot gris et le sauvignon blanc. Elevée en barrique, cette cuvée puissante montre qu'élaborer chaque année un chasselas de référence comme Le Caviste n'a rien d'incompatible avec la maîtrise de l'éle-



Pierre-Yves Kursner et son équipe exultent: ils remportent le titre de Cave suisse de l'année, ex aequo avec la Johanniterkeller de Douanne

vage sous bois et de la culture de variétés dites internationales.

L'important c'est de participer

La Réserve Saint-Jacques du Château de Valeyres s'était classée parmi les meilleurs riesling-sylvaner. L'Œil de perdrix de Parfum de Vigne avait fait de même dans les rosés. Le Solaris 2018 du Champagnoux ainsi que Les Brûlons 2019 du Domaine de l'Ouille pouvaient prétendre au titre dans les vins doux. Quant au Merlot-Cabernet 2018 de la Commune d'Yvorne, il s'était hissé parmi les meilleurs assemblages rouges du pays. Si aucun de ces vins n'est parvenu à monter sur le podium, cet inventaire démontre par contre, pour autant que ce soit encore nécessaire, la diversité des grands vins vaudois.

Des monocépages rouges à la page

Sujet parfois sensible, les rouges lémaniques savent aussi se faire leur place dans l'élite helvétique. La Syrah Saint-Saphorin de la Cave des Rois, dont les mérites sont reconnus au niveau international, avait déjà terminé, en 2015, troisième d'une catégorie souvent dominée par les Valaisans. Six ans plus tard, François et Marco Grognoz rééditent l'exploit. Du côté des «Gamaret, Garanoir ou Mara purs», trois AOC



Les cinq vaudois finalistes dans la catégorie «Chasselas».

Tenant leurs trophées, les lauréats sont Jean-François Neyroud Fonjallaz (au centre),

Emile Blum (2^e depuis la gauche) qui remporte aussi le

Prix Elisabeth Pasquier et Jean-François Chevalley (tout à droite).

La Côte se défiaient en finale. Le Mystère du Colombier 2018 de la Cave Albiez-Meylan rate la victoire d'une marche, alors que le Gamaret 2018 du Domaine de Chantemerle et le Concerto 2019 du Domaine des Chantailles doivent se contenter d'un accessit.

Prix découverte pour la famille Blum

Le troisième Prix Elisabeth Pasquier – qui récompense le meilleur des producteurs n'ayant pas été nommé au cours des cinq dernières années – fait pour la première fois halte en Pays de Vaud. Il couronne Emile et Laurine



— DOMAINE —
KURSNER
FÉCHY

CAVE SUISSE DE L'ANNÉE
SCHWEIZER WEINGUT DES JAHRES

— 2021 —



Rodrigo Banto & Pierre-Yves Kursner,
octobre 2021



Retrouvez tous nos vins sur
www.kursner.ch



Domaine Kursner
Route d'Allaman 14 | 1173 Féchy | 021 808 52 22

Pierre-Yves Kursner
dans sa cave



© Régis Colombo/GPVS

Blum, le duo père-fille de la Cave de la Combaz. Leur chasselas d'Ollon, né sur un sol argilo-calcaire marbré de gypse à Ollon, termine deuxième de la catégorie éponyme. Les Blum avaient déjà eu les honneurs du Grand Prix du Vin Suisse. En 2014, ils s'étaient imposés dans la catégorie «Assemblages rouges» avec leur Puissance Cinq 2012, qui marie, comme son nom le laisse supposer, cinq cépages différents.

Et le plus beau pour la fin

Les lecteurs attentifs remarqueront que ni le B de La Côte, ni l'Emotion 2019 n'ont été mentionnés. Le premier, un effervescent de la Cave de La Côte qui mêle chasselas, garanoir et pinot noir, a pourtant terminé deuxième des vins mousseux. Le second, un gamay du Domaine Kursner, peut se targuer du même classement dans sa catégorie. Il fait partie des quatre vins médaillés, sur cinq présentés, qui permettent à ce domaine de Féchy de remporter le titre très convoité de Cave Suisse de l'année à égalité parfaite avec la Johanniterkeller, à Douanne, sur les rives du Lac de

Bienne. Créé en 1932 par Henri, le Domaine Kursner, sera repris par son fils, Willy, en 1962. Trente ans plus tard, Pierre-Yves et Jean-Luc perpétuent la tradition familiale. Réunis sous la bannière «deux frères, une force», le duo a multiplié les coups d'éclats. Ils ont fièrement représenté le vignoble vaudois au Salon de l'Agriculture de Paris et lors de la Coupe de l'America en Nouvelle-Zélande. En 2019, la question de la succession se pose. Les deux frères, qui ont cinq enfants, choisissent de vendre leur entreprise à la Cave de La Côte. Celle-ci, tout juste auréolée de son titre de Cave Suisse de l'Année, voit dans ce rachat la possibilité de renforcer ses volumes de Féchy, un lieu de production recherché dont elle manquait. Si Jean-Luc n'est plus actif dans l'entreprise, Pierre-Yves continue de gérer le Domaine Kursner en collaboration avec la coopérative de Tolochenaz, décidément indissociable des titres majeurs du vignoble vaudois de ces dernières années. ■

www.grandprixduvinsuisse.ch



Mondial du Chasselas et Sélection vaudoise

Les Vaudois se taillent la part du lion

Texte: Pierre Thomas
 Photos: Edouard Curchod
 et OVV (bouteilles)

N'allez pas dire que le Mondial du Chasselas est le championnat cantonal du principal cépage vaudois! Et pourtant, cette année, ce sont des vins d'ici qui ont raflé la majorité des trophées. Et c'est aussi un chasselas qui l'a emporté à la Sélection des vins vaudois.

Le champion du monde: la Réserve de la Commune d'Aigle 2019



Pour ces deux concours, les organisateurs, l'Association pour la promotion du chasselas et l'Office des vins vaudois, publient les notes obtenues par chaque vin, ce qui est rare pour de telles compétitions. Au 10^e Mondial du Chasselas, à Aigle, on peut donc mesurer le faible écart dans la «catégorie principale» (vins jeunes, soit 590 sur 762 vins participant): les 84 médailles d'or se situent entre 89 et 91 points, et sept vins, seulement, sont pointés 91/100 et plus. En tête, la Réserve de la Commune d'Aigle, un grand cru 2019 (91,8), devant le Tilleul blanc 2020, un grand cru de Morges (91,5). Ces deux vins ont été vinifiés «à façon», l'un par la maison Badoux, pour la Commune

d'Aigle, l'autre par la Cave de La Côte, pour la famille du président de la coopérative, Pierre Duruz, à Monnaz (20 ha de vignes). Dans le «top 7» à plus de 91, figurent le Chatalet 2020 de Yves-Alain Perret, à Lutry (91,2), et le grand cru de Tartegnin 2020 du Domaine de Chantemerle (famille Jaccoud) (91). Au total, 71 des 91 médailles d'or sont vaudoises...

Le grand cru d'Aigle remporte évidemment le trophée de la catégorie principale et du meilleur vin vaudois d'icelle, mais pas celui de la meilleure note, qui revient – et ça n'est pas une première! – au «vieux millésime», le Coup de l'Étrier 1986, de Jean et Pierre Testuz SA, seul vin du concours gra-



Grégory Devaud, syndic d'Aigle, présente le trophée récompensant le vainqueur de la catégorie principale, que vient de lui remettre Pierre Monachon, président de Terravin

La maison Testuz (représentée par Lionel Chevalley et Léonard Pfister) gagne la catégorie «vieux millésimes» grâce à son Coup de l'Etrier 1986

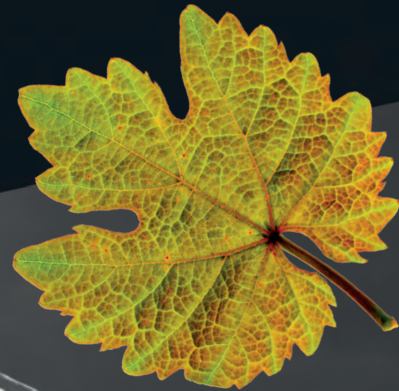
tifié de 95/100. Ses dauphins, les vins d'Yverne, Clos du Rocher 1988, et Château Maison Blanche 1999, sont pointés à 94,3 et 93,8. Les vins vaudois remportent quasiment toutes les catégories. Dans les vins à plus de 4 g/litre de sucre résiduel, la Récolte choisie 2019, Dézaley Grand Cru, de Patrick Fonjallaz, s'impose (91,5). Dans les «vinifications spéciales», le Domaine de la Doges 2019, grand cru de Vevey-Lavaux, sous la marque Jean et Pierre Testuz SA, s'impose (à 90 points). Quant à l'Aigle Les Murailles 2019, à 90,8, il s'est fait souffler le trophée du meilleur vin produit à plus de 15'000 bouteilles par le fendant Pierrafeu 2020 de Provins (91), également prix de la presse. Le Mondial

du Chasselas, avec 452 vins vaudois sur 655 vins suisses, est devenu ce printemps le 18^e membre de la Vinofed, la fédération des concours internationaux, à Sierre. Dans une lettre adressée aux dégustateurs, les organisateurs, présidés par le journaliste Alexandre Truffer, ont promis de rajeunir et de féminiser le jury, pour la prochaine édition, les 3 et 4 juin 2022, au Château d'Aigle.

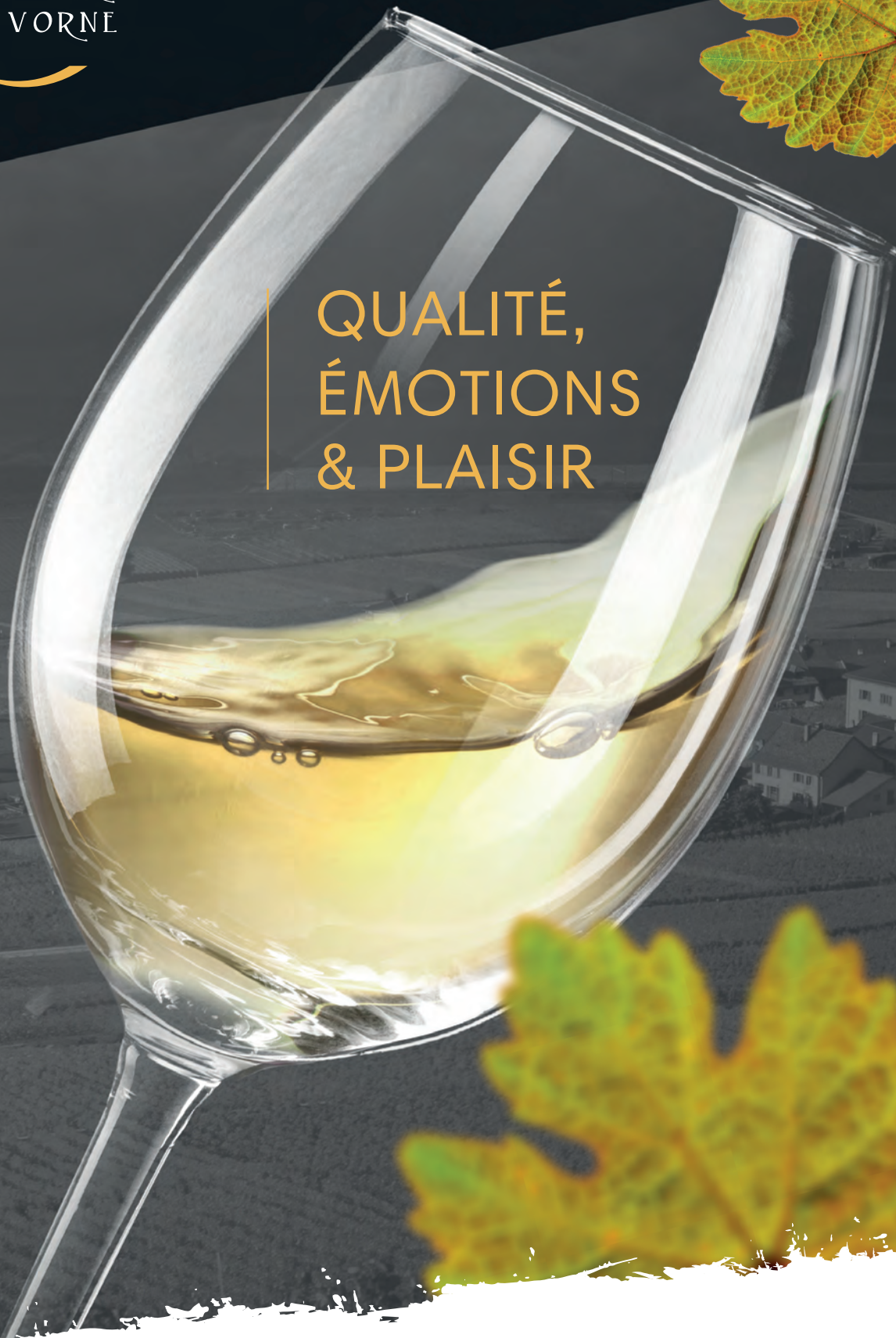


Le Coup de l'Etrier 1986, seul vin noté 95 points sur 100

© Edouard Curchod



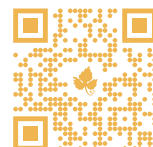
QUALITÉ,
ÉMOTIONS
& PLAISIR



ARTISANS VIGNERONS D'YVORNE
SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE



AVY.CH





Trophée Master avec 93/100,
Coteaux de Vincy 2020,
d'Alexandre Rolaz



Premier prix de la catégorie
«autres cépages rouges»,
le merlot 2018 du Clos de
la George (92,3/100)



Premier prix de la catégorie
«chasselas 2018/2019», le 2019 de
la Viticole de Villeneuve (91,8/100)
ex aequo avec la Réserve de la
Commune d'Aigle (voir page 20)



Vainqueur du Trophée
Bio Vaud, le pinot noir fût
de Chêne du Château de
Denens (90,6/100)

Presque autant de vins qu'au Mondial!

La Sélection des vins vaudois, quant à elle, affiche presque autant de vins à juger que le Mondial du (seul) chasselas: pas moins de 753, dans toutes les couleurs et formes de vinification. Si au Mondial l'or est attribué à 89 points, à la Sélection, il faut 90 points, mais le nombre de médailles d'or y est à peu près équivalent: 85 vins en or (et 151 en argent). Avec 93/100, le chasselas 2020 Coteaux de Vincy d'Alexandre Rolaz, à Gilly, s'est classé en tête de la compétition, remportant le titre de «Master 2021». Il est suivi à 92,3 par le merlot du Clos de la George 2018, Yvorne, de Hammel, premier prix de la catégorie «autres cépages rouges». Juste derrière, ex aequo à 91,8, le «champion du monde» des chasselas, la Réserve de la Commune d'Aigle 2019, et le grand cru 2019 de la Viticole de Villeneuve SA, qui se partagent le trophée des chasselas qui ne sont pas du dernier millésime, mais de 2018 ou 2019. A la même note,

le Calamin 2020 des Frères Dubois SA, deuxième des «jeunes» chasselas, et le meilleur pinot noir, le Vallon de l'Aubonne 2018 de la Cave du Vallon, à Lavigny. A 91,4, le Cully 2020 se classe troisième des «jeunes» chasselas. Dans les pinots, le barrique 2018 des Celliers du Chablais (90,8) précède le Château de Denens en fût de chêne 2020 (90,6), qui remporte le second trophée «spécial» de la Sélection, celui de Bio-Vaud.

Les meilleurs assemblages rouges sont fort bien notés: le merlot-diolinoir 2018 du Domaine Au Point du Jour (91,2), à Mont-sur-Rolle, l'emporte, devant deux ex aequo (91), le Côte Rousse 2018 du Domaine de Montet, Hammel, et le Rubis noir 2019, des Celliers du Chablais. Plus loin dans le classement, on trouve le meilleur gamay (91), le 2018 du Domaine de la Tuilière, à Vinzel, le meilleur mousseux, le Brut millésimé

2016, une méthode traditionnelle à base de chenin blanc (90,8), de Philippe Bovet, à Givrins, le meilleur rosé, le Vin des Croisés 2020 (90,8), de la Cave des viticulteurs de Bonvillars, tandis que deux 2020 se partagent le sommet des «autres cépages blancs», le Baron blanc, de la Cave du Château de Valeyres, et l'As de Cœur, de la Cave de Jolimont SA (90,6), tandis que Ange et Démon 2019, un chasselas doux des Artisans vignerons d'Yvorne, s'impose dans les vins de plus de 8 g. de sucre résiduel par litre (90,4). ■

Résultats détaillés sur www.mondial-duchasselas.com et sur www.ovv.ch/selection-des-vins-vaudois



WYSCHIFF
BE DIFFERENT. BE SWISS.

Wyschiff on tour

Reise in die Erlebniswelt der Schweizer Weine



Schweiz. Natürlich.

Anlässe 1. Halbjahr 2022:

Wyschiff Event Zürich	08. – 09. Februar
Wyschiff Event Pfäffikon SZ	18. – 19. Februar
Wyschiff Luzern	17. – 20. März
Wyschiff Basel	24. – 27. März
Wyschiff Thun	31. März – 03. April

Verein Wyschiff Schweizer Winzer | wyschiff.ch

Wein massvoll geniessen



Powered by



Des surprises en rouge

Les vins vaudois se sont distingués dans deux concours internationaux, le Mondial de Bruxelles (CMB), à Luxembourg, en juin, et au Mondial des Pinots, à Sierre, en septembre. Avec, majoritairement, des vins rouges.

Texte: Pierre Thomas

Le CMB aurait dû aller en Chine, à Yinchuan, capitale du Ningxia... Il est resté en Europe, à Luxembourg cette année, et ira à Cosenza en Calabre (Italie), en 2022. Et il se partagera en quatre compétitions: rosés en mars, rouges et blancs en mai, mousseux en juin et vins doux et fortifiés en septembre. Car les concours se multiplient, preuve que les médailles rencontrent de l'intérêt, entre autres chez les producteurs!

Au CMB, la Suisse a décroché deux médailles «grand or»: l'une pour un cabernet franc, Ungulus 2017, Ticino DOC du Castello di Cantone à Capolago (TI), «révélation suisse», devant un «vin de pays suisse» élaboré par la Cave de Jolimont SA, à Rolle. Cet assemblage galletta (85%) et merlot (15%), Ancora 2020, présenté comme ayant une «touche boisée, suave avec une légère douceur en finale», fait partie des nouveaux vins rouges proposés par Schenk. Depuis 2016, ils ont pris de vitesse «L'Escargot rouge» (*lire en page 10*), et connaissent un succès qui contredit l'idée reçue selon laquelle les vins de pays (VDP ou futurs IGP), auraient moins de valeur que les AOC-AOP. Car L' Ancora est proposé au public à 17 francs par les distributeurs. Hors AOC, avec des raisins de La Côte et de Genève, il laisse à Thierry Ciampi, l'œnologue responsable de Schenk SA, une marge de manœuvre technique – pas d'élevage en barrique, mais adjonction d'éléments boisés et de

moût concentré rectifié (MCR) deux pratiques interdites par l'AOC.

Les Celliers du Chablais, à Aigle (*lire page 39*), ont décroché deux médailles d'or, pour un merlot et une syrah, AOC Chablais, tous deux de 2018. Deux gamarets vaudois complètent le palmarès, l'Inspiration Réserve 2018 de la Cave de La Côte, et le Clos de la Pontie 2019, vinifié par Bernard Cavé, dans le Chablais. Et un seul blanc vaudois obtient de l'or, La Tour Blanche 2019, d'Obrist, AOC Vaud, qui marie les trois pinots: gris, blanc et noir vinifié en blanc.

Des pinots noirs en or

A Sierre, c'est un pinot... gris et morave (République tchèque) qui a été sacré meilleur pinot du concours. Pour la première fois en 24 éditions, les médailles d'or sont plus nombreuses que celles d'argent. En pinot noir, les Vaudois sont à la fête: de l'or pour le Château de Vufflens 2020 de Bolle & Cie SA, le Servagnin 2019 de la Cave de La Côte, le Grand Cru 2019 du Domaine Aguet à Féchy, le Vieilles Vignes 2019, du Domaine de Marcelin, et les Lavaux: Vevey 2020, d'Albert Mayor SA, Epesses Grand Cru 2020, d'Antoine Bovard, Portaroux 2020, de Jean-Daniel Porta, Au coins des serpents 2020, de Gianni Bernasconi, le Château du Châtelard Grand Cru 2019, de Patrick Fonjallaz, l'Epesses 2020 de l'Union vinicole de Cully et le pinot noir 2020 de Laurent Berthet. S'y ajoute le Sang Bleu 2019,

AOC Valais, vinifié en terre vaudoise par les Grognoz père et fils, avec des raisins de leur domaine des Evouettes.

Tous de 2020, en assemblage rouge, l'Aigle Les Murailles AOC Chablais, comme le rosé de la même marque, obtiennent l'or, ainsi que trois œil-de-perdrix, le Vevey d'Albert Mayor SA, celui en biodynamie, de La Capitaine, et Les Chaumes, de la Cave de La Côte, également primé en or pour son Pinot gris de la Saint-Martin 2018, comme le pinot blanc 2020 du Domaine de la Croix, d'Yvan Parmelin (tous de 2020).

Mais l'exploit vaudois est réalisé dans la catégorie Gran Maestro, récompensant une mini-verticale de trois millésimes: la Réserve du Château de Mont (... sur-Rolle), 2016, 2017 et 2018, se classe deuxième. «L'équilibre y est millimétré et l'expression des tanins parfaite. Des vins de plaisir et de garde», note le jury. Ce pinot, tiré à 1500 bouteilles, est signé des cousins Eric Meylan, à la vigne et au cuvage, et Cédric Albiez, pour l'élevage des cinq barriques. Des trois millésimes, les 2017 et 2018 sont disponibles au Château de Mont, propriété de la famille Naef, au prix de 18,50 francs. Ce pinot de La Côte ne s'incline que devant le Pinot R(h)ein, le projet commun de trois caves des Grisons, sur 2013, 14 et 15. Le 2013 est du reste, sacré meilleur pinot noir suisse de cette 24^e édition du concours organisé par l'Association Vinea. Mais il coûte 61 francs la bouteille! ■



Les cousins Eric Meylan et Cédric Albiez ont réalisé un véritable exploit au Mondial des Pinots, à Sierre

© Philippe Dutoit

Les meilleurs vins rouges à l'honneur Un Côtes de l'Orbe remporte les Lauriers de Platine

Et pas n'importe lequel! Même si, dans le système de coupe des Lauriers de Platine de Terravin, il faut un peu de chance pour se défaire des 15 derniers concurrents, on peut l'affirmer sans hésiter: Bernard Gauthey d'Arnex-sur-Orbe n'a pas volé sa victoire. Parmi les 16 vins finalistes, 4 portaient sa signature.

Texte: Eva Zwahlen
Photos: Pascal Besnard

*Les Côtes de l'Orbe
trionphent!
Le gamaret 2019 de
Bernard Gauthey (à g.)
sort grand vainqueur
de l'épreuve devant
le gamaret-garanoir 2019
de Pierre-Yves Poget*



C'est donc le gamaret 2019 de Bernard Gauthey, pur cépage élevé en barriques avec finesse, que les Lauriers de Platine de Terravin ont finalement couronné. Et ce, devant le gamaret-garanoir 2019 de Pierre-Yves Poget, d'Agiez. En troisième position vient le Dézaley rouge AOC Grand Cru 2018 du Domaine Antoine Bovard de Cully, assemblage de pinot noir, merlot, syrah



et cabernet sauvignon. Un autre assemblage (gamaret, garanoir et mara) se hisse au quatrième rang: l'Abbesse Rouge 2018, La Côte AOC, de la famille Perey, Domaine des Abbesses à Vuflens-le-Château.

Deux Côtes de l'Orbe au coude à coude

Dans la dernière phase du concours qui mettait sur les rangs, face à notre jury d'experts, seize rouges très différents et d'excellent niveau, les quatre vins les mieux notés ont mené la course au coude à coude. Aucun pinot noir ni gamay ne figuraient parmi les finalistes... Sont restés six purs cépages (trois gamarets, un divico, une mondeuse et un merlot) et dix assemblages. Parmi ces seize concurrents, cinq venaient des très bons terroirs à vin rouge que sont les Côtes de l'Orbe, dont le vainqueur, et son dauphin. Sinon, cinq étaient issus de La Côte, deux de Lavaux, deux également du Chablais, un de Bonvillars et un AOC Vaud – un divico de Bolle.

Quatre d'un coup

Une semaine après sa belle victoire, nous rendons visite à Bernard Gauthey. Il habite avec sa famille à Arnex-sur-Orbe, un village au cœur d'une vaste campagne où se côtoient vignes, prés et champs. Devant la porte d'entrée, six barriques flambant neuves de François Frères attendent d'être transportées dans la cave. Bernard Gauthey débarque sur son tracteur, eh oui, il reste encore beaucoup à faire dans les vignes. «J'espère que ce

temps d'arrière-été dure un peu», dit-il en contemplant le ciel sans nuages.

L'exploitation de Bernard Gauthey est mixte. Outre 4,8 hectares de vignes, presque tous situés dans la commune d'Arnex (13 ares seulement poussent dans celle d'Orbe), elle comprend 35 vaches allaitantes avec leurs veaux et 55 hectares de champs cultivables, où poussent des céréales comme le blé et le seigle, mais aussi du maïs et diverses légumineuses à graines. «Depuis le 1^{er} janvier, nous sommes certifiés bio, et les vins du millésime 2021 ont droit pour la première fois au Bourgeon Bio suisse», explique le viticulteur-encaveur, qui reconnaît avoir été mis à rude épreuve en cette année météorologiquement difficile. «Mais nous le sommes de toute façon, avec notre grosse entreprise», rit-il. Dans tous les cas, le producteur assure n'avoir encore pas regretté une seule seconde d'être passé à la culture biologique.

«Avant, mon père vendait le raisin puis prenait une partie des bouteilles. Quand je suis revenu de ma formation à Changins, nous avons construit notre propre cave et commencé à vinifier nous-mêmes, tandis que dans les vignes, nous nous sommes mis à diversifier.» Les deux tiers de ses vignes, Bernard Gauthey les a plantés en rouges: au pinot noir et au gamay se sont ainsi ajoutés gamaret, garanoir, l'ancien gamay d'Arcenant, mara

et merlot. Ils trouvent tous des conditions idéales sur les sols molassiques lourds et argileux des Côtes de l'Orbe. Dans les blancs, le chardonnay tient désormais compagnie au traditionnel chasselas.

«Mon cépage préféré? Difficile à dire. Peut-être le gamay d'Arcenant? Moi, j'aime tous mes vins.» Les sévères dégustateurs de Terravin apparemment aussi. Sinon, il n'y aurait pas eu quatre vins de Gauthey parmi les finalistes: deux gamarets – celui qui gagnera les Lauriers et l'autre, un peu plus discret, pas élevé en barriques mais d'une finesse impressionnante –, un assemblage de merlot et gamaret, et une dernière cuvée composée de gamaret, garanoir, gamay et pinot noir qui est, comme le merlot-gamaret, passée en petits fûts.

Finesse du fruit

Mais quel est le secret de Bernard Gauthey? L'homme hausse les épaules: «J'ai simplement fait mon travail, comme d'habitude. Et comme d'habitude aussi, pour la vinification, je me suis fait conseiller par Hervé Delafoge d'Œnologie à façon. Dans tous mes vins, ce à quoi j'attache le plus d'importance, c'est la finesse du fruit! Le fruit me tient beaucoup plus à cœur que la puissance des tanins, par exemple. Il est juste la chose la plus importante!» C'est ainsi qu'avant les vendanges, Bernard Gauthey goûte chaque jour ses raisins pour vérifier s'ils

sont suffisamment aromatiques et mûrs pour être récoltés. En cas de doute, il attend. «Il faut de la patience. Et de la confiance.» Et du doigté. De toute façon, l'homme préfère être dans les vignes, c'est sa grande passion: «J'aime chacune des facettes de mon métier, le contact avec les clients, le travail en cave, où j'éleve mes vins dans des barriques vieilles de plusieurs années pour ensuite faire les assemblages. Mais ce que je préfère, c'est être dans les vignes. J'ai besoin de la terre sous mes pieds pour être heureux.» Un rayonnement que l'on sent bien dans ses vins! ■

Lauriers de Platine blanc

La 13^e édition des Lauriers de Platine Terravin (chasselas 2020), s'est conclue à la photo-finish! Les deux finalistes étaient quasiment à égalité. L'Union Viticole de Cully et son Epesses Le Replan, ont coiffé au poteau le Domaine Croix Duplex et son Vilette Les Barberonnes. Nous reviendrons sur ce concours au printemps, dans le n°60 de la revue *Le Guillon*.



Denis Bovard (Domaine Antoine Bovard, Cully), avec le diplôme récompensant le troisième vin classé, un Dézaley rouge AOC Grand cru 2018



Quatrième place pour l'assemblage rouge 2019 de la famille Perey, de Vufflens-le-Château. De gauche à droite: Lucie, Tristan et Solange

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



A Côtes de l'Orbe Wins the Lauriers de Platine Red Wine Award

With the Terravin Lauriers de Platine competition system, you need a bit of luck to outdo the last 15 contestants. However, the one thing we can be absolutely sure about is that Bernard Gauthey, from Arnex-sur-Orbe, did not steal his victory. Among the 16 wines in the finals, four of them bore his signature.

Bernard Gauthey's Gamaret 2019, a pure varietal matured expertly in barrels, was crowned winner by the Terravin Lauriers de Platine jury. The runner-up was the Gamaret-Garanoir 2019 produced by Pierre-Yves Poget, from Agiez. Third place went to Dézaley rouge AOC Grand Cru 2018 from Domaine Antoine Bovard in Cully, an assemblage of Pinot Noir, Merlot, Syrah and Cabernet Sauvignon. Another assemblage, this time Gamaret, Garanoir and Mara, came fourth: Abbessse Rouge 2018, La Côte AOC, from the Perey family, Domaine des Abbesses in Vufflens-le-Château.

Certified organic wines

Bernard Gauthey and his family live in Arnex-sur-Orbe, a village situated in the midst of vineyards, meadows and fields. Bernard Gauthey has a mixed farming operation: in addition to the 4.8 hectares of vineyards, almost all located in the commune of Arnex (only 13 ares of farmland belong to the commune of Orbe), he has 35 suckler cows with their calves, and 55 hectares of tillable fields planted with cereals such as corn and rye, as well as various grain legumes. "We have been certified organic since January, and our 2021 vintage will be the first to carry the Bio Suisse Bud label", explains the winemaker, who goes on to point out that the weather conditions this year have been a serious challenge. "But then so is our entire operation", he adds laughingly. In any event, he assures us that never for a single moment has he regretted switching to organic farming.

"What my father used to do was to sell the grapes and then get a share of the bottles. When I got back from my training in Changins, we built our own



Côtes de l'Orbe wines win the day!
Bernard Gauthey's (left) Gamaret 2019 was awarded first prize, and Pierre-Yves Poget's Gamaret-Garanoir came second.

winery and started making the wine ourselves and, in the vineyards, we began to diversify." Bernard Gauthey has planted two-thirds of his vineyards to red varieties: Pinot Noir and Gamay were added to the existing varieties of Gamaret, Garanoir, Gamay d'Arcenant, Mara and Merlot. They all grow in ideal conditions, in the heavy sandstone and clay soils of the Côtes-de-l'Orbe. As for whites, Chardonnay has now joined the traditional Chasselas.

"My favourite variety? It's difficult to say. Perhaps Gamay d'Arcenant? Personally, I like all my wines." Apparently, the strict Terravin tasters liked them too. Otherwise there would not have been four Gauthey wines among the finalists: two Gamarets – the winner and one that is a bit more discreet, has not been matured in barrels but displays an impressive finesse –, an assemblage of Merlot and Gamaret, and

a fourth wine composed of Gamaret, Garanoir, Gamay and Pinot Noir, which like the Merlot-Gamaret was aged in small barrels.

Quality of the fruit

So, what is Bernard Gauthey's secret? "For the winemaking, I took advice from Hervé Delafoge of CÉnologie à façon SA, as I always do. But what in my view is the most important factor, and it applies to all my wines, is the quality of the grapes! I'm far more concerned about the fruit than I am about the tannins, for example; quality is my overriding consideration." Every day leading up to the harvest, Gauthey tastes his grapes to check whether they are aromatic and ripe enough to be picked. "One must be patient and confident." And have a touch and feel for the grape. Anyway, there's nothing he likes more than being in the vineyards, that's his great passion!

Petits Suisses en Pays de Vaud

Si les variétés originaires de Bourgogne, de Savoie ou du Bordelais ont fait leur nid dans le canton, ce n'est pas le cas des cépages helvétiques. Comme le montre le cinquième volet de notre série, completer, petite arvine, amigne, humagne rouge et riesling-sylvaner riment avec quantités confidentielles, mais aussi avec histoires exceptionnelles.

Texte: Alexandre Truffer

Dans son livre «Cépages suisses Histoires et origines» (éd. Favre), le Docteur José Vouillamoz recense une trentaine de cépages patrimoniaux, terme qu'il préfère aux qualificatifs plus usités d'indigènes ou autochtones pour parler des variétés vraisemblablement nées sur l'actuel territoire helvétique. A côté du chasselas, cette liste comprend des spécialités valaisannes plus ou moins connues des amateurs de vins ainsi qu'une série de raretés originaires du Tessin (la bondola), de Suisse alémanique (le räuschling) ou du Vieux-Pays (la grosse arvine ou le lafnetscha).

Les 700 ans d'un grand seigneur

En 1321, l'Evêque de Coire porte, comme son homologue de Lausanne, le titre de prince du Saint-Empire Romain Germanique. Son influence s'étend sur différentes vallées des Grisons plus ou moins rétives à l'autorité épiscopale. Sa cathédrale est le centre de l'activité politique, économique et administrative de la région. Rien d'étonnant à ce que la première mention du completer ait été retrouvée dans les archives du chapitre de la cathédrale de Coire. Selon José Vouillamoz, ce blanc – qui est le père de plusieurs autres variétés patrimoniales helvétiques (le lafnetscha valaisan, la bondoletta tessinoise et le hirzkircher lucernois) – aurait été importé d'Italie du Nord par des moines bénédictins de l'Abbaye de Pfäfers dans le canton de Saint-Gall. Ceux-ci possédaient des vignes à Malans, au cœur du vignoble grison, comme en Italie. Toujours selon notre ampélogue, son nom «vient très certainement de *completorium*, le nom latin des complies, l'office religieux du soir au cours duquel les bénédictins étaient traditionnellement autorisés à boire un verre de vin en silence.» En pleine redécouverte, cette variété, particulièrement adaptée à la garde, ne couvre que 8,5 hectares du vignoble suisse. Présente aux Grisons, au Tessin et en Valais, elle a été introduite en terres vaudoises par Georges-Claude Blanchard. En 2013, il plante une parcelle de 900 mètres. La chimie, l'administration et le climat se liguent contre notre vigneron de Bougy-Villars qui devra attendre 2018 pour encaver un premier millésime digne de

Claude et Georges-Claude
Blanchard à Bougy-Villars vinifient le completer depuis 2018 sur 900 m² de vignes



ce nom. «C'est une spécialité qui intéresse les grands amateurs dotés d'une cave adaptée pour faire vieillir le vin. Du côté de la clientèle plus traditionnelle, disons que ce blanc élevé pour moitié en barrique et pour moitié en cuve affiche un prix quelque peu dissuasif.» Vendu 29 francs la bouteille, le completer de Georges-Claude Blanchard est pourtant bien en dessous des stars grisonnes qui tutoient les cinquante francs le flacon. Ample, juteux, gourmand, délicatement épicé et soutenu par une acidité parfaitement maîtrisée, l'unique (pour l'instant) completer vaudois fait preuve d'une profondeur et d'une harmonie exceptionnelle. Lorsqu'il sera à son apogée, dans trois ou quatre ans, ce sera assurément un grand vin.

Sur le chemin de la rédemption

Le riesling-sylvaner, ou müller-thurgau, fait partie de ces cépages qui connaissent une renaissance après de longues années de purgatoire. Deuxième cépage blanc le plus planté en Suisse, ce croisement créé à la fin du 19^e siècle en Allemagne par le Dr Müller (originaire de Thurgovie), couvrait 445 hectares en 2020. Cépage emblématique du Röstigraben, il est aussi traditionnel Outre-Sarine que confidentiel en Romandie puisqu'on en recense seize hectares à Genève, six en Valais, cinq dans le canton de Vaud et deux à Neuchâtel. Contrairement à ce que son nom peut laisser imaginer, ce croisement n'est pas le fils du riesling et du sylvaner (cépage allemand qu'on appelle johannisberg en Valais), mais le

rejeton du riesling et de la madeleine royale. Pendant longtemps, il a donné des blancs courts et un peu patauds aux arômes exotiques. Toutefois, depuis une décennie, les vignerons des bords de la Limmat ou du Rhin ont modifié les charges, avancé les dates de récoltes et renoncé à la fermentation malolactique. Le profil des riesling-sylvaner a changé en conséquence pour donner naissance à des blancs expressifs où les agrumes tiennent les premiers rôles. Plus frais, plus vifs et plus tendus, ils plaisent à un nouveau public. En Suisse romande, un seul vigneron est capable de tenir la dragée haute à ces nouveaux müller-thurgau. Il s'agit de Benjamin Morel, à Valeyres-sous-Rances. Le vigneron du Nord vaudois a beau assurer «qu'il n'a pas de secret particulier», sa Réserve Saint-Jacques «plantée par mon grand-père dans les années 1950 sur une parcelle proche de l'église Saint-Jacques qui se trouve sur le chemin de Compostelle», il est le seul riesling-sylvaner romand à s'être qualifié deux fois pour la finale de la catégorie dédiée du Grand Prix



© Philippe Dutoit

Au Château de Valeyres, le riesling-sylvaner, planté par le grand-père de Benjamin Morel, a été baptisé Réserve Saint-Jacques.



© Philippe Dutoit

Léonard Pfister, œnologue en chef d'Obrist, et sa petite arvine du Clos des Rennauds, où 750 m² de cette spécialité ont été plantés en 2004.



© Philippe Dutoit

L'amigne de Laura et Raymond Paccot prend le nom d'Ecce, ce qui signifie «voici» en latin, une fois mise en bouteilles.

du Vin Suisse. «Dans les années 1990, le Château de Valeyres mettait en bouteilles plus de riesling-sylvaner que de chasselas. La Réserve Saint-Jacques est fortement identifiée au domaine. Nous avons une clientèle fidèle, mais nous n'allons pas forcément étendre les surfaces (5000 mètres) que nous cultivons actuellement.»

L'arvine, une petite qui a le mal du pays

Cépage emblématique du Valais, la petite arvine n'a pas de parenté connue. Elle présente des liens de famille distants avec des variétés endémiques du Val d'Aoste et de la Savoie, mais aussi du nord-est de la France. Mentionné pour la première fois en 1602 près de Sion, ce vin blanc salin se caractérise par sa finesse et ses arômes expressifs, associés souvent aux agrumes et à la glycine. Seules les meilleures expositions et des sols peu fertiles, sans trop de sécheresse, sont favorables à ce cépage très exigeant, qui nécessite une longue période de maturation et qui n'a jamais réussi à

s'imposer hors de son canton d'origine. Si l'on en croit les statistiques de l'Office fédéral de l'agriculture, le canton de Vaud compte 1350 m² plantés en petite arvine. La maison Obrist à Vevey fait partie des quatre producteurs recensés. Son œnologue en chef, Léonard Pfister, explique: «En 2004, nous avons choisi le Clos des Rennauds, une très belle parcelle de 6000 m² à Yvorne, pour faire des essais de culture en biodynamie. Nous y avons planté quatre cépages: chasselas (3000 m²), chenin blanc (1500 m²), riesling (750 m²) et petite arvine (750 m²). Le chasselas et le chenin blanc s'y plaisent à merveille. S'agissant de l'arvine, nous arrivons à obtenir un vin présentant de belles caractéristiques gustatives, propres au terroir et au microclimat d'Yvorne, toutefois bien différent de la typicité des versions valaisannes.»

Voici une curiosité fort amène

A Féchy, Raymond Paccot a arraché après quelques années la petite arvine qu'il avait planté sur un terroir peu adapté à ce genre de cépage. A



© Bertrand Rey

Grégoire Dubois au Château de Glérolles produit quelque 1200 bouteilles par année d'humagne rouge.

l'inverse, il a trouvé, avec l'amigne, un cépage valaisan beaucoup plus adapté au vignoble de La Côte. «C'est une histoire d'amitié. Lorsque Jacques Perrin a construit les nouveaux bâtiments du CAVE, le Club des Amateurs de Vins Exquis, il a planté quelques cepes d'amigne. C'était à but décoratif, mais au bout de quatre ans, il y avait une trentaine de kilos qu'il m'a demandé de vinifier. Comme les micro-vinifications sont compliquées, nous avons décidé d'en planter 2000 mètres supplémentaires. Nous avons été très contents des résultats obtenus la première année: de beaux arômes d'agrumes, une belle acidité. Ces dernières années, par contre, la récolte a été très mûre.» Et comme Laura et Raymond Paccot n'apprécient pas vraiment les vins conservant un sucre résiduel, l'Ecce – leur amigne en AOC La Côte – n'est pas vinifiée toutes les années. «En Suisse, l'amigne est tellement liée au Valais qu'il sera difficile pour des producteurs d'une autre région de créer une clientèle. A l'export, par contre, elle aurait un potentiel, mais les volumes se-

ront un problème», poursuit le duo de La Colombe. Les statistiques officielles recensent quarante hectares d'amigne en Suisse, tous (à l'exception des deux parcelles vaudoises) situés en Valais. Cépage faussement assimilé aux «aminées» des auteurs latins, l'amigne est attestée depuis 1686. Cette variété caractérisée par ses grandes grappes et son feuillage clair n'a pas de parents connus. Elle possède toutefois des liens distants avec le petit meslier de Champagne, le savagnin blanc et le gouais. Quant à son nom, il pourrait soit provenir d'un lieu-dit près du village de Vétroz, sa capitale, soit dériver d'«amoenus», le latin pour agréable, en référence à sa capacité à donner des vins doux.

L'humagne rouge de Glérolles

Comme souvent avec les cépages patrimoniaux valaisans, il faut remettre un peu d'ordre. L'humagne rouge n'a aucun lien de parenté avec l'humagne blanche, un très vieux cépage d'origine grecque attesté en Suisse depuis 1313. Il s'agit en fait de cornalin du Val

d'Aoste, qui lui-même est le fils du rouge du pays, ou Landröter, que les autorités valaisannes ont rebaptisé cornalin dans les années 1970 pour des raisons purement commerciales. Cépage très tardif et relativement vigoureux, l'humagne rouge couvrait 143 hectares du vignoble suisse en 2020. On ne le vinifie qu'en Valais et au Château de Glérolles. «L'humagne rouge a été planté il y a une quarantaine d'années par la famille Cossy entre la route cantonale et le lac, car c'est un cépage qui a besoin de soleil», explique Grégoire Dubois qui vinifie les vins d'un des domaines les plus chargés d'histoire du canton. Construite par les Evêques de Lausanne, annexée par les Bernois, vendue à des familles influentes de la région en 1803, cette ancienne forteresse convertie en appartements est le lieu de naissance de la Confrérie du Guillon. «Les vignes, travaillées par un vigneron-tâcheron, Laurent Berthet, sont vendangées en même temps que le merlot et le cabernet franc.» Annonçant une production annuelle de quelque 1200 bouteilles, le

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

 **IMPRIM'VERT**® le label de l'imprimeur éco-responsable

vin est élevé quinze mois en barriques. «La barrique lui fait du bien, car c'est un cépage plutôt réducteur», précise l'œnologue du Petit Versailles qui rappelle qu'en 2013, l'Humagne Rouge du Château de Glérolles avait remporté – à égalité avec un cornalin – la catégorie «Autres cépages rouges purs» du Grand Prix du Vin Suisse. Preuve s'il en est que la détermination de Maurice Cossy à planter un cépage qu'il aimait et qui n'était pas autorisé dans le canton de Vaud à l'époque était basée sur une intuition aussi anticonformiste que visionnaire.

Dôle d'Epesses: un rouge qui en a vu de toutes les couleurs

Que vient faire la dôle, qui n'est pas un cépage, comme tout le monde le sait, mais un assemblage contenant au moins 85% de pinot noir et de gamay, (jusqu'à 15% d'autres cépages), dans lequel le pinot est majoritaire?

En réalité, ce que peu de gens savent, c'est que la dôle n'est pas seulement, et n'a pas toujours été, un assemblage. S'il

apparaît pour la première fois en 1854 en Valais, le mot dôle est d'usage courant dans les vignobles genevois et vaudois durant toute la première partie du 19^e siècle. Il désigne en général le gamay (et a pour origine la ville de Dole dans le Jura français où ce cépage est majoritaire), mais est aussi parfois synonyme de pinot noir. Cette ambiguïté demeure jusqu'à la fin de la Première Guerre Mondiale, même s'il existe un consensus pour nommer le gamay, grosse dôle, et le pinot noir, petite dôle. Après 1918, la situation évolue: dôle devient synonyme de pinot noir, tandis que le gamay est appelé par son nom de cépage. A ce moment, les vigneron valaisans prennent l'habitude de mouiller leur dôle avec du gamay, ce qui, à l'époque, n'est pas du tout autorisé. Les autorités décident de s'en mêler. Le projet initial, qui vise à interdire l'adjonction de gamay dans la dôle, subit un virage à 180°. A partir de 1941, la dôle devient soit un pur pinot noir, soit l'assemblage décrit en début de paragraphe. Les rouges n'intéressant que fort peu les vigneron lémaniques,

la dénomination devient indissociable du Vieux-Pays. A Epesses, toutefois, une famille fait de la résistance. «Mon arrière-arrière-grand-père a créé sa dôle au milieu du 19^e siècle. Nous avons perpétué la tradition, tout comme mon cousin, Jean-Luc Blondel, qui est l'autre vigneron vaudois à commercialiser une dôle», explique Alexandre Duboux. Représentant la seizième génération de vigneron, il travaille, aidé par son père et un ouvrier, trois hectares de vignes au cœur de Lavaux. Dans les années 1950, la dôle d'Epesses fera l'objet d'un litige entre la famille Duboux et de grandes caves valaisannes, mais le tribunal fédéral reconnaîtra l'antériorité de l'appellation de Lavaux. «Nous avons trois rouges différents, toutefois la dôle est notre cheval de course. C'est cet assemblage de pinot noir, de garanoir et de gamaret que les clients demandent et qui fait, avec le Calamin et le Dézaley, la renommée du domaine», conclut notre vigneron-encaveur. ■

Depuis un siècle et demi, la famille Duboux produit de la dôle à Epesses. Cet assemblage d'Alexandre Duboux mêle pinot noir, garanoir et gamaret.



© Bertrand Rey

Exclusive Swiss Wines in Vaud

The grape varieties originating from Bourgogne, Savoie, or the Bordeaux region found a home in the canton. This was not always the case for some Swiss varieties. Completer, Petite Arvine, Amigne, Humagne Rouge, and Riesling-Sylvaner have limited production, but an exceptionally elaborate history.

In his book, *The History and Origins of Swiss Grape Varieties*, (ed. Favre), Dr. José Vouillamoz identifies about 30 heritage varieties, preferring to use the term 'heritage' rather than the more commonly used 'indigenous' or 'native' when talking about varieties that probably originated on Swiss territory.



Claude and Georges-Claude Blanchard from Bougy-Villars have been vinifying Completer, grown on 900 m² of vines, since 2018.

A noble variety dating back 700 years

A first mention of the Completer variety can be found in the archives of the chapter of Chur cathedral. This white grape was imported from the north of Italy by the Benedictine monks of the Pfäfers Abbey in Saint-Gall, who owned vines in Malans, in the heart of the Graubünden vineyards, as well as in Italy. Its name certainly comes from *completorium*, the Latin for compline, a religious evening office during which the Benedictines were authorised to drink one glass of wine, in silence. This re-discovered variety, which is ideal for laying down, covers merely 8.5 hectares of Swiss vineyards. It is cultivated in Graubünden, in Ticino, and in Valais and was introduced in Vaud by Georges-Claude Blanchard who, in 2013, planted a parcel of 900 metres in Bougy-Villars. Plagued by a number of chemical, administrative and climatic problems, the winemaker had to wait till 2018 to bring out a first vintage worthy of the name.

This one and only Vaud wine made from Completer grapes displays depth and exceptional harmony: delicately spicy, it is ample, juicy, and lush, and supported by a perfect level of acidity.

On the road to redemption

The Riesling-Sylvaner, or Müller-Thurgau, is the second most widely grown white variety in Switzerland. This cross was created at the end of the 19th century, in Germany, by Dr Müller, a native of Thurgau, and in 2020 covered an area of 445 hectares. Although it is a well-established variety in the German-speaking part of Switzerland, it has a very discreet presence in Romandy with just sixteen hectares in the canton of Geneva, six in Valais, five in Vaud, and two in Neuchâtel. Contrary to what its name may imply, it is not a cross between Riesling and Sylvaner (a German variety called Johannisberg in Valais). Its real 'parents' are Riesling and Madeleine Royale. It used to produce short, heavy whites with exotic aromas. However, some ten years ago, the winemakers



Benjamin Morel, Château de Valeyres, makes a Riesling-Sylvaner wine, *La Réserve Saint-Jacques*. He cultivates the variety, planted by his grandfather in 1945, on an area of 5000 m². At Château de Valeyres, the Riesling-Sylvaner planted by Benjamin Morel's grandfather was baptised *Réserve Saint-Jacques*.



Léonard Pfister, the chief oenologist at Obrist, with his *Petite Arvine* speciality cultivated in Clos des Rennauds on 750 m² of vineyard, planted in 2004.

from the shores of the Limmat and the Rhine brought forward their harvests and abandoned malolactic fermentation. This changed the profile of the Riesling-Sylvaner wines and produced expressive whites, with prominent citrus aromas. Only one Romandy winemaker can hold his own in the face of these new Müller-Thurgau wines. That is Benjamin Morel from Valeyres-sous-Rances in the north of the Vaud canton. His *Réserve Saint-Jacques* is the only Riesling-Sylvaner in Romandy to have twice qualified for the finals in its category at the Grand Prix du Vin Suisse.

Petite Arvine is homesick

Petite Arvine is a variety that is emblematic of the Valais canton, but the exact parentage of the grape is unknown. It has remote family links with some native varieties of the Aosta Valley and the Savoie region, but also of north-eastern France. Mentioned for the first time in 1602 near Sion, this saline white wine is characterised by its fineness and expressive aromas, often associated with citrus fruit and glycine. The Vaud canton has 1,350 m² planted to Petite Arvine. The Obrist winery in Vevey is one of the four listed producers. Their chief oenologist, Léonard Pfister, explains: "In

2004, we selected Clos des Rennauds, a superb 6,000 m²-plot of land in Yverne, to try out biodynamic wine-growing. The Chasselas and Chenin Blanc varieties are flourishing there. As for Arvine, we're obtaining a wine with fine taste qualities derived from the terroir and Yverne microclimate, but it's very different from the typical Valais versions."

A very pleasant curiosity

Raymond Paccot grubbed up the Petite Arvine he had planted a few years earlier, in Féchy, in a terroir that was not at all suited to that variety. But he found that Amigne, a Valais variety, was far better suited for the La Côte vineyards. As Laura and Raymond Paccot, who run the La Colombe estate, do not really appreciate wines that retain residual sugar, they do not produce their *Ecce* wine – an AOC La Côte Amigne – every year. The couple explain that: "In Switzerland,



Laura and Raymond Paccot, *Domaine La Colombe*, produce an Amigne wine, *Ecce* AOC La Côte. Once bottled, Laura and Raymond Paccot's Amigne grapes take the name *Ecce*, the Latin for 'Behold'.

Amigne is so very closely associated with the Valais region that it would be difficult for producers from other regions to find customers. Though it does have export potential, but volumes would be a problem". According to official statistics, there are 40 hectares of Amigne in Switzerland, all of which, except for two parcels in Vaud, are situated in Valais. There are records of Amigne dating back to 1686. Its name could originate from the name of a locality near Vétroz, or it



Grégoire Dubois of *Château de Glérolles* produces around 1200 bottles of *Humagne Rouge* a year.

could derive from the Latin 'amoenus' meaning 'pleasant', in reference to the sweet wines it also produces.

Humagne Rouge from Glérolles

Humagne Rouge is in no way related to Humagne Blanc which is a very old variety of Greek origin first recorded in Switzerland in 1313. In fact, it is a Cornalin variety from the Aosta Valley, the offspring of Rouge du Pays which the Valais authorities renamed Cornalin in the 1970s, for commercial reasons. A late and relatively vigorous variety, Humagne Rouge covered an area of 143 hectares of Swiss vineyards in 2020. It is produced only in the Valais region and at Château de Glérolles. "Humagne Rouge was planted about 40 years ago by the Cossy family between the cantonal road and the lake, because it's a variety that needs sun", explains Grégoire Dubois, the winemaker at one of the most historic estates in the canton. Built by the Bishops of Lausanne, this former fortress now converted into flats is where the *Confrérie du Guillon* was founded. The wine is matured fifteen months in barrels, producing annually 1,200 bottles. In 2013, the *Chateau de Glérolles* Humagne Rouge tied with a Cornalin wine to win first prize in the 'Other pure red varieties' category at *Grand Prix du Vin Suisse*.

Dôle d'Epesses, a red with a chequered history

Few people are aware of the fact that Dôle was never just a blend combining at least 85% of Pinot Noir and Gamay (and up to 15% of other varieties), in which Pinot Noir is dominant.

Although it appeared for the first time in Valais in 1854, the term 'Dôle' had been commonly used by winemakers in the Geneva and Vaud cantons during the first half of the 19th century. It generally designated Gamay, deriving its name from the city of Dole in the French Jura region, where that variety predominated. After 1918, Dôle became synonymous with Pinot Noir, whereas Gamay was called by its variety name. From 1941, Dôle was either a pure Pinot Noir or a blend, as described above. As Lake Geneva winemakers had very little interest for red wines, it became closely associated with the Valais. But a family in Epesses (Vaud) put up resistance. "My great great grandfather created a Dôle wine in the middle of the 19th century. We have continued the tradition, as has my cousin Jean-Luc Blondel", Alexandre Duboux explains. He is a sixteenth-generation winemaker and, helped by his father and a worker, he cultivates three hectares of vines in the heart of the Lavaux region. In the 1950s, Dôle d'Epesses became the subject of litigation between the Duboux family and some major Valais wineries, but the Federal Tribunal recognised the anteriority of the Lavaux appellation.



The Epesses winemaker Alexandre Duboux produces a two-century-old family wine, *Dôle d'Epesses Grand Cru AOC*, a blend of Pinot Noir, Gamaret and Garanoir. The Duboux family have been producing Dôle in Epesses for one and a half centuries.

FAÇONNÉ PAR LA NATURE, SUBLIMÉ PAR L'HOMME



adveo.ch / photographie: Philippe Krauer



DOMAINE DE LA COMMUNE D'YVORNE CLOS DE L'ABBAYE, 1^{ER} 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 glaciaire, 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

La coopérative d'Aigle fait rimer tradition et modernité

Les coopératives vinicoles donneraient-elles l'image de structures vieillottes? Ce préjugé est complètement dépassé! La Société coopérative vinicole d'Aigle en livre une preuve éclatante, grâce notamment au directeur, Riccardo Mattei, qui sait habilement faire rimer tradition et innovation.

Texte: Eva Zwahlen

Quand on cherche la coopérative vinicole d'Aigle, fondée en 1904, on tombe sur les Celliers du Chablais... Outre la coopérative d'Aigle, cette société anonyme fondée en 2009 comprend la coopérative d'Ollon. A l'origine, il avait été prévu de rapprocher toutes les coopératives vinicoles du Chablais, mais au final seules les caves d'Aigle et d'Ollon ont fait le pas. «Et elles ne l'ont jamais regretté!» déclare le directeur Riccardo Mattei. A suivi, dès 2017, l'unification du personnel, de la vinification – tous les vins sont élevés ici à Aigle par l'œnologue Luis Nunes – de la logistique, de la distribution, de l'administration. «C'est plus rationnel, ça permet de créer des synergies, de faire des économies. En unissant nos forces, nous avons atteint une bonne taille», explique Riccardo Mattei, qui, avant de prendre la direction des Celliers du Chablais en 2013, était directeur de la Cave d'Ollon depuis 2006.

«Bien sûr, chacune des deux caves garde son identité et ses vins de marque!» A Aigle, 135 coopérateurs exploitent 45 hectares de vignes, la plupart à Aigle et quelques-uns à Yvorne. La coopérative vinifie un tiers de tous les vins d'Aigle, elle est donc un acteur important sur le marché.



© Hans-Peter Siffert

“En unissant nos forces, nous avons atteint une bonne taille.”

Riccardo Mattei, directeur des Celliers du Chablais

Depuis toujours, les vins d'Aigle et d'Yvorne jouissent d'une brillante réputation et sont connus pour leur caractère minéral et leur note unique de pierre-à-fusil. Le microclimat, influencé par le fœhn, leur donne ce petit quelque chose d'unique, tant apprécié des amateurs.

Le chasselas domine, mais les vignerons de la coopérative cultivent également dix autres cépages, élevés en monocépages ou en assemblages, tous très élégants. Riccardo Mattei est par-

ticulièrement fier du premier vin bio de la coopérative, le chasselas Aigle Grand Cru Réserve Guisan, mis sur le marché en juillet dernier et qui a aussitôt reçu une médaille d'or à Expovina, à l'instar d'autres vins de la maison... «Il est grand temps que nous redevenions plus actifs en Suisse allemande, confie le directeur. Après tout, Aigle et Yvorne sont parmi les appellations les plus populaires de l'autre côté de la Sarine.» Les Suisses allemands peuvent donc se réjouir! ■



Le Château de Vullierens

Prix suisse de l'œnotourisme 2021

Vaud, vins, tourisme: un trio qui marche

Ce n'est plus seulement un rêve...

Lentement mais sûrement, l'œnotourisme en pays de Vaud est devenu réalité. La preuve par trois séduisants projets qui ont remporté chacun une catégorie particulière lors du Prix suisse de l'œnotourisme 2021.

Texte: Eva Zwahlen
Photos: Hans-Peter Siffert

Le 3 septembre dernier, au Château d'Aigle, se déroulait la quatrième édition du Prix et des Rencontres suisses de l'œnotourisme. Un jury professionnel ainsi qu'un jury grand public sélectionnaient les meilleurs projets parmi 43 dossiers. Est sorti grand gagnant le concept Wine & Boat développé par l'entreprise genevoise Léman Dégustation. Pour trois

des sept catégories du prix, ce sont des Vaudois qui ont remporté la mise: l'hôtel Everness, prix Restauration/Hôtellerie, le Château de Vullierens, prix Art/Culture et l'Abbaye de Salaz, prix Artisans du terroir. (Pour les autres gagnants, voir www.swissoeno.ch) Nous sommes allés sur place découvrir les projets vaudois...

Jeu mystère à l'hôtel

L'hôtel Everness de Chavannes-de-Bogis, à seulement 15 kilomètres de l'aéroport de Cointrin, n'attire pas que des

voyageurs d'affaires, des participants à des séminaires, ou des touristes. Les fans de dégustation y viennent aussi. A peine entré, on voit d'ailleurs que le vin joue un grand rôle à l'Everness, c'est même une véritable passion. A la réception, des bouteilles pendent du plafond, une paroi est constituée de bouteilles, et quand on monte l'escalier, on apprend plein de choses passionnantes sur ces contenants, leur volume, leurs noms bibliques, tandis que sur les murs, de vieilles photos racontent les travaux vitivinicoles

d'autrefois. Et quand le client s'assied pour manger et qu'il ouvre la carte des vins, surprise! Le document ne propose que des références suisses. De toutes les régions, et d'excellents producteurs. N'est-ce pas un pari audacieux vu la clientèle internationale de l'hôtel? «Au contraire, rétorque le directeur, Michaël Garnier, ce choix est très bien accueilli aussi bien par les clients locaux que par les étrangers, qui aiment découvrir quelque chose de nouveau.»

L'Everness, très engagé sur la thématique du vin, a reçu son prix pour une offre originale développée par Camille Marie, avec le soutien de Michaël Garnier. La joueuse passionnée, responsable des événements et de la communication numérique de l'hôtel, a eu l'idée de proposer une Box Mystère combinant Escape Game, Cluedo et gastronomie. «Si vous commandez la Box *L'héritier du vignoble*, qui comprend une nuitée, un menu à trois plats et la participation au jeu, le tout au prix de 299 fr. pour deux personnes, détaille Camille Marie avec des yeux brillants, vous trouverez dans votre chambre un sac de voyage rempli des effets personnels d'une cliente fictive, Ester, une vigneronne qui séjourne régulièrement à l'hôtel.» Et Camille de poursuivre ses explications: «Les joueurs peuvent jouer quand et comme ils veulent, en couple, en groupe ou en

famille. Ils doivent découvrir le secret qui se cache derrière l'héritage d'Ester.» Des indices sont disséminés dans tout l'hôtel, il y a des énigmes à résoudre, des épreuves à réussir... Michaël Garnier et Camille Marie sont ravis du succès de la Box Mystère: «Les gens sont enthousiastes, tout le monde finit par arriver au but, à son rythme. Même des entreprises ont commandé le package. On peut le réserver ou l'offrir à n'importe quel moment.»

Nous regrettons, quant à nous, de ne pas avoir joué... Au fait, Camille Marie et Michaël Garnier sont déjà en train d'inventer de nouveaux concepts pour attirer les visiteurs, ceux du coin comme ceux qui viennent de loin, et qui aiment le vin. www.everness.ch

Des fleurs, de l'art et du vin

Les amis des fleurs connaissent bien le Château de Vullierens et ses jardins. Pas nécessaire de les leur présenter, puisque des milliers d'entre eux affluent ici chaque année en mai et juin pour admirer les 600 variétés d'iris et de lys-hémérocailles. Les amateurs d'art y trouvent également leur compte: en flânant dans les jardins féériques du château, on tombe en effet sur environ quatre-vingts sculptures contemporaines, la passion du propriétaire Robert Bovet.



Michaël Garnier et Camille Marie, hôtel Everness

Les amateurs de vin et les enquêteurs en herbe trouveront leur compte à l'hôtel Everness: avec la carte des vins du restaurant et dans la recherche d'indices pour résoudre l'énigme Ester Weingut...





Le château de Vullierens a beaucoup à offrir aux férus de jardinage, aux amateurs d'art et aux passionnés de vin

Propriété de la famille de Mestral et de sa descendance depuis des siècles, le château a été construit au XIV^e siècle et son aspect actuel remonte au début du XVIII^e siècle. On raconte qu'à la vue de la vieille bâtisse, la jeune épouse du châtelain serait retournée tout droit dans sa France natale. Elle ne reviendrait que lorsque le château siérait à ses besoins, dit-elle à son mari. Lequel fit immédiatement reconstruire un édifice des plus élégants. Ce «petit Versailles» a convenu à la belle Française...

Le domaine couvre aujourd'hui 100 hectares, comprenant, en plus des jardins (30 ha) et des grandes surfaces cultivables, un vignoble historique (6 ha) au-dessous du château. Charles Rolaz et son équipe de la maison Hammel à Rolle sont responsables de la vinification des sept vins du château, issus des cépages chasselas, pinot noir, gamaret, garanoir et galotta.

Le concept œnotouristique primé, qui porte le nom de *Garden Wine & Slow Food – Afterwork au Château*, a été développé par deux professionnelles en marketing, Sophie Bertorelli et Julie Haering. L'été dernier, les dégustations Afterwork ont attiré dans la cour du château d'innombrables amateurs qui, sous les parasols, goûtaient les nectars de la maison et dégustaient des spécialités régionales. «Et bien sûr, les gens se promenaient aussi dans les jardins», ajoute Julie

Haering, qui nous fait visiter les deux caves où se déroulent les dégustations par mauvais temps. «L'offre a eu du succès chez les couples, les petits groupes d'amis, les expats... De plus en plus, nous misons sur les produits du terroir, sur le slow food. Les gens apprécient de pouvoir prendre le temps de déguster, de savourer des produits locaux, ils y puisent une nouvelle énergie.» Trois soirées associant dégustation de vin et spectacle ont également été couronnées de succès. «Nous allons encore développer ça l'année prochaine», prévoit Julie Haering. Raison de plus donc, pour visiter (une fois encore) la fantastique œuvre d'art totale qu'est le château de Vullierens.

www.chateauvullierens.ch

Agriturismo à la vaudoise

Au pied de son coteau de vigne bien pentu, sous Antagnes, l'Abbaye de Salaz semble un peu hors du temps. Assis au jardin devant le vénérable bâtiment qui appartenait jadis aux moines de St-Maurice, nous laissons notre regard errer sur les arbres, immenses, et les vieux murs de pierre. Le silence est absolu et l'atmosphère paisible... Rien, aucun bruit ne les trouble. Bernard Huber, sa sœur Janine Huber et leur cousin, Michel Kropf, savent-ils dans quel paradis ils vivent? Pour nous autres, gens stressés du monde moderne, cet endroit incarne un refuge de rêve... Même la

La spécialiste en marketing Julie Haering n'est pas à court d'idées sur la manière d'attirer les amateurs de bons vins au château





L'abbaye de Salaz

chienne Pippa, qui nous salue avec chaleur, rayonne.

En 1949, le grand-père du trio, le Bernois Max Zbinden, a pu acheter le domaine agricole qui actuellement compte 70 hectares de terres, pâturages et champs, ainsi que quatre hectares de vignes. «Nous sommes la troisième génération sur le domaine, raconte Janine. Nos mères ont commencé avec une table

d'hôtes, et nous continuons sur leur lancée. Depuis dix ans, nous sommes engagés dans l'œnotourisme, proposons des chambres simples aux pèlerins de la Via Francigena, organisons des événements et des mariages.» Le cadre pour cela est évidemment parfait... Bernard ajoute: «Nous sommes très polyvalents, on fait tous les trois presque tout.» Il est œnologue diplômé, comme sa sœur, qui

a dirigé l'étude des terroirs viticoles valaisans. Le royaume de Michel Kropf, c'est la cuisine. Ses délicieuses tartes aux noix sont justement en train de refroidir, tandis que Janine sort du four à bois une fournée de pains exhalant un fumet tentateur. Michel détaille la philosophie de la maison: «Nous n'utilisons que la viande de nos bœufs, et les œufs de nos desserts et pâtisseries sont pondus par nos poules.» La farine aussi, bien sûr, provient de leurs propres céréales. Le fromage, lui, est fourni par un ami fromager, et tous les produits viennent des alentours.

Il n'est pas nécessaire de se marier pour bénéficier de l'hospitalité de l'Abbaye de Salaz! Le trio propose également des manifestations publiques comme un marché de Noël, le championnat suisse de chiens de troupeau, des balades dans les vignes, du cinéma en plein air ou des apéros, très appréciés, dans le charmant jardin. Pendant qu'ils évoquent tout cela, le trio dresse la table, débouche l'une de ses excellentes bouteilles – ça n'est pas pour rien qu'il y a ici deux œnologues – et nous invitent à faire honneur à leurs produits. Sûr qu'on reviendra...

www.abbaye-de-salaz.ch ■



L'abbaye de Salaz, une île hors du temps et un havre de paix. Michel Kropf, Bernard et Janine Huber régaler leurs hôtes avec leurs produits





1^{ER} GRAND CRU

www.c-d-c.ch



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

Swiss Wine Tourism Award 2021

The fourth edition of Swiss Wine Tourism Awards and Events was held on September 3rd, at Château d'Aigle. A professional jury and a general public jury selected the best projects among the 43 submissions. The Wine & Boat project, developed by the Geneva firm, Léman Dégustation, came out a clear winner. Vaud companies won awards in three of the seven categories: Hotel Everness in Hotel and Catering; Château de Vullierens in Art/Culture; and Abbaye de Salaz in Artisans and their Terroir. (www.swissoeno.ch)

A mystery game at the hotel

Hotel Everness in Chavannes-de-Bogis, 15 km away from Cointrin airport, attracts neither business travellers or tourists. However, wine plays an important role at the Everness, they're even passionate about it. The selections on their wine list are only Swiss! They include some excellent producers from all regions. The hotel obtained its wine tourism award for an original project submitted by Camille Marie. A keen player of games, in charge of hotel Events and Digital Communication, she came up with the idea of a Mystery Box that combines an escape game, Cluedo and gastronomy. Camille Marie explains: "If you order a Winery Inheritor Box, which includes an overnight stay, a three-course menu and participation in the game, all for the price of CHF 299 for two, you'll find a travel bag in your hotel room full of personal items belonging to a fictitious hotel guest called Ester, a winemaker who often stays at the hotel. The players have to discover the secret behind Ester's inheritance." There are enigmas to be solved, and clues can be found throughout the hotel.

www.everness.ch



Michaël Garnier and Camille Marie, Hotel Everness



Marketing specialist, Julie Haering, is not short of ideas about how to attract wine-lovers to the Château.

Flowers and the art of wine

Every year, in May and June, thousands of visitors flock to Château de Vullierens and get carried away by the 600 varieties of irises and day lilies. Art lovers can enjoy strolling in the enchanting chateau gardens to see the eighty or so contemporary sculptures, the owner Robert Bovet's passion.

Owned for centuries by the Mestral family, the chateau was built in the 14th century and took its present form at the beginning of the 18th century. A story has it that when the lord of the castle's young bride saw the old building she fled straight back to her native France, telling her husband that she would return only when the chateau suited her needs. He immediately began reconstructing and produced a most beautiful edifice. The 'miniature Versailles' satisfied the demands of the beautiful young French woman...

Today, the estate covers 100 hectares, including a six-hectare historic vineyard that lies below the chateau. The prize-winning wine tourism project carries an attractive title, Wine & Slow Food – Afterwork at the Chateau, was developed by two marketing professionals, Sophie Bertorelli and Julie Haering. www.chateauvullierens.ch

Vaud-style agriturismo

Situated at the foot of its hillside vineyard, close to the village of Antagnes, Abbaye de Salaz seems unaffected by the passing of time. Bernard Huber, his sister Janine Huber and their cousin, Michel Kropf, manage the estate. In 1949, the threesome's grandfather, Max Zbinden, a native of Bern, bought the farming estate which currently comprises 70 hectares of pastures and fields and four hectares of vineyards. "We're the third generation on the estate. Originally, our mothers provided hosted



Abbaye de Salaz, a haven of peace untouched by the passing of time. Michel Kropf, Bernard and Janine Huber lay on a feast for their guests with local produce.

meals. Ten years ago, we started getting involved in wine tourism. Bernard and Janine are oenologists. Michel Kropf takes care of the kitchen. "We use only meat from the cattle we breed, and the eggs in our desserts and pastries are laid by our own hens". And the flour comes from the cereals they grow. You can book a wedding event at Abbaye de Salaz, but you do not have to get married to enjoy their hospitality! The trio also organises public events such as Christmas markets, the Swiss herding dog championships, walks in the vineyards, open-air cinema, and much appreciated aperitifs in their charming garden. www.abbaye-de-salaz.ch



Le gâteau du Vully,

compère des caves

C'est une spécialité locale attendue de pied ferme lors des dégustations aux domaines viticoles des Trois-Lacs. Le gâteau du Vully est d'une certaine manière deux fois double, puisqu'il se décline en version sucrée ou salée entre Fribourg et Vaud. Exploration avec des familles vigneronnes vaudoises.

Texte: Pierre-Etienne Joye
Photos: Sandra Culand

Au départ, une pâte levée. Avec dessus du sucre ou des lardons, et de la crème. Double, la crème, cela va de soi dans cette région à cheval sur des terroirs valdo-fribourgeois. Le gâteau du Vully, dans sa version salée surtout, est quasiment indissociable du verre de vin qui l'accompagne. Sitôt l'entrée du caveau franchie, le visiteur n'aura de cesse de lorgner à la fois sur les étiquettes des crus proposés et sur les tranches de cette tarte crémeuse aux lardons encore chaude. L'un ne va pas sans l'autre, les deux produits régionaux n'attendent que le mariage des saveurs. «Le gâteau du Vully est le compagnon de nos vins», assène Pierre Gentizon. Avec son beau-fils Julien Cressier, il exploite un domaine viticole réparti sur les deux cantons dans l'AOC Vully. Leur *Cave des Marnes*, elle, est située sur territoire vaudois, à

Constantine. «On offre le gâteau salé pour escorter nos vins. Cette association de goûts fidélise le client, poursuit Pierre Gentizon. C'est typique de chez nous, et ça change des flûtes au sel ou autres gou-gères. Mais il faut de l'organisation, c'est du boulot. On fait 36 gâteaux à la fois, qu'on conditionne au congélateur.»

Une origine fermière

En fait, le binôme vin-gâteau tombe sous le sens. Et cela depuis la fin du 19^e siècle au moins. Le vigneron-paysan du Vully pouvait compter sur des produits de sa ferme et l'exploitation des vaches et des cochons. Crème, lardons, blé pour la farine, l'essentiel à portée de main. Pierre Gentizon se souvient que «le gâteau», a toujours servi d'apéritif quand il y avait du monde à la maison. Il reste encore aujourd'hui propice aux rencontres. Dans sa version sucrée également, au goûter ou au dessert. «C'est finalement la même chose, seule la garniture varie», complète le viticulteur-encaveur.

La même chose? Pas tout à fait. Certains ne jurent que par le sucré, le vrai, l'unique. Déjà cette assertion n'est pas possible. Chaque village, chaque famille a sa propre recette et on raconte volontiers que ce sont les boulangers broyards qui ont commencé à fabriquer des petits gâteaux – avec la pâte à pain de leur première fournée – garnie de crème et d'un peu de sel. Les valets de ferme achetaient ces «salées» le matin sur le chemin de la laiterie. Question de goût, la galette a, de fil en aiguille, évolué avec l'adjonction de beurre et de sucre. Plusieurs sources mentionnent un tournant dans les années 1930, lorsque

*Claudine et Pierre Gentizon
offrent le gâteau du Vully
pour escorter leurs vins*



“On offre le gâteau salé pour escorter nos vins. Cette association de goûts fidélise le client. C’est typique de chez nous, et ça change des flûtes au sel ou autres gougères. Mais il faut de l’organisation, c’est du boulot. On fait 36 gâteaux à la fois, qu’on conditionne au congélateur.”

Pierre Gentizon, Cave des Marnes, Constantine

furent commercialisés les premiers gâteaux du Vully sous leur appellation actuelle, quasi simultanément à Sugiez et à Salavaux. Jusque-là, cette pâtisserie à la crème déjà fort prisée, était encore nommée aléatoirement gâteau au sucre, gâteau de la fête, gâteau blanc ou sobrement gâteau.

Des différences uniques

Aujourd’hui, le gâteau du Vully est devenu l’emblème de la région, davantage qu’un symbole. Dans plusieurs villages, les fours communaux à bois ont beaucoup contribué à faire perdurer la tradition et les garants de la spécialité se regroupent en associations ou sociétés, avec les querelles de clochers cordiales qui vont avec, quant à la plus belle, la meilleure, et la plus authentique fournée



produite. De ce côté-là, aucun arbitre: la différence fait l'originalité. Trois cuissons? Une seule? Certains vont pousser le vice honorable de la perfection jusqu'à sortir douze fois le gâteau du four pour mélanger la masse. Une chose est sûre : dans chaque coin du canton, que dis-je, DES cantons, les recettes se transmettent de génération en génération, les petites astuces de fabrication gardées bien au chaud dans un bord du fourneau ancestral.

Puits d'amour

Côté salé, c'est aussi une histoire de four commun à la base. Les maîtresses de maison s'y rendaient pour cuire leurs gâteaux et en profitaient pour s'échanger leurs techniques, surtout pour la version salée, au lard et au cumin. «Encore

une tradition de famille, précise Pierre Gentizon. Les boulangeries locales en font, mais c'est plutôt une tarte au lard en petits cubes et à la crème. A vrai dire, nous, si on coupe le lard en lamelles, c'est avant tout pour éviter que ça dégringole du gâteau. Tout vigneron-encaveur propose le sien, l'irremplaçable. De toute façon, il n'y a qu'un Vully: sur Fribourg ou sur Vaud, c'est autant le leur que le nôtre.»

Pour parachever ce fort ancrage régional intercantonal amical, n'oublions pas l'essentiel: dans l'interprétation sucrée du gâteau du Vully, les petits trous en surface, où la crème, le beurre et le sucre font risette, ces menues niches, on les nomme «puits d'amour». Et l'appareil à garnir le gâteau, comment vous l'appellez, vous... méclette ou guélon? ■

L'élaboration du gâteau du Vully salé, un savant amalgame intuitif entre pâte et appareil crémeux garnis de lardons



Recette du gâteau du Vully salé

Par l'Association des Paysannes Vaudoises, groupe de Constantine

Pour la pâte

1 kg de farine
19 g de sel
7-8 dl de lait
40 g de levure fraîche
100 g de beurre
40 g de saindoux

Pour la garniture

3,5 dl de crème double
600 g de lardons
cumin, sel

Mélanger la farine et le sel. Former un puits. Diluer la levure dans 1 dl de lait. Faire tiédir le solde du lait. Y intégrer le beurre et le saindoux et laisser fondre sans cuire. Incorporer la levure diluée à la moitié du mélange lait-beurre. Verser sur la farine et pétrir doucement quelques minutes. Petit à petit, ajouter le reste du liquide et pétrir environ 10 minutes jusqu'à obtention d'une pâte lisse et souple. Laisser lever à couvert environ 30 minutes dans un endroit à l'abri des courants d'air. Diviser la pâte en quatre portions égales et la répartir sur des plaques graissées sans ajouter de farine. Laisser reposer à nouveau durant une heure. Former les bords de la pâte en la pinçant entre deux doigts et en pivotant afin d'obtenir une dentelle tout autour. Piquer le fond avec une fourchette.

Garnir le fond avec environ deux grosses cuillères à soupe de crème double, jusqu'au bord de la dentelle. Saupoudrer le tout de sel. Ajouter une à deux poignées de lard sur le tout et parsemer de cumin, selon les goûts. Préchauffer le four à 230°C et enfourner chaque gâteau durant 15 à 20 minutes. Privilégier la chaleur voûte-sole qui ne sèche pas la pâte et la garde aérée et moelleuse. Les gâteaux doivent être juste dorés. Servir tiède. C'est encore meilleur.

Interviews



Antoine Parisod, vigneron-œnologue à Bellerive

“Les gâteaux confectionnés en terre vaudoise ne sont pas identiques à ceux des voisins fribourgeois.”

Antoine Parisod, vigneron-œnologue à Bellerive

Vous bénéficiez d'un four à bois familial?

En effet, c'est un four typique du Vully, qui permet de cuire jusqu'à 14 gâteaux à la fois. J'ai toujours vu ma grand-mère et ma mère en faire dedans. C'est bien de la perpétuer, cette tradition, notamment avec les clients ou les gens de passage qui apprécient de le déguster avec nos vins. Souvent, c'est quelque chose qu'ils connaissent déjà. De fait, beaucoup attendent ce moment. Plusieurs dizaines sortent des braises le même jour. La moitié salée, l'autre sucrée. Les tâches sont réparties: Ma mère s'occupe de la pâte. Le reste de l'équipe, soit mon épouse, ma sœur, et moi-même, se charge de la garniture. J'assume ensuite la cuisson.

Une saison plus propice?

On n'en fait pas l'hiver, pour des raisons pratiques, le four à bois mettant du temps à chauffer à cette saison. On

se calque plutôt sur les dates des principales manifestations, notamment les caves ouvertes. En général, on effectue des fournées trois ou quatre fois par an. On essaie de ne pas les faire en même temps que les fours communaux ou ceux des sociétés des villages voisins. Lors de nos dégustations de vin, c'est évidemment le gâteau salé que l'on propose, sinon, on ferait déguster du café!

Les gâteaux du Vully sont-ils les mêmes partout?

On va dire qu'ils se ressemblent tous, tout en étant différents. Ce qui est certain : nos gâteaux et ceux des sociétés diffèrent de ceux qu'on trouve en boulangerie, car ils sont issus de fours à bois. Ce n'est pas anodin. Et géographiquement parlant, les gâteaux confectionnés dans l'extrême ouest du Vully, en terre vaudoise, ne sont pas identiques à ceux de l'extrême est, sur territoire fribourgeois. De village en village, cela fait comme une sorte de dégradé. Nous par

exemple, on ne met pas d'œufs; on incorpore des lardons cubiques, d'autres les couperont en lamelles... idem pour la pâte, roulée de suite ou reposée. Ces différences sont minimales, mais elles existent bel et bien, au sein même des sociétés. Au final, d'un seul four peuvent sortir des gâteaux du Vully différents selon les pattes respectives. C'est ce qui fait l'originalité du produit.

Un peu comme pour le vin

L'analogie coule de source, comme chaque vigneron possède son chasselas. Ce sont toujours des chasselas, ils sont pourtant distincts selon la manière de travailler le cépage. Ces nuances font la beauté du résultat.

Pascal Matthey, Cave du Tonnelier à Vallamand



“On ne conserve pas notre recette dans un coffre, bien au contraire: on partage facilement notre savoir-faire, en proposant de réaliser des gâteaux du Vully ensemble.”

Pascal Matthey, Cave du Tonnelier à Vallamand

Que représente, pour vous et vos vins, le gâteau du Vully?

C'est l'accord parfait! Ce gâteau est le produit phare qu'on sort à l'apéro ou lors d'occasions particulières. Difficile d'organiser une visite de cave ou des portes ouvertes sans lui. Je ne dirais pas que les gens viennent exprès pour ça, mais c'est un fait: cette spécialité de notre région est la petite touche de plaisir en plus quand on propose de savourer nos crus.

Un accord mets-vin idéal?

Effectivement, quand il s'agit du gâteau salé. C'est plus compliqué avec la version sucrée. Donc, la version aux lardons se marie bien avec le vin; le goût n'étouffe pas ce qu'on a dans le verre. Au contraire, cela va plutôt sublimer le vin et vice-versa. Quand une personne prend une goutte d'un vin suivie d'une morce de gâteau du Vully, ses papilles en redemandent.

Le gâteau salé contient souvent du cumin. Compatible avec la dégustation de vos vins?

On met du cumin avec parcimonie, ou pas du tout. La saveur tenace de l'épice a tendance à dominer et fausser la perception du vin qui accompagne la bouchée. Certaines personnes n'apprécient pas. On est quand même sur un produit assez lourd, avec lardons et double crème ; le cumin augmente encore cette explosion en bouche et parfois le vin peut faire pâle figure à côté.

Votre recette?

Un héritage familial. Mais pas de spécificité particulière ou de secrets de préparation. On ne conserve pas notre recette dans un coffre, bien au contraire: on partage facilement notre savoir-faire, en proposant d'en réaliser avec nous. Au-delà de la recette, on accompagne la personne dans l'élaboration de son gâteau.

On a du reste commencé à mettre sur pied des dégustations de vin prolongées de cours de fabrication de gâteaux du Vully. Cet atelier-cuisine dynamise les dégustations et les rencontres.

Propos recueillis par PEJ

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

The Vully Cake That Pairs Perfectly with Wine

Claudine and Pierre Gentizon provide Vully cake to accompany their wines.

This local speciality is a highly prized accompaniment at winery tastings in the Trois Lacs region. One could say that the Vully cake has a double existence: it has two versions, savoury and sweet, and has its origins in two cantons, Fribourg and Vaud. Let's take a closer look with a couple of wine-making families from Vaud.

It starts with a yeast dough, and the sugar or bacon bits, and also the cream, go on top. The cream for this bi-cantonal speciality cannot but be double. In its savoury version, the Vully cake is inseparable from the glass of wine that accompanies it. Winery visitors will invariably be offered wine together with the accompanying slices of creamy bacon cake, still warm from the oven. You cannot have one without the other. It's a marriage of flavours of two regional products. Pierre Gentizon goes on to affirm that "Vully cakes are the perfect partners for our wines". He runs an AOC Vully wine estate spread across both cantons, together with his son-in-law, Julien Cressier. Their Cave des Marnes winery is situated in Vaud, in Constantine. "We serve the savoury cake to complement our wines. Customers are attracted by this pairing of tastes. And it's a typical local product, which changes from the usual 'flûtes' and cheese pastry puffs. But, it requires organisation, it's a lot of work. We make 36 cakes at a time and deep freeze them."

Originally a farm product

In fact, the wine-cake pairing makes good sense. And so it has done at least since the end of the 19th century. Vully winemakers could rely on their farm products and cattle and pig farming, so they had the basics at hand: the cream, the bacon and the wheat flour. Pierre Gentizon recalls that his family always served the savoury cake when they had guests at aperitif time. And it's still served at social events today. So is the sweet version, either as a dessert or at tea-time. "It's basically the same thing, only the topping changes", concludes the winemaker.

The same thing? Not quite. Some people swear by the sweet version, claiming it's the one and only. But that's not possible. Every village and every family

has its own recipe. Some say it was the bakers in the Broye region – using bread dough from their first batch – who initiated the production of small pastries garnished with cream and a little salt. Farmhands would buy these savoury cakes in the morning, on their way to the dairy. Over time, as tastes changed, butter and sugar were added to the gallettes. A number of sources mention a turning point in the 1930's, when the cakes were first sold under their present name, almost simultaneously in the villages of Sugiez and Salavaux. Until then, the cream cake – already widely appreciated – was variously referred to as a sweet cake, a party cake, a white cake or, simply, a cake.

Unique differences

Today the Vully cake is more than a symbol; it has become the emblem of the region. In a number of villages, communal wood ovens have contributed greatly to keeping the tradition alive, and the protectors of the speciality have formed associations and groups that indulge in friendly bickering over which baked batch looks the best, is the tastiest and the most authentic. How can one arbitrate? They are all uniquely different. Should they be baked three times or just once? Some bakers push the quest for perfection so far as to take the pastries out of the oven as many as twelve times to mix the mass. One thing is sure: in every corner of the canton, or rather cantons, recipes are handed down from generation to generation, and ancestral baking tips and tricks are 'kept warm' for future use.

Puits d'amour, or wells of love

Savoury cakes were also originally made in communal ovens. Housewives would go and bake their cakes there and take the opportunity to share and exchange recipes, especially for the



The savoury Vully cake, a savvy blend of dough with a cream topping and bits of bacon.

savoury, bacon and cumin versions. "That was another family tradition. Now local bakers make them, but they're more like tarts with bacon cubes and cream. Actually, we prefer to cut our bacon into strips, to prevent the cake from falling. Every winemaker, whether in the canton of Vaud or the canton of Fribourg, has their own unique version of the Vully cake".

To complete the story of this convivial tradition, so strongly anchored in the region and in both cantons, let us not overlook a key point: the sweet version of the Vully cake has small holes on the surface, where the cream, butter and sugar accumulate and which are called, 'wells of love'.

111 vins suisses à déguster par la lecture

Après les 99 chasselas à boire avant de mourir, de Jérôme Aké Beda et Pierre-Emmanuel Buss, voici les 111 vins suisses à ne pas manquer, de Pierre Thomas. Surenchère?

Texte: Pascal Besnard

Que nenni! Le livre de notre confrère, dégustateur-juré chevronné et rédacteur de longue date de la revue *Le Guillon*, s'inscrit dans la collection riche de 400 titres de l'éditeur Emons, établi à Cologne. Et tous les livres sont des «111». Comme les 111 whiskies à ne pas manquer ou les 111 lieux de Bâle à ne pas manquer...

Pierre Thomas l'avoue: sélectionner 111 vins seulement sur les milliers de références que proposent les quelque 1500 caves que compte la Suisse n'a pas été un jeu d'enfant. «J'ai dû me faire violence, effectuer un choix rapide, pour répondre à la demande pressante de la maison d'édition. Je n'ai pas dormi pendant deux nuits, ce qui ne m'arrive jamais!». La règle de base était simple: un vin – un vigneron. Le texte sur la page de gauche, une photo de la bouteille sur la page de droite.

L'auteur est tout de même parvenu, malgré ce cadre contraignant, à évoquer plus de 400 vins (issus d'une cinquantaine de cépages) dans les descriptions, remarquablement documentées et écrites dans un style enlevé. Les photographies de Tobias Fassbinder sont de superbe facture.

L'ouvrage fait la part belle aux vigneronnes et vignerons qui «travaillent en direction du bio, parce que c'est ma conviction», explique l'auteur. Le lecteur retrouvera de nombreuses «vedettes» du vignoble helvétique au fil des pages. Les

découvertes sont plus rares, mais c'est un parti pris. Pierre Thomas tenait à avoir du recul par rapport aux crus présentés: «j'ai dégusté régulièrement tous les vins dont je parle dans le livre.»

La section vaudoise a naturellement retenu notre attention. 22 domaines de toutes les régions viticoles du canton de Vaud sont référencés. Les vins, décrits avec minutie, sont en majorité des monocépages: chasselas, chenin, pinot blanc, johanniter, divona, altesse, doral, gamay, carminoir, garanoir, divico, mondeuse, plant robert, syrah, merlot, gamaret, galotta. Mais les assemblages ne sont pas absents. Vins de propriétaires et de coopératives se côtoient.

Ce livre n'est ni un catalogue, ni un simple répertoire. Il se lit aisément. Mieux: il se déguste avec bonheur! ■



Pierre Thomas

© François Wavre



111 VINS SUISSES
À NE PAS MANQUER,
de Pierre Thomas,
aux éditions Emons,
disponible en français et
en allemand dans
les librairies de Suisse.

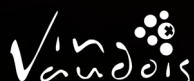


© Tobias Fassbinder





*Avec le label
de qualité Terravin*,
le terroir est respecté et vos cépages
préférés sont mis en valeur
au travers du savoir faire unique
de chaque vigneron.*



*CHEZ LE VIGNERON, LE RESTAURATEUR ET L'ÉPICIER • LES CRUS PRIMÉS SUR: WWW.TERRAVIN.SWISS





The Constable

The Constable, the second in command at the Confrérie du Guillon, joins the Governor and the Second Lieutenant-General to form the triumvirate that heads the 4,000-member fellowship. Draped in an azure robe like both his partners, this senior manager of logistics and master of the ressats (banquets) is in charge of ensuring that everything works like clockwork. He directs the secretariat and is responsible for the administration and stewardship of the Confrerie, which is no small feat considering that this noble association organises fourteen ressats at the Château de Chillon as well as the Quatre Heures du Vigneron. These events require pantagruelic quantities of victuals and gargantuan resources in



The Governor and the Constable

© Edouard Curchod

refreshments, all derived from the most beautiful hillsides of Vaud. However, the scope of the tasks of Christian Roussy, who was elevated to the position of Logistics Manager at Guillon in 2007, is not limited to organising impeccable events hosted by the Confrerie for its members. The Constable also organises the meetings of the Small and Grand Councils, the Confrerie's executive and legislative bodies respectively, whose members are the councillors. Originally, the title of Constable was the highest military rank in the Kingdom of France, and throughout the High Middle Ages it designated the Commander General of the armies and the Head of the Royal Stables or Comes Stabuli. ■

Alexandre Truffer, Echotier



CLOS DE CHILLON

GRAND CRU



VENTE EXCLUSIVE à la Boutique et au Bazar du Château



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



www.chillon.ch



FORMIDABLE

Dames compagnons, compagnons et vous tous, amis du Guillon, vous avez été tout simplement «formidables» selon l'expression préférée de notre Compagnon d'honneur Adolf Ogi. Oui vous avez été formidables à plus d'un titre. Tout d'abord pour avoir marqué votre empressement à revenir à nos manifestations en vous inscrivant massivement aux Quatre Heures du Vigneron à Chexbres après 18 mois d'inactivité. Votre empressement à vous inscrire avant l'heure a été tel que nous n'avons même pas envoyé d'invitations en bonne et due forme, toutes les places disponibles ayant été prises d'assaut. Rebelote pour nos ressats d'automne qui ont affiché complet avant l'heure malgré une pandémie encore latente et un taux de vaccination encore contrasté. Vous avez été en plus formidables de sagesse en acceptant sans rechigner les restrictions que nous imposaient les autorités sanitaires soit en montrant patte blanche avec un certificat Covid, un test PCR ou un test rapide avant chacune de nos manifestations. Alors que nous aurions pu imaginer que ces directives imposées allaient freiner la participation à nos res-

sats, il n'en a rien été, puisqu'une fois de plus votre motivation et votre engouement à renouer avec une vraie vie sociale vous ont poussés sans hésiter jusqu'aux portes de Chillon. Que du bonheur pour nous autres organisateurs, qui avions souci de vous décevoir et de freiner vos élans festifs en vous imposant toutes ces contraintes et autres tracasseries. Merci de tout cœur pour votre fidélité et pour votre attachement sans limite à notre noble cause. Vous nous avez ainsi témoigné une fois de plus et très concrètement votre enthousiasme et votre soutien à notre engagement en faveur des vins vaudois. C'est pour nous et pour le vignoble la plus belle des récompenses.

Il est vrai que nous avons tous envie de renouer avec une vie sociale normalisée, de retrouver les amis, de nous réunir, de festoyer en bonne compagnie ou tout simplement de reprendre le chemin des caveaux. Alors oui, c'est chose faite grâce à votre formidable discipline face à un virus tenace et pernicieux. Votre solidarité a même déjà permis de faire tomber les masques lors de nos ressats d'automne. Espérons vivement que les

certificats et autres chicaneries ne seront plus qu'un mauvais souvenir le printemps prochain et que toutes nos manifestations se dérouleront comme de coutume, sans aucune restriction. Car à l'heure où j'écris ces lignes l'évolution de la pandémie nous pousse à l'optimisme. Seul bémol dans ce concert de perspectives réjouissantes, l'attitude d'une minorité peu solidaire qui, ne faisant pas suffisamment confiance à nos autorités, rechigne toujours à se faire vacciner. Ces positions très personnelles parfois extrêmes que nous ne jugerons pas, entravent et freinent toutefois le retour plus rapide à la normalité. Mais oublions ces faux défenseurs de «liberté» et leurs paradoxes et réjouissons-nous car le beau et le bon temps frappent à nouveau à nos portes. Et remercions surtout tous ceux qui ont participé très activement à éradiquer ce fléau en acceptant la seringue.

Dans ce contexte, la Grande famille du Guillon a été tout simplement formidable. ■


Confrérie du Guillon
Fondée en 1954 Les vins vaudois

Célébrations automnales

Ressats des Durs à cuire



Alexandre Truffer, écotier
Photos: Edouard Curchod
et Déclic

Le château de Chillon a beau se trouver sur un plan d'eau qui ne connaît ni les rouleaux d'Honolulu, ni la houle de Saint-Malo, le Guillon a appris à surfer. Non pas sur la vague, encore moins sur les vagues, mais bien entre les vagues. Cette capacité à maîtriser le ressac épidémique a permis de réussir des ressats féériques.

Les vins des menus d'automne ont oscillé entre 2019 élégants et millésimes plus anciens à leur apogée. En l'honneur des nouvelles compétences nautiques de la confrérie, Didier Schneiter, le chef délégué par le Beau-Rivage Palace de Lausanne, et Frédéric Breuil, du Fairmont, Le Montreux Palace, ont sublimé brochet, féra et écrevisse de nos lacs. Des Saint-Jacques et du saumon d'Ecosse ont offert une petite touche d'exotisme avant de passer au plat de résistance, le gibier, en pithiviers ou rôti au poêlon, qui frisait la perfection.

Pour trouver des durs à cuire, il fallait les chercher dans la salle, plutôt que dans l'assiette. Trois conseillers fédéraux – dont le président et le vice-président de la Confédération venus le même soir –, une épéclée de responsables politiques, des conseillers d'Etat d'ici et d'ailleurs et plus de 2000 dames compagnons et compagnons sont venus s'assurer que les trompettes avaient accordé leurs violons et que les gais compagnons chantaient toujours à l'unisson. Ils ont aussi découvert que chantres et clavendiers avaient, malgré le port régulier du masque, gardé la dent aussi dure que le verbe haut. Les salades déversées sur les huiles ont pimenté des ressats où le plaisir de se retrouver et le bonheur de festoyer comme dans le passé ont été les ingrédients essentiels de dix soirées d'anthologie qui resteront gravées dans les mémoires. ■





Vendredi 29 octobre

Conseiller

Nicolas Joss
Directeur de Swiss Wine
Promotion

Compagnon juré

Doris Genoud
Chapeau noir 2019

Jean-Jacques Borgeaud
Chapeau noir 2020

Compagnon

Valérie Trachsel
Chigny

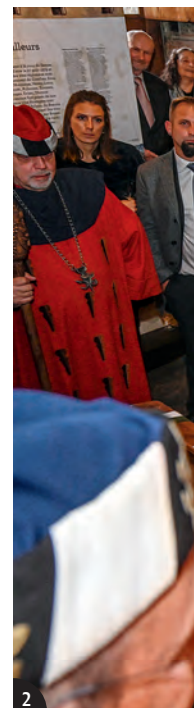
Loris Darni
Gland

Camille Rouge
Lutry

Clément Rouge
Lutry

Estelle Rouge
Bex

René Thévenaz
La Sarraz



Samedi 30 octobre

Conseiller

Blaise Corminboeuf
Boucher-charcutier

Philipp Simonius
Avocat, Préfet du Cotterd de Bâle

Compagnon

Hasime Roberge
Saint-Prex

Cécile Collet
Lausanne

Olivier Freymond
Pully

Fabien Gossweiler
Daillens

Ludovic Jaccard
Crissier

Jérôme Piller
Founex

Bruno Ritter
Binningen

Elodie Straub
Berlin



1) Tout juste adoubé conseiller: Nicolas Joss, directeur de Swiss Wine Promotion

2) Un ruban vert pour trois Rouge: Clément, Estelle et Camille

3) Blaise Corminboeuf (à droite) s'entraîne pour le tirer au Guillon avant de recevoir sa chaîne de conseiller





4) L'abus de chasselas n'est pas en cause. Philipp Simonius, le nouveau préfet du coterred de Bâle a bien un frère jumeau, Alfons

5) Un autre duo, celui des chapeaux noirs Jean-Jacques Borgeaud (2020) et Doris Genoud (2019)

6) et 7) les conseillers du Guillon sont toujours prêts à donner un coup de main ou à faire don de leurs lumières

8) Les caves du château offrent un écrin à la mesure du talent des Trompettes du Guillon



Vendredi 5 novembre

Compagnon d'honneur

Isabelle Moret

Conseillère nationale,
Présidente 2020 du CN

Compagnon juré

Vincent Chappuis

Vigneron-encaveur, initiateur
du Vinorama

Compagnon

Xavier Fonjallaz

Corsier-sur-Vevey

Marc Leumann

Sugnens

Joël Linder

Prez-vers-Siviriez

Sandra Stocco

Chexbres



9) Isabelle Moret, aussi à l'aise dans les sous-sols de Chillon qu'au perchoir du Conseil national

10) Conseiller fédéral et vice-président de la Confédération, Ignazio Cassis accompagnait la délégation tessinoise emmenée par son préfet, Matteo Huber. A gauche le Conseiller d'Etat Norman Gobbi, sur le point d'être adoubé Compagnon d'honneur

11) Le plat est servi, les Fanchettes ont droit à une pause bien méritée

12) Le président de la Confédération, Guy Parmelin, accompagné de son épouse, Caroline

13) Les conseillers sont alignés, le gouverneur peut entamer La prière du Compagnon





Samedi 6 novembre

Compagnon d'honneur

Norman Gobbi
Conseiller d'Etat tessinois,
chef du Département
des institutions

Compagnon ministériel

Silvano Parini
Préfet adjoint du Cotterd du Tessin

Compagnon

Lorenzo Bernasconi
Bedano

Paolo Bernasconi
Carona

Jean-Maurice Cailler
Saint-Séverin

Chiara Camponovo
Pregassona

Tom Cantamessi
Cadempino

Myrianna de Icco
Yvonand

Philippe Demierre
Esmonts

David Fasola
Concise

David Gohl
Lausanne

Nathalie Goumaz
Esmonts

Rolf Homberger
Rancate

Rachel Jaquier
Yverdon-les-Bains

Andrea Marchetti
Vira (Gambarogno)

Jean-Pierre Pollicino
Commugny

Simone Quadri
Davescio-Soragno

Antonio Racioppi
Essertines-sur-Yverdon

Paolo Sanvido
Lugano

Mauro Valsangiacomo
Curio

Sergio Vecchi
Cadempino



Vendredi 12 novembre

Conseiller

Quentin Racine
Avocat

Compagnon

Catherine Cornu-Vacheron

Carouge

Noé Guitton

Vevey

Samuel Lizzola

Gollion

Cédric Petermann

Agiez

Samedi 13 novembre

Compagnon d'honneur

Christelle Luisier Brodard

Conseillère d'Etat vaudoise,
cheffe du Département des
institutions et du territoire

Compagnon

Marie-Thérèse Allaz

Bottens

Marlène Borcard

Pully

Didier Bourgeois

Saint-Livres

Romain Bourgeois

Saint-Livres

Patrick Diserens

Aubonne

Yann Mages

Morges

Mercedes Novier

Pully

Maud Pfister

Lausanne

Clément Porta

Aran



14) Quentin Racine promet de «boire ce vin et d'être bon comme lui»

15) Yann Mages, nouveau compagnon, fils du conseiller Olivier Mages et petit-fils du regretté Silvio Mages, ancien connétable de la Confrérie du Guillon

16) Dans ces petites boîtes, les «insignes qui vous distingueront définitivement du commun des mortels»

17) Toujours très attendus et très applaudis, les Gais compagnons



15



16

Vendredi 19 novembre

Compagnon d'honneur

Jean-François Paroz
Ambassadeur de Suisse au Japon

Compagnon

Michael Chatelan
Etagnières

Léonard Oberson
Vallorbe

Christophe Perret
Muraz (Collombey)

Loris Rapin
Payerne

Ludovic Sherif
Veytaux

Jérôme Simon-Vermot
Cossonay-Ville

Dylan Vonlanthen
Vaulruz



18

18) La conseillère d'Etat
Christelle Luisier Brodard
apprécie l'éloge de
Fabien Loi Zedda

Samedi 20 novembre

Compagnon majoral

Yves Charrière

Brigadier, remplaçant du commandant de la division territoriale 1

Compagnon

Robert Ascher
Steinhausen

Alain Battems
Féchy

Mégane Chappuis
Yvorne

Guy Delacrétaz
Préverenges

Michael Gasser
Bonstetten

David Herren
Orbe

Sylvain Juillard
Lausanne

Yann Oger
Epalinges

Martin Suardet
Yvorne

Réjane Zumofen
Savigny





Vendredi 26 novembre

Compagnon d'honneur

Alain Berset
Conseiller fédéral, chef du
Département fédéral de l'intérieur

Cesla Amarelle
Conseillère d'Etat vaudoise, cheffe
du Département de la formation,
de la jeunesse et de la culture

Eftychia Fischer
Présidente du Conseil
d'administration de la BCV

Compagnon

Matteo Beutler
Zollbrück

Philippe Chervet
La Tour-de-Peilz

Jean-Paul Favre
Puidoux

Fabienne Freymond Cantone
Nyon

Florian Millot
Divonne-les-Bains

Marlène Perroud
Bulle

Samedi 27 novembre

Compagnon d'honneur

Rebecca Ruiz
Conseillère d'Etat vaudoise, cheffe
du Département de la santé et de
l'action sociale

Compagnon

Lionel Chevalley
Puidoux

Pierre-Antoine Pradervand
Chexbres

François-Vincent Pradervand
Auvernier

Pieter Stotz
Lausanne

Lucie Theurillat
Champagne

Romain Vez
Morges



Les Durs à cuire, un thème qui a attiré de nombreuses personnalités: le conseiller fédéral Alain Berset (20 et 23), les conseillères d'Etat vaudoises Cesla Amarelle (19), Rebecca Ruiz (21) et la présidente du conseil d'administration de la BCV, Eftychia Fischer (22)



Le Dessert et le Loup

Je ne suis pas venu que pour vous présenter le dessert, mais aussi pour partager avec vous une préoccupation d'actualité: le statut du loup!

Je me sens traqué, épié et soumis à la vindicte d'une partie de la population. On a même décrété des autorisations de tir afin de m'éliminer. Je n'ose même plus aller me promener au Marchairuz ou à la Vallée. C'est donc la peur au ventre que je me présente devant vous, tout en gardant espoir qu'en cas d'agression, l'attaquant rate, ou plutôt loupe sa cible.

Mais je pense quand même trouver des soutiens. Par exemple ces temps auprès des candidates au conseil d'Etat. Je ne serais pas étonné que Nuria m'appelle mon p'tit Loup, Christelle mon Loulou, Rebecca mon Loupi ou encore Isabelle mon Chouchoulou. Et si Cesla projetait de tomber dans la gueule du Loup? Même si je ne suis pas un vieux loup solitaire, je suis prêt à entendre toute louange et enlever le loup de mes yeux pour voir de frais minois sourire à ma vie...

Pour les mâles, ça va pas être si simple, Michaël est mon concurrent professionnel et il a les dents longues. Avec Frédéric, ce sera plus facile. Lui, c'est plutôt avec les chats qu'il a des soucis. J'imagine que Vassilis va m'obliger à prendre le métro... A Lausanne, tu veux que Loup gare où? Et il faudrait être gentil avec les politiciens! Lorsqu'on leur parle de taxes et impôts, ils sont comme Romulus et Rémus, habitués aux marmelles de la louve généreuse et docile. Regardez Pascal Broulis! Vous savez pourquoi il a décidé d'arrêter le Conseil d'Etat?

Parce que de plus en plus de citoyens et de communes, en le voyant tel le grand méchant loup, lui disaient:

Eric Loup, lieutenant-gouvernal

Pascal, mais vous avez de grandes mains! «C'est pour mieux prendre ton pognon mon contributeur!»

Pascal, mais vous avez de grandes jambes! «C'est pour mieux courir avec les mains pleines mon contributeur!»

Pascal, mais vous avez de grandes oreilles! «C'est pour mieux entendre les fraudeurs mon contributeur!»

Pascal mais vous avez de grands yeux! «C'est pour mieux fouiner dans tes affaires mon contributeur!»

Pascal, mais vous avez de grandes dents! «C'est pour croquer tout ce que tu gagnes mon contributeur!»

En disant ces mots, le Broulis termina de nous dépouiller et s'en alla...

Si je devais être abattu, je préférerais que ce soit par un taxidermiste plutôt que par Pascal Broulis. Parce que le taxidermiste, au moins, te laisse la peau. Le plus difficile avec les politiciens, c'est leur empressement. Ils louvoient et de ce fait les loups voient leur avenir s'assombrir pour devenir aussi noir que les sourcils d'Alain Berset. Et pas de loupiote à l'horizon pour éclairer l'avenir des pairs d'Isengrin...

Heureusement, nous avons des défenseurs, dont un qui a fait très fort dans l'art du comble. Pour s'opposer au tir du de celui qui s'empiffre de moutons et de veaux, il a décidé de faire la grève de la faim! Je ne serais pas étonné que lui aussi ait une faim de loup! Vous devez penser que je suis un peu louche, peut-être même un peu lourd. C'est pour le savoir que je suis allé trouver mon copain Ulysse afin de lui servir mon texte. Ulysse, c'est un type merveilleux, mon philosophe chasselasique. Quand tu es chez lui, c'est Ulysse au Pays des merveilles. Ulysse, quand il te dit: Viens on descend au carnotzet, t'as meilleur



© Edouard Curchod

temps de prendre ton calendrier plutôt que ta montre! Il fait pas tout juste. L'autre jour, il s'est arrêté au caveau à Yverne. Et ce niolu, il a pris son auto pour qu'elle le ramène à la maison. Il m'a dit: Tu sais, quand mon GPS a vu comme je conduisais, il a arrêté de parler, il a commencé à prier! Ça aide pas pour l'ambiance à la maison. L'autre jour, Ulysse a dit à sa femme: mais tu te plains tout le temps que tu me supportes plus, alors pourquoi tu restes avec moi. Madame a répondu: je crois que j'ai chopé le syndrome de Stockholm.

Je dois vous annoncer le dessert qui doit vous permettre de tenir le coup encore un moment. Le voyage gastronomique passe par une mandarine en trompe-l'œil accompagnée d'une crème légère à la vanille de Tahiti et d'un biscuit cacao, avec un Sorbet mandarine.

Je pourrais encore crier au loup mais je dois vous quitter, non sans vous donner cette citation du poète Guillaume Prevel: Si tu dois choisir entre deux chemins qui traversent une forêt et que l'un d'entre eux t'amène à croiser un loup et l'autre un homme. Prend celui où se trouve le loup, tu auras la garantie d'arriver sain et sauf. Mais soyez assurés que si vous croisez un bon type dénommé Loup, il aura grand plaisir à partager un bon verre de chasselas vaudois avec vous! ■

Nicolas Joss

du tonus pour la Confrérie!

Directeur de Swiss Wine Promotion, Nicolas Joss vient d'une famille de vigneronns du Chablais. Attiré par les arts de l'hôtellerie et de la gastronomie, il se forme à l'École Hôtelière de Genève, dont il est un des ambassadeurs. D'où son éloquence, parfois un peu rapide... Parti à Gstaad pour six mois, il restera finalement quatre ans au Grand Hôtel Park. Suivent ensuite cinq belles années au Lausanne Palace sous l'ère de Jean-Jacques Gauer. Pierre Keller repère ses compétences et son intérêt pour le vignoble vaudois, suisse et mondial. Il le nomme directeur de l'Office des Vins Vaudois. Après six ans et demi de collaboration passionnelle et passionnante,

Nicolas s'engage dans un nouveau défi: préparer l'organisation en Suisse, à Aigle, du Concours mondial de Bruxelles. Ce futur commissaire de la Confrérie est un passionné du bien manger et des bons vins. Ceux d'ici comme ceux d'ailleurs. Il a visité l'Europe, l'Amérique du Nord, l'Australie, et de nombreux pays asiatiques. Ces voyages lui permettent aussi d'assouvir sa passion pour la plongée, qu'il partage avec son épouse Virginie. Hyperactif et toujours à la recherche de nouveaux défis, il a dû toutefois quelque peu lever le pied avec l'arrivée, il y a quinze mois, de Quentin.

Fabien Loi Zedda, conseiller



© Edouard Curchod

Blaise Corminboeuf, un grand palais



© Edouard Curchod

L'exceptionnel est le quotidien de ce petit-fils d'agriculteurs. S'il n'est pas attablé avec un chef étoilé, vous le retrouverez sans doute derrière un grill futuriste à mitonner une côte de bœuf de Simmental maturée plus de cent jours. Comme cet épicurien a le sens des priorités, son verre de Chasselas n'est jamais bien loin. Né à Ménières, une commune fribourgeoise enclavée dans la Broye vaudoise, ce passionné de cyclisme a fait un apprentissage de boucher-charcutier à Payerne. Bientôt les secrets de fabrication des saucisses, saucissons et autres spécialités charcutières n'ont plus rien de secret pour lui. Engagé chez Suter Viandes, il devient rapidement respon-

sable des grandes tables. C'est l'époque où Benoît Violier reprenait Crissier. Le chef trois étoiles lui fait confiance. Cela se sait. Il devient le fournisseur de tous les cuisiniers passionnés par leur métier. Lorsqu'en 2015, le groupe vaudois rachète la Boucherie du Palais, il s'installe dans le fauteuil du directeur. Aujourd'hui, ses poulets de Jussy et ses bœufs Parthenais ravissent les gastronomes de toute la Suisse romande. Et comme notre prince de la bonne chère a tout juste quarante ans, ses talents devraient enchainer les papilles du Guillon pendant très longtemps.

Alexandre Truffer, échetier



Choyer les palais du château

Frédéric Breuil, Fairmont Le Montreux Palace, Montreux

Texte: David Moginier, tabellion
Photos: Edouard Curchod

Le maître queux est bien connu de nos services puisqu'il nous a déjà régales lors des ressats d'automne 2015. Comme un vrai Dur à Cuire, Frédéric Breuil est revenu à Chillon pour six soirées en novembre, avec une envie de bien faire encore décuplée après la période de confinement qui a secoué ses cuisines au Fairmont Le Montreux Palace. «Nous sommes repartis au travail avec beaucoup d'énergie, même si la période est encore incertaine. Il a fallu tout reprendre, tout repenser, parfois avec des équipes renouvelées. Mais c'est un tel bonheur de cuisiner.»

Entre le palace et les soirées au château, l'équipe de cuisine ne chôme pas. Heureusement, le chef bourguignon peut compter sur son fidèle adjoint pour bichonner les convives des ressats. Patrice Grappe, trente ans de maison, a très à cœur la réussite de ces événements particuliers. «Ces ressats, c'est un peu son bébé. Il est attentif à tous les détails de ce que nous avons mis au point ensemble. Il sait exactement comment faire pour que tout fonctionne.»

Au menu, donc, des produits de saison, du foie gras, des écrevisses du lac, de la chasse, et du saumon tendance asiatique (voir page 73). «On cuit le poisson tout doucement, avant de lui

ajouter cette sauce froide. Rien de très compliqué.» Un menu aux saveurs et aux préparations originales né de la grande expérience du chef autour du monde.

Parcours exemplaire

Né à Dijon d'un père cuisinier, chef étoilé à La Chouette, et d'une mère jurassienne, le garçon a toujours ces racines dans cette terre viticole, avec encore un oncle et sa sœur restaurateurs. Il a toujours voulu suivre l'exemple paternel, en cherchant à se former auprès des meilleurs. Pour appuyer sur les pédales, il commence par un Tour de France culinaire de dix ans, commençant par Lallement à Reims où sa vocation prend véritablement naissance. De l'Assiette Champenoise, il passe ensuite chez Cussac (Le Tonnerre à Chablis), Orsi (Lyon), Lorain (La Côte Saint-Jacques à Joigny), Meneau (L'Espérance à Saint-

Père-Sous-Vézelay) et Maximin (Saint-Paul de Vence). Avec des parrains tels que ceux-là, Frédéric est né sous de bonnes étoiles.

Mais l'Hexagone ne suffit pas à ce passionné. Le monde lui tend les bras, et les palaces aussi. Il posera ses couteaux à Dubaï, à Djakarta, à Beyrouth et à Doha, se spécialisant dans cette cuisine particulière qu'est celle des cinq-étoiles et dans l'organisation de grands événements, comme des banquets de 1000 personnes sous tente en plein désert.

Le chef fait alors un stop à Dijon pour la naissance d'Alexandre, avant un palace à Varsovie, un retour à Dijon pour voir arriver le petit Benjamin. En 2005, les Breuil arrivent en Suisse, Frédéric devenant chef exécutif du Badrutt's Palace de Saint-Moritz avant de rejoindre la Riviera lémanique en 2012. ■

« Il a fallu tout reprendre, tout repenser, parfois avec des équipes renouvelées. Mais c'est un tel bonheur de cuisiner. »

Frédéric Breuil, Fairmont Le Montreux Palace, Montreux



LES FRÈRES DUTRUY

ARTISANS VIGNERONS A FOUNEX VILLAGE







Commande on-line: www.lesfreresdutruiy.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 dutruiy@lesfreresdutruiy.ch

commandes on-line www.lesfreresdutruiy.ch    

vin biologique
certifié



mémorial
des vins suisses



Le saumon sauce shiso

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

600 g de saumon frais, en quatre portions
40 g d'oignon rouge
40 g de poivron rouge
20 g de coriandre fraîche
½ piment chili rouge
le jus de 2 citrons verts
10 cl de vinaigre de shiso
2 cl d'huile de pépins de raisin
5 cl de sauce soja
2 cl de saké de cuisine

Préparation

- Taillez l'oignon rouge, le poivron rouge et le chili rouge en petite brunoise.
- Ciselez la coriandre.
- Poêlez le saumon côté peau dans une poêle.
- Mélangez tous les ingrédients.
- Réservez au frais.

Pour accompagner le plat, Frédéric Breuil propose un Chardonnay 2019 du Domaine La Colombe, à Féchy
«Cultivé et vinifié en biodynamie, ce vin structuré au nez intense se mariera bien aux parfums asiatiques du poisson»



Retrouvailles à Chexbres

Il est des accouchements difficiles qui donnent de beaux enfants. Les Quatre Heures du vigneron 2021 en sont un exemple éloquent. Prévus en 2020 à Rivaz et Puidoux, ils ont été reprogrammés aux 21 et 28 août 2021, et recentrés sur Chexbres. Un bon ange veillait malgré tout sur leur gestation et la délivrance s'est opérée dans les meilleures conditions: le balcon du Léman a ainsi pu accueillir 356, puis 376 convives avec la complicité bienvenue d'un Jean Rosset en forme éblouissante.

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



Si Chexbres est plus connu pour ses produits laitiers (le fameux fromage de Chexbres) que pour le noble jus de la treille, c'est parce qu'aucun vin ne se vend sous le patronyme communal. Les vignerons chexbriens peuvent en effet revendiquer des appellations plus prestigieuses telles que Dézaley ou St-Saphorin. Et c'est précisément cette dernière qui était à l'honneur lors des retrouvailles guillonnesques post-covidienne.

Retrouvailles: ce maître mot claqua comme l'étendard de ces deux samedis, tant la fringale était grande de revivre en (quasi) toute liberté, sans masque et dans une chaleureuse proximité, des instants de partage et d'insouciance autour du meilleur antidépresseur connu à ce jour: le chasselas et autres déclinaisons de vins vaudois. Encore fallait-il pour cela se plier au rituel de la patte blanche et donc extraire de sa poche revolver, de son sac à main ou de son chapeau le sésame fédéral attestant que vous aviez pris vos distances avec le variant Delta. Les ouailles du Guillon étant – selon les critères – un peuple de moutons, mais beaucoup plus certainement la crème éclairée de l'humanité, le contrôle fut expédié en deux temps trois mouvements, faisant mentir les (vaccino-)sceptiques qui prédisaient un beau cafouillage.

Le bonheur commença sur le pré – comme il se doit – où trompettes et Gais Compagnons posèrent un décor musical fort guilleret avant qu'une brève partie oratoire ne célébrât les joies du regroupement familial, les bienfaits de l'ARN messenger, les vertus prophylactiques du chasselas et la magnificence des lieux, propos agrémentés, au cours



du premier épisode, d'une aimable passe d'armes à fleurets mouchetés entre deux enfants du cru: le ministre Philippe Leuba fut en effet accroché par le syndic Alain Bouquet sur une bien triviale question de gros sous à répartir entre canton et communes.

Mais la raison d'être, la substantifique moelle des Quatre Heures attendait les convives assoiffés: le contrôle systématique, sur mandat du gouverneur et de ses affidés, des caves environnantes, non à la recherche de Whiskas de contrebande (les Chexbriens sont surnommés les «Chats»), mais des meilleurs flacons à transférer dans sa cave en vertu des vases communicants. La topographie des lieux n'ayant aucune similitude avec celle du Grosses Moos, les transhumances latérales et surtout perpendiculaires aux courbes de niveau eurent tôt fait, sous la touffeur de la mi-août, d'accentuer le stress hydrique et donc de pousser les convives à rechercher l'ombre des caveaux et les diverses formes de

goutte à goutte proposées. L'objectif de la journée fut ainsi rapidement atteint: les crus locaux, issus pour l'essentiel des millésimes 2019 et 2020, n'attendaient que des gosiers avides et connaisseurs pour trouver consommateurs – et acheteurs – à leur mesure. Et lorsque le courage manquait devant un raidillon à gravir, les rythmes stimulants des Gais Compagnons vocalisant de cave en cave redonnaient du cœur au ventre.

Dans le feu de l'action comme dans la ferveur de la dégustation, les quelque deux heures allouées aux convives pour se familiariser avec les magiciens du terroir, leurs domaines et leurs joyaux, passèrent comme l'éclair et il fallut que les conseillers rabatteurs usent de trésors de diplomatie pour arracher les retardataires à leur mission exploratoire et les guider sur le chemin de la grande salle où les attendaient des envolées lyriques, une collation roborative et... quelques flacons ayant échappé au massacre perpétré plus tôt dans l'après-

Sous un arbre, à l'abri d'un parasol, ou au soleil devant un paysage grandiose, les aficionados de vins vaudois ont célébré leurs retrouvailles avec la Confrérie du Guillon et ses Quatre heures du vigneron

Photo: Régis Colombo/www.diapo.ch



VINS D'EXCEPTION

BOLLE

WWW.BOLLE.CH

OENOTHÈQUE LA LICORNE

Rue Louis-de-Savoie 79, 1110 Morges - Tél. 021 801 27 74 - bolle@bolle.ch - www.bolle.ch

midi. Les sonneries des trompettes et les morceaux de rhétorique furent suivis, voire étrangement précédés, d'un écho insolite, les prestations devant une fois n'est pas coutume être offertes à double. En effet, vu la configuration des lieux, le bon peuple ripaillait au rez, tandis que le gratin se faisait son cinéma à l'étage. Cette ségrégation ne coupa l'appétit – ni la soif – à personne, puisque 191 bouteilles de blanc et 95 de rouge, tous étages confondus, trouvèrent le chemin de gosiers pentus le premier samedi, et 189 bouteilles de blanc et 113 de rouge le second. Soit, pour les amateurs de statistiques, 0.8 flacon par personne, ce qui est paraît-il dans les normes (et plus probablement dans l'énorme selon Addiction Suisse).

En résumé, grâce à l'engagement du comité d'organisation et tout particulièrement des vigneron de l'appellation Saint-Saphorin, à une météo très favorable, au sens de l'accueil des Chats et à la frénésie de convivialité consécutive à une trop longue période de privations, les liquides échangés se révélèrent tout au plus transmetteurs d'une bonne humeur communicative, reléguant aux oubliettes les gouttelettes et autres aérosols porteurs du virus délétère. ■



Le salut du prévôt

Pascal Besnard

Quel bonheur de vous retrouver!

Mais pour ces retrouvailles... c'était pas gagné d'avance...

Parce que les Quatre heures du Saint-Saphorin, initialement prévus à Rivaz, se sont déplacés de Rivaz à Puidoux, et pour finir, de Puidoux à Chexbres...

Un imbroglio pour votre serviteur, qui vient de loin, de l'étranger, du sud fribourgeois!

J'ai donc recouru aux services d'une experte pour m'y retrouver: Madame *Jépesse*...

C'est la dame qui parle un peu du nez dans le tableau de bord de ma voiture...

Le nom de la destination finale nous a valu un débat nourri mais passionnant. Au terme duquel nous avons trouvé une solution phonétique de compromis: Chêxe-Bresse!

Désolé Monsieur le syndic...

Ca a plutôt bien démarré: *«veuillez suivre la flèche de direction...»*

Mais ensuite il y a eu une demi-douzaine de: *«Si possible, faites demi-tour...»*

Finalement je suis parvenu à bon port... et j'ai réalisé qu'entre Puidoux et Chexbres, il n'y avait guère que quelques pas de saucisson...

Inutile de tenter le grand écart...

Mesdames-Messieurs, vous allez encore être déçus: ça n'est pas aujourd'hui que vous découvrirez, ce que sous leurs robes, les conseillers portent... ou ne portent pas!

Trêve de balivernes. Nous nous retrouvons enfin, avec le plus grand bonheur, à Chexbres, en Lavaux. Pour célébrer les vigneron d'ici et leurs nectars... les Saint-Saphorin. Ils sont capables, dans leur jeunesse, d'enchanter vos papilles, puis de ravir vos sens et votre âme, après des années de garde.

Vous avez eu un aperçu de l'excellence de ces vins, en savourant celui de l'apéritif, offert par les vigneron de la région, et accompagné des délicieux taillés aux greubons, façonnés avec talent par les Chevaliers du Bon Pain.

Et souvenez-vous que les vigneron vaudois produisent des raisins dans le plus grand respect du terroir et de la nature. Et que leurs vins offrent, à contrario de certaines idées reçues, à balayer sans ménagement, des rapports qualité-prix tout à fait remarquables.

Si Saphorin a été sanctifié, c'est parce qu'il était capable d'accomplir de grands miracles.

Le plus spectaculaire d'entre eux? En présence de Saint-Saphorin, il est absolument impossible de mourir... de soif!

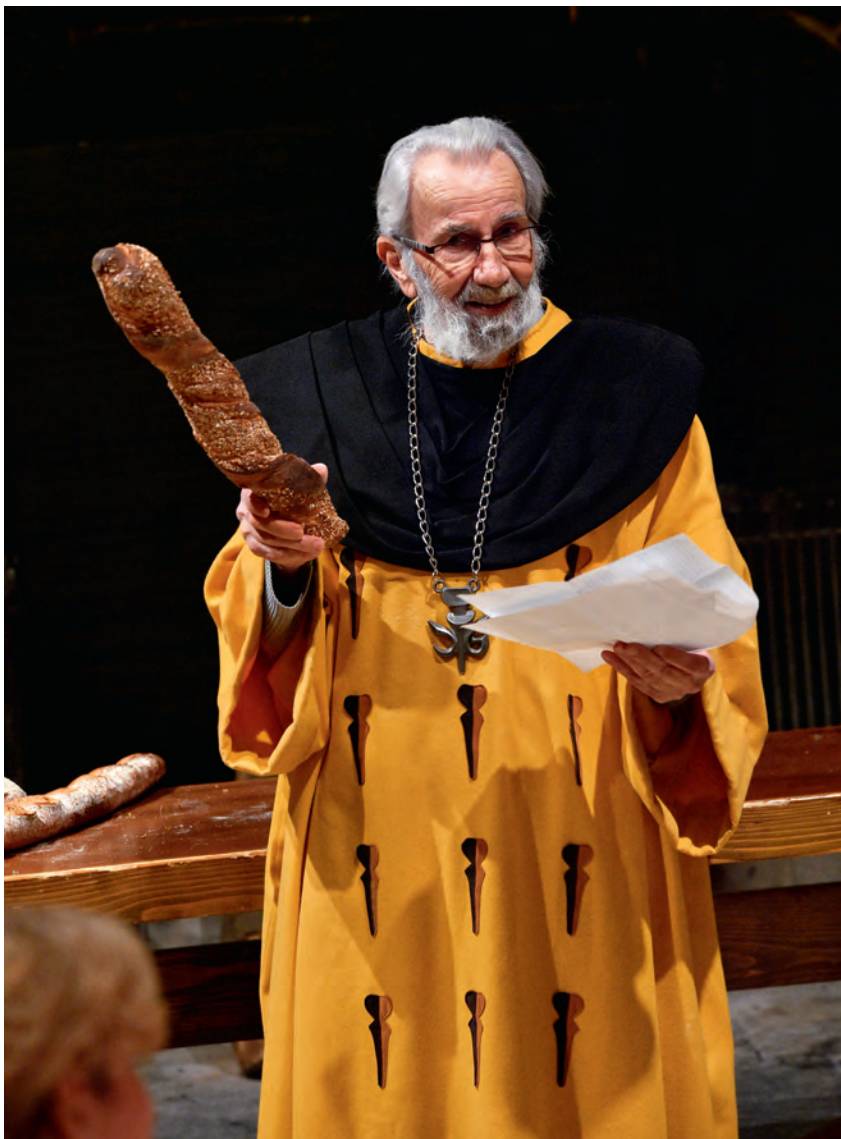
Loué soit le Saint-Saph!

Loué soit le vin!



Roger Rey (1945 - 2021), panetier pour l'éternité

Texte: Claude Piubellini, prévôt
Photo: Edouard Curchod



On tresse des louanges

Doré Gouverneur, croustillants Compagnons et vous Mesdames, nos mies!

C'est ainsi qu'invariablement notre panetier Roger Rey commençait ses diatribes et autres tirades autour du pain qu'il ne se lassait pas de présenter depuis 1993, digne successeur de son prédécesseur Edy Pouly à ce poste.

Quatorze fois par année, il était toujours présent, inamovible à son poste, brandissant la baguette ou le paillasse, dévoilant les miches et roulant tout son monde dans la farine mais en veillant à rester bonne pâte. Il aura mis parfois le héraut dans le pétrin avec des sorties un peu trop croustillantes, assorties d'un carton jaune, voire rouge, sous les vivats d'un public largement conquis. Car toujours son succès allait croissant, sans aucune crainte de faire un four.

Panetier au charisme tellement irremplaçable qu'aucun des éventuels candidats approchés n'a osé à ce jour se lancer dans l'aventure. Le président des chantres et clavendiers à même dû assigner une doublette complète de ses amuseurs publics pour combler le vide sidéral laissé par son départ impromptu.

Un boulanger à l'ancienne

Né l'année qui deviendra sa peinture de chaussure (il chaussait du 45), Roger était pour moitié valaisan par son père et moitié appenzellois par sa mère.

Le panetier Roger Rey dans le rôle du porte-drapeau dans le cortège des Quatre heures du Vigneron de Bourg-en-Lavaux en 2012

Roger Rey en compagnie du gouverneur Jean-Claude Vaucher, le jour de l'intronisation de celui-ci, le 23 mars 2012



Après ses études, il commence une formation dans la chimie à Bâle, mais vers ses vingt ans, les problèmes de santé de son père (Roger senior) le font revenir et s'engager dans le commerce familial d'Epesses.

Son père déjà souffrant ne pouvant que peu l'épauler, c'est en autodidacte qu'il se forme. Entré dans la boulangerie familiale comme on entre en religion, Roger était un artisan atypique, passionné et bon vivant. Avec son épouse Jo, puis son fils Fabien, il tiendra pendant pratiquement trente ans la boulangerie-épicerie du village d'Epesses. Livrant le pain à l'ancienne au moyen de son bus VW, transformé en épicerie ambulante à travers les bourgades voisines jusqu'aux maisons les plus éloignées de Lavaux, vers ceux qui atteints dans leur mobilité ne pouvaient plus se déplacer jusqu'à son magasin.

Mais on ne pouvait vivre dans un village vigneron sans être attiré par cette ambiance particulière propre à Lavaux. Comédien dans l'âme, chanteur et auteur par moment, il brûlait les planches avec un plaisir immodéré lors des pièces et revues commises avec le chœur mixte d'Epesses pendant près d'un quart de siècle. Un bel esprit, un artisan magnifique, voilà qui devait lui assurer une réputation loin à la ronde.

Le Guillon, comme une évidence

Si son fournil était le lieu réputé

d'un solide apéro avec tous ses amis du village, ce n'était pas pour rien. Pour lui qui disait que le pain sans levain (le vin) étaient indissociables, l'entrée au Guillon ne devint alors qu'une simple formalité. Formalité qui durera 28 ans d'une fidélité sans faille jusqu'à son départ pour la boulangerie céleste et les vignes du paradis. Un coin qui ressemble quand même beaucoup à Epesses, vous ne trouvez pas?

Dans sa robe jaune paille, sa haute stature et son verbe haut imposait un silence immédiat. Sa corbeille de pains à la main, il passait l'actualité du moment à la moulinette. Un humour ravageur, constamment inspiré et bien minuté, car il évitait d'en faire des tartines. Personnage attachant et convivial, il était l'ami de chacun et trinquait avec tous. Amoureux du chasselas (comment ne pas l'être quand on vit et travaille à Epesses?), il savait mieux que quiconque que les flûtes au sel en sont le plus fidèle et délicieux accompagnant.

Entré en 1992 à la Confrérie, il enchaîne avec son arrivée dans les Conseils l'année suivante. Ne ratant aucun des quatorze ressats annuels depuis cette date, il est devenu recordman de la participation et de la représentation. Le monde de la boulange peut en être très fier, car il a hissé aux plus hauts sommets cet élément essentiel et basique de notre alimentation: le pain. Il était le défenseur immuable d'un mé-

tier de bouche essentiel, qui avec le vin nourrit et inspire.

Le héraut nous disait que croûte que croûte, jamais il ne se rassirait, puisqu'il présentait toujours debout au centre de la salle. Ce n'est pas arrivé, puisqu'il a préféré se coucher, définitivement, ce 3 mai 2021. Luttant depuis longtemps contre la maladie, il s'était retiré depuis quelques années dans son Valais d'origine à Val d'Illiez. A sa disparition, entouré des siens, il n'a laissé comme seule exigence qu'on boive un verre à sa santé. Cette demande a été suivie à la lettre par chacun avec un très grand pincement au cœur.

Pour achever son passage au sein de la Confrérie du Guillon et boucler un parcours d'exception, c'est à son fils Yvan, caviste de notre confrérie, que notre noble Gouverneur a remis le sautoir de Conseiller honoraire (à titre posthume) lors du grand Conseil de septembre dernier à la buvette du FC Cugy. Un moment empreint d'une grande émotion partagée.

Salut l'artiste, salut ami boulanger! ■



Déni d'identités!

La guerre des clans identitaires fait rage sur tous les fronts. Aux orties le principe d'égalité affirmant que tous les êtres humains dessinent la figure de l'universalisme. La bataille des identités de genre, d'origine, de sexe (masculin, féminin, gays, bisexuels), de races, s'est imposée dans tous les particularismes, de langues, d'expressions, de catégories sociales, d'ethnies.

Semant disputes et conflits dans nos vies quotidiennes et jusqu'au Grand Conseil vaudois, où sa présidente, fidèle lectrice de Tintin, a soulevé un vent de fronde contre ses propos jugés racistes.

Curieux paradoxe de constater que, dans le monde du vin, la démonstration de l'unicité de l'individu est depuis longtemps proclamée et instituée. Dans l'introduction à son «Atlas mondial du vin», Hugh Johnson a écrit: «Le vin est l'unique produit agricole dont le prix dépend entièrement de l'endroit d'où il provient. Meilleur est le vin, plus précisément il définit son origine – parfois une minuscule parcelle.» Et notre auteur d'affirmer: «Le producteur propose, le terroir dispose.»

Hélas, sourds à ces vérités pérennes et existentielles, nombre de nos œnocrates vaudois ont dérivé vers une classification du «vin boisson», qui se focalise sur les techniques de vinification et d'élevage, plutôt que sur les caractéristiques du lieu d'où vient la grappe. On solde le patrimoine avec allégresse.

Or, le vin n'est pas un produit alimentaire, assimilable aux denrées agricoles dans leur généralité. Il parle à notre être le plus intime, le plus secret, à nos récepteurs sensoriels. Et ceci, plus que jamais dans une société égocentrique, individualisée et revendicatrice. Qui, de surcroît, spéculé sur les performances!

A bon entendeur, salut! ■

Impressum – Le Guillon 59_2021/2

Editeur:

Revue Le Guillon Sàrl

Ch. de la Côte-à-Deux-Sous 6

1052 Le Mont-sur-Lausanne, Suisse

Abonnements

revue@guillon.ch

www.revueguillon.ch

ISSN 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)

Rédacteur responsable

Pascal Besnard

Ont collaboré à ce numéro

Pierre-Etienne Joye, Michel Logoz, Fabien Loi Zedda, Eric Loup, Claude-Alain Mayor, David Moginier, Claude Piubellini, Pierre Thomas, Alexandre Truffer, Jean-Claude Vaucher, Eva Zwahlen

Traductions

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

Graphisme et mise en page

stl design, Estelle Hofer Piguet

Photographes

Régis Colombo, Sandra Culand, Edouard Curchod, Déclic, Philippe Dutoit, Bertrand Rey, Hans-Peter Siffert

Photolitho

l'atelier prémédia Sàrl

Impression

PCL Presses Centrales SA

Régie des annonces

Advantage SA

regie@advantagesa.ch

+41 21 800 44 37



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

vins de
morges
PRÉSENTE

WINIFY

Wine meets music

Une expérience de dégustation
unique qui allie vin et musique
en parfaite harmonie.

Playlists
 Spotify





C'est dans les moments exigeants
que l'on reconnaît ceux qui nous soutiennent

Jour après jour, dans les périodes calmes comme dans les moments plus exigeants, nous restons à votre service pour vous accompagner et vous soutenir pour toutes vos opérations financières

Nous sommes toujours là pour vous !

raiffeisen.ch

RAIFFEISEN

Ouvrons la voie