Le Guillon

LA REVUE DU VIN VAUDOIS

N° 60 2022/1

REVUELEGUILLON.CH

WITH ENGLISH SUMMARY

122500611 Le Guillon No 60-2022 COUV.indd 1 01.06.22 07:40

LES FRERES DUTRUY

ARTISANS VIGNERONS A FOUNEX VILLAGE

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

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

vin biologique certifié

Gault Millau TOP 125

mèmoire des vins suisses

122500611 Le Guillon No 60-2022 COUV.indd 2 01.06.22 07:40

Pascal Besnard
Rédacteur responsable

© Céline Michel

En finir avec les idées reçues…

…par exemple avec celle qui consiste à dire qu'un domaine viticole de petite dimension est toujours plus fragile qu'un grand…

Eh bien non! En témoigne le dossier réalisé à quatre mains par Eva Zwahlen et Alexandre Truffer. En parcourant les régions vitivinicoles du canton de Vaud, ils ont recueilli les témoignages de vigneronnes et vignerons qui gèrent des domaines de 5 hectares au plus. Certes, tous ont subi la crise de la pandémie et les affres du millésime 2021. Mais ils ont moins souffert que de plus grandes structures, parce que les circuits commerciaux qu'ils empruntent sont plus courts: pas de grossistes, peu de dépendance vis-à-vis des restaurateurs, vente directe à des clients fidèles, comme ceux qui recherchent des vins élaborés avec le souci constant du respect de l'environnement.

Une vaste étude permet de balayer une autre idée reçue, celle selon laquelle les Alémaniques et les Romands n'apprécieraient pas les mêmes chasselas…

Nenni. Tous apprécient des chasselas équilibrés, présentant une très légère sucrosité, mais pas des vins marqués par l'acidité ou des arômes lactiques!

Michel Logoz nous a quittés l'hiver dernier. Celui que l'on surnommait le *pape de l'étiquette* combattait les idées reçues sur le vin de sa plume acérée et virevoltante, dans sa célébrissime *colonne*, page 80 de la revue *Le Guillon*. Au chancelier honoraire Logoz succède, dans l'exercice de la chronique au vitriol, le chancelier en fonction, Edouard Chollet. Logique. ■

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

122500611 Le Guillon No 60-2022 INT.indd 2 02.06.22 15:12

Photo de couverture:
Le bonheur est dans la vigne par Régis Colombo

Sommaire

1 Editorial

4 « Petits » domaines vaudois

18 Le chasselas vu par les consommateurs suisses

26 Lauriers de platine blanc 2021

32 Olivier Mark, un président au tournant

35 Lauriers de platine rouge 2022

36 Vaud : un vignoble sans histoire(s) ?

47 Le Servagnin, six siècles … et deux ans d'existence !

48 Produits du terroir – Le boutefas tient enfin son AOP !

Confrérie du Guillon

57 Message du gouverneur

58 Les Ressats de la Petite Reine

67 Propos de Clavende

68 Soulevons le couvercle – Christian Segui

73 Portraits de deux conseillers – Quentin Racine et Philipp Simonius

74 Guillonneur du Jura

78 Hommage à Michel Logoz

80 Le billet du chancelier

122500611 Le Guillon No 60-2022 INT.indd 3 02.06.22 15:12

« Petits » domaines vaudois
Small is beautiful !

Le charme de la petite taille, bien sûr … Mais cela a-t-il un sens dans le monde viticole vaudois ? Une famille peut-elle vivre avec des hectares de vignes qui se comptent sur les doigts d'une main ?

Texte : Eva Zwahlen (Chablais, Lavaux) et Alexandre Truffer (La Côte, Nord vaudois)

Pour répondre à ces questions, nous sommes allés visiter deux « petits » domaines dans quatre régions viticoles vaudoises. Seul impératif : leur surface viticole ne devait pas dépasser, ou à peine, cinq hectares. Résultat : au cours de notre tournée à travers le canton, nous avons rencontré des vignerons très motivés qui, malgré la dimension modeste de leur domaine, cultivent une grande variété de cépages et donc proposent un riche assortiment. Quelques-uns ont découvert la vigne sur le tard. Certains renflouent le porte-monnaie du ménage grâce à des activités annexes ou à un mandat politique. D'autres misent énormément sur le service à la clientèle : ils sont présents sur les marchés, organisent des événements, ouvrent régulièrement leurs caves, attirent de nouveaux clients grâce à des exploits sportifs … Et d'autres encore, malgré des conditions climatiques de plus en plus imprévisibles et des millésimes difficiles comme 2021, tablent sur une viticulture biologique ou biodynamique, séduisante pour un public toujours plus attentif à l'écologie et à la durabilité.

Grâce à la taille, gérable, de leur domaine, les petits producteurs peuvent réagir plus rapidement aux crises et à l'évolution du marché que les grandes entreprises. Ils l'ont clairement démontré pendant la pandémie. Beaucoup moins dépendants des grossistes, des marchands de vin et souvent aussi des restaurateurs que les grands acteurs du marché, ils ont traversé ces deux dernières années avec davantage d'aisance. Certains ont même profité de la crise et attiré de nouveaux clients (ou reconquis des anciens).

En plus de la passion pour leur métier, tous les vignerons que nous avons vus partagent le même attachement à la modestie – en taille seulement ! – de leur domaine. Même s'ils en avaient l'occasion, ils n'ont pas envie de grandir, non … Juste rester ce qu'ils sont : petits en termes de surface, mais en aucun cas à sous-estimer !

Domaine de Trécord, Ollon
L'esprit lutteur

Harald Cropt n'a vraiment rien d'un « petit ». L'homme d'1 m 93 aux biceps bien dessinés évoquerait plutôt un gentil géant, même si pendant vingt ans il a joué au « méchant », de ceux qui font basculer leurs concurrents dans un rond de sciure … Oui, Harald Copt a figuré parmi les meilleurs de la lutte suisse à la culotte.

Aujourd'hui, le vigneron de 39 ans et père de trois enfants trouve de nouveaux défis dans la montagne, et surtout dans les vignes, notamment sur le coteau pentu juste derrière sa maison, à côté d'Ollon. « C'est l'un des vignobles les plus chauds du canton de Vaud, la végétation rappelle le Midi », explique-t-il. « Je suis un vigneron de cinquième génération. Avant, la vigne, c'était un à-côté, et nous livrions les raisins à la coopérative. Mon arrière-arrière-grand-père était cofondateur de l'Association des vignerons d'Ollon et son vice-président, mais quand je suis

« Je peux accomplir toutes les étapes du travail de A à Z, je me rends moi-même sur les marchés, je parle aux clients … C'est ce qui fait le charme de la petite entreprise familiale ! »

Harald Cropt

© Hans-Peter Siffert

revenu de Changins, je voulais faire quelque chose de nos beaux raisins. »

Depuis lors, Harald Cropt, soutenu par sa femme Daniela et ses parents, cultive trois hectares de vignes, dont la moitié sont en location. Il embouteille la quasi-totalité de sa production, à l'exception des raisins d'Aigle qu'il vend à Badoux. « Parmi mes douze cépages, le chasselas est le Roi de la lutte ! », lâche-t-il. S'ajoutent diverses spécialités, blanches comme le doral, le sauvignon blanc ou le gewürztraminer, et rouges comme le gamaret, la syrah ou le merlot. Harald a un faible pour son diolinoir, cultivé sur des sols gypseux, un vin épicé et puissant, qu'il élève un an en barriques neuves, de chêne suisse pour une partie, dont le sien. « Je fais des vins suisses. Pourquoi ne devrais-je pas aussi les élever dans du chêne suisse ? »

Il ne tient pas du tout à agrandir son domaine : « Je peux comme ça essayer de nouvelles choses, c'est ma passion ! L'année prochaine, par exemple, je veux planter le nouveau cépage nerolo. Et puis je peux accomplir toutes les étapes du travail de A à Z, je me rends moi-même sur les marchés, je parle aux clients … C'est ce qui fait le charme de la petite entreprise familiale ! »

La lutte suisse lui a-t-elle apporté un coup de pouce financier ? Harald rigole et montre les tabourets sur lesquels nous sommes assis : « On ne gagne que des prix en nature ! » Cependant, ce sport semble avoir été non seulement une grande passion, mais aussi une bonne école de vie dans laquelle on apprend la loyauté. Ou comment allier tradition, sport et progrès … Et se relever lorsqu'on atterrit sur le dos, dans un rond de sciure.

www.trecord.ch

122500611 Le Guillon No 60-2022 INT.indd 5 02.06.22 15:12

de visu stanprod

Domaine du Scex du Châtelard, Villeneuve
La flamme intérieure

Quand on les interroge sur leur situation économique, voici ce que les Allamand – Christine, Daniel et leur fils Marc – répondent : « Nous ne devenons pas riches, mais nous pouvons vivre bien. » A la fin de l'année prochaine, Marc, 36 ans, reprendra officiellement le domaine familial, ne reste qu'à remplir quelques paperasses. Officieusement, il a déjà pris les commandes de l'exploitation depuis un certain temps, car Daniel souffre de problèmes de santé. « En plus de nos 3,6 hectares, nous cultivons en tant que vignerons-tâcherons les 1,2 ha de vignes de la commune, dont les raisins sont vinifiés par les Hospices cantonaux de Villeneuve. »

Marc a hérité du feu et de l'enthousiasme pour son métier de Daniel, qui a gagné dans les années 1990 la reconnaissance du public avec son chasselas, et s'est ensuite fortement engagé pour la branche en tant que président de l'Interprofession des vins suisses. Le pôle tranquille dans la famille est, et reste, la sympathique Christine, qui veille au grain dans les vignes, au bureau et à la vente.

« Nous ne sommes qu'une petite entreprise, mais nous avons une grande richesse à offrir », s'enflamme Marc. A l'origine, il a fait un apprentissage de jardinier, car dit-il, « je ne voulais pas faire la même chose que mon père. Il m'a fallu un certain temps pour réaliser que c'était une chance de pouvoir reprendre un tel domaine. » C'est ainsi qu'il s'est formé au métier de vigneron dans « la super école de Châteauneuf », en Valais. Pas de hasard : le père de Daniel et la mère de Christine viennent du Valais, « et donc je suis en fait à moitié valaisan ». Il a d'ailleurs vécu pendant des années à Branson et prend toujours bien soin de ses 7000 mètres carrés de vignes à Fully et Vionnaz.

Le bonheur de Marc est de travailler en cave : « Je mets beaucoup de moi dans tous mes vins, et j'aime leurs innombrables notes aromatiques. » Il aime aussi l'aspect artisanal de son travail, confronté chaque année à d'autres exigences. « L'un des plus beaux métiers du monde », résume-t-il.

La famille Allamand vend l'entier de sa production en bouteilles à des clients privés, quelques restaurants et revendeurs. Le pétillant chasselas et le gamay, merveilleusement fruité, restent les valeurs sûres de la maison, mais de nombreuses spécialités séduisent de nouveaux amateurs, comme l'aligoté racé et craquant de fraîcheur, ou le vin préféré de Marc, une marsanne élégante et très subtile élevée en barriques, portant le nom de Blanc de la Grotte. Pourquoi ne coûte-t-elle que 18 fr. 50 ? « Mes collègues doivent aussi pouvoir se l'offrir ! »
www.scexduchatelard.ch

« Je mets beaucoup de moi dans tous mes vins, et j'aime leurs innombrables notes aromatiques. »
Marc Allamand

© Hans-Peter Siffert

Marc, Christine et Daniel Allamand

122500611 Le Guillon No 60-2022 INT.indd 7 02.06.22 15:12

Fabrice Ducret, Chardonne
La (bonne) mesure

« A Lavaux, pour survivre, il faut au moins deux hectares de vignes. » Fabrice Ducret, 32 ans, en est tout à fait certain. Depuis l'année dernière, ce vigneron et municipal de Chardonne gère le domaine familial de 3,5 hectares. Lui qui tout gamin accompagnait son père dans les vignes cultive onze cépages et produit quinze vins. Mais il veut abaisser légèrement la proportion de cépages blancs (60% aujourd'hui).

« Mes parents aimaient déjà les spécialités. » Charmont, doral ou chardonnay sont très demandés, tout comme son « Johannisberg », un silvaner vinifié sans malolactique délicatement marqué par son sucre résiduel, pour le nom duquel il a fallu se battre contre les Valaisans. Mais c'est l'arrière-grand-père Marius qui avait ramené le johannisberg du Valais à Lavaux en 1952… Il est surpassé par le « Ténor » du domaine, un pinot profond et complexe vieilli en barriques pendant deux ans, qu'à l'aveugle on dirait venu des Grisons. Chapeau bas ! On ne peut que s'incliner devant un tel vin ! Et de se demander d'où Fabrice tire son art de vinifier le pinot… Réponse : il a travaillé chez Christian Obrecht à Jenins (GR). « Cela m'a ouvert l'esprit au pinot ! »

Les avantages et les inconvénients d'une petite cave ? « Les avantages l'emportent clairement, assure Fabrice. J'ai le contrôle sur tout, de la vigne à la vinification en passant par le contact avec les clients. Je connais intimement mes terroirs, je surveille chaque millésime, les périodes de végétation, de sorte que je peux anticiper l'évolution du vin en cave. Si je doublais la surface, je n'aurais certainement plus le temps pour le travail dans les vignes. Ni pour entretenir le contact avec les clients privés. »

On lui propose régulièrement des parcelles de vignes, mais il refuse toujours : « Pendant la crise du coronavirus, les gros producteurs qui dépendent des grossistes et des restaurants ont beaucoup plus souffert que nous. Nous, nous avons eu le soutien de nos clients privés; ils ont compensé les pertes causées par les restaurateurs. Et même des clients que nous n'avions plus vus depuis longtemps sont revenus vers nous par solidarité. »

La petitesse d'un domaine n'a-t-elle pas aussi des inconvénients ? Fabrice rétorque que même s'il le voulait, il ne pourrait pas être présent sur tous les marchés parce qu'il a trop peu de vin. La tâche importante selon lui est plutôt le rajeunissement de la clientèle, car de bons clients disparaissent soudainement pour raison d'âge. « En Suisse alémanique, nous en avons perdu et nous devrions nous efforcer de les reconquérir ! »
www.vins-ducret.ch

« J'ai le contrôle sur tout, de la vigne à la vinification en passant par le contact avec les clients. Je connais intimement mes terroirs, je surveille chaque millésime, les périodes de végétation, de sorte que je peux anticiper l'évolution du vin en cave. »

Fabrice Ducret

© Hans-Peter Siffert

122500611 Le Guillon No 60-2022 INT.indd 8 02.06.22 15:12

Pierre Fonjallaz et sa compagne Annigna Gerig

© Hans-Peter Siffert

« Si chacun de nous laissait un petit coin de terre à la nature, tout pourrait changer. La biodiversité est très importante pour moi, tout comme la durabilité. »

Pierre Fonjallaz

***Domaine Pierre Fonjallaz,* Cully**
Le credo biodynamique

Chez Pierre Fonjallaz et sa compagne Annigna Gerig, tout est différent. Une promenade à travers les vignes qui grimpent sur la pente derrière la maison nous catapulte dans un autre univers viticole. Alors que dans les vignes voisines, tout semble « propre en ordre, à la suisse », le domaine de Pierre Fonjallaz verdoie et fleurit généreusement. « Oh regardez, les premières coccinelles », s'exclame Annigna en désignant l'étroit sentier bordé de pêchers des vignes, en pleine floraison.

Ce qui ressemble à une jungle miniature est un vignoble cultivé en biodynamie qui non seulement produit de bons vins, mais fournit également un habitat à d'innombrables espèces végétales et animales. « Si chacun de nous laissait un petit coin de terre à la nature, tout pourrait changer, affirme Pierre Fonjallaz, 57 ans. La biodiversité est très importante pour moi, poursuit-il, tout comme la durabilité. Depuis 1995, nous n'utilisons plus d'engrais, et nous consommons, au maximum, 100 litres d'essence par an et 2,5 kilos de soufre. »

Le passage de la production intégrée à la biodynamie (label Demeter) n'a pas été simple, confie le cofondateur de l'association Lavaux Vin Bio : « Il n'y avait pas de modèles ici à Lavaux. Des vignerons comme Raymond Paccot ou Raoul Cruchon, à la Côte, travaillent dans des conditions très différentes des nôtres. » Depuis qu'il pratique la biodynamie, sa vision des choses a fondamentalement changé. « Le respect et l'amour de tous les êtres vivants trônent au premier plan. »

Avec l'aide d'Annigna et d'un employé, Pierre cultive 2,1 hectares dans les terroirs de Calamin, d'Epesses et du Dézaley. L'homme s'implique aussi en politique, en tant que député Vert qui vient d'être réélu au Grand Conseil vaudois, tandis qu'Annigna, qui a étudié les sciences sociales, est engagée à temps partiel à la Maison Buttin-de-Loës, à Grandvaux, pour organiser des événements.

Pierre, qui, dans une autre vie, a interrompu des études à l'Ecole polytechnique fédérale de Zurich et manqué devenir un cinéaste passionné, aime travailler de ses mains : « Revenir à de vieilles techniques simples, c'est ma devise. Je me défends contre la tendance actuelle du toujours plus et toujours plus vite. Nous pouvons très bien vivre avec ce que nous avons, nous devons en prendre soin et le faire rayonner ! » Comme il le fait pour son Dézaley, ses spécialités – viognier, diolinoir, merlot –, ses assemblages rouges et enfin son « vin maison », puissant Calamin, bien structuré et à l'éclat impressionnant.
www.vins-fonjallaz.ch

122500611 Le Guillon No 60-2022 INT.indd 9 02.06.22 15:12

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

Hüsler
Artisan TONNELIER

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

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

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

Schéma du mouvement des lies

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

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

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

www.tonneau-husler.ch

Tonnellerie Hüsler - une entreprise du Groupe Volet

GROUPE VOLET CHARPENTIER/BATISSEUR

122500611 Le Guillon No 60-2022 INT.indd 10 02.06.22 15:12

© Bertrand Rey

« Je me réjouis de pouvoir proposer de nouvelles cuvées, notamment de chasselas issus de sélections parcellaires et de vinifications atypiques. »

Maryline Bisilliat Taurian

Cave Clair Obscur, Perroy : briller par temps orageux

Reprendre un domaine de cinq hectares en réorientant sa carrière professionnelle : le défi que s'est lancé Maryline Bisilliat Taurian était déjà de taille. Elle l'a fait au début 2020 et nous raconte la traversée des multiples zones de turbulences qui ont jalonné ses deux premières années en tant que vigneronne-encaveuse.

Les cinq hectares de vignes de la Cave Clair Obscur sont répartis sur les communes de Perroy, Mont-sur-Rolle et Féchy. « J'ai toujours baigné dans le monde de la vigne, explique Maryline Taurian, mais ce n'était pas mon premier choix professionnel. » Après des études en sciences politiques et plusieurs années à œuvrer dans la coopération et le développement, la jeune femme a ressenti l'appel de la vigne. « En approchant des trente ans, le métier de mon père a commencé à davantage m'intéresser. Dès que j'avais des vacances, j'allais lui donner un coup de main. » Son CFC de viticultrice en poche, notre trentenaire est prête à reprendre le domaine familial, ce qui se fait au premier janvier 2020. « Tout le raisin du domaine est encavé sous la maison, au centre du village de Perroy. Nous cultivons essentiellement du chasselas, mais il y a aussi des parcelles de gamay, de pinot noir, de gamaret, de garanoir, de merlot et de galotta », précise celle qui a replanté du pinot – « par amour du cépage, même si c'est un pari un peu risqué à cause du réchauffement climatique » – du gamay et du merlot, « deux variétés qui ont un vrai potentiel sur La Côte ». Inutile de dire que la reprise a été plutôt compliquée « d'autant, qu'en plus de la pandémie, j'étais enceinte en 2020 et j'ai accouché au début 2021, rigole Maryline Taurian. La première année, il est normal de regarder attentivement les ventes et de s'inquiéter de la façon dont les clients fidèles vont réagir à la passation de pouvoirs. Il y a eu, surtout au début, des moments d'inquiétude assez intense. Au final, la clientèle privée a permis de combler les manques dus à la fermeture des restaurants. Lors des « pauses Covid », nous avons même pu organiser quelques événements. » Comme la reprise du domaine a coïncidé avec une reconversion en agriculture biologique, entamée avec le soutien paternel en 2019, les défis se sont enchaînés pour notre interlocutrice. « Nous avons constaté une baisse de récolte de 10% à 20%, dès la deuxième année de reconversion. Difficile de dire si le passage en bio en est l'unique raison. 2021 a été une année cauchemardesque et pose beaucoup de questions. Même si nous avons réussi à assurer une récolte de qualité, ça a été très stressant. Malgré tout, je ne pense pas pour autant revenir au conventionnel. » Après deux ans mouvementés, Maryline Bisilliat Taurian envisage l'avenir avec un certain optimisme : « je me réjouis de pouvoir proposer de nouvelles cuvées, notamment de chasselas issus de sélections parcellaires et de vinifications atypiques ».

www.caveclairobscur.ch

122500611 Le Guillon No 60-2022 INT.indd 11 02.06.22 15:12

© Bertrand Rey

« Je suis ingénieur en électricité. A 48 ans, j'ai quitté mon emploi et décidé de lancer ma propre entreprise. En parallèle, j'ai créé Le Champagnoux pour qu'il y ait une cave à Champagne. »

Eric Schopfer

Le Champagnoux, Champagne : des créations de haute précision

Travaillant un petit domaine de trois hectares et demi dans l'appellation Bonvillars, Eric Schopfer arbore un palmarès impressionnant dans les concours internationaux et locaux. Précision et créativité sont à la base des créations de cet ingénieur passionné par le monde de la vigne et du vin.

En 2013, l'Orphelin Brut Rosé 2012, un effervescent à base de pinot noir et de gamaret élaboré par Eric Schopfer dans le village de Champagne, remporte une grande médaille d'or ainsi que le prix du meilleur mousseux du Mondial des Pinots. Cinq ans plus tard, son solaris 2015, un cépage hybride d'origine allemande que le producteur de Bonvillars transforme en un élégant liquoreux, remporte la meilleure note de la Sélection des Vins Vaudois. En 2021, ce même vin, du millésime 2018 cette fois, s'illustre au Grand Prix du Vin Suisse en se hissant parmi les six finalistes de la catégorie « vins doux ». Ces médailles n'ont pas eu un grand impact sur le plan commercial, estime Eric Schopfer : « elles m'ont cependant apporté une grande satisfaction personnelle en validant une philosophie de travail et des choix à la vigne et en cave. En décidant d'élaborer des mousseux dans le village de Champagne, j'avais à cœur de proposer un produit parfait sur le plan technique. » Si notre ingénieur en électricité avait tellement envie de bien faire, c'est que cet ancien municipal a été très frustré par le fait qu'il n'y avait aucun vigneron-encaveur sur le territoire de la commune lorsque la fameuse affaire avec la région française du même nom que la localité du Nord vaudois a éclaté. « Je suis ingénieur en électricité. A 48 ans, j'ai quitté mon emploi et décidé de lancer ma propre entreprise. En parallèle, j'ai créé Le Champagnoux pour qu'il y ait une cave à Champagne. » En 2005, il commence à vinifier les 900 mètres carrés de vigne familiale dont il s'occupe depuis l'adolescence. Les vins d'Eric Schopfer plaisent. Beaucoup ! « Mon entreprise principale, d'ingénierie électrique, m'a permis de financer le domaine. J'ai pu acheter des vignes, acquérir du matériel de cave et construite un local de dégustation. En élaborant quatorze vins différents, j'ai voulu démontrer que l'on pouvait créer des spécialités avec les cépages existants. » Produisant aujourd'hui quelque 20 000 bouteilles appréciées par une clientèle de connaisseurs, le Champagnoux n'a pas souffert de la pandémie. Eric Schopfer, qui approche des 65 ans, a pris les dispositions pour vendre sa société d'ingénierie. « Ne me parlez pas de retraite. Le vin est une passion, je vais désormais pouvoir m'y consacrer pleinement », conclut-il avec enthousiasme.

www.champagnoux.ch

122500611 Le Guillon No 60-2022 INT.indd 12 02.06.22 15:12

Cave de La Rose d'Or, Luins : le cercle parfait

Au cœur de La Côte, Jean-Michel Walther élabore des vins originaux et généreux. Amateur d'élevages précis, il est aujourd'hui l'heureux propriétaire d'une cuve sphérique exceptionnelle dont il n'existe que quelques exemplaires au monde.

Sur le site internet de la Cave de la Rose d'Or, le visiteur est d'abord invité à découvrir la salle de réception. Elégante, spacieuse, conviviale, celle-ci permet en effet de passer des moments exceptionnels en dégustant des cuvées atypiques qui ont pour nom La Passion d'une Vie (un chardonnay), Ma mère m'a dit (un merlot affiné 18 mois en barrique) ou Si mon père le savait (une altesse élevée 23 mois sous bois). Interrogé sur la pandémie, Jean-Michel Walther explique que tout n'a pas été simple. « Nous avons beaucoup travaillé afin de trouver des solutions en début de pandémie. En permettant aux clients de venir chercher leur commande en tout temps et en maintenant le contact avec eux de manière régulière, nous nous en sommes très bien sortis. Il y a bien sûr eu une diminution des ventes par rapport à l'année précédente, due surtout à l'annulation de tous les événements, mais elle a été compensée par certaines initiatives nouvelles, notamment les bons de Qoqa. » Quant au millésime 2021, il le qualifie de difficile, mais pas catastrophique : « je me fixe des objectifs de production bien en deçà des quotas. En ce qui concerne les blancs, les 500 à 700 grammes par mètre carré visés ont été atteints. Dans les rouges, la situation se révèle un peu plus compliquée. Certains cépages comme le merlot ou le malbec ont été très peu productifs. » Peu désireux de s'étendre sur le travail supplémentaire à la vigne et en cave consécutif à des conditions climatiques exécrables, le vigneron de Luins préfère mettre en avant un nouvel outil dont il est très fier : le Galileoak. Il y a vingt ans, notre vigneron avait collaboré avec la maison Séguin-Moreau afin d'élaborer un contentant en chêne mariant les avantages d'une barrique de 600 litres et des cuves rotatives italiennes. Le projet a évolué pour donner naissance à une sphère de chêne munie d'un système de rotation manuelle que le tonnelier ne distribue qu'au compte-gouttes. « La forme sphérique permet une fermentation particulièrement harmonieuse, confirme notre vigneron qui élabore une vingtaine de cuvées sur ses quatre hectares de vignes. Cette année, les volumes de malbec étaient trop faibles pour que je puisse remplir le Galileoak. J'ai donc transvasé ce rouge dans des barriques traditionnelles après la fermentation pour mettre, à la place, mon Œil-de-Perdrix. »

www.caverosedor.ch

« La forme sphérique permet une fermentation particulièrement harmonieuse. »

Jean-Michel Walther

© Bertrand Rey

122500611 Le Guillon No 60-2022 INT.indd 13 02.06.22 15:12

WYSCHIFF

BE DIFFERENT. BE SWISS.

Wyschiff on tour

Reise in die Erlebniswelt der Schweizer Weine

Schweiz. Natürlich.

Anlässe 2. Halbjahr 2022:

Wyschiff Solothurn	**03. – 06. November**
Wyschiff Zug	**10. – 13. November**
Wyschiff Event St. Gallen	**18. – 19. November**
Wyschiff Event Aarau	**02. – 03. Dezember**

Verein Wyschiff Schweizer Winzer | wyschiff.ch

Wein massvoll geniessen

Powered by

SWISS WINE

122500611 Le Guillon No 60-2022 INT.indd 14 02.06.22 15:12

Cave des Murailles, Arnex-sur-Orbe : petit mais costaud

En 2016, Landry Morel reprend le domaine familial à Arnex-sur-Orbe. Cet ancien œnologue d'Obrist vinifie la récolte de 4,5 hectares de vignes travaillées en famille. Il estime posséder la taille idéale et regarde l'avenir avec confiance.

La famille Morel travaillait encore un domaine mixte dans les années 1980. « En 1989, mon père m'a demandé si je préférais le lait ou le jus de raisin, explique Landry Morel. Comme nous avions tous deux une préférence pour la vigne, la décision a été prise d'arrêter le bétail. Afin que je sois sûr de mon choix, mes parents m'ont poussé hors de la filière agricole. Une fois le gymnase à Lausanne terminé, j'ai fait une année de stage au Domaine du Burignon avant d'enchaîner par l'école d'ingénieurs de Changins. » Alors qu'il était encore étudiant, Landry Morel commence à vinifier la production du domaine vendue jusqu'alors en raisin. Une fois son diplôme en poche, le jeune œnologue est engagé chez Obrist où il vinifie essentiellement les spécialités élevées en barriques. « Le développement de la cave s'est poursuivi en parallèle. Nous sommes partis avec quelques cuves et quelques bouteilles pour atteindre les 30 000 bouteilles en 2012, lorsque je suis revenu à 100% sur le domaine. » Aujourd'hui, cela fait six ans que Landry Morel a officiellement repris le domaine, mais son père Raymond continue à soigner avec attention les 4,5 hectares de vignes de la famille. « Nous venons d'une région traditionnellement associée au rouge. Pourtant nous replantons chaque année du chasselas, un cépage qui connaît, chez nous, une progression régulière depuis une dizaine d'années et qui représente désormais un bon tiers des ventes », explique le producteur d'Arnex-sur-Orbe. Il confie avoir aussi augmenté les surfaces dédiées aux spécialités qui font la réputation de la région : gamaret, garanoir, mara (donnant naissance à Topaze, la cuvée choisie pour la photo) et du diolinoir, « pour la curiosité ». Interrogé sur la taille du domaine, Landry Morel confirme que : « pour une entreprise travaillant en famille sans personnel à l'année, nous avons la taille idéale. Comme nous n'avons pas de revendeurs et que nous commercialisons nos bouteilles exclusivement auprès de la clientèle privée et des restaurants des environs, nous avons pu largement limiter les incidences liées à la pandémie. Quant à 2021, il faut avouer que nous avons plutôt eu de la chance, car Arnex n'a pas été touché par la grêle et le Nord vaudois a moins souffert des mauvaises conditions météorologiques que d'autres régions. Et comme 2022 a bien commencé, nous sommes optimistes sur l'avenir de notre entreprise. »

www.cavedesmurailles.ch

« En 1989, mon père m'a demandé si je préférais le lait ou le jus de raisin. Comme nous avions tous deux une préférence pour la vigne, la décision a été prise d'arrêter le bétail. »

Landry Morel

© Bertrand Rey

122500611 Le Guillon No 60-2022 INT.indd 15 02.06.22 15:12

Small is Beautiful!

Can a family live off a vineyard with a surface in hectares that can be counted on one hand? To answer the question, we visited two small estates in each of the four wine-producing regions in Vaud. Their vineyard area could be no more, or just slightly more, than five hectares.

Harald Cropt

Landry Morel

***Domaine de Trécord,* Ollon**
A fighting spirit

There is really nothing small about Harald Cropt. He is 1.93 m tall and has well-shaped biceps. He looks more like a gentle giant, although he did play at being the 'bad guy', when he threw his opponent down in a ring of sawdust. That's right, Harald Copt used to be a Swiss wrestling champion.

With the support of his wife Daniela and her parents, Harald Cropt cultivates 3 hectares of vineyards, half of which are rented. He bottles all of his production except for the grapes from Aigle, which he sells to Badoux. "From among my 12 grape varieties, Chasselas is the 'champion wrestler'." He also grows several white specialities such as Doral, Sauvignon Blanc and Gewürztraminer, and red ones such as Gamaret, Syrah, Merlot and Diolinoir.
www.trecord.ch

***Domaine du Scex du Châtelard,* Villeneuve**
A flame within

Here's what the Allamand family – Christine, Daniel and their son Marc – say when you ask them about their financial situation: "We're not making a fortune, but we can live comfortably." At the end of next year, at the age of 36, Marc will officially take over the family estate. "In addition to cultivating our own 3.6 hectares, we work for the commune on their 1.2 hectares of vineyards. Their grapes are vinified by the Hospices cantonaux de Villeneuve estate."

Marc has inherited a passion for his work from his father who, back in the 1990s, had already won public recognition with his Chasselas. Their staple products are still a sparkling Chasselas and a powerful Gamay, but innovative specialities are attracting new consumers: an elegant Aligoté and a Marsanne, *Blanc de la Grotte*, matured in barrels.
www.scexduchatelard.ch

***Fabrice Ducret,* Chardonne**
The right measure

"You need at least two hectares of vines to survive in Lavaux." That is the firm conviction of 32-year-old Fabrice Ducret, a winemaker and a municipal councillor, who has been running the 3.5 hectares family estate since last year. He cultivates 11 grape varieties and produces 15 wines. But he intends to slightly reduce the proportion of white grape varieties, which today account for 60%. Charmont, Doral and Chardonnay are very much in demand, as is also his Johannisberg, a Silvaner that is vinified without malolactic fermentation. He had to fight with the Valais for its name, although it was his great-grandfather Marius who, in 1952, actually brought the Johannisberg berry back from Valais to Lavaux. Even more successful is the estate's Ténor, a Pinot Noir barrel-aged for two years. If you were tasting blind, you would say it was from Grisons. That comes as no surprise since Fabrice has worked in the Grisons canton at the Christian Obrecht estate at Jenins.

Fabrice enjoys the benefits of a small winery: "I can be in charge of everything, from the vine to the wine-making, including contact with the clients."
www.vins-ducret.ch

***Domaine Pierre Fonjallaz,* Cully**
The biodynamic credo

Pierre Fonjallaz's estate is lush with greenery and blossom. It looks like a miniature jungle, but it is a vineyard cultivated using biodynamic methods. 57 year-old Pierre Fonjallaz asserts: "if each one of us reserved a little plot of land for nature to take its course, that could be a game-changer. For me, biodiversity is very important, and so is sustainability. Since 1995, we haven't applied any chemical fertilisers and we use at the very most, no more than 100 litres of petrol per year and 2.5 kg of sulphur."

Marc, Christine and Daniel Allamand

With the help of his companion, Annigna Gerig, and one employee, Pierre Fonjallaz cultivates 2.1 hectares in the localities of Calamin, Epesses and Dézaley. "We can live very comfortably with what we've got, and we can spread the message!" And he does just that with his Dézaley; his Viognier, Diolinoir and Merlot specialities; his red blends; and last but not least with his "vin maison", a powerful Calamin that is well-structured and impressively brilliant.
www.vins-fonjallaz.ch

***Cave Clair Obscur,* Perroy**
Shining in stormy weather

Maryline Bisilliat Taurian set herself the formidable challenge of taking over a five-hectare estate and undertaking a major career change. The five hectares of vineyards of Cave Clair Obscur are divided between the communes of Perroy, Mont-sur-Rolle and Féchy. After graduating in Political Science and working for a few years in cooperation and development, the vineyards beckoned. On 1st January 2020, with a certificate in Viticulture in hand, the thirty-year-old took charge of the family estate. "We mainly cultivate Chasselas, but also some Gamay, Pinot Noir, Gamaret, Garanoir, Merlot and Galotta". The taking over coincided with a switch

122500611 Le Guillon No 60-2022 INT.indd 16 02.06.22 15:12

Eric Schopfer

Fabrice Ducret

Pierre Fonjallaz and Annigna Gerig

Maryline Bisilliat Taurian

Jean-Michel Walther

to organic farming: "In 2021, our harvest declined by 10-20%. It's hard to tell whether or not this was simply due to our conversion to organic. But we did manage to ensure a quality harvest, though it was very stressful. In any case, I don't think I'll be going back to conventional farming."
www.caveclairobscur.ch

***Le Champagnoux*, Champagne**
High-precision creations

Eric Schopfer cultivates a small, three-and-a-half-hectare estate in the Bonvillars wine region and boasts an impressive list of awards in international and local competitions. He explains that, "when I took the decision to produce a sparkling wine in the village of Champagne, I cherished the idea of offering a product that was technically perfect. I'm an electrical engineer and, when I was 48, I left my job to set up my own business. At the same time, I founded Le Champagnoux so there could be a winery in Champagne". In 2005, he started to make wine from the grapes of his 900-square-metre-family vineyard that he has tended since he was a teenager. "It's thanks to my electrical business that I could finance the estate. I bought vines and materials for the winery, and built a tasting room. I produce 14 different wines, which is proof that it is possible to create specialities with existing grape varieties." Today, Le Champagnoux produces some 20,000 bottles a year.
www.champagnoux.ch

***Cave de La Rose d'Or*, Luins**
The perfect circle

At the heart of the La Côte region, Jean-Michel Walther produces wines that are original and generous. They carry unusual names: *La Passion d'une Vie* (Passion of a Lifetime), a Chardonnay; *Ma mère m'a dit* (My Mother Told me), a Merlot refined in barrels for 18 months; and, *Si mon père le savait* (If My Father Knew), an Altesse wood-aged for 23 months. This wine-maker from Luins likes to promote a new tool he is very proud of – the Galileoak. Some 20 years ago, he collaborated with the company Séguin-Moreau on a project to develop an oak container that would combine the benefits of a 600-litre barrel and the Italian rotating vat. The end-product was a sphere-shaped, oak tank fitted with a manual rotation system. "The spherical shape ensures an extremely harmonious fermentation." With his four hectares of vineyards, Walther now produces some 20 different wines.
www.caverosedor.ch

***Cave des Murailles*, Arnex-sur-Orbe**
Small but robust

In 2016, Landry Morel took over the family estate in Arnex-sur-Orbe. A former oenologist at Obrist, Morel harvests and vinifies the grapes from his 4.5 hectares of vineyards, together with his family. He believes the size of his estate is optimal, and is confident about the future.

After obtaining a diploma from the Changins school, the young oenologist was hired by Obrist to vinify the speciality wines matured in barrels. "Our winery got underway while I was working there. Although we started off with just a small number of vats and not many bottles, by 2012, when I was back working full-time on the estate, we produced 30,000 bottles. "The Chasselas is replanted every year and now represents a good two-thirds of our sales." The wine-maker goes on to explain that he has extended the surface area planted to regional specialities such as Gamaret, Garanoir, Mara and Diolinoir, and adds that, "for a family enterprise with no salaried employees, our estate is just the right size."
www.cavedesmurailles.ch

122500611 Le Guillon No 60-2022 INT.indd 17 02.06.22 15:12

© OVV

« Le chasselas vu par les consommateurs suisses »

Des goûts et des préjugés

Un « Chasselas-Graben » séparerait-il les Suisses ? Jadis si populaire, le cépage romand est de moins en moins bu de l'autre côté de la Sarine. Là-bas, ils n'ont juste pas le même goût que nous, disent beaucoup de vignerons. Vraiment? Une étude apporte des réponses surprenantes.

Texte : Eva Zwahlen

Les résultats de l'étude « Le chasselas vu par les consommateurs suisses » sont sortis au mois de janvier. Commandée par l'Association pour la Promotion du Chasselas, organisatrice du Mondial du Chasselas, cette enquête a été menée par la Haute école spécialisée de Changins en collaboration avec les hautes écoles spécialisées du canton de Berne BFH-HAFL à Zollikofen et du canton de Zurich ZHAW à Wädenswil. A-t-elle atteint ses objectifs ? Alexandre Truffer, président du Mondial du Chasselas, le pense : « Absolument, car elle révèle que la plupart des discussions sur le vin sont conditionnées par des préjugés. » Gabriel Tinguely, chef de la rédaction d'« Hotellerie & Gastronomie Zeitung » et éditeur du site weinlandschweiz.ch, partage ce constat : « Les non-connaisseurs de chasselas affichent souvent une moue de dédain lorsqu'on leur en offre. Mais quand ils ne savent pas qu'on leur a servi du chasselas dans leur verre, ils trouvent le vin généralement bon ! Ce ne sont que des préjugés stupides ! »

Vin calme dans la tempête

En réalité, l'emblématique cépage blanc suisse par excellence (du moins du point de vue des Romands) a non seulement perdu beaucoup en surface – il comptait 6589 hectares en 1986 pour 3573 hectares en 2021 – mais aussi en renommée. En tout cas en Suisse alémanique. Reste le paradoxe que la qualité

122500611 Le Guillon No 60-2022 INT.indd 18 02.06.22 15:12

des vins de chasselas augmente … Mais en ces temps bruyants, troublés, où les antagonismes s'exacerbent, un vin calme et discret comme le chasselas est voué à rencontrer des difficultés. Pas tapageur, il est un conteur subtil qui demande des égards et l'attrait pour les nuances. Et la volonté de se lancer dans l'aventure du terroir.

Mais peut-être que son temps en Suisse alémanique arrive à son terme … Hans Bättig, expert en dégustation et œnologue consultant, estime surtout que « les Suisses alémaniques perçoivent le chasselas différemment des Romands. En Suisse allemande, le chasselas n'est pas le héros local incontesté ; tous les autres vins blancs lui font une concurrence à prendre au sérieux. Peut-être aussi que le chasselas a un profil qui ne correspond pas aux besoins des consommateurs suisses alémaniques … S'il exige beaucoup de savoir-faire œnologique de la part des producteurs, il demande également une réelle attention de la part des consommateurs, s'ils veulent en sentir toutes les subtilités. »

Les bases de l'étude

Mais revenons à cette enquête. Dans la première partie, qui se concentre sur l'image du chasselas et sa consommation, sur 1501 questionnaires collectés (postés en ligne via les HES et les réseaux sociaux), 1090 étaient complets et remplis par des non-professionnels, dont 696 en français, et 394 en allemand. Malheureusement, les deux populations n'ont ni la même taille ni les mêmes caractéristiques socio-démographiques. Parmi les Romands, on trouve davantage d'hommes, l'âge moyen est sensiblement plus élevé et le niveau de connaissances en vin nettement plus haut. Autant de points qui influencent, voire faussent les résultats de cette première partie de l'étude ! Dommage que celle-ci alors ne se concentre pas plus précisément sur les différences de perception du chasselas entre les sexes, les âges et les niveaux de connaissances sur le vin.

Des vignes sous le nez

On ne sera pas surpris d'apprendre que le chasselas jouit d'une notoriété beaucoup plus élevée en Suisse romande, là où il est historiquement enraciné. 96% des Romands sondés disent avoir déjà bu du chasselas ; presque tous peuvent nommer plusieurs appellations et considèrent le chasselas comme l'incarnation du vin suisse. Le fait que pas moins de 91% d'entre eux achètent leurs vins chez les producteurs (et 45% dans les grandes surfaces) est révélateur. On n'oublie pas, bien sûr, que même les habitants des villes comme Lausanne ou Sion ont des vignes sous le nez … et que vin et viticulture, en Suisse romande, appartiennent à la culture, au quotidien. Avec 10 849 hectares (chiffres 2021), cette partie du pays se taille la part du lion (74%) de la surface viticole suisse (14 628 hectares), contre les 2619 ha, dispersés et fragmentés, qui se perdent entre les 19 cantons alémaniques.

Les consommateurs romands sont nombreux à entretenir un contact personnalisé avec les vignerons. Cela signifie une proximité émotionnelle avec la vigne, le vignoble, les acteurs de la branche, la représentation du travail et de l'effort fournis jusqu'à l'avènement du vin, et aussi le souvenir, peut-être, de beaux moments. 81% des Suisses alémaniques achètent leurs vins dans les grandes surfaces, où le prix compte souvent plus que la qualité, et seulement 36% chez le producteur.

Un cépage trop discret

Faut-il s'étonner que 31% des Suisses alémaniques interrogés disent ne pas connaître le chasselas ? Alors qu'ils l'ont sans doute déjà goûté … Le fait que les producteurs vaudois en particulier refusent d'indiquer le nom du cépage sur la bouteille contribue probablement à entretenir cette ignorance. Comment savoir, quand on habite l'« Ost Schweiz », que les noms de Villette, Aubonne, ou Aigle renvoient au seul et même cépage ?

© Hans-Peter Siffert

« Si le chasselas exige beaucoup de savoir-faire œnologique de la part des producteurs, il demande également une réelle attention de la part des consommateurs, s'ils veulent en sentir toutes les subtilités. »

Hans Bättig, expert en dégustation et œnologue consultant

122500611 Le Guillon No 60-2022 INT.indd 19 02.06.22 15:12

Photo: Régis Colombo/www.diapo.ch

NOUVEAU !

LA LICORNE

OENOTHÈQUE · BOLLE.CH

« Beaucoup ne savent même pas que le chasselas est un vin suisse, s'irrite Alexandre Truffer. C'est juste regrettable de ne pas mentionner le nom du cépage, au moins sur la contre-étiquette. » Le morcellement extrême et le système conservateur des sites de production sont à son avis également beaucoup trop compliqués pour les consommateurs alémaniques, « d'autant qu'il y a des noms comme Grandvaux ou Epesses qui ne coïncident même plus avec celui des communes : elles ont fusionné dans celle de Bourg-en-Lavaux … »

Les Suisses alémaniques, dit encore l'étude, savent apprécier le chasselas, mais contrairement à leurs compatriotes de l'ouest n'en boivent pas à toutes les occasions. Ils l'associent à un vin « facile à boire », un « vin de soif », qui se marie bien avec la raclette ou la fondue. Et tandis qu'au bord du Léman, on crie à l'hérésie si on choisit autre chose que du chasselas pour accompagner ses filets de perches, une Zurichoise, avec son poisson du « Zürisee », commandera, elle, un räuschling. Et les Suisses des bords du lac de Constance, un müller-thurgau ou un solaris. Quant aux jeunes citadines, pour l'apéritif, elles préfèrent de toute façon un verre de prosecco ou un cocktail, plutôt sans alcool. « Aujourd'hui, constate Gabriel Tinguely, les jeunes boivent du rouge. Le vin blanc leur reste étranger. Ma génération, en revanche, a commencé à boire avec du chasselas. » Bien que 66,7% des Alémaniques sondés déclarent apprécier les vins de chasselas, seuls 16,1% en consomment au moins une fois par semaine, contre 55% des Romands. Ces derniers, évidemment, ont plein d'occasions de se retrouver face à un verre de chasselas entre apéritifs, vernissages, premières de théâtre et rencontres amicales.

« Les Alémaniques ont un autre rapport au chasselas. Il n'y a pas ce bonus que les Romands lui accordent. »

Hans Bättig

L'envie d'autres styles

En Suisse romande, on aime le chasselas comme il est et a toujours été ; il fait partie des traditions. Côté alémanique, en revanche, on est plus demandeur de nouvelles expériences : des chasselas servis avec des glaçons ou chargés en sucre résiduel ne choqueraient pas certains participants de l'enquête. « L'étude est ici un peu tendancieuse », juge Hans Bättig, très attaché à un chasselas ambitieux, même

© Hans-Peter Siffert

122500611 Le Guillon No 60-2022 INT.indd 21 02.06.22 15:12

© Pascal Besnard

« On réclame de l'original ? Du surprenant ? Ça ne sert à rien de faire déguster dix vins presque identiques, car les amateurs sans expérience n'arriveront de toute façon pas, ou à peine, à distinguer les nuances. »

Gabriel Tinguely, chef de la rédaction d'« Hotellerie & Gastronomie Zeitung » et éditeur du site weinlandschweiz.ch

si, ou peut-être justement, parce que celui-ci est très exigeant au niveau des sens. Il veut « s'inscrire en faux contre ce reproche subliminal d'ignorance ». Les glaçons et la douceur peuvent bien être le choix de jeunes sondés, ignorants en matière de vin, mais il demeure que les Alémaniques sont avides de nouveautés. « Alors pourquoi, demande Hans Bättig, ne pas jouer plutôt avec différents styles, par exemple avec des chasselas sans malolactique, ou passés en barriques, ou non filtrés ? » Gabriel Tinguely renchérit : « J'ai récemment présenté un fantastique « vin orange » d'Anne-Claire Schott ainsi qu'un kisi de Géorgie à un très jeune public qui s'est montré enthousiaste. Il faut qu'on montre la large palette de possibles que propose ce sous-estimé cépage, qu'il soit élevé sur lies, vinifié comme un vin doux ou un mousseux, vieilli selon la méthode oxydative de la solera … On réclame de l'original ? Du surprenant ? Ça ne sert à rien de faire déguster dix vins presque identiques, car les amateurs sans expérience n'arriveront de toute façon pas, ou à peine, à distinguer les nuances. »

Ce que les Suisses alémaniques ne connaissent souvent pas du tout, ce sont les « vieux » chasselas. Seuls 18% ont déjà dégusté un vieux millésime, les autres aimeraient bien tenter l'expérience. Les Romands, quant à eux, sont 71% à connaître et apprécier les anciens millésimes. « Un Dézaley bien vinifié et vieilli plaît à tout le monde, affirme Gabriel Tinguely. Peut-être que les producteurs devraient y penser et ne livrer les vins aux restaurateurs que lorsqu'ils sont à pleine maturité », suggère-t-il.

Au restaurant

En Suisse romande, bistrots, cafés et restaurants offrent presque toujours un choix entre différents chasselas de bonnes maisons. « Les Alémaniques, eux, n'arrivent pas à mettre leurs propres vins à la carte, se plaint à juste titre Hans Bättig. On ne parle donc même pas du chasselas de la Westschweiz … » Les exceptions confirment la règle. Le chasselas, chez les Romands, est considéré comme un excellent accompagnement des plats régionaux, et personne ne remet cela en question : « C'est un bien social commun. » Rien de tel côté alémanique. Le contexte culinaire, selon l'expert en analyse sensorielle, serait en revanche, très important : « Le chasselas n'a pas d'accent prononcé, ni aromatique ni en termes de structure. Pour un apéritif ou avec des plats légers, des entrées, des filets de perche traditionnels, c'est un avantage. On ne doit jamais réfléchir s'il va entrer en concurrence avec les goûts d'un plat, il se fond harmonieusement. » Un avantage, cependant, qui peut vite se transformer en inconvénient si on le compare à un sauvignon blanc ou un grüner veltliner, qui font la différence avec leurs arômes beaucoup plus intenses et leur corps plus élancé.

Différence de sens

Cela signifie-t-il que Romands et Alémaniques dégustent et apprécient différemment ? « Je pense que oui, déclarait Gabriel Tinguely avant de lire l'étude. Les Alémaniques préfèrent en général des vins plus marqués par l'acidité, d'Allemagne ou d'Autriche par exemple, et eux-mêmes produisent des

122500611 Le Guillon No 60-2022 INT.indd 22 02.06.22 15:12

vins plus droits et plus secs. » Alexandre Truffer partageait cette opinion jusqu'à la publication de la deuxième partie de l'enquête « Appréciation sensorielle des vins de chasselas par les consommateurs suisses ». Celle-ci se penche sur les résultats de la dégustation à l'aveugle par 308 consommateurs – 51% de femmes, âge moyen 46,8 ans – de six chasselas du millésime 2020 et un septième de 2019.

Sans vouloir entrer dans les détails de l'évaluation de chaque vin en particulier, voici l'étonnant constat : à la dégustation, il n'y a guère de différence entre les Romands et les Suisses alémaniques ! (On constate tout au plus un écart entre novices et connaisseurs). La majorité a préféré des vins équilibrés avec une très légère, voire imperceptible sucrosité (2,5 g/l de sucre résiduel) et de la complexité aromatique. Les vins plus acides ou marqués par les arômes lactés ont rencontré peu d'écho, tant en Suisse occidentale qu'orientale.

Hans Bättig reste convaincu que « les Alémaniques ont un autre rapport au chasselas. Il n'y a pas ce bonus que les Romands lui accordent. Peut-être qu'avec la diversité croissante de l'offre les besoins ont changé. » Les exigences de structure et de concentration d'un vin, par exemple, ont clairement augmenté : « Quand elles manquent, les vignerons essaient souvent de réveiller leurs vins avec de la douceur au lieu de compter sur le fruité, la structure, ou le salé. »

Pour Alexandre Truffer, l'étude est un bon outil pour les vignerons : « Elle balaie les vieux préjugés ! Celui qui ne réussit pas à vendre son vin en Suisse alémanique ne peut plus mettre la faute sur les consommateurs et leur soi-disant manque de goût … Il n'existe pas un chasselas idéal pour Zurich, car les Suisses allemands, comme nous les Romands, ne se laissent pas étiqueter. » Voilà qui est clarifié ! ■

© Edouard Curchodt

Dans la région lémanique, il n'est pas nécessaire de discuter longuement de ce que l'on met dans son verre lors des petites et grandes occasions : du chasselas !

© Edouard Curchodt

« L'étude est un bon outil pour les vignerons : elle balaie les vieux préjugés ! Celui qui ne réussit pas à vendre son vin en Suisse alémanique ne peut plus mettre la faute sur les consommateurs et leur soi-disant mauvais goût … Il n'existe pas un chasselas idéal pour Zurich, car les Suisses allemands, comme nous les Romands, ne se laissent pas étiqueter. »

Alexandre Truffer, président du Mondial du Chasselas

122500611 Le Guillon No 60-2022 INT.indd 23 02.06.22 15:12

Swiss Consumers' Perception of Chasselas

The results of the Swiss Consumers' Perception of Chasselas survey were published in January. The study was commissioned by the Association for the Promotion of Chasselas (the Mondial du Chasselas organiser) and carried out by the Changins Applied Science University together with the two Bern canton Applied Sciences Universities, BFH-HAFL in Zollikofen, and the Zurich canton ZHAW in Wädenswil.

The emblematic Swiss grape variety has not only lost significant surface area, dropping from 6,589 hectares in 1986 to 3,573 hectares in 2021, but also recognition. This is certainly true in the German-speaking part of the country. The paradox is that the quality of Chasselas wines has been increasing.

Emotional proximity

Chasselas enjoys far greater recognition in the French-speaking part of Switzerland, where it is historically rooted. Some 96% of the Swiss French speakers interviewed said they had drunk some Chasselas; almost all of them could name a few labels and considered Chasselas to be the incarnation of Swiss wine. The fact that as many as 91% purchase their wine at a winery is significant. The French-speaking part of the country, with its 10,849 hectares of vines, accounts for the lion's share, or 74% of the total Swiss vineyard surface area (14,628 hectares), compared to the 2,619 ha of fragmented and dispersed areas in the 19 German-speaking cantons.

It is not uncommon for the French-speaking Swiss to develop personal contact with the winemakers. This suggests an emotional attachment to the vine, the vineyard, and the actors involved. Some 81% of the German-speaking Swiss purchase their wines in hypermarkets, where price is often more important than quality, and only 36% purchase direct from the producer.

Too low-key

It is not unsurprising that 31% of the German-speaking Swiss interviewed say they do not know Chasselas, even though they must have tried it at some point. The fact that Vaud producers in particular refuse to indicate the grape variety on the label must contribute to maintaining such ignorance. When you live in eastern Switzerland, how can you possibly know that the names Villette, Aubonne, and Aigle refer to one grape variety? Alexandre Truffer reckons that many of those people are not even aware that Chasselas wine is Swiss, and he finds it downright regrettable not to mention the grape on the label, or at least on the back label. In his opinion, the extreme parcelling and the conservative system

Alexandre Truffer, president of Mondial du Chasselas

Gabriel Tinguely editor-in-chief of Hotellerie & Gastronomie Zeitung and weinlandschweiz.ch site editor

Hans Bättig, expert taster and consultant oenologist

in the Vaud producing areas are also far too complicated for German-speaking consumers. According to the survey, the German-speaking Swiss appreciate Chasselas, but unlike their compatriots further west, they do not drink it on all occasions. They see it as an easy-to-drink, thirst-quenching wine which goes well with a raclette or a fondue. Gabriel Tinguely points out that nowadays young people drink red and are unfamiliar with white, whereas his generation was raised on Chasselas. Even though 66.7% of the German-speaking Swiss surveyed say they appreciate Chasselas wines, only 16.1% drink some at least once a week, compared to 55% of the French-speaking.

New styles are wanted

In western Switzerland we love Chasselas the way it is and always has been – it is part of our tradition. On the German-speaking side, however, people are more likely to seek new experiences: some respondents asserted they would not be shocked if they were served a Chasselas with ice cubes or if the wine had a high residual sugar content. The German-speaking Swiss seem to be totally unaware of mature Chasselas wine. Only 18% have actually tasted an old vintage while the others say they would like to try one. In contrast, 71% of the respondents on the French-speaking side know and appreciate old vintages. Gabriel Tinguely has pointed out that everyone likes a well-made and well-aged Dézaley; producers might want to take that into consideration and only provide restaurateurs with wines that have reached peak maturity.

In the French-speaking part of Switzerland, bistros, cafés and restaurants usually offer a choice of different Chasselas wines from reputable producers. Hans Bättig rightly complains that on the German-speaking side they never put their own wines on their wine lists, yet alone a Chasselas from western Switzerland. On the French-speaking side, Chasselas is considered to pair perfectly with regional dishes and nobody questions that: it is a shared social asset. No such thing on the other side. But, according to a specialist in sensory analysis, the culinary context is very important.: "Chasselas wine does not have a pronounced flavour in terms of aroma or structure, which is an advantage for aperitifs and light dishes, starters, and the traditional perch fillets."

Different tastes

Does all this mean that the French- and German-speaking Swiss have different tastes and appreciate wine differently? Before reading the survey, Gabriel Tinguely used to think so. "On the German side, people prefer German or Austrian wines that are more acidic, and the wines they produce themselves tend to be more straight and drier." Alexandre Truffer shared the opinion until the publication of the second part of the survey, Swiss Consumers' Sensory Appreciation of Chasselas Wines. It focuses on the results of a blind tasting by 308 consumers – 51% women, average age 46.8 years – of six Chasselas 2020 wines and a seventh 2019 vintage. It was found that there is no difference at all between the French- and German-speaking sides! The majority expressed preference for balanced wines with very slight, almost imperceptible, residual sugar content (2.5 g/l of residual sugar) and aromatic complexity. The more acidic wines and ones marked by milky aromas were of little interest to westerners and easterners alike.

Hans Bättig remains convinced that "German-speaking wine-drinkers have a different relationship with Chasselas; there's not that added bonus it has for the westerners. But with the growing diversity of offer, needs may well have changed". Alexandre Truffer believes the survey is an excellent tool for the winemakers: "It sweeps away old prejudices! If they don't manage to sell their wines in the German-speaking part of the country, they can no longer put it down to consumers' so-called bad taste. There's not one particular Chasselas wine that's right for Zurich because the German Swiss, just like us, don't want to get themselves labelled." At long last this has been made clear!

122500611 Le Guillon No 60-2022 INT.indd 25 02.06.22 15:12

13e édition des Lauriers de Platine de Terravin

Epesses coiffe Villette au poteau

Après une interruption due à la pandémie, les Lauriers de Platine de Terravin ont enfin pu reprendre leur mission. Le 18 novembre 2021, la couronne récompensant le meilleur chasselas vaudois est allée, pour un cheveu, à l'Epesses Le Replan 2020 de l'Union Vinicole de Cully.

Texte : Eva Zwahlen
Photos: Hans-Peter Siffert

C'était une vraie photo-finish ! Lors de la dernière manche, celle qui allait tout décider, la tension était palpable parmi les membres du jury – une trentaine de professionnels du vin, œnologues, sommeliers, journalistes spécialisés. Qui obtiendrait le plus de suffrages ? Le vin numéro 1 ou le numéro 2 ?

Au départ, la situation était particulière: sur les 16 vins finalistes, sélectionnés parmi les 409 chasselas de l'excellent millésime 2020 couronnés du label d'or par les commissions de Terravin, pas moins de neuf venaient de Lavaux. Pour quatre du Chablais, deux de La Côte et un seul des Côtes de l'Orbe … La présence de Lavaux était donc proprement écrasante. Pas étonnant qu'au troisième tour de la sélection, qui se déroule comme dans une coupe de football (16es, 8es, quarts de finale, etc.), il ne soit resté que quatre Lavaux à se disputer les Lauriers.

Les scores étaient si serrés que lorsque le couperet est tombé, des murmures ont traversé les rangs: avec 17 voix contre 15, l'AOC Lavaux Epesses, Le Replan, de l'Union Vinicole de Cully, a coiffé au poteau l'AOC Lavaux Villette, Les Barberonnes, du Domaine Croix Duplex. La troisième place est allée au Grand Cru de Chardonne Le Fin De La Pierraz de Jean-Paul Forestier, la quatrième au Calamin Grand Cru de Jean-François Neyroud-Fonjallaz (qui a obtenu le titre de meilleur chasselas du Grand Prix du Vin Suisse 2021 avec son Chardonne Le Chardon d'Argent).

Une confirmation attendue

Un duo rayonnait, lorsque l'Epesses Le Replan, élégant et merveilleusement floral, a été déclaré vainqueur. Le succès de Martin Morgenthaler, depuis plus de vingt ans gérant de l'Union Vinicole de Cully, et de son œnologue Fabien Berneau n'est pourtant pas une surprise, car tous deux sont très présents sur la scène vitivinicole. Ils ont notamment fait sensation dans tout le pays avec leur Bouton d'Or 2019, meilleur chasselas au Grand Prix du Vin Suisse 2020. Leurs chasselas variés – ils produisent pas moins de dix versions du cépage vaudois ainsi qu'un vin doux à partir de raisins séchés – remportent des médailles depuis des années et font incontestablement partie de l'élite des chasselas. Les Lauriers de Platine de Terravin ne font que confirmer ces talents, une reconnaissance bien méritée ! (Un portrait détaillé de l'Union Vinicole de Cully a été publié en 2021 dans *Le Guillon* n° 58.)

Fou de chasselas

Simon Vogel, du Domaine Croix Duplex, à Grandvaux, dont deux vins figuraient parmi les 16 finalistes, ne savait pas après la cérémonie de remise des prix s'il fallait rire ou pleurer. « Pour une

D'illustres parrains

Pour la dernière fois, l'événement a été parrainé par le conseiller d'Etat Philippe Leuba, à la tête du Département de l'économie, de l'innovation et du sport du canton de Vaud depuis 2012, qui n'a pas sollicité de nouveau mandat au printemps 2022. Et comme toujours, la dégustation et la remise des Lauriers de Platine de Terravin ont eu lieu à l'Hôtel de Ville de Crissier, agrémentées d'un menu somptueux, concocté par le deuxième parrain de l'événement, le chef de cuisine Franck Giovannini.

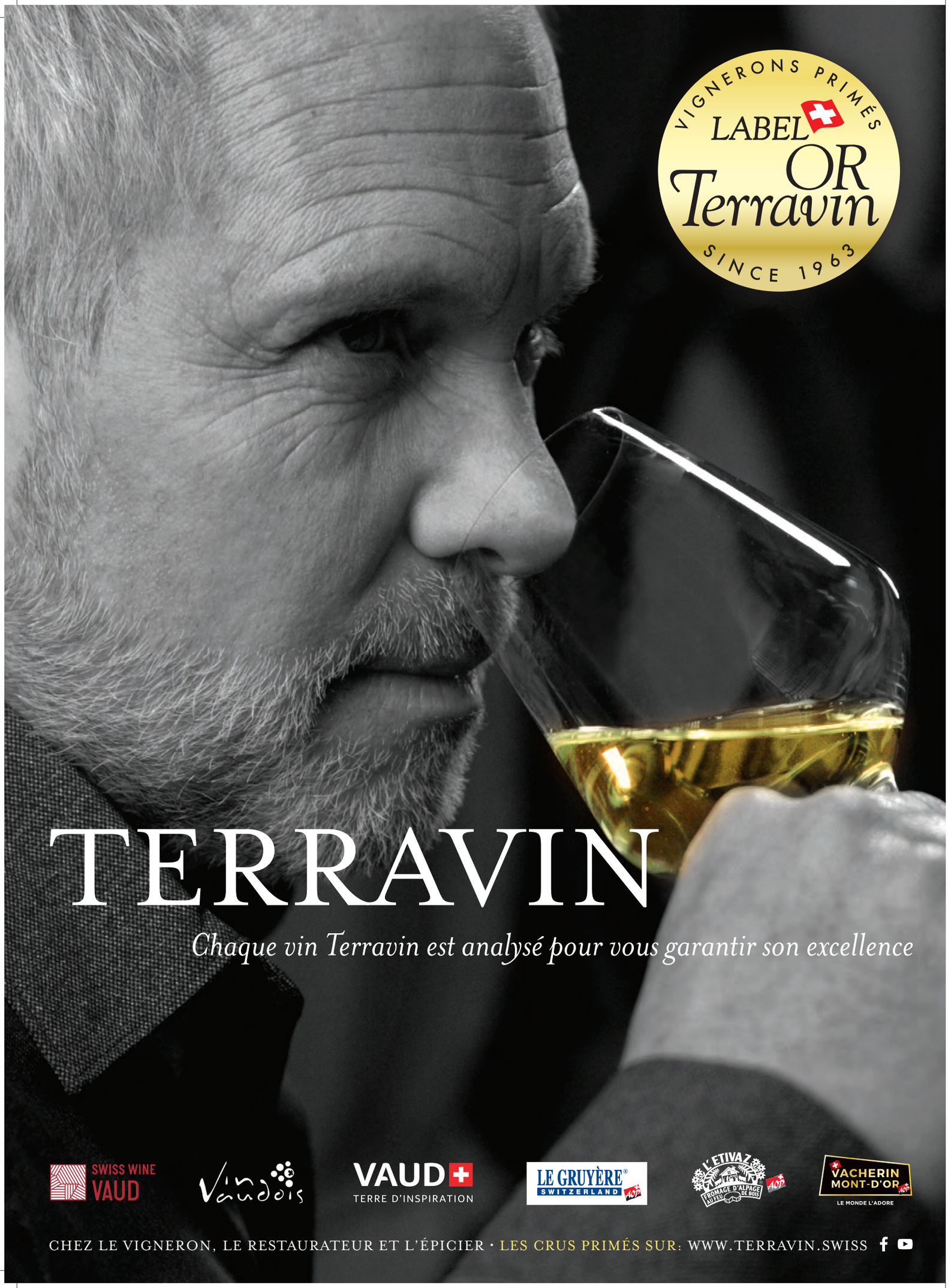
Martin Morgenthaler (à dr.), gérant de l'Union Vinicole de Cully et son œnologue Fabien Berneau (à g.)

seule voix!» Un vote de plus, en effet, et son chasselas se retrouvait ex aequo avec le vin gagnant… Le producteur est certes heureux de son excellente performance, mais s'avoue également déçu. On le comprend: c'est la victoire qu'il visait, sans fausse modestie. Une nouvelle victoire, pour être exact. Car si l'on feuillette les anciennes éditions de la revue *Le Guillon*, on peut tomber sur un reportage consacré au succès de Simon Vogel, vainqueur des Lauriers de Platine de 2010. Cet inconditionnel du chasselas remportait le fameux titre avec son Calamin Grand Cru 2009. «Pour moi, disait-il dans l'interview, c'est la distinction la plus importante en absolu qui existe pour un chasselas.» L'homme n'a pas changé son opinion d'un iota. Et c'est de très peu qu'il a manqué son objectif déclaré en 2010, de remporter les Lauriers de Platine une deuxième fois avant dix ans.

Une bonne raison pour rendre visite au vigneron de 46 ans au Domaine Croix Duplex. Comme toujours, Simon Vogel est sous tension entre son téléphone qui n'arrête pas de sonner, des travailleurs qui passent, la bouteille qu'on débouche, l'arrivée improvisée d'un représentant, le vin qui doit être livré… Et puis, le Cully Jazz s'annonce: «Je dormirai à peine, mais je dois aussi faire une apparition au Matter of Taste au Dolder Grand à Zurich…» C'est qu'en effet son Villette Les Barberonnes 2020 n'a pas seulement séduit le jury des Lauriers de Platine, il lui a également valu 90 points (sur 100) au Robert Parker Wine Advocate, tandis que son Epesses 2020 a reçu 92 points. Le top de la reconnaissance, pour un producteur…

Mais alors, Terravin compte encore? «Bien sûr, rétorque-t-il presque avec indignation, c'est beaucoup plus dur de gagner les Lauriers de Platine de Terravin! Le vin est dégusté plusieurs fois: en cave pour le label d'or, une autre fois quand il est en bouteille, ensuite lors de la sélection des 16 finalistes.» Sans compter les quatre tours consécutifs à Crissier. «C'est vraiment la crème de la crème du chasselas vaudois, reprend-il. Et la plus haute marche du podium est incroyablement difficile à gravir. Pour moi, c'est comparable aux Jeux olympiques.»

122500611 Le Guillon No 60-2022 INT.indd 27 02.06.22 15:12


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

Perfectionniste

Mais pourquoi Simon Vogel ne se satisfait-il pas de sa victoire de 2010 ? « Si vous voulez montrer que vous êtes vraiment bon, vous devez confirmer votre succès. » A vrai dire, c'est bien ce qu'il fait. Il figure souvent en finale avec (au moins) l'un de ses neuf chasselas. Et cela en dit beaucoup. Au vu de toutes ses médailles, trophées et prix, on ne s'attend pas à apprendre que Simon vient de passer deux années difficiles. « Outre le fait que ma sœur Maude est absente depuis longtemps pour des raisons de santé, la pandémie de coronavirus nous a durement frappés. Et l'année dernière, nous avons perdu environ la moitié de notre production à cause des mauvaises conditions météo. »

Le Domaine Croix Duplex compte 27 hectares de vignes, « dont 13 que nous cultivons nous-mêmes, avec trois employés permanents, le reste étant confié à des vignerons-tâcherons ». Simon Vogel vend environ la moitié de la production, dont 70% de chasselas, en bouteilles, l'autre en vin ouvert à des grossistes, qui font toujours plus pression sur les prix. Mais Simon Vogel ne veut pas se plaindre. Il préfère s'extasier sur le chasselas si cher à son cœur et sur la collaboration avec son œnologue-conseil Philippe Corthay. « Philippe est quasiment mon deuxième père, et mon mentor. » Aussi perfectionniste que lui-même, « parce que le chasselas ne pardonne pas la moindre erreur ». Simon continuera-t-il à essayer de gagner les Lauriers de Platine ? Il rit: « Eh bien, avec Philippe, on n'aurait rien contre ! » ■

➤ *Lauriers de Platine rouge*
voir page 35

« C'est vraiment la crème de la crème du chasselas vaudois. Et la plus haute marche du podium est incroyablement difficile à gravir. Pour moi, c'est comparable aux Jeux olympiques. »

Simon Vogel, du Domaine Croix Duplex, à Grandvaux

122500611 Le Guillon No 60-2022 INT.indd 29 02.06.22 15:12

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 consignation :
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**

122500611 Le Guillon No 60-2022 INT.indd 30 02.06.22 15:12

Simon Vogel, the Tireless Champion of Chasselas Wine

After the interruption caused by the pandemic, the Terravin Lauriers de Platine competition has finally been able to resume its mission. On 18 November 2021, the best Chasselas prize went, by a hair, to Epesses Le Replan 2020, from Union Vinicole de Cully. The jury, composed of some 30 wine experts, oenologists, sommeliers and specialised journalists, designated the winner from among 16 finalists, selected from among the 409 Chasselas wines of the excellent 2020 vintage awarded the Terravin gold label.

Simon Vogel, Domaine Croix Duplex, Grandvaux

After the prize-winning ceremony, Simon Vogel of Domaine Croix Duplex, at Grandvaux, who had two of his wines in the final 16, did not know whether he should be laughing or crying. "By just one vote!" Indeed, just one more vote and his Chasselas would have been on a par with the winner. The producer is obviously happy with his excellent performance but admits also to being disappointed. That is understandable: he had aimed for victory, without any false modesty. For another victory, to be exact. If you leaf through past issues of Guillon, you will find an article devoted to Simon Vogel's win at the 2010 Lauriers de Platine. This tireless champion of Chasselas wine had obtained the famous title with his Calamin Grand Cru 2009. The interview quotes him as saying: "I believe it's by far the greatest distinction for a Chasselas wine". He has not changed his mind at all about that. His avowed 2010 objective of winning the Lauriers de Platine a second time, within ten years, was missed very narrowly.

Recognised by Parker

His Villette Les Barberonnes 2020 not only won over the Lauriers de Platine jury, it was also awarded 90 points (out of 100) in the Robert Parker Wine Advocate, while his Epesses 2020 obtained 92 points. That is the top score for a producer.

But then, is the Terravin award still relevant? He answers, indignantly: "Of course it is! The Terravin Lauriers de Platine are far harder to win! The wine is tasted several times: in the cellar, for the gold label; then once it's been bottled; and again at the selection of the 16 finalists." That is without counting the four consecutive rounds at the Terravin award selections in Crissier. "It's really the best of best of Chasselas wines. And it's incredibly hard to get to the top of the podium. It's like the Olympic Games."

A perfectionist

So why is Simon Vogel not satisfied with his 2010 victory? "If you want to show that you're really good, you need to confirm your success." Actually, he is doing the right thing. He is often among the finalists with (at least) one of his nine Chasselas wines. That says a lot. Given all his medals, trophies, and prizes, one does not expect to find out that Simon has experienced two difficult years. "In addition to the fact that my sister, Maude, has been absent for health reasons, we were hard hit by the coronavirus pandemic. Last year we lost about half of our production because of adverse weather conditions." The Domaine Croix Duplex consists of 27 hectares of vineyards, "thirteen of which we cultivate ourselves, with the help of 3 permanent employees, and the rest is handled by hired labourers". Simon Vogel sells about half of his production, of which 70% is bottled Chasselas and the rest is in bulk to wholesalers, who are always pushing down prices. But Vogel does not wish to complain. He prefers to go into raptures over his beloved Chasselas wine and over the close collaboration he enjoys with his oenologist Philippe Corthay. "Corthay is almost a second father to me, my mentor." Like him, he is a perfectionist, "because Chasselas is unforgiving, there's no room for the slightest error". Is Simon going to keep trying to win the Lauriers de Platine? "Well, with Philippe, nothing against it!", he says, laughing.

122500611 Le Guillon No 60-2022 INT.indd 31 02.06.22 15:12

Olivier Mark, CIVV
Un président au tournant

Après deux ans de pandémie, à la sortie d'un millésime (2021) historiquement peu productif, le nouveau président de la Communauté interprofessionnelle du vin vaudois (CIVV), Olivier Mark, est attendu sur « un plan de relance » de la vitiviniculture, élaboré avec le canton de Vaud … qui prend congé, en juin, du ministre de tutelle du secteur, Philippe Leuba.

Texte : Pierre Thomas
Photos : Philippe Dutoit

Sa désignation, fin 2020, avait surpris : jusqu'ici présidée par un homme du sérail, en alternance selon les « familles », l'interprofession vitivinicole vaudoise se donnait comme président un économiste d'entreprise indépendant de Montreux, Olivier Mark. Quelqu'un avec un regard extérieur, après le long bail de Gilles Cornut, directeur technique de la Cave de La Côte, à Tolochenaz.

« Je partage vraiment quelque chose avec les vignerons. Et je n'ai jamais autant bu avec plaisir du vin vaudois que maintenant où je connais les gens. »

Olivier Mark

Une vision pragmatique

A bientôt 58 ans (aux prochaines vendanges), le président de JardinSuisse depuis 2009 est au tournant de ce premier mandat, qui représente 15% de ses activités : « J'ai été nommé parce que les gens attendait une action de ma part. Tout le monde est suspendu à des résultats, sachant que tout projet engendre de l'espoir et de l'énergie. » Lui, qui a plusieurs fois participé aux ressats du Château de Chillon et devrait être intronisé à la Confrérie du Guillon cet automne, dit de son nouveau biotope : « Je peux m'identifier à eux. Je suis proche de la terre. Je connais l'insécurité que peuvent apporter les saisons, mais aussi les tensions économiques. Je partage vraiment quelque chose avec les vignerons. Et je n'ai jamais autant bu avec plaisir du vin vaudois que maintenant où je connais les gens. »

Malgré la pandémie, le président de la CIVV a pris son bâton de pèlerin pour aller à la rencontre, « pas toujours en suivant le canevas hiérarchique », de nombreux acteurs d'un milieu économique « très hétérogène ». Pas facile dans cette vitiviniculture qui n'aime pas être bousculée et où qui ne dit mot consent est souvent la règle … « Mon assurance-vie, c'est la transparence ! », assure ce self-made-man, d'abord horticulteur, puis chef d'entreprise horticole dans le Chablais. Il a subi de plein fouet la libéralisation – et la mondialisation – du marché des fleurs coupées, il y a quinze ans, avant de se former comme économiste d'entreprise, spécialisé dans la gestion de la qualité et les stratégies de management. « Cultiver un rosier ou un cep, c'est la même chose. Mais la comparaison s'arrête là. » Pourtant, le « challenge fondamental reste de valoriser le travail », reprend-il devant un verre de chasselas.

Intérêt général et concurrence

Encore faut-il, dans un monde partagé entre petits et grands acteurs, tous concurrents, peu ou prou, faire comprendre « que ce qui peut profiter à votre voisin ne vous fait pas forcément du tort ».

Ministre sortant, Philippe Leuba avait exigé de la CIVV qu'elle fournisse « un plan de stratégie qui crée de la valeur sur la durée », pour s'assurer du soutien administratif et financier du canton. La CIVV a remis au ministre un catalogue de 27 mesures, en automne

Olivier Mark est attaché à sa région, ici, dans la cave coopérative de Vevey-Montreux.

2021. Ce dossier a été ensuite travaillé en collaboration avec la Direction générale de l'agriculture, de la viticulture et des affaires vétérinaires (DGAV), les hauts fonctionnaires Frédéric Brand et Olivier Viret et le nouveau directeur général (depuis septembre 2021), Pascal Hottinger. Un trio passé par des secteurs professionnels différents : l'administration fédérale pour le premier, Changins pour le deuxième et Nespresso pour le troisième.

Début avril, au moment de cet entretien, le projet s'articulait sur trois axes, avec des objectifs clairs. D'abord, la viticulture « veut maîtriser sa production, innover et valoriser le terroir grâce à des appellations transparentes ». Y parvenir peut passer par plusieurs mesures : la reprise du dossier des AOP – IGP (modifiant les AOC), la réduction « des surfaces inappropriées » du vignoble et l'utilisation du raisin en-dehors du vin. Ensuite, « la viticulture veut réduire son impact environnemental tout au long de la filière ». Cela signifie la réduction des produits phytosanitaires, mais aussi moins d'énergie de la vigne à la cave, et l'encouragement du circuit court dans la distribution. Enfin, « la viticulture se rapproche des clients et les fidélise grâce à une promotion fédératrice et des infrastructures adaptés ». Cette « promotion est soutenue par des infrastructures physiques et virtuelles permettant un accueil optimal de la clientèle. »

Une plateforme Internet sur orbite

Cela peut paraître de belles paroles… mais ce dernier chapitre, par exemple, est déjà entré dans le concret. L'Office des Vins Vaudois (OVV) développe avec des partenaires vaudois une plate-forme Internet de visibilité immédiate et de mise à disposition rapide des vins. Le projet, annoncé pour cette année 2022, pose – évidemment ! – les délicates questions de concurrence entre caves, grandes ou petites, et, plus prosaïquement, de logistique pour l'acheminement et la distribution des vins. L'idée fondamentale, résume Olivier Mark, est de mettre en valeur le vignoble vaudois en formant du personnel sur le terrain, en favorisant l'œnotourisme, en proposant une formule de dégustation pour

122500611 Le Guillon No 60-2022 INT.indd 33 02.06.22 15:12

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

122500611 Le Guillon No 60-2022 INT.indd 34 02.06.22 15:12

faire découvrir plusieurs vins par thèmes (cépages, régions, modes de vinification, etc.), puis en fidélisant le client en l'informant régulièrement sur les vins vaudois, par des moyens que les outils informatiques facilitent.

Un accord… durable

Ce plan de relance, prévu pour cinq ans, devrait être scellé par un partenariat entre le Canton et la CIVV, sous forme d'une convention appuyée sur des textes législatifs à modifier. A la clé, le financement ciblé des mesures par l'Etat, en tenant compte de la taxe dévolue à l'Office des Vins Vaudois et de moyens financiers incitatifs.

Olivier Mark, qui n'a pas été élu ce printemps au Grand Conseil où il s'était présenté sur une liste libérale-radicale, avait milité contre les initiatives anti-pesticides, rejetées par le peuple suisse en juin 2021. Il précise aujourd'hui : « Je comprends la nécessité de la réduction de la charge environnementale et les désirs des consommateurs pour des produits sains et qui impactent le moins possible l'environnement. Le vignoble vaudois est un patrimoine, à la valeur paysagère, certes, mais surtout profondément identitaire. S'il venait à disparaître, c'est l'identité du pays qui ficherait le camp. » ■

Le président de la CIVV, l'interprofession des vins vaudois, au pied des vignes du château du Châtelard (sur Montreux).

De la constance dans la diversité

Le 12 mai, à Soleure, se sont joués les 5es Lauriers de platine rouge du label Terravin. La dispersion était grande au départ, avec 16 finalistes, et le palmarès limpide à l'arrivée !

Texte : Pierre Thomas

Une vingtaine de dégustateurs, dont une bonne moitié d'Alémaniques, ont procédé par élimination, jusqu'à sacrer le vainqueur. Si, en blanc, la formule est simple – un cépage, un millésime –, les rouges ratissent plus large, avec une possibilité de vin d'un des cinq derniers millésimes, de monocépage ou, en majorité, d'assemblage. Autant dire de multiples paramètres, que ne laisse pas soupçonner le palmarès 2022 : les trois premiers vins sont à base de gamaret et de garanoir et du dernier millésime, 2021 !

Dès la demi-finale, le match s'est circonscrit à des rouges de La Côte et des Côtes de l'Orbe qui sont, aussi, les régions où la proportion de raisins noirs est la plus importante (ils représentent 35% du vignoble vaudois). Honneur aux gagnants, donc, Le Désir Noir, du Domaine de La Crosettaz, sur les hauts de Gilly, en AOC La Côte, Tartegnin Grand Cru, a coiffé au poteau le Montchanoir d'Yves Martin, AOC Côtes de l'Orbe, Montcherand Grand Cru. Au troisième rang Le Courson, du président de l'AOC Côtes de l'Orbe, Benjamin Morel, du Château de Valeyres, devant le premier 2020 classé, le Dominoir, AOC La Côte, de Martial Besson, Cave des Rossillonnes, à Vinzel, assemblage de gamaret, merlot et cabernet franc, victorieux de la compétition en 2019 (avec le 2017). ■

➤ *Lauriers de Platine blanc voir page 26*

122500611 Le Guillon No 60-2022 INT.indd 35 02.06.22 15:12

Vaud : un vignoble sans histoire(s) ?

La vigne est cultivée depuis 2000 ans dans le canton de Vaud. Pourtant, l'histoire du vignoble vaudois ressemble à une carte médiévale des Amériques : quelques contrées aisément accessibles ont été explorées tandis que le reste de cet univers est une *terra incognita* peuplée de mythes et de légendes.

Texte : Alexandre Truffer

En 2002, le Musée de la Vigne et du Vin en Valais initie un projet de recherche sur l'histoire du vin dans le canton. Pilotée par Anne-Dominique Zufferey, l'aventure mobilise trente scientifiques pendant sept ans. Doté d'un budget de près de deux millions, ce projet donne naissance à un ouvrage de 500 pages de nombreuses fois récompensé. Il permet surtout de remplacer les légendes et les préjugés véhiculés pendant des siècles sur la viticulture valaisanne par des études historiques sérieuses. Les chercheurs ont épluché des milliers de documents en latin, en franco-provencal, en allemand et en patois pour exhumer des brumes du passé l'image d'un vignoble valaisan bien plus complexe qu'imaginé. Dans les décennies qui suivront, Genève et Neuchâtel mèneront à bien des projets similaires, bien que beaucoup moins ambitieux. Et Vaud ? Ce canton fut, jusqu'au premier tiers du 20e siècle, la plus grande région viticole romande. Ses vins étaient connus hors des frontières, à l'époque médiévale déjà. Ses vignerons, réputés pour leur professionnalisme et leur savoir-faire, sont à l'origine des viticulture américaine, russe et valaisanne. Ses châteaux viticoles dominent les coteaux fertiles de La Côte et les pentes abruptes de Lavaux et du Chablais depuis huit à dix siècles. Et pourtant, Vaud est un vignoble sans Histoire et sans histoires. Le constat peut paraître dur, surtout trois ans après la sortie d'« Acteurs de la vigne » coédité par la Société vaudoise d'histoire et d'archéologie et la Confrérie des Vignerons. Dirigé par Sabine Carruzzo-Frey et Philippe Kaenel, cet ouvrage a beau faire près de 500 pages, il constate surtout que Vaud est un vignoble méconnu. Preuve en est la première phrase du premier chapitre, écrit par le professeur Jean-Daniel Morerod : « On nous permettra de dire que l'histoire de la viticulture vaudoise au Moyen-Âge est encore à écrire ». Quant à celle de l'époque moderne – du 16e au 19e siècle – elle est quasi inexistante à l'exception notable des faits et personnages liés à la Confrérie des Vignerons. Le siècle passé est mieux connu, il occupe d'ailleurs les trois-quarts d'« Acteurs de la vigne ». Sabine

Réalisée en 1900 par un photographe anonyme, ce cliché montre le travail des vendangeurs du Domaine du Mont d'Or.

© Médiathèque Valais - Martigny

122500611 Le Guillon No 60-2022 INT.indd 36 02.06.22 15:12

© Hans-Peter Siffert

Le domaine du Mont d'Or. L'arrivée des pionniers vaudois, après la guerre du Sonderbund, va faire entrer le vignoble valaisan dans la modernité.

Carruzzo Frey, qui est aussi archiviste de la Confrérie des Vignerons, et Nicolas Isoz, directeur du Musée de la vigne et du vin d'Aigle, confirment que le travail de recherche de documents liés au vignoble vaudois n'a jamais été fait, car les moyens financiers nécessaires à cette étude n'ont jamais été débloqués. Ces spécialistes s'accordent aussi pour dire que l'histoire du vignoble vaudois dort dans des archives privées et publiques disséminées de Berne à Turin. Pour la sortir de l'oubli, il faut deux choses : « une personne prête à remuer ciel et terre et quatre ou cinq millions ! »

Histoires romanesques dans le vignoble vaudois

Etudier les archives demande des compétences, y compris linguistiques, qui ne s'improvisent pas. Cette deuxième partie de l'article n'ambitionne donc pas de raconter l'histoire du vignoble vaudois, elle se propose juste de démontrer que des recherches sommaires sur des sources disponibles en librairie ou sur internet permettre de rencontrer des personnalités du vignoble vaudois qui mériteraient d'être tirées de l'ombre.

François-Eugène Masson, fondateur du vignoble valaisan

Sergent-major dans l'armée vaudoise qui occupe le Valais après la guerre du Sonderbund, François-Eugène Masson crée le Domaine du Mont-d'Or en 1848. Sa vision et sa persévérance transformeront radicalement le vignoble du Vieux-Pays.

Expliquer que le vignoble valaisan moderne a été créé par des Vaudois demande toujours de prendre certaines précautions diplomatiques. Aujourd'hui, les noms de Gilliard ou de Mercier sont associés au fendant et au cornalin. Et pourtant, ces deux dynasties du vignoble valaisan ont des origines lémaniques. La deuxième moitié du 19^{e} siècle est aussi l'époque où les autorités de Lausanne fournissent à celles de Sion des plants de chasselas et de pinot noir (qu'on appelle alors dôle). Quant à la culture en gobelet où le cep tourne autour d'un échalas, c'est l'un des aspects de la viticulture « à la vaudoise » qui sera promue par la Société sédunoise d'agriculture. Plus d'un siècle et demi après sa création, le premier domaine viticole du Valais est toujours en mains vaudoises puisqu'il appartient au groupe Schenk. Sur le site internet de l'entreprise, on explique que « campant avec sa compagnie de carabiniers dans la région en 1847, il eut le coup de foudre pour ce coin de terre aride ». L'euphémisme est révélateur du respect dans lequel on tient la réalité historique dans le monde viticole. François-Eugène Masson est sous-officier dans une armée qui occupe, de décembre 1847 à avril 1848, un territoire sécessionniste battu après un mois de guerre civile. Si des documents sur la création du Domaine du Mont-d'Or sont précieusement conservés à Sion, la vie de son fondateur n'a pas inspiré les historiens. Inconnu du Dictionnaire historique suisse, François-Eugène Masson est brièvement présenté dans « Histoire de la vigne et du vin en Valais ». On peut y lire que : « Lors de son passage en Valais au cours de la guerre du Sonderbund en 1847, ce sergent-major originaire de Territet (Montreux) est persuadé du haut potentiel viticole des terres de la région de Sion. Un an plus tard, il acquiert ses premiers terrains au Pont-de-la-Morge et commence un long travail de création de parchets sur des terres jusqu'alors incultes : il les fait défricher, les pierres en sont extraites puis réutilisées pour la création de nombreux murs de soutènement, les terrains sont défoncés, engraissés et nivelés avant d'être plantés de barbues de chasselas qu'il importe de son canton de Vaud natal. Le gel et la sécheresse mettent à mal l'entreprise durant les premières années. Masson fait installer une pompe à vapeur qui tire l'eau des marais de la plaine de Pont-de-la-Morge. Mal adapté, le système est remplacé par la construction d'un bisse qui amène l'eau depuis le petit lac de Montorge. En parallèle, il construit une cave taillée dans le rocher avec un pressoir et une importante futaille. » Notre pionnier cèdera son vignoble en 1870 à ses enfants. Son fils Georges fera venir d'Allemagne du riesling et du sylvaner qui seront commercialisés sous l'appellation Johannisberg pour donner naissance à l'une des étiquettes les plus connues du vignoble helvétique.

122500611 Le Guillon No 60-2022 INT.indd 37 02.06.22 15:12

Façonné par la nature, sublimé par l'homme

adveo.ch / photographie: Philippe Krauer

Domaine de la commune d'Yvorne

Clos de l'Abbaye, 1er Grand Cru

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

www.commune-yvorne.ch

Le trajet de l'Ovaille (un terme régional pour désastre) de 1584 qui a donné naissance au vignoble d'Yvorne.

© Pascal Besnard

Le château Maison Blanche et le vignoble de l'Ovaille

Agathe d'Erlach, grande dame d'Yvorne

L'histoire de la destruction d'Yvorne et de Corbeyrier lors du grand éboulement de 1584 a été maintes fois racontée. Celle de la reconstruction du village par Agathe d'Erlach, la femme du gouverneur d'Aigle, l'est beaucoup moins.

En 2016, un dossier de la revue *Le Guillon* sur le Chablais revenait sur l'événement tragique qui donna naissance, à la fin du 16e siècle, au plus célèbre terroir du Chablais. Après trois jours marqués par des secousses régulières, les flancs de la montagne surplombant les villages de Corbeyrier et Yvorne, fragilisés par les mouvements telluriques, cèdent et dévalent la falaise. Le premier, composé selon un notaire de huit maisons et d'une dizaine de granges, est rasé en quelques secondes à l'exception d'une demeure miraculeusement épargnée. Après Corbeyrier, le glissement de terrain gagne encore en furie et s'abat sur le village d'Yvorne. Peut-être en est-il des villages comme des personnes : une fois disparus, ils n'ont plus que des qualités. Dans tous les cas, notre notaire fait de l'Yvorne antérieur à 1584 un portrait idyllique. Il le décrit comme « un lieu si fertile que l'on faisait chaque année trois cueillettes de blé, de millet et de raves. Aussi n'y avait-il ni pauvres, ni mendiants, … mais tous étaient gens simples, travailleurs, éloignés des mauvaises pratiques comme l'usure ou les procès. » Les hommes étant aux champs, la centaine de victimes se compose surtout de femmes et d'enfants. Quatre caves, six granges et soixante-neuf maisons sont emportées ainsi que plusieurs centaines de têtes de bétail.

Bien entendu, les habitants refusèrent de revenir habiter sur les lieux de la catastrophe. Le village d'Yvorne ne sera reconstruit qu'une vingtaine d'années plus tard. Les sources traitant de la reconstruction sont fragmentaires, mais toutes mentionnent le travail conjoint d'Antoine d'Erlach et de sa femme Agathe, née de Diesbach. La mention du premier n'a rien d'étonnant : il est gouverneur d'Aigle de 1603 à 1609 et un membre important de la famille qui construisit le château Maison Blanche et en restera propriétaire pendant plus d'un siècle et demi. Le fait que sa femme l'accompagne systématiquement et que son rôle soit même mis en avant dans certaines sources est plus étonnant. Ayant vécu à une époque et dans un système politique particulièrement patriarcal, cette patricienne a dû jouer un rôle tout à fait déterminant pour avoir mérité de traverser l'histoire. On sait bien entendu peu de chose d'elle. Née le 6 octobre 1567 à Berne, mariée à 19 ans à Antoine

122500611 Le Guillon No 60-2022 INT.indd 39 02.06.22 15:12

La maison natale (au 19e et aujourd'hui) de Jean-Jacques Dufour, devenue le Musée historique de Montreux.

© Edouard Curchod

« Je n'avais que quatorze ans quand j'ai pris la décision de venir en Amérique pour essayer de cultiver du raisin. Je pris cette décision en lisant les journaux qui étaient alors remplis de nouvelles sur la Guerre d'Indépendance américaine. »

« The american vine-dressers's guide » imprimé en 1826 à Cincinnati. L'auteur John James Dufour s'y décrit comme « auparavant de Suisse, et à présent citoyen américain ».

d'Erlach, qui a dix ans de plus qu'elle, elle décède de la peste en 1612, soit l'année après que la reconstruction d'Yvorne est achevée. Son œuvre est connue, le village d'Yvorne attire chaque année des milliers d'amateurs de vin. Sa vie, elle, reste à écrire.

Jean-Jacques Dufour, le pionnier des Amériques

Né à Montreux en 1763, Jean-Jacques Dufour fondera la ville de Vevay, dans l'état de l'Indiana. Son livre, « Le guide du vigneron américain », offre une vision moderne et très détaillée des débuts de la viticulture aux Etats-Unis.

En 2000, les Editions la Valsainte publient « Le guide du vigneron américain », la traduction d'un ouvrage intitulé « The american vine-dressers's guide » imprimé en 1826 à Cincinnati. L'auteur John James Dufour s'y décrit comme « auparavant de Suisse, et à présent citoyen américain. Viticulteur depuis son enfance et occupé dans cette profession pendant les vingt-cinq dernières années, tout d'abord dans le Kentucky et maintenant sur les bords de l'Ohio, près de Vevay, Indiana. » Jean-Jacques Dufour est, sans contexte, la plus connue des personnalités présentées dans cet article. Sa maison natale est devenue le Musée du Vieux-Montreux. Le « Swiss Wine Festival », où le vin ne joue d'ailleurs qu'un rôle secondaire, a lieu chaque année à Vevay, petite bourgade d'un peu moins de 2000 habitants qui s'enorgueillit d'être le chef-lieu du Switzerland County. Son livre, considéré comme l'ouvrage de référence de la viticulture américaine jusqu'au début du 20e, est conservé dans les bibliothèques nationales de Berne et de Washington. Excellent observateur, auteur précis et grand voyageur, Jean-Jacques Dufour devrait figurer au panthéon de la viticulture helvétique, il n'est même pas répertorié par le Dictionnaire historique suisse. Comme nul n'est jamais mieux servi que par soi-même, laissons la parole à notre vigneron de Montreux : « Je n'avais que quatorze ans quand j'ai pris la décision de venir en Amérique pour essayer de cultiver du raisin. Je pris cette décision en lisant les journaux qui étaient alors remplis de nouvelles sur la Guerre d'Indépendance américaine. » Les officiers français, alliés des républicains, se plaignaient de ne pas avoir de vin dans un pays aussi prospère. Jean-Jacques Dufour observe que l'Amérique se trouve sur les mêmes latitudes que les meilleurs producteurs de vin au monde : l'Espagne, le sud de la France, l'Italie et la Grèce. Il décide alors d'étudier « la culture du raisin et de tout ce qui y est rattaché. C'est cette décision qui fit de moi un vigneron. » Notre pionnier se plaint d'avoir perdu plusieurs occasions

122500611 Le Guillon No 60-2022 INT.indd 40 02.06.22 15:12

de devenir riche en Amérique, tant sa volonté d'acclimater la vigne dans son pays d'adoption l'obsédait. S'il ne fit pas fortune, son héritage est aujourd'hui revendiqué par la First Vineyard Winery, dans le Kentucky qui rappelle que, fondée par un émigrant suisse du nom de John James Dufour, elle est la plus ancienne cave commerciale des USA et que ses vins furent appréciés par les présidents Thomas Jefferson et James Madison.

Jean-Pierre Blanchet, **le brigand de Lutry**

Une Europe à feu et à sang, une Confédération à la neutralité vacillante, des réfugiés nombreux et politisés, un acte de piraterie devant le château de Glérolles, des tonneaux de chasselas remplis de milliers d'écus volés : l'histoire oubliée du seigneur de Montagny ne déparerait pas à Hollywood.

Le 13 août 1706, le bailli de Moudon reçoit l'ordre de conduire une escouade de soldats jusqu'à Lavaux. Il emmène une lettre scellée. Dans celle-ci : le nom d'une personnalité de la région qu'ils doivent arrêter. Lorsque la troupe investit le château de Montagny, Jean-Pierre Blanchet, baron de Lays et banneret de Lutry, s'écrie à l'un de ses comparses « Achète mon vin nouveau, la lie en est bonne ». L'officier décide d'aller inspecter la cave de ce domaine viticole. Sous le pressoir, on retrouve 29 sacs utilisés pour les transports de fonds. Dans les tonneaux reposent pas moins de 7888 écus d'argent. Leurs Excellences de Berne viennent de retrouver une partie des fonds, que Louis XIV destinait à ses armées d'Italie, et que des partisans ont volé pour le compte du duc de Savoie.

Nous sommes au début du 18e siècle, la Guerre de Succession d'Espagne oppose Louis XIV allié à quelques principautés espagnoles, italiennes et allemandes au reste de l'Europe. La Suisse, neutre depuis le traité de Westphalie en 1648, est épargnée par les combats et les exactions des bandes armées. Elle accueille cependant de nombreux réfugiés, dont certains survivent d'expédients qui irritent les autorités et la population locale. La révolte des Camisards, des protestants en lutte contre le roi de France, va créer un second flot de réfugiés en direction de la Suisse. Berne, puissance réformée, soutient et accueille ces coreligionnaires. Toutefois, à la différence des émigrés arrivés en Suisse lors de la Révocation de l'Edit de Nantes, les Camisards ne sont pas des bourgeois et des artisans, mais des maquisards endurcis par plusieurs années de guerre asymétrique contre les troupes royales. Ajoutez le brigandage endémique qui sévit dans les bois du Jorat et autour du Léman, et vous obtenez un panorama relativement fidèle de ces temps troublés.

Selon Bernard de Cérenville, auteur de « Camisards et partisans dans le Pays de Vaud 1703-1707 », Jean-Pierre Blanchet est : « un personnage de réputation peu sûre ». Né vers 1660 dans une famille patricienne de la région, notre Robin des Bois du vignoble vaudois révélait dans sa jeunesse « un carac-

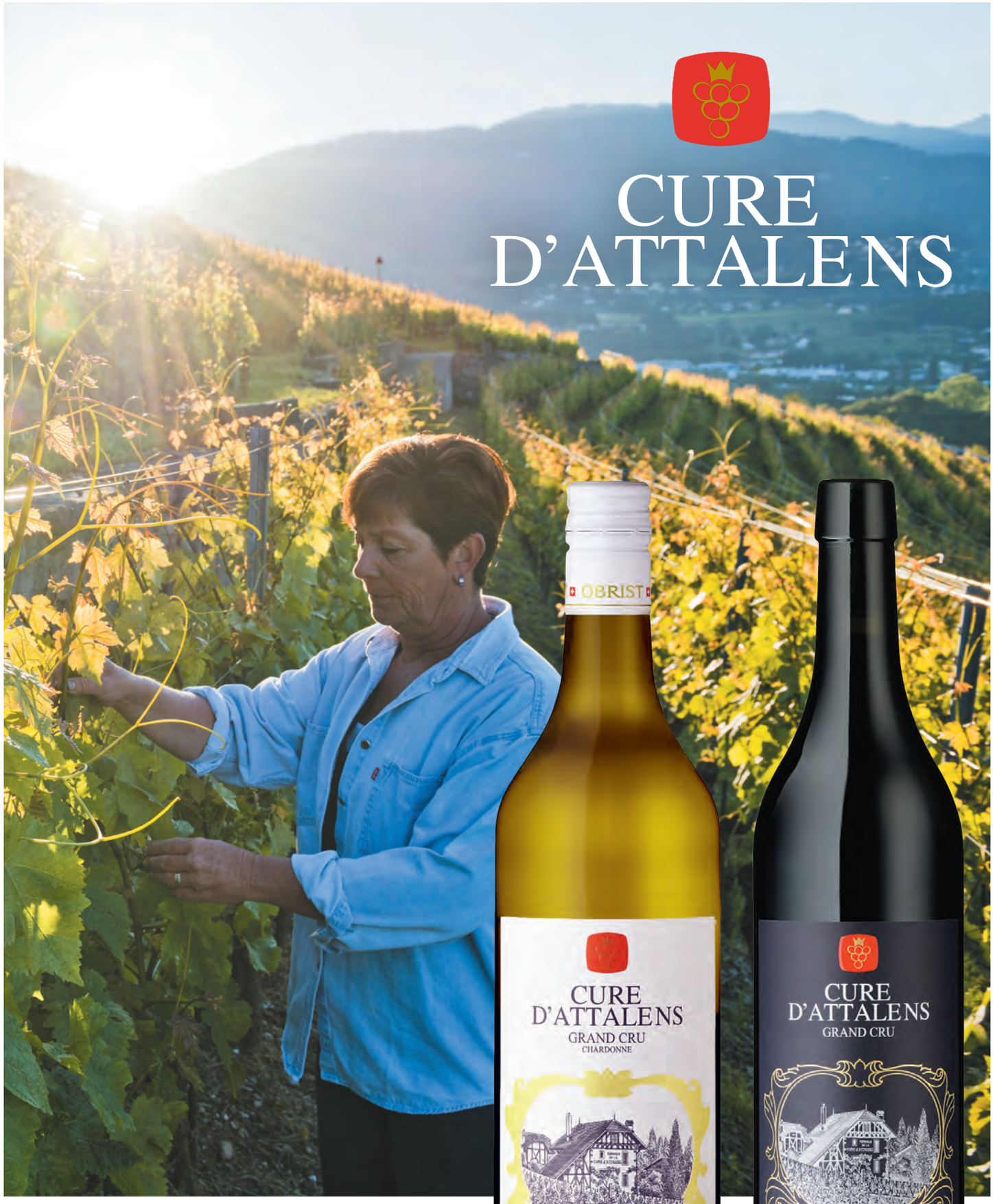
Vevay, chef-lieu du Switzerland County, dans l'Etat de l'Indiana (USA)

La cave de la maison Morerod, construite par le beau-frère de Jean-Jacques Dufour à Vevay en 1817 et première exploitation viticole rentable des USA.

© Edouard Curchod

© Edouard Curchod

122500611 Le Guillon No 60-2022 INT.indd 41 02.06.22 15:12



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

OBRIST

DISPONIBLE SUR **OBRIST.CH**

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

122500611 Le Guillon No 60-2022 INT.indd 42 02.06.22 15:12

© Hans-Peter Siffert

L'abordage se fait au niveau du château de Glérolles, l'équipage est neutralisé, le butin transvasé dans le bateau loué par Jean-Pierre Blanchet.

tère indiscipliné et un goût inquiétant pour l'aventure». En 1687, il épouse à Commugny Françoise Colomb, dame de Lays, rencontrée dans des circonstances épiques lors d'un voyage en France. Notre aventurier y gagne un titre de baron et les moyens d'acheter le château de Montagny. Dans son ouvrage édité en 1910, de Cérenville considère que Jean-Pierre Blanchet est «astucieux, peu scrupuleux et insigne fripon de son métier». Il ne s'étonne donc pas de le voir tremper dans un vol qui aurait pu avoir de graves conséquences politiques. Le 15 juillet 1706, Jean-Pierre Blanchet rencontre un groupe de Camisards à l'auberge de la Croix-Blanche, à Ouchy. Ils ont décidé de faire main basse sur l'argent que le roi de France a envoyé à ses troupes stationnées à Turin. Parti de Genève, le trésor doit voyager par bateau, pour éviter les dangers de la route. Louis XIV a averti les autorités bernoises du transport de fonds et compte sur elles pour garantir un transfert sans histoire. Quatre jours plus tard, le bateau transportant l'argent français quitte le port lausannois. L'abordage se fait au niveau du château de Glérolles, l'équipage est neutralisé, le butin transvasé dans le bateau loué par Jean-Pierre Blanchet. Celui-ci aborde près de Pully, où selon Bernard de Cérenville «le débarquement s'opère non sans peine: 50 sacs d'argent, contenant chacun 272 écus, quelques sacs de doublons d'or, des bobines de fil d'or et d'argent, des galons et quelques bouteilles de fines liqueurs sont déposées à terre». Les pirates se partagent le butin et le seigneur de Montagny emporte sa part, trois sacs d'argent, ainsi que celle du commanditaire de l'attaque, le duc de Savoie, 26 sacs, pour les cacher dans son manoir au cœur du vignoble. Les Français sont furieux et les Bernois craignent que le vol ne provoque un casus belli. Les conspirateurs, qui estiment avoi mené une action militaire pour le compte du duché de Savoie et non un acte de piraterie, n'ont pas été d'une discrétion exemplaire. Arrêté un mois après l'attaque, Jean-Pierre Blanchet sera conduit dans une prison bernoise, torturé, condamné et décapité en place publique le 4 janvier 1707. Les juges découvriront que les auteurs du coup de main avaient bénéficié de soutiens politiques importants, notamment celui du bailli de Lausanne et du seigneur de Corcelles. Bien qu'on ait retrouvé une dizaine de sacs d'or volés par Jean-Pierre Blanchet chez ce dernier, ces deux patriciens influents furent simplement démis de leurs charges. Ils s'exilèrent à Neuchâtel, où ils travaillèrent à faire sortir la principauté du giron français pour la placer sous l'influence du roi de Prusse.

122500611 Le Guillon No 60-2022 INT.indd 43 02.06.22 15:12

Some Personalities of the Vaud Vineyards… Rescued from oblivion!

François-Eugène Masson, founder of the Valais vineyards

A sergeant-major in the Vaud army, François-Eugène Masson created Domaine du Mont-d'Or in 1848 when his army occupied Valais after the Sonderbund war. More than one and a half centuries later, the oldest wine estate in Valais is still in Vaud hands: it belongs to the Schenk group. François-Eugène Masson was a non-commissioned officer of the army that occupied a breakaway region, from December 1847 to April 1848, that was beaten after a month of civil war. Unknown to the Historical Dictionary of Switzerland, François-Eugène Masson is presented briefly in *Histoire de la vigne et du vin en Valais* (A History of Valais Vineyards and Wines). It mentions that: "When he passed through Valais during the Sonderbund War in 1847, the sergeant-major, a native of Territet (Montreux), became convinced of the great wine-growing potential of the soils in the region of Sion. One year later, he acquired his first plots of land in Pont-de-la-Morge: he had them cleared, the stones were removed and used to build the many support walls, and the land was levelled for the planting of young Chasselas plants which he imported from his native Vaud canton. He built a cellar carved into the rock, and a press." This pioneer transferred the vineyard to his children in 1870. His son Georges had some Riesling and Silvaner grapes brought over from Germany, which were sold under the name of Johannisberg, giving rise to one of the best known wine labels in Switzerland.

Agathe d'Erlach, the great lady of Yvorne

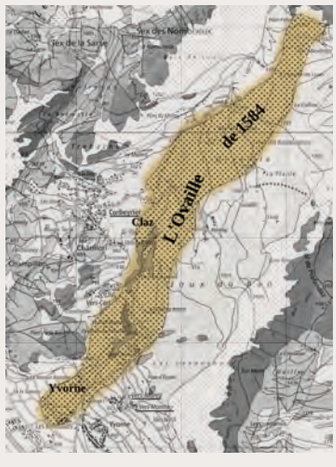
The story of the destruction of Yvorne and Corbeyrer by the great 1584 landslide has been told many times. That of the rebuilding of a village by Agathe d'Erlach, the wife of the governor of Aigle, is heard far less often.

After three days of regular tremors, the mountain slopes overlooking the villages of Corbeyrier and Yvorne, weakened by the telluric movements, caved in and roared down the cliff. The first village was destroyed in a few seconds except for one dwelling that was miraculously spared. The landslide raged on and hit the village of Yvorne. The men were in the fields; the hundreds of victims were mostly women and children. The inhabitants refused to return to the scene of the disaster. The village of Yvorne was only rebuilt some 20 years later. The sources recounting the reconstruction mention the joint work carried out by Antoine d'Erlach and his wife, Agathe, née Diesbach. Her husband was the first governor of Aigle, from 1603 to 1609. He belonged to a prominent family that had built the Maison Blanche chateau and retained ownership of it for more than one and a half centuries. The mention by some sources of his wife's involvement is surprising. To have merited such mentions, this noblewoman must have played an extremely important role. Little is known of Agathe. She was born on 6 October 1567, in Bern, was married at the age of 19 to Antoine d'Erlach, ten years her senior, and died of the plague in 1612, a year after Yvorne had been completely rebuilt. Her work has won recognition, and every year Yvorne attracts thousands of wine-lovers. Her life has yet to be written.

Jean-Jacques Dufour, the pioneer of the Americas

Born in Montreux in 1763, Jean-Jacques Dufour founded the town of Vevay, in the State of Indiana. In 2000, Editions la Valsainte published *Le guide du vigneron américain*, a translated version of The American Vine-Dresser's Guide, printed in 1826, in Cincinnati. The author was John James Dufour, "a winegrower since childhood and has worked in that profession over the last 25 years, first in Kentucky and now on the banks of the Ohio, near Vevay,

Photograph taken in 1900 by an anonymous photographer showing harvesters at work at Domaine du Mont d'Or



The path of the 1584 landslide which gave rise to the Yvorne vineyards

122500611 Le Guillon No 60-2022 INT.indd 44 02.06.22 15:12

The house where Jean-Jacques Dufour was born (in the 19th century and today), now the Montreux History Museum

The cellar of the Old Morerod Home, built by Jean-Jacques Dufour's brother-in-law in Vevay ,in 1817, and the first profitable winery in the USA

The American Vine-Dresser's Guide, printed in 1826 in Cincinnati. In it, the author John James Dufour describes himself as "previously Swiss and presently an American citizen"

Indiana." The house where Jean-Jacques Dufour was born has become the Musée du Vieux-Montreux. The Swiss Wine Festival, where wine plays only a secondary role, takes place every year in Vevay, a small village with fewer than 2,000 inhabitants, that takes pride in being the principal town of Switzerland county. Jean-Jacques Dufour should rank among the greatest Swiss winegrowers, yet he is not even listed in the Historical Dictionary of Switzerland. In his own words: "I was only 14 when I decided to go to America to take a try at cultivating grapes. I took the decision when reading the newspapers which at the time were full of news about the American War of Independence." The French officers, allied with the Republicans, were complaining because there was no wine in that prosperous country. Jean-Jacques Dufour soon discovered that America was situated at the same latitude as the best wine producers in the world: Spain, the South of France, Italy and Greece. So he decided to study grape-growing and become a winegrower. Perhaps he did not make a fortune, but the First Vineyard Winery, in Kentucky, claims his heritage asserting that the establishment, founded by a Swiss immigrant by the name of John James Dufour, is the USA's oldest winery, and its wines have been appreciated by the presidents Thomas Jefferson and James Madison.

Jean-Pierre Blanchet, the brigand of Montagny

The forgotten story of Jean-Pierre Blanchet, the Baron of Lays and Lord of Montagny, is worthy of Hollywood.

On 13 August 1706, the bailiff of Moudon received the order to drive a unit of soldiers to Lavaux. He took with him a sealed letter. In it was the name of a personality living in the region who was to be arrested. While the troop invaded the Château de Montagny, the officer went to inspect the cellar of the wine estate. Under the press, 29 bags were found used for transporting funds. In the barrels lay no fewer than 7,888 silver ecus. Their Excellencies of Bern had found part of the funds that Louis XIV had earmarked for his armies in Italy, and which was stolen by partisans commissioned by the Duke of Savoie.

At the beginning of the 18th century, the War of the Spanish Succession set Louis XIV and his allies, a number of Spanish, Italian and German principalities, against the rest of Europe. Switzerland, which had been neutral since the Treaty of Westphalia in 1648, was spared the fighting. The revolt of the Camisards, the protestants fighting against the king of France, gave rise to a flow of refugees escaping to Switzerland. As a reformed power, Bern welcomed their co-religionists. The Camisards were members of the resistance, hardened by years of war against the royal troops. According to Bernard de Cérenville, the author of *Camisards et partisans dans le Pays de Vaud 1703-1707* (Camisards and Partisans in Vaud 1703-1707), published in 1910, Jean-Pierre Blanchet was: "a person of an uncertain reputation", born around 1660. In 1687 he married in Commugny Françoise Colomb, the Lady of Lays, whom he had met while travelling in France. There, he obtained the title of baron and the means to purchase the Château de Montagny. On 15 July 1706, Jean-Pierre Blanchet met a group of Camisards at Ouchy. They decided to lay their hands on the money that the king of France was sending to his troops stationed at Turin. The treasure left Geneva by boat to avoid the dangers of the road. Louis XIV had notified the Bern authorities about the transport of funds and was counting on them to safeguard the transfer. The boat transporting the French money was boarded near the Château de Glérolles, the crew were overpowered, and the booty was transferred to a boat that Jean-Pierre Blanchet had rented. He came ashore near Pully. Some 50 bags of silver containing 272 ecus, several bags of gold doubloons, and some reels of gold and silver wire were unloaded. The pirates shared the booty, and the Lord of Montagny carried off his share, three bags of silver, as well as the 26 bags due to the Duke of Savoie, the commissioner of the attack, and hid them in his manor, in the heart of the vineyards. The French were furious and the Bernese feared that the theft might constitute a casus belli. Jean-Pierre Blanchet was arrested a month after the attack, taken to a Bernese prison, tortured, condemned to death and beheaded in a public square on 4 January 1707.

The boat was boarded near the Château de Girolles, the crew overpowered, and the booty was transferred onto a boat rented by Jean-Pierre Blanchet

122500611 Le Guillon No 60-2022 INT.indd 45 02.06.22 15:12

SERVAGNIN
MORGES GRAND CRU

·SERVAGNIN·

600 ANS
D'HISTOIRE

·DEPUIS 1420·

vins de morges

Association pour la promotion des Vins de Morges
Case postale 72
1110 Morges 1
T 079 869 28 94
vinsdemorges@bluewin.ch
www.vinsdemorges.ch

PREMIER PINOT NOIR SUISSE

122500611 Le Guillon No 60-2022 INT.indd 46 02.06.22 15:12

Le Servagnin, six siècles … et deux ans d'existence !

Texte et photo : Pascal Besnard

La très riche histoire du servagnin, nous vous l'avions racontée, en 2020, dans le numéro 56 de votre revue favorite. Il était alors question d'événements multiples pour célébrer les 600 ans de la présence du pinot noir bourguignon dans la région morgienne.

Mais la pandémie est passée par là … Covid-19 a eu raison de l'agenda, mais pas de l'ardeur collective des promoteurs du servagnin. Les manifestations se sont succédé depuis le début de l'année. Par exemple une masterclass, réunissant des producteurs et d'autres professionnels, sommeliers ou journalistes du vin. Cette dégustation a permis d'apprécier la capacité de vieillissement du servagnin et son côté un peu « sauvage », qui le distingue des autres pinots noirs. A retenir aussi, un repas de gala réunissant 250 convives à l'Ecole Hôtelière de Lausanne. « Mais il reste un projet, pour 2023 », précise l'inoxydable Raoul Cruchon, d'Echichens, président du comité du 600e, à l'origine du projet servagnin, une aventure née il y a trente ans. « L'idée est de ramener symboliquement le servagnin en Savoie, d'où il venait, en embarquant à bord de la Vaudoise une barrique de vin, quelques pieds de vigne, puis de traverser le lac Léman et de rencontrer au Château de Ripaille la châtelaine, Madame Necker. L'expédition sera coorganisée par Bernard Vioud, préfet du cotterd de Savoie de la Confrérie du Guillon. »

Raoul Cruchon, président du comité du 600e

Affirmer le style bourguignon

Voilà pour l'événementiel. Reste le travail de fond. Raoul Cruchon, s'il est très satisfait des résultats obtenus jusqu'ici par la vingtaine de producteurs fédérés autour de la marque Servagnin, estime néanmoins qu'« il est encore possible d'évoluer dans les technologies œnologiques, d'aller plus loin dans le conseil, par exemple en recourant à un consultant spécialiste du bourgogne, pour affirmer davantage le style bourguignon du servagnin ». Même s'il n'est produit qu'à hauteur de 30 000 bouteilles, de petites quantités de servagnin sont exportées, jusqu'au Japon !

Et l'idée d'une extension à d'autres régions? Raoul Cruchon n'y est pas très favorable: « C'est une marque commerciale qui appartient aux Vins de Morges. Le servagnin donne l'occasion de mettre en valeur cette région – et ses 620 hectares de vignes – trop longtemps privée de notoriété, banalisée par un nom générique, La Côte. Aujourd'hui Morges existe en tant que région vitivinicole, en témoignent les salons Arvinis et Divinum. Et pour chaque bouteille de servagnin vendue, un peu plus d'un franc revient aux Vins de Morges ».

SERVAGNIN
600 ANS
D'HISTOIRE
DEPUIS 1420

122500611 Le Guillon No 60-2022 INT.indd 47 02.06.22 15:12

122500611 Le Guillon No 60-2022 INT.indd 48 02.06.22 15:12

Le boutefas tient enfin son AOP !

C'est le fruit d'un quart de siècle de combat pour la reconnaissance d'une tradition séculaire. Le boutefas, le frère colossal potelé du saucisson vaudois, a finalement obtenu son appellation d'origine protégée (AOP). Mis en valeur grâce à un concours qui n'aura plus lieu d'être, le gros joufflu doit encore mériter ses lettres de noblesse.

Texte : Pierre-Etienne Joye
Photos : Sandra Culand

Armand Stuby, vice-président de l'Interprofession de la Charcuterie AOP

L'essentiel du chemin est fait. En décembre dernier, l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) a enregistré officiellement le boutefas en tant qu'appellation d'origine protégée (AOP). Cet automne, les premiers spécimens labellisés devraient être mis en vente si toutes les conditions exigées sont remplies. Il y a encore du pain sur la planche. Armand Stuby, vice-président de l'Interprofession de la Charcuterie AOP créée en 2006 se veut confiant, mais rappelle qu'une étape importante devra encore être respectée : l'utilisation d'un porc spécifique du territoire délimité, entendez par là les parties francophones valdo-fribourgeoises. Car le parcours pour l'obtention de l'appellation d'origine protégée s'est déroulé parallèlement à celui du jambon de la borne propre au canton de Fribourg. Les deux cantons ont donc tiré sur la même ficelle pour glaner la protection suprême de leur produit phare.

Trouver le bon porc

L'élément qui lie le jambon de la borne et le boutefas, c'est la matière première, à savoir la viande d'un cochon qui a grandi sur l'aire géographique définie, ainsi que le fourrage destiné à son engraissement, en particulier le petit-lait et les céréales. Durant les dernières années de tractations, il a donc fallu trouver le porc idoine. C'est finalement le Grand porc blanc suisse et le Landrace suisse qui ont été sélectionnés, les croisements entre les deux races étant autorisés. Armand Stuby précise : « il y a un surcoût de l'ordre d'une trentaine de francs par bête pour garantir leur production optimale. Ce montant sera pris en charge par les bouchers et sera reporté en partie sur les deux nouveaux produits carnés AOP. Et dès qu'on pourra compter sur les premiers producteurs de porcs certifiés, la fabrication des boutefas bénéficiant de leur prestigieux label pourra effectivement débuter, d'ici l'été, voire cet automne. »

Filière valorisée

Le défi pour l'Interprofession ? Convaincre les bouchers d'acheter et d'utiliser tous les morceaux de ces porcs régionaux. Le cahier des charges met en

122500611 Le Guillon No 60-2022 INT.indd 49 02.06.22 15:12

exergue une évidence : le boutefas AOP doit être élaboré de A à Z, avec un temps de maturation minimum requis, dans les zones cantonales. Et des ingrédients du cru, des épices jusqu'au bois de fumage. Au final, un produit certes un peu plus cher, mais cette protection reconnue au niveau européen depuis 2009 valorise toute la filière d'un savoir-faire traditionnel et authentique, des éleveurs-agriculteurs jusqu'aux bouchers-charcutiers. Armand Stuby, lui-même fabricant de boutefas dans son officine à Vevey, note : « toute la profession pourra en faire, mais pas tout le monde voudra se certifier. Il faudra alors lui donner un autre nom, comme botato par exemple, ou bourrifas. » Bourrifas, c'est comme ça qu'on l'appelait au début, le boutefas. Car passé ces éléments techniques indispensables, revenons à l'essence de ce produit d'exception. La plus ancienne mention écrite date de 1634. Le boutefas ou bourrifas apparaît dans le *livre noir* conservé aux archives de l'Etat de Fribourg. Malgré cette attestation ancienne, il n'est pas sûr que le boutefas ait été très répandu jusqu'au 19e siècle. Ce qui est certain, c'est que l'imposant saucisson boursouflé, fabriqué exclusivement en automne lors de la mise à mort du cochon pour en « faire boucherie », est réservé aux grandes occasions comme les visites, les noces, baptêmes et autres fêtes de famille.

Un cochon, un boutefas

Et s'il est rare, c'est pour une bonne et simple raison : il est embossé dans le caecum du porc, autrement dit l'appendice du gros boyau. Il ne comporte par conséquent qu'une seule ouverture, liée avec de la ficelle. Ce qui signifie qu'avec un cochon tout entier, on ne

Avec un cochon tout entier, on ne peut confectionner qu'un seul boutefas !

122500611 Le Guillon No 60-2022 INT.indd 50 02.06.22 15:12

peut confectionner qu'un seul boutefas. Dedans ? Une pâte composée de 65% de viande maigre et de 35% de lard gras. Il est aromatisé au vin blanc, parfois à la lie et avec différentes épices dont le poivre, l'ail et la coriandre. Somme toute quasiment la même composition que pour le saucisson vaudois IGP, le grain pouvant être légèrement plus large (entre 5 et 8 mm). Après fumage et rubéfaction de deux jours, on obtient un boutefas allant de 600 g à deux voire trois kilos, d'un brun doré, comme l'écorce d'un pin assombrie par le temps. Sa chair crue ? Elle tire allégrement sur le rose rouge. Il ne reste plus qu'à le laisser cuire dans une eau frémissante à raison d'une heure par kilo. Et s'il vous plaît, on ne le pique pas, sinon tout le gras fiche le camp dans le liquide de cuisson et notre roi des saucissons devient tout sec et tout fade.

La nuit du boutefas

C'est une histoire qui dure depuis 2015. Elle pourrait bien prendre fin avec la 7e édition qui vient d'avoir lieu le 6 mai dernier en consacrant Blaise Morier, de la boucherie du Tilleul, à Prilly. Avec l'arrivée de l'AOP, le boutefas est maintenant assez grand pour voler de ses propres ailes, estime Slow Food Vaud. A vérifier l'an prochain. Il n'empêche, la Nuit du boutefas a véritablement contribué à redorer le blason du botato. Initiateur de la manifestation, l'actuel directeur de la Semaine du goût Joseph Zisyadis nous confie : « en 2015, on s'est dit : pour une fois, ce n'est pas aux producteurs mais à nous les mangeurs d'organiser quelque chose pour soutenir ce produit en quête laborieuse d'AOP. Résultat : les éditions se sont succédé avec le succès que l'on sait, tant pour les vainqueurs que pour les participants, et surtout pour le boutefas en tant que tel. » Le principe : un jury de professionnels de la branche et de journalistes choisit 5 finalistes parmi une vingtaine de candidats. C'est ensuite 200 convives dégustateurs qui votent pour décerner une Miss ou un Mister Boutefas. Le vraie lauréate cette année : l'AOP.

Trois questions croisées ...

Stéphanie Ogiz,
Miss Boutefas 2019

A Stéphanie Ogiz, Miss Boutefas 2019, de la boucherie Ogiz à Yverdon-les-Bains, et à Pascal Ruchet, Mister Boutefas 2018 et 2021, de la boucherie du Centre « chez Titi » à Leysin

Que représente pour vous la certification AOP du boutefas ?

Stéphanie Ogiz : *Cette AOP était très attendue. Les consommateurs aiment voir des labels sur les produits du terroir. Ça va booster un type de saucisson qui reste un peu oublié malgré un timide regain de notoriété depuis quelques années. J'espère qu'il y aura de la demande. Il sera important maintenant de s'en tenir au cahier des charges que je n'ai pas encore approfondi. Cela semble assez complexe, notamment au niveau de la production des cochons. Il faudra trouver les bons fournisseurs et qu'eux-mêmes suivent les directives. Mais on va s'y mettre sérieusement cet automne.*

122500611 Le Guillon No 60-2022 INT.indd 51 02.06.22 15:12

Henri Cruchon

VIGNERON

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

Robert Parker WINE ADVOCATE

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

Daniel Rossier et Fils

Vignerons - Encaveurs

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

Pascal Ruchet, Mister Boutefas 2018 et 2021

Pascal Ruchet : *Evidemment, c'est une bonne chose que le boutefas soit valorisé et reconnu, mais on ne sait pas comment le public va réagir, comme le produit sera un peu plus cher. Pour notre branche, c'est en tout cas de bon augure, avec une vitrine supplémentaire sur un produit d'exception. Je n'ai pas encore pris connaissance du cahier des charges précis, mais au-delà de la fabrication, la question de la provenance, de l'engraissement et du prix des cochons est encore à étudier.*

Vous avez été lauréats de la Nuit du boutefas. Qu'est-ce qui a changé avec ce titre ?

S.O. : *D'abord c'est une fierté. Une grande fierté. Je ne sais pas vraiment ce qui a fait la différence avec les quatre autres finalistes cette année-là ; on ne nous l'a pas dit. J'aurais bien aimé le savoir. Mais le fait est qu'on a gagné le titre et ça a été un véritable tremplin pour notre boutefas, un coup de fouet, un coup de pub même : on est allé un temps jusqu'à quadrupler les ventes. Certaines personnes nous disaient : « Tiens, un boutefas, ça nous rappelle notre enfance… »*

P.R. : *Il y a eu un vrai boom du boutefas à chacune de mes deux élections, et un engouement, un engagement même de la part de tout le village. Les gens sont venus de la plaine pour s'en procurer, les restaurateurs ont joué le jeu en le mettant en avant sur leur carte. Et comme on en fait maintenant toute l'année, les manières de l'apprêter sont multiples en fonction des saisons, du plat froid en salade à la manière traditionnelle. Cette année, j'ai fait partie du jury de dégustation pour définir les cinq finalistes de l'édition 2022 du concours (voir encadré p. 51).*

Quelle est la particularité de votre propre boutefas ?

S.O. : *C'est la recette de mon grand-papa. Je l'ai quelque peu améliorée sans en changer l'âme, car il ne faut pas dévaloriser ce qu'on nous a appris. Par rapport au saucisson, le boutefas est plus aéré, le cœur plus moelleux, avec un goût différent si on le mange chaud ou froid…et dans toutes les fabrications, il y aura toujours un ingrédient qui fera la différence. J'ai moi aussi mes petits secrets, que je ne dévoilerai pas, c'est de bonne guerre. Je ne dirai qu'une chose : il ne faut pas oublier le boutefas. Il a été négligé pendant trop d'années. Franchement, c'est lui qui réunit les gens.*

P.R. : *Ma recette n'a pas changé depuis ma première victoire en 2018. Quand on a trouvé les bons dosages, il faut s'y tenir, surtout si le résultat est apprécié. Ce ne doit pas être un hasard si mon saucisson a obtenu deux fois le titre du meilleur boutefas. C'est peut-être aussi parce qu'il est assez neutre au goût. Entendez par là qu'il reflète le parfum du fumage personnel et dosé. Et puis j'ajoute de la lie, ce que tous ne font pas. Toujours est-il que lorsque j'étais gamin, les bouchers de campagne procédaient comme ça. Je ne fais que suivre la tradition.*

Propos recueillis par PEJ

122500611 Le Guillon No 60-2022 INT.indd 53 02.06.22 15:12

www.c-d-c.ch

1ER GRAND CRU

CLOS DOMAINES & CHÂTEAUX

MILLÉSIMES D'EXCEPTION

CHASSELAS VIEILLIS DANS LES CAVES HISTORIQUES
DU CHÂTEAU DE CHÂTAGNERÉAZ

Votre coffret « Prestige »

6 BOUTEILLES MILLÉSIME 2011

6 BOUTEILLES MILLÉSIME 2012

Commandez sur: www.chatagnereaz.ch

122500611 Le Guillon No 60-2022 INT.indd 54 02.06.22 15:12

The Boutefas Sausage Has at Long Last Obtained the PDO Label!

It took a quarter-of-a-century fight for a century-old tradition to achieve recognition. The Boutefas, the huge, chubby brother of the Vaud sausage, has finally obtained the Protection of Designation of Origin (PDO) certification. But it has yet to earn its reputation for excellence.

Armand Stuby, vice-president of the PDO Charcuterie Inter-Branch Organisation

With a whole pig you can only make one Boutefas!

The main goal has been achieved. Last December, the Federal Office for Agriculture officially registered the Boutefas as a PDO product. Once all the required conditions have been met, the first labelled items should be on sale by the autumn. But there is still a lot of work to do. Armand Stuby, vice-president of the PDO Charcuterie Inter-Branch Organisation, created in 2006, is confident but points out that another major step lies ahead: observance of the exclusive use of pork from a specific geographical area, namely, the French-speaking Vaud and Fribourg cantons. The Boutefas PDO application ran parallel with that of the Fribourg Jambon de la Borne. Both cantons were thus pulling the same strings to glean the supreme protection label for their flagship products.

Finding the right pig

The link between Jambon de la Borne and Boutefas can be found in the raw materials they have in common: meat coming from pigs raised in a specific geographical area as well as the forage, whey and cereals in particular, required for fattening them. The search for suitable pigs had already begun during the last few years of the negotiations. The Swiss white, Grand porc and the Swiss Landace were finally selected, as crossbreeding of these breeds is authorised. Armand Stuby points out: "There is, obviously, an extra cost of some 30 francs per animal to guarantee optimal production. The butchers will bear these costs, passing them on in part to the two new PDO meat products. The fabrication of Boutefas bearing the prestigious label will begin sometime in the summer or in the autumn, once the first producers of certified pork can guarantee supply."

Added value for the sector

The challenge facing the Inter-Branch Organisation is to convince butchers to purchase and use all pieces of the pigmeat. The contract conditions underscore some obvious facts: from start to finish the PDO Boutefas must be produced observing the minimum required maturing period in the canton, and must use local ingredients including, among others, the spices and the wood for smoking. In the end, the product is certainly a little more expensive, but the EU recognised protection (that exists since 2009) adds value to the entire sector, from the farmers right down to the charcuterie butchers, by highlighting their authentic, traditional know-how. Armand Stuby, who produces Boutefas at his Vevey butcher's shop, notes: "all butchers can make it, but not all will want a certification. It'd have to be called something else like Botato or Bourrifas". At the very beginning, it was called Bourrifas.

Now that we have covered the essential technical aspects, let us go back to the essence of this exceptional product. The oldest written mention dates back to 1634. The Boutefas and the Bourrifas appear in the black book kept in the archives of the State of Fribourg. Despite this historic reference, it is an open question whether the Boutefas was very popular before the nineteenth century. What is certain is that the impressive, outsize sausage, which is fabricated exclusively in the autumn when a pig was slaughtered, was set aside for important occasions such as home receptions, weddings, christenings and other family celebrations.

One pig, one Boutefas

It is a rare product, and there is a simple reason for that: it is packed into a casing, a pouch known as the caecum, part of the pig's large intestine; it has only one opening, which is tied up with string. This means that with a whole pig you can only make one Boutefas. What is there inside the casing? A paste made up of lean meat (65%) and fatty pork (35%). It is flavoured with white wine, often with lees, and different spices including pepper, garlic and coriander. In fact, not very different from the Vaud sausage (that has the Protected Geographical Indication label), except that the particles are slightly larger, between 5 and 8 mm. After two days of smoking and reddening, one obtains a Boutefas going from 600 g to 2-3 kg, of a golden brown colour, rather like that of time-darkened pine bark. The raw meat filling is a rosy red colour. All that is left, is to cook it in simmering water, counting one hour per kilo. And, please do not prick it! If you do, all the fat will escape into the cooking liquid and the king of all sausages will be dry and tasteless.

122500611 Le Guillon No 60-2022 INT.indd 55 02.06.22 15:12

The *Lieutenant-Governor*

The *Lieutenant-Governor*, the third member of the triumvirate that steers the 4,000-member Guillon fellowship, is draped in blue like his co-members, the Governor and the Constable. The latter manages the logistics, whereas the third member oversees the cultural aspects of this venerable institution, founded in 1954, at Château de Glérolles. Eric Loup, in office since 2021, is notably the president of the company that publishes the Revue *Le Guillon*, the superb bi-annual magazine that you are holding in your hands right now, and that has been informing us about the vineyards and wines of Vaud for more than half a century. The *Lieutenant-Governor*, the only member entitled to replace the Governor if he is unable to officiate a *ressat* (banquet), is traditionally chosen from among the *chantres* and *clavendiers* (the councillors that present the wines and food dishes at the *ressats*), while the Constable has usually been trained as a Commissioner, with responsibility for running and organising our sumptuous feasts at Château de Chillon.

Alexandre Truffer, Echotier

© Edouard Curchod

Eric Loup, Lieutenant-Governor

Confrérie du Guillon
Fondée en 1954 Les vins vaudois

2021 : quantités inversement proportionnelles à la qualité

Le millésime 2021 est caractérisé par une récolte vaudoise historiquement faible. Rien que pour le chasselas, il faut remonter à 1978 pour trouver une récolte plus modeste encore. Alors que la surface viticole cantonale reste stable, ce résultat misérable s'explique avant tout par de nombreux accidents climatologiques qui ont frappé le vignoble. Un hiver doux et sec a favorisé un débourrement rapide début avril déjà, suivi par un retour hivernal glacial qui engendra, dans les zones les plus précoces, des dégâts de gels de printemps conséquents, tout en freinant le développement de la végétation. La Côte, région au démarrage plus tardif a, de justesse, échappé à ce fléau. Puis, souvenez-vous, ce printemps abondamment arrosé qui s'est conclu par des inondations importantes, au début de l'été. La vigne n'a que peu goûté ces conditions météorologiques et la floraison, phase essentielle du cycle végétatif, s'est soldée par une forte coulure et du millerandage causant des pertes volumétriques importantes. Les fortes précipitations, associées aux températures douces de l'été, ont fait exploser le mildiou, maladie redoutable qui a réduit sévèrement une récolte déjà bien compromise par le gel et la mauvaise floraison. Et pour couronner le tout, comme si le millésime n'avait pas suffisamment mis les vignerons à l'épreuve, des chutes de grêle, parfois intenses, ont dévasté plusieurs régions dont celles de Chardonne, Cully, Riex, Aigle et surtout Concise. Fort heureusement, le temps sec et chaud propice à la maturation a suivi un mois de juillet climatiquement bien compliqué. Et c'est dans la norme, soit début octobre, que les vignerons ont enfin pu, après une saison particulièrement éprouvante, récolter une vendange de très belle qualité. Si le développement du mildiou réduit les volumes, il n'a heureusement pas d'incidence sur l'état sanitaire du raisin épargné. En plus, et en guise de consolation, les teneurs en sucre se sont révélées très intéressantes, entre 75 et 80° Oe pour les chasselas, soit bien au-dessus des millésimes « modestes ».

Il est vrai qu'il est plus facile de faire mûrir une demi-récolte qu'une vendange généreuse. Les premières dégustations confirment ainsi tout le bien que l'on peut attendre du 2021. Il s'agit d'un millésime très équilibré, aromatique, riche et friand dans la ligne des années 2019, 2017, 2014 et 2012. Que du bonheur ! Sachons toutefois que cette très faible récolte contribue à fragiliser les vignerons déjà durement touchés par les effets de la pandémie. Il est crucial que 2022 renoue avec une année viticole plus facile et surtout plus abondante. Il en va de la viabilité économique et de la pérennité de nombreuses entreprises viticoles. Mais rien de tel que de rendre visite à votre encaveur préféré : il se fera un plaisir de vous faire déguster son dernier-né. C'est aussi la plus belle des manières de lui prouver votre soutien et votre attachement en ces temps bien difficiles. A votre santé !

122500611 Le Guillon No 60-2022 INT.indd 57 02.06.22 15:12

Toute l'équipe de l'EHL entoure Christian Segui, Michel-Ange du pâté en croûte, et Hans-Ruedi Gerber, maisonneur de la confrérie du Guillon.

122500611 Le Guillon No 60-2022 INT.indd 58 02.06.22 15:12

Alexandre Truffer, échotier
Photos : Edouard Curchod et Déclic

En dédiant ces quatre ressats de printemps au cyclisme, le Guillon a confirmé sa capacité d'anticipation. A l'heure où le prix du baril voisine avec celui de l'or, célébrer le vélo peut être vu comme un coup de maître. Malgré une invitation particulièrement explicite, ce moyen de transport a, au final, été peu utilisé par le millier de convives venus faire étape à Chillon. Et pourtant, tout avait été pensé pour faciliter l'accès à bicyclette. Les pavés qui menaient à l'entrée du pont-levis ont été remplacés par une dalle de béton aussi lisse que moderne. Quant au pont en bois qui enjambait la voie ferrée, il a fait place une construction où le fonctionnel n'a fait aucune concession à l'esthétique.

Heureusement, au château tout n'était qu'élégance, joie et volupté. Les mets, élaborés par l'équipe de Christian Segui, ont fait forte impression. Ayant mis la pédale douce sur les jeux de mots laids (un calembour qui n'est pas pour les cerveaux lents), les chantres et clavendiers n'ont pas pédalé dans la semoule. Loués ont été les vins, vaudois et vraiment merveilleux. Chantées par des compagnons gais et parfaitement accordés, la vigne, l'amitié, la convivialité et la vie furent les reines de ces ressats grandioses.

122500611 Le Guillon No 60-2022 INT.indd 59 02.06.22 15:12

Vendredi 29 avril

Compagnon d'honneur

S.A.R le Prince Robert de Luxembourg
Président du Domaine Clarence Dillon

André Hoffmann
Vice-chairman Roche Holding, propriétaire de vignobles

Compagnon juré

Roberto Grassi
Vice-président de Swiss Wine Promotion, CEO de Fidinam Group

Compagnon

Lionel Balistreri
Orcier

Ferdinand Baumgartner
Genolier

Vincent Berlie
Crassier

Thomas Boyer
Chamby

Romain Bulland
Gland

Davy Cruz Mermy
Publier

Camille Emmett
Pailly

Laurent Fusi
Thonon

David-Alexandre Giraud
Thonon

Denis Graf
Lausanne

Denis Hostettler
Thônex

Sophie Humbert
Duillier

Ylies Keddari
Sciez

Gilles Pilloud
Crans-près-Céligny

Sabine Regenass
Crissier

Vincent Rey
Froideville

Patrick Pulver
Eysins

Mathieu Walther
Eysins

Le prince Robert de Luxembourg (1), André Hoffmann (2), Roberto Grassi (3) et Karim Boubaker (4) ont réussi toutes les épreuves de l'intronisation avant d'être honorés.

122500611 Le Guillon No 60-2022 INT.indd 60 02.06.22 15:12

Samedi 30 avril

Compagnon d'honneur

Karim Boubaker
Médecin cantonal vaudois

Compagnon majoral

Christian Segui
Meilleur Ouvrier de France, chef de cuisine EHL

Thomas Marie
Meilleur Ouvrier de France, chef boulangerie EHL

Compagnon ministérial

Cyrille Pittier
Boulanger de la Confrérie du Guillon

Compagnon

Dimitri Allaz
Pampigny

Thierry Allaz
Pailly

Roberta Bernasconi Borella
Castel San Pietro

Nello Brancato
Lausanne

Jérôme Delnoy
Aigle

Sonia Isaac
Rolle

Josselin Michaud
Montmagny

Carmen Oggier
Jouxtens-Mézery

Enea Petrini
Carona

Alexandra Post Quillet
Lausanne

Joffrey Tombez
Vallamand

Rita Tramontana
Ascona

Joaquim Vez
Bavois

4

122500611 Le Guillon No 60-2022 INT.indd 61 02.06.22 15:12

Vendredi 6 mai

Compagnon d'honneur

Amina Lanaya
Directrice générale de l'Union Cycliste Internatioanle

Christian Prudhomme
Directeur général du Tour de France

Compagnon majoral

Claude Baehler
Président de Prométerre et du journal «Agri»

Compagnon

Xavier Brun
Jongny

Fabrice de Icco
Romainmôtier

Olivier Fargeon
Gland

Daniel Flotron
Forel (Lavaux)

Michael Peter Gerber
Blonay

Peter Gerber
Blonay

Benjamin Knigge
Saint-Légier-La Chiésaz

Claudius Kühne
Tartegnin

Pierre-Alain Meylan
Villeneuve VD

Emilie Moeschler
Lausanne

Olivier Mortier
Orbe

Romain Oguey
Corsier-sur-Vevey

Lorella Pfirter
Saint-Prex

Etienne Stuby
Montreux

Georges Tavernier
Bramois

1

2

Christian Prudhomme (1), Amina Lanaya(2) et Claude Baehler (3) ont eu les honneurs d'un ressat animé par des chantres et clavendiers particulièrement en verve.

Ils sont préfets vaudois et compagnons: Fabrice de Icco, Roland Berdoz, Daniel Flotron et Olivier Fargeon (4)

122500611 Le Guillon No 60-2022 INT.indd 62 02.06.22 15:12

3

4

122500611 Le Guillon No 60-2022 INT.indd 63 02.06.22 15:12

Samedi 7 mai

Conseiller

Pascal Udry
Employé de banque

Compagnon d'honneur

Andréa Maechler
Membre de la Direction générale de la BNS

Compagnon juré

Alain Pahud
Chapeau noir 2021

Compagnon ministérial

Jean-Luc Bezençon
Gai compagnon

André Hotz
Gai compagnon

Michel Peray
Gai compagnon

Compagnon

Frédérique Beauvois
Renens VD

Cyril Bezençon
Goumöens-la-Ville

Claude Blanchard
Bougy-Villars

Jean-Marc Chevallaz
Pully

Nuno de Pinho
Lussery-Villars

Sandra Guignard
Bursins

Demetrios Kambanas
Aesch BL

Jean-Jacques Monachon
Lausanne

Joël Pahud
Bussy-Chardonney

Florian Pasche
Cheseaux-sur-Lausanne

Christophe Roduit
Renens VD

Daniel Valle
Lausanne

Romain Von Allmen
Epalinges

1

2

4

Sous les yeux du Conseiller fédéral Guy Parmelin (5), ce ressat a consacré trois gais compagnons (4), et honoré un chapeau noir (3) ainsi qu'une banquière centrale (1) et enrobé un nouveau conseiller (2). Le tout dans une joyeuse ambiance.

122500611 Le Guillon No 60-2022 INT.indd 64 02.06.22 15:13

3

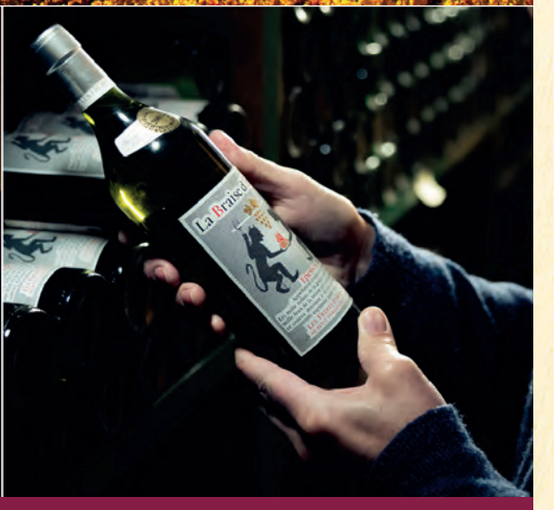
5

122500611 Le Guillon No 60-2022 INT.indd 65 02.06.22 15:13

Grands Crus et Tradition

Les Frères Dubois

La signature de 3 générations



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

WWW.LFD.CH

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

122500611 Le Guillon No 60-2022 INT.indd 66 02.06.22 15:13

Lavaux AOC Epesses 2019

© Edouard Curchod

David Moginier, tabellion

Valeureux commissaire politique dont le crâne mordoré guide le peuple du vin comme un phare dans la nuit, compagnons de lutte ouvrière, camarades du lumpenprolétariat, nous voilà réunis dans cette maison du peuple pour élaborer ensemble la stratégie de reconquête du Conseil d'État passé en mains capitalistes et donc forcément antisociales.

Rappelons-nous ce funeste printemps où une des nôtres est tombée au combat lorsque le peuple lui a dit : Cesse-la ! Les électeurs lui ont préféré ce trio de juristes qui manient le droit, et même le centre droit. Ce qui ne plaide pas pour elles. Certains de mes frères de robe, avocats eux-mêmes, savent bien combien leur profession préfère plutôt parler qu'agir. Et comme disait Harry Weinstein à ses jeunes conquêtes, il est plus facile d'ouvrir la bouche que de tendre le bras.

Parmi les trois, il y a déjà celle qui se prend pour le Christ, elle. Les idées de la Payernoise viennent de là-bas (tiale) et ne sont pas très catholiques. Cet agent infiltré valaisan a fait illusion chez la Reine Berthe, ville de la charcuterie même pas végane. L'ancienne municipale des vignes n'y broie pas du noir, mais écrasait bien des rouges, quelle honte, camarades !

A ses côtés, la blonde timide est un peu ti-Moret. Elle a terminé d'agiter sa Fée Clochette au Parlement fédéral pour quitter le perchoir où se tenait ce drôle d'oiseau. Ce suppôt du patronat a été membre d'Economie suisse, notre ennemi. Plus grave encore, elle a défendu le lobby des boissons sucrées et pétillantes, où elle ne manquait pas de pep, si ! Pas étonnant qu'en ingurgitant tant de limonade, elle ait dû présider l'association des hôpitaux suisses pour se soigner !

Quant à la gamine, Dittli de faire ses devoirs avant de se croire au Centre de tout ! Venue du refuge fiscal zougois, elle aurait pu s'entendre avec le citoyen du refuge fiscal sainte-crix, mais il va prendre congé Pascal. Gageons que dans les dicastères, elle va reprendre l'école, elle vient à peine d'en sortir.

Bien sûr, pour compléter ce commando, il fallait aussi un économiste. Cet Aigle de la finance est heureusement président de la Fédération suisse des vignerons, et il a donc de la bouteille, le bougre, ce qui le rendrait presque sympathique. Lui, on le verrait à la tête des finances avec le risque que personne ne remarque le changement de tête.

Travailleurs, il nous faudra donc soutenir nos camarades Nuria Gorrite, Rebecca Ruiz et Vas-y-li à vélo… valise à venir los… vassilos… enfin, vous voyez, le Grec, là.

L'heure est grave, nos idées de gauche sont en danger tout autour du monde.

En France aussi, les néocapitalistes ont gagné la présidentielle. Mais ne Mélenchon pas les torchons français, qui ont bien de Le Pen, et les serviettes helvétiques. Là-bas, Manu et Marine sont sur un bateau, Marine tombe à l'eau, normal vu son nom, et qui reste sur le bateau, hein ?

Dans cette fausse naute, (une barque gauloise pour les ignorants), d'autres étaient déjà passé par-dessus bord. La petite Valérie y a perdu son porte-monnaie, Eric n'a pas ri puisqu'il manque de Zemmour, l'Hidalgo n'a aucune noblesse, le Poutou en aimerait bien un, de poutou, et on ne comprend rien à l'accent du grand au fond de Lassale.

Camarades, pour nous consoler de la défaite et pour mener le combat qui nous attend, il faudra du carburant, et du meilleur. Nous autres, bobos de la gauche caviar, défendons les produits régionaux que nous allons chercher sur notre vélo électrique fabriqué en Chine ou notre Tesla américaine avant de regarder une série espagnole sur Netflix. Pour nous, donc, boire des vins locaux motive.

Dans ce sovkhoze qu'est le château de Chillon, notre commissaire caviste a choisi un Epesses 2019. Comme nous autres conseillers, il a une robe chatoyante. Comme nous autres révolutionnaires, il sent la pierre à fusil, mais aussi les fleurs et les fruits blancs. Comme nous, sa bouche est minérale et fruitée. Comme nous, il fait preuve d'une belle longueur, Mesdames, prolongeant le plaisir de nombreuses secondes.

Vive l'Epesses, vivent les pèdzes, vivent nous !

Gouverneur, je te demande de mettre en perce cet Epesses 2019 pour abreuver la révolution du palais.

122500611 Le Guillon No 60-2022 INT.indd 67 02.06.22 15:13

122500611 Le Guillon No 60-2022 INT.indd 68 02.06.22 15:13

Le roi des pâtés régale Chillon

Christian Segui, Ecole hôtelière de Lausanne

Texte : David Moginier, tabellion
Photos : Edouard Curchod

Sa voix fleure bon son Sud-Ouest natal et il n'a pas pris une once d'accent vaudois, même s'il est installé depuis sept ans dans le canton de Vaud, une terre qu'il a appris à beaucoup aimer. La route de Christian Segui l'a en effet mené, avec quelques virages, de son village natal de Ponteilla, 1600 habitants, au Chalet-à-Gobet et cette véritable ville qu'est devenue l'École hôtelière de Lausanne.

« Quand je suis arrivé ici, j'ai tout de suite été émerveillé par le travail et la qualité de l'équipe. C'était le nouveau challenge dont j'avais besoin. » Le « senior lecturer » – en français professeur – devient ensuite responsable de la production puis, depuis 2019, chef exécutif, Philippe Gobet étant devenu ambassadeur de l'excellence de l'école. L'Occitan gère une équipe de 85 personnes, excusez du peu.

Le parcours du chef est étonnant à plus d'un titre. Orphelin de père très jeune, il a beaucoup traîné chez ses grand-parents de Ponteilla, où il aimait déjà faire à manger avec sa grand-mère. Le grand-père était agriculteur et vigneron. Baigné dans ce terroir riche en produits et en émotions culinaires, Christian entame son CAP de cuisinier par une année dans un Relais & Châteaux à Honfleur. « J'avais 16 ans et je suis resté loin de chez moi une année. » Il enchaîne par d'autres belles tables, entre la Côte d'Azur et la montagne, lui qui aime courir, skier et se balader en altitude.

Le goût de la viande

Mais le cuisinier adore aussi la charcuterie, comme celle du village où l'envoyait sa grand-mère. Quand il apprend que le commerce est à remettre, il annonce à Guislaine, son épouse: « On va la racheter et y travailler tous les deux. » Il a 23 ans, et déjà un nouveau métier. Charcutier en France rime souvent avec traiteur. Les Segui développent l'affaire, le cuisinier applique ses connaissances culinaires pour améliorer les préparations, emploie à la fin quinze collaborateurs. « Surtout, j'avais tous les jours contact avec la clientèle, qui m'aidait à progresser. »

Comme s'il avait besoin de se rassurer sur ses qualités, il enchaîne avec une maîtrise de cuisinier, puis un CAP et une maîtrise de charcutier, excusez du peu, et le tout en cours du soir. « Je travaillais de 4 h du matin à 8 h du soir, puis je suivais mes cours et je me couchais à passé minuit. »

Le voilà ensuite qui multiplie les concours, jusqu'au prestigieux Meilleur Ouvrier de France, qu'il passe en 2011, col tricolore à la clé. « Cela ne me rend pas meilleur que les autres, je ne m'en glorifie pas, je veux toujours apprendre des autres. » Oui, l'homme joue en équipe, comme quand il était trois-

« Pour un bon pâté, il faut réussir l'équilibre entre viandes, maigre et grasse. Utiliser des matières premières de qualité en sachant qui les a produites. Travailler ses cuissons. Et prendre du temps. »

Christian Segui, Ecole hôtelière de Lausanne

122500611 Le Guillon No 60-2022 INT.indd 69 02.06.22 15:13

Duo de belles asperges blanches, filets de perches et mousseline aux agrumes

Recette pour 4 personnes

Filets de perche
300 g de filets de perche
50 g de crème 35%
30 g de farine
50 g de beurre
Sel et poivre
1 orange
1 citron
1 fine tranche de pain de mie
herbe Vene Cress (famille de l'oseille)

- Parez les filets de perche. Assaisonnez-les avec sel et poivre.
- Ajoutez la crème et la farine.
- Colorez les perches dans le beurre en commençant côté peau. Puis réservez-les au chaud.
- Pelez à vif les deux agrumes et coupez la chair en petits cubes pour faire un salpicon.
- Coupez le pain de mie en petits cubes et faites-les colorer à la poêle dans un peu de beurre clarifié (beurre fondu à feu très doux, quand la caséine remonte à la surface, on la retire) pour en faire des croûtons.

Asperges
400 g d'asperges blanches
Sel fin

- Pelez les asperges blanches et coupez les bouts des tiges.
- Faites-les cuire dans une eau salée environ 6 minutes. Vérifiez la cuisson en les piquant avec la pointe d'un couteau : elles doivent être légèrement croquantes. Retirez-les de l'eau de cuisson (que vous réservez) jusqu'à ce qu'elles soient froides.
- Taillez les asperges à la taille qui vous convient.

Sauce mousseline aux agrumes
500 g d'oranges blondes
250 g de crème 25%
10 feuilles de basilic
5 g de graines de coriandre
150 g (env. 125 ml) d'huile d'olive
2 g de moutarde
2 g de Xantane (gélifiant naturel)
2 gouttes de Tabasco

- Pressez les oranges jusqu'à obtention de 250 g de jus.
- Ajoutez-y la crème, les feuilles de basilic et les graines de coriandre. Mélangez. Laissez mariner 24 heures à couvert.
- Le lendemain, passer le tout au chinois.
- Mixez le mélange avec l'huile d'olive, la moutarde, le Xantane et le Tabasco.
- Mettez dans un siphon, ajoutez deux cartouches de gaz et réservez au frais.

Dressage et finition
Chauffez légèrement les asperges dans leur eau de cuisson, puis égouttez-les et posez-les sur les assiettes. Ajoutez les perches. Déposez délicatement le salpicon d'agrumes et les croûtons sur les perches. Ajoutez des points d'émulsion avec le siphon et plusieurs pluches de Vene Cress sur l'assiette.

Pour accompagner le plat, Christian Segui propose un Chemin de Fer 2019, de Luc Massy, à Epesses.

« Né au-dessus du lac Léman dans un terroir minéral, il s'accordera bien avec la délicatesse des perches et la saveur des asperges »

122500611 Le Guillon No 60-2022 INT.indd 70 02.06.22 15:13

quart au rugby. « Sans rire, ce sport a été une super formation », avoue celui qui supporte toujours Perpignan ou le Stade toulousain, et qui rayonne cette année devant les résultats de l'équipe de France.

Nouveau défi

Vingt-deux ans plus tard et sachant que ses enfants (une fille, Pauline, et un fils, Clément) n'allaient pas reprendre l'affaire, il cède aux sirènes de l'EHL, en l'occurrence à la voix envoûtante de son copain Fabien Pairon, autre MOF passé au Chalet-à-Gobet avant de reprendre l'Auberge du Mont. Avec lui et leur pote Arnaud Nicolas, il écrira deux bibles, les « Grand livre de la charcuterie » et « Grand livre du snacking », devenus des références d'une charcuterie modernisée. « C'est vrai que j'ai apporté mes techniques de cuisinier à la charcuterie : moins de sel, moins de gras, des jus réduits et des marinades pour apporter du moelleux. »

Chez lui, les pâtés atteignent le sublime, déclinant les goûts et les farces, voire les exploits comme ce record homologué au Guinness avec une pièce de 86 kg réalisée … en équipe, évidemment. « Il faut réussir l'équilibre entre viandes, maigre et grasse. Utiliser des matières premières de qualité en sachant qui les a produites. Réfléchir aux recettes et aux techniques de cuisson. » Avec lui, la confection prend une semaine, entre les marinades, le repos de la pâte, les différents paliers de cuisson, plus ou moins chauds, plus ou moins humides.

L'amour de Chillon

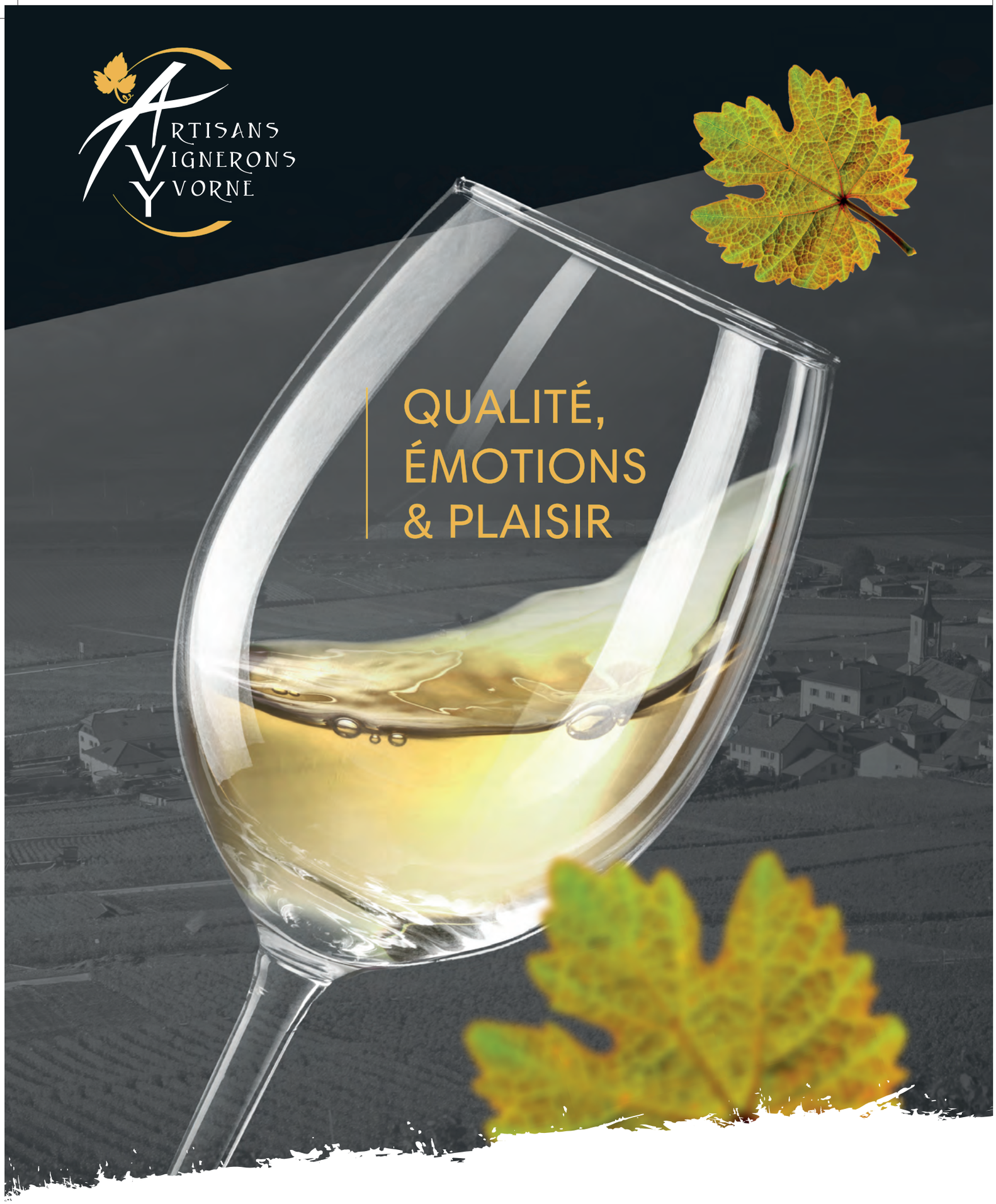
Les Ressats de la Petite Reine ont donc accueilli un roi du pâté, qui en sert une tranche en première entrée. « Le menu a été réfléchi à plusieurs, évidemment, ce qui nous permet d'accroître encore la cohésion entre nous. Nous commençons par le pâté Richelieu, pur porc, parce que c'est une de nos signatures. Les perches viennent de la ferme Valperca et elles collent à ce château sur le Léman. Le foie gras en mode japonais est un plat signature de Cédric Bourassin, le chef du Berceau des sens. Et la volaille, locale, apporte son moelleux. »

« Chillon est un lieu exceptionnel, inspirant. J'adore l'ambiance des ressats, cette convivialité, ce formalisme agréable. »

Christian Segui, Ecole hôtelière de Lausanne

L'homme connaît bien la mécanique du château, lui qui y a officié sous Philippe Gobet. Ce printemps, son fidèle second, Jérôme Zbinden a dirigé la quinzaine de cuisiniers dans des manœuvres de haute précision. « Le lieu est déjà exceptionnel, inspirant. Ensuite, j'adore l'ambiance des ressats, cette convivialité, ce formalisme agréable. Pour nous, il y a une jolie dose de stress pour dresser 250 assiettes en dix minutes. On y travaille à la chaîne, chacun a un geste à faire, pas plus. On est tellement heureux quand tout s'est bien passé. »

122500611 Le Guillon No 60-2022 INT.indd 71 02.06.22 15:13



ARTISANS VIGNERONS D'YVORNE
SOCIÉTÉ COOPERATIVE

AVY.CH

122500611 Le Guillon No 60-2022 INT.indd 72 02.06.22 15:13

Quentin Racine, le bleu du Chablais

Corneille a écrit : « aux âmes bien nées, la valeur n'attend point le nombre des années ». Racine, notre nouveau conseiller et non le dramaturge homonyme, a mis cette maxime en pratique. Ce futur chantre a fêté ses trente ans l'année dernière, mais il affiche un CV impressionnant : avocat pénaliste, associé d'une étude lausannoise, président de l'association du Château d'Aigle et de ses musées. En résumé, la nouvelle recrue n'a rien d'un bleu. Quoique… Maître Racine apprécie tant cette couleur qu'il la défend ardemment dans l'arène politique. Depuis qu'il a l'âge de voter, Quentin milite en effet au parti libéral-radical. Elu au conseil communal d'Ollon à 21 ans, il gravira les échelons jusqu'à devenir, dix ans plus tard, vice-président du parti cantonal. Son entrée à la Confrérie du Guillon est marquée par la même précocité. Lors d'une soirée chez une camarade de classe, Quentin Racine discute avec le père de celle-ci, qui officie comme maisonneur au Guillon. Vite convaincu par les valeurs d'amitié et de convivialité de la confrérie, ce bon vivant devient compagnon en 2012. Intronisé conseiller au printemps 2022, notre bleu, tout habillé de jaune, a désormais le feu vert pour parer de mille couleurs les rouges et les blancs de vos ressats.

Alexandre Truffer, échotier

© Edouard Curchod

Philipp Simonius, le chasselas et l'histoire

© Edouard Curchod

Qui mieux que Philipp Simonius, qui a revêtu sa toge préfectorale le 30 octobre 2021, pouvait incarner les liens qui unissent la cité rhénane aux rives du Léman, échanges mis à mal par l'agonie du canal d'Entreroches, mais ravivés par la Confrérie du Guillon en 1970 à travers la création du Cotterd de Bâle ?

Stadtbasler pur sucre, mais ancré par son ascendance grand-maternelle en terres aiglonnes, et même dans le vignoble chablaisien, puisqu'il est copropriétaire de la Propriété Veillon, Philipp obtient en 1999 un brevet d'avocat dans un cabinet zurichois. De retour à Bâle, il y exerce actuellement sa profession à l'étude Simonius & Partner.

Le travail fait bien sûr bouillir la marmite, mais l'homme se nourrit plus encore de ses passions. La première est le chasselas, on l'aura deviné, qui le rapproche du ciel au point de presque y confiner, par la grâce du Cloître, de la Cure et du Paradis, les trois clos du domaine familial ceignant le château d'Aigle. La deuxième est l'histoire, dont il est un dictionnaire vivant: essayez de le coller et vous y laisserez des plumes !

Il se dédie enfin corps et âme à la vie de trois corporations bâloises : Les Carabiniers, La Clé et « Zum Rupf », dont il est maître depuis 2018.

Un roc de tradition, un coq de la vie associative, un stock de grands crus vaudois: il n'en fallait pas plus pour mériter la toque de conseiller.

Claude-Alain Mayor, légat

122500611 Le Guillon No 60-2022 INT.indd 73 02.06.22 15:13

Après-pandémie: le Jura renoue avec son guillonneur annuel

Texte: Claude Piubellini, prévôt
Photos: Edouard Curchod

Partir dans le Jura, c'est parfois une expédition délicate, surtout lorsque votre vieux GPS considère la transjurane comme étant encore à l'état de projet improbable et vous affiche des temps de parcours et des trajets largement désuets (ceci à l'aller comme évidemment au retour). Néanmoins, si tous les chemins mènent à Rome, il en est heureusement de même lorsqu'il s'agit de rejoindre le chef-lieu de notre jeune et dernier canton confédéré.

Le préfet Nicolas Pétremand félicite la gagnante du concours, Christiane Kohler

Car c'est non loin de Delémont, dans le village de Châtillon, que s'est déroulé le dernier guillonneur du Jura, plus précisément au restaurant le Soleil de Châtillon. Longtemps tenu avec succès par le couple Rose-Marie et Georges Humard, dont on se rappelle les spécialités de filets de perches et de chateaubriand, ceux-ci ont remis depuis plusieurs années l'établissement à leurs enfants. N'étant pas du métier, ces derniers l'ont mis en gérance avec des succès contrastés jusqu'à l'arrivée récente du chef Clément Bourgeois, ancien second de Georges Wenger au Noirmont (18/20) durant sept années et qui s'était fait ensuite une excellente réputation à la Teinturerie de Delémont, en évoluant seul en cuisine, s'attribuant au passage un remarquable quinze points Gault & Millau.

Un cadre convivial et rénové

C'est donc un chef prêt à relever le défi d'enchanter pleinement ses convives dans un cadre très convivial et rénové, qui leur a concocté un menu, accompagné par les vins du conseiller et vigneron Raoul Cruchon.

Sous la houlette du préfet du cotterd du Jura, Nicolas Pétremand, ce ne sont

122500611 Le Guillon No 60-2022 INT.indd 74 02.06.22 15:13

Les vins du concours Jean-Louis

Raoul Cruchon, vigneron, conseiller et communicateur

Concentration et dégustation

pas loin de septante amateurs de gastronomie qui se pressent tout d'abord pour déguster en apéritif un chasselas d'appellation Morges, Champanel 2021, tout juste mis en bouteilles, pour l'occasion. L'ambiance est chaleureuse et les nombreuses tables accueillantes disposées dans deux salles contiguës vont bientôt être prises d'assaut pour le traditionnel concours de dégustation, dont le coup d'envoi est donné par le préfet.

Véritable challenge pour les papilles, il s'agit d'identifier cinq chasselas auparavant dégustés et commentés (tant par le légat Claude-Alain Mayor que par le chef sommelier de l'établissement)et resservis ensuite chemisés dans un ordre différent … ou pas. Car le maître organisateur de cette délicate épreuve va cette fois en dérouter plus d'un en resservant tous les vins dans l'ordre absolument identique à la première dégustation. Malgré les embuches, sur soixante-cinq bulletins rentrés, onze concurrents auront réussi à dévoiler ce « Mastermind » des chasselas (le couple Cruchon étant de ceux-là, mais selon notre règlement ils étaient hors concours).

Il fallait pourtant avoir le palais sûr pour ne pas confondre les cinq régions emblématiques du chasselas : La Côte, Nord vaudois, Lavaux, Dézaley et Chablais. C'est donc par tirage au sort que Christiane Kohler remporte brillamment la mise sous les vivats du public, à savoir deux places pour un prochain ressat dans le cadre exceptionnel du château de Chillon. Un beau cadeau pour bien commencer l'année !

Apéritif et concours ayant aiguisé les appétits, le chef nous sert sa première mise en bouche alors qu'un Sauvignon blanc 2020 est servi et commenté de manière experte par le truculent Raoul Cruchon. Ce même vin accompagne d'ailleurs la première entrée : un dos de lotte accompagné d'une fondue de poireaux et son beurre blanc au caviar et citron.

L'ambiance est chaleureuse et les nombreuses tables accueillantes disposées dans deux salles contiguës vont bientôt être prises d'assaut pour le traditionnel concours de dégustation, dont le coup d'envoi est donné par le préfet.

122500611 Le Guillon No 60-2022 INT.indd 75 02.06.22 15:13

Nous nous réjouissons de vous accueillir à Epesses sur notre terrasse!

Ce lieu unique face au lac Léman,
vous offre une vue imprenable des vignes
du vignoble de Lavaux

La terrasse est ouverte à la belle saison :
le samedi de neuf heures trente à dix-huit heures
le dimanche de onze heures à dix-huit heures

Au Clos de
La République

Ruelle du Petit Crêt 1 | 1098 Bourg-en-Lavaux, Suisse | Tél. +41 (0)21 799 14 44 | info@patrick-fonjallaz.ch

www.closdelarepublique.ch

122500611 Le Guillon No 60-2022 INT.indd 76 02.06.22 15:13

Anecdotes et rebondissements

Suit un thon rouge associé à une émulsion de betterave rouge, sésame et soja, généreusement arrosé d'un Servagnin 2019, vieille variété de pinot noir sauvée de la disparition et typique de la région de Morges. Notre intarissable vigneron se montre riche en anecdotes et rebondissements pour en ponctuer la présentation.

Le plat principal se présente ensuite sous les traits d'un magret de canard rôti, chou vert et pomme ratte, agrémenté d'une touche de miel truffé. Un puissant gamaret 2019 de la maison Cruchon lui prête main forte pour en magnifier les saveurs.

Quelques fromages de la maison Sterchi de Neuchâtel s'accordent ensuite au pinot noir Champanel 2018 pour caler les dernières faims. Là encore, Raoul Cruchon se montre excellent communicateur pour vanter (avec raison) les vins issus de son très diversifié cellier morgien.

L'entremets à la banane et hibiscus escorté d'un sorbet à l'orange Tarocco est exalté par un passerillé doux, assemblage 2012 et 2015 d'une belle suavité et doté d'une fine et noble amertume.

Toutes ces festivités nous mènent bien après minuit dans une heureuse euphorie parfaitement maîtrisée. Chaque convive ayant eu tour à tour les yeux de Chimène pour l'un ou l'autre flacon proposé, c'est finalement la traditionnelle Damassine AOC qui clôture les débats et pousse l'espresso fumant et les mignardises dans leurs derniers retranchements. Une magnifique soirée qui ne demande qu'à être renouvelée par tous les participants, enchantés de l'accueil, de la convivialité et de l'accord mets-vins proposé. ■

Le conseiller Nicolas Joss au service

Quel verre pour quel arôme ?

Un dressage d'une grande précision

122500611 Le Guillon No 60-2022 INT.indd 77 02.06.22 15:13

Michel Logoz (1929-2021)
Le pape de l'étiquette au firmament

Lorsqu'il lui a remis les insignes de Commandeur des vins vaudois, en juin 2016, Pierre Keller, alors président de l'Office des vins vaudois, l'a présenté comme le « Karl Lagerfeld de l'étiquette ». Michel Logoz a créé, en quelques décennies plus de 30 000 étiquettes de vin, ce qui lui a valu cet autre surnom: le pape de l'étiquette.

Logoz pape, mais également chancelier de la Confrérie du Guillon. Brillant orateur aussi, dont les interventions ciselées, comme chantre ou clavendier, ont marqué les esprits.

Michel Logoz, monument du Guillon durant des lustres, conseiller dès 1956 et actif encore dans les années 2000. Michel Logoz, chroniqueur infatigable de la revue du Guillon, dont l'ultime « colonne » a paru l'hiver dernier, dans le numéro 59.

Voici l'hommage rendu à Michel Logoz par le gouverneur honoraire **Philippe Gex**, en l'église Saint-François de Lausanne, le 13 décembre 2021. *PB*

Ecoutez Logoz !
Bien sûr, il y a le travail, il y a l'intelligence des hommes, mais le terroir est le maître de tout. C'est l'âme du vin.
Jeune impétrant dans la belle confrérie du Guillon, je rentrais en salle, discrètement, pour écouter Michel Logoz. Pas une fois, en sortant, je ne me privais de dire : quel homme, quel talent, quel fougue, quel esprit !
Les années passant, nous nous sommes rapprochés, jusqu'à devenir, je crois, de vieux complices. Et j'ai découvert le vrai Logoz.
Vivant, pétillant, chahuteur, postillonnant, visionnaire, exigeant, lettré, à la plume aussi vive que brillante !
Citant mille auteurs dont j'ignorais encore l'existence (Courteline, Villon, Bachelard, Paul Morand et tant d'autres), je buvais ses paroles comme de l'eau fraîche à la plus belle fontaine !
Mon Michel dans l'intimité, Logoz entre les copains, c'était la canaille qu'on adorait, le trublion nécessaire, l'esprit indispensable. Quel Esprit ! Quelle Elégance !
Fermez les yeux mes amis. Vous le voyez passer, Dunhill à la lèvre, mocassins John Lobb, jeans italien, la démarche fragile, l'œil pétillant, exquis en somme. Capable d'une colère bruyante contre l'imbécile, tendre avec ses amis, charmant avec le monde, merveilleux avec moi.
Il évoquait les écritures, Dieu, là-haut, avec régularité et mille questionnements. Pas un mail, pas une lettre, sans un clin d'œil divin !
En attendant le jugement dernier, quel brasier !! Evoquant une ivresse : que le Très-Haut soit plein de mansuétude…
Citant Villon : mais priez Dieu que tous nous veuille absoudre.
Cet été encore, comme un signe, il m'écrivait : je dois d'urgence te prier de me livrer six bouteilles de Syrah, le tout si possible sans trop tarder, on ne connait pas son échéance… et concluait : les souvenirs de nos épopées communes me font vibrer d'allégresse !
Distant de la Confrérie du Guillon depuis quelques années, il nous livrait néanmoins à chaque revue sa colonne, en avant-dernière page. C'était toujours ma première lecture, réconfortante, visionnaire, exigeante.
Il me disait il y a peu, en subtil observateur des usages : Dernier survivant des origines de la Confrérie du Guillon, je me donne le droit

122500611 Le Guillon No 60-2022 INT.indd 78 02.06.22 15:13

© Edouard Curchod

© OVV

de parler au nom des morts. Sauve qui peut! Tu es le seul sur qui je peux me dégonfler! Amen.
Grand persécuteur d'une certaine administration, pourfendeur de l'incurie et de la bêtise, je te le redis, mon Michel: Alléluia, il n'y a plus que toi pour résister, pour éclairer, pour dire à ce peuple vaudois la piste à suivre, et le respect instinctif des institutions.
Nous avons beaucoup pleuré depuis ta fugue discrète. Mais rassure toi Michel, des larmes de joie, d'avoir été de tes amis. Moi le demi-italien au regard expresso, l'autre del Rizzo ce condottière vaudois, Chollet, le chancelier naturel après toi, Philippe, ton neveu chéri, Jean Lecoultre l'Ami de toujours et tant d'autres…
Tu auras fait pour ce pays, pour notre vin vaudois, ce que personne n'avait jamais fait. Tu lui as donné de la hauteur, de l'esprit, de l'exigence, presque une illusion de talent…
Nous en avons tous profité. Le Guillon en premier, à qui tu laisses:

«Que le vin coule, qu'il ait le pouvoir de réunir, de rassembler, et que par lui, l'homme parle à l'homme.»

A moi mon Michel, à qui tu écrivais il y a peu:

«Sur un vent d'alizés allègre et réconfortant, ma paluche serre joyeusement la tienne, en faisant la nique à tous ces ronds de cuir! Mon souverain Philippe, tu auras compris que j'ai pour toi le cœur de Mimi Pinson.»

Comment te le dire, Michel Logoz? Tu as été notre maître à tous, cette heureuse lumière dont nous avions besoin, cette épaule fidèle, cet esprit rassurant, ce gamin impertinent avec les plus grands, ce poète prolixe génie de l'écriture.
Ta dernière étiquette pour moi, comme un signe de là-haut: Gamay Semper Fidelis.
C'est le moins que l'on puisse faire pour toi!!!
Salut mon Michel, aujourd'hui et demain, je vais continuer à parler de toi au présent.

122500611 Le Guillon No 60-2022 INT.indd 79 02.06.22 15:13

Epitaphe d'un érudit

Cette chronique était jusqu'il y a peu celle du regretté Michel Logoz, premier chancelier de la Confrérie du Guillon. C'est au second chancelier qu'il appartient désormais de signer cette colonne, que son prédécesseur consacrait avec une verve jubilatoire à la défense du vin vaudois et de ses producteurs.

Il est d'usage, lorsque vous êtes reçu à l'Académie française, de prononcer l'éloge du précédent occupant de votre fauteuil. Il serait indélicat de ne pas obéir ici à une règle semblable, quand bien même deux mille signes paraissent bien maigrelets pour rendre au défunt chancelier le tribut d'hommage qui lui est dû. Allant à l'essentiel, nous retiendrons de lui deux traits marquants : l'élégance en tout, et la légèreté, au sens que lui donnait jadis le français classique.

Elégant et léger, Michel Logoz ne le fut pas que dans le choix raffiné de ses étoffes ou dans le respect qu'il a toujours eu de soi : l'image d'un Logoz débraillé, ivre ou bedonnant eût été tout simplement inconcevable. Elégant, il le fut d'abord par une érudition prodigieuse, vous prenant à témoin de connaissances évoluant largement au-dessus de la ligne de flottaison de l'intellectuel moyen. Pourtant, l'homme avait cette bienveillante courtoisie de vous présupposer son égal, avant de vous faire la pige à la première évocation littéraire. Sans même le vouloir. Rien qu'en effleurant la pédale culturelle des gaz. On est décidément toujours l'indigent de quelqu'un.

A la proue de la Confrérie du Guillon depuis ses premiers coups de rames, il a constamment veillé à en parfaire l'image, par le verbe et par l'illustration. Ses textes, ciselés, étincelants, ont véritablement forgé la rhétorique de notre cénacle, mêlant humour, autodérision, classe et zeste d'emphase dans une joyeuse marmite savamment maintenue au point d'ébullition.

S'il est vrai que toute organisation humaine s'expose à la contagion de la médiocrité comme le panier de pommes à la flétrissure d'une seule, Michel Logoz aura prouvé que l'inverse peut aussi s'avérer, du moins au sein de cette famille qui s'est donné pour mission de défendre et d'illustrer les vins vaudois. En un mot comme en cent : il aura embelli notre Confrérie et nous aura embellis avec lui. ■

Edouard Chollet

Impressum – Le Guillon 60_2022/1

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

Abonnements
revue@guillon.ch
www.revueleguillon.ch

ISSNN 0434-9296

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

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

Rédacteur responsable
Pascal Besnard

Ont collaboré à ce numéro
Edouard Chollet, Pierre-Etienne Joye, 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

IMPRIM'VERT® © 2022 - 8300

Vin Vaudois L'EXCELLENCE DES TERROIRS

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

122500611 Le Guillon No 60-2022 INT.indd 80 02.06.22 15:13

CLOS
DOMAINES &
CHÂTEAUX

LA NOBLESSE DES VINS SUISSES

N0S CARTONS DE DÉGUSTATION 6 BOUTEILLES

«Les Incontournables: Lavaux/Chablais»
CHF 142.-

«Les Domaines de La Côte»
CHF 112.-

«Les Chasselas 1er Grands Crus»
CHF 125.-

Commandez sur:
info@c-d-c.ch
OU
Retournez le coupon à l'adresse:
Association Clos, Domaines & Châteaux
CP 1048
1180 Rolle

LIVRAISON GRATUITE*

www.c-d-c.ch

Je souhaite recevoir : ..... x carton(s) «Les Incontournables »

Je souhaite recevoir : ..... x carton(s) «Les Domaines de La Côte»

Je souhaite recevoir : ..... x carton(s) «Les Chasselas 1er Grands Crus»

Nom/prénom:.....

Adresse:.....

NPA:.....Ville:.....

Pays:.....

Email:.....

Date de naissance**:.....

Date et signature:.....

Livraison 5 jours ouvrables
*** Livraison uniquement aux personnes majeures*

☐ Je souhaite m'abonner à la newsletter.

RAIFFEISEN

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

122500611 Le Guillon No 60-2022 COUV.indd 4 01.06.22 07:40