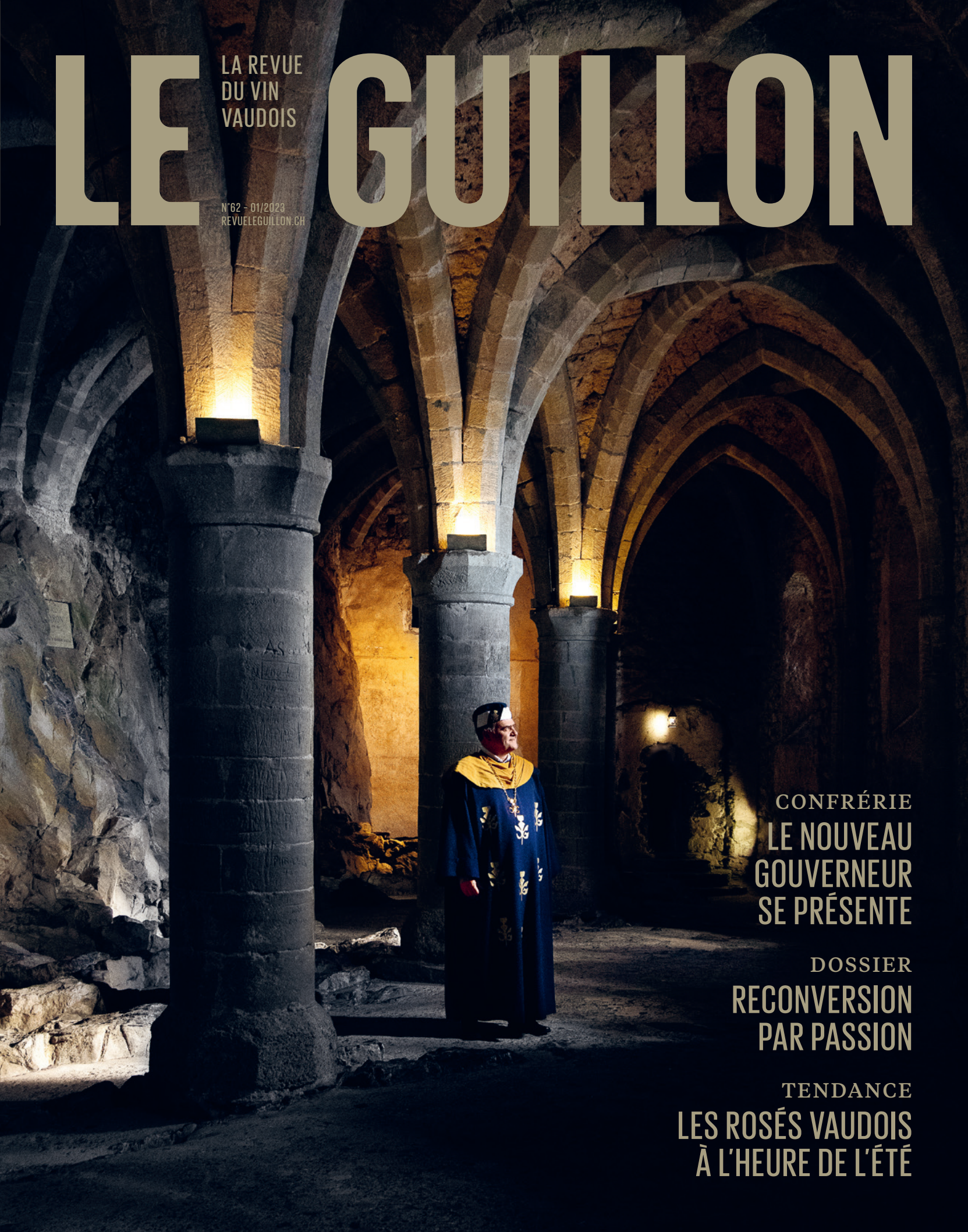
LE GUILLON

LA REVUE
DU VIN
VAUDOIS

N°62 - 01/2023
REVUELEGUILLON.CH



CONFRÉRIE

LE NOUVEAU GOUVERNEUR SE PRÉSENTE

DOSSIER

RECONVERSION PAR PASSION

TENDANCE

LES ROSÉS VAUDOIS À L'HEURE DE L'ÉTÉ

LES VINS VAUDOIS C'EST

UNE INVITATION À SAVOURER

L'ART DE LA VITICULTURE

À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

CRÉATIF

VIBRANT

PUISSANT

NOUVEAU

FAIS TON CHOIX PARMI PLUS DE 200 VINS D'ARTISANS

LIVRAISON OFFERTE
guillon23
Ton code promo sur vaudvins.ch

Suisse. Naturellement.

SWISS WINE | SANS HÉSITER
VAUD

Vin Vaudois
L'EXCELLENCE DES TERROIRS

Un virage bien amorcé

PHOTO Edouard Curchod

L'arrivée d'un nouveau gouverneur à la tête de la Confrérie du Guillon se marque d'une pierre blanche. Dans notre cas, le symbole serait plutôt celui de la page blanche. Non pas que nous ayons manqué d'inspiration pour cette revue n°62 (un nombre grandiose, comme aime à le rappeler notre nouveau patron, natif de cette même année). Loin de là ! Mais comme vous allez le découvrir, la confrérie a souhaité repenser sa chère revue de A à Z en cet an de grâce 2023. Un changement radical, une enveloppe toute neuve, reflétant parfaitement la dynamique actuelle du Guillon.

Homme d'action, le nouveau gouverneur Eric Loup accède au trône la tête pleine d'idées et de volonté. Il l'a clairement exposé dès son investiture, le 25 mars 2023, à Chillon, bien sûr. La confrérie sort du bois (ou du caveau) ! Ouverte sur son monde depuis déjà bien des années, elle souhaite l'afficher de plus en plus explicitement. Sa devise, « défendre et illustrer les vins vaudois » s'adresse à tous… et toutes ! Le message est clairement passé lorsque le gouverneur Loup a clamé « Femmes, je vous aime ! » depuis son prestigieux siège médiéval. Notre entrée en fonction il y a près d'une année ne représente qu'un exemple parmi d'autres. Si Le Guillon cartonne désormais sur les réseaux sociaux, c'est grâce à Helena Crisinel. Bien avant nous, les ressats devaient déjà tout à Sylvie Niklaus, Chantal Casagrande, Gisèle Chevillard, Natasha Fasquel et, plus récemment, Séverine Maire… Nous ne pourrions pas toutes les citer ici, mais le cœur y est. Femmes, la confrérie vous aime et ce n'est que le début ! Eric Loup a été pris au mot, le chemin de l'égalité ne s'arrêtera pas là.

« Un changement radical, une enveloppe toute neuve, reflétant parfaitement la dynamique actuelle du Guillon. »

Même si cette cause nous tient visiblement et logiquement à cœur, celle qui nous anime encore plus au fil de ces pages reste naturellement la mise en valeur du vin vaudois. Ce dernier n'a pas attendu la bienpensance pour ravir quiconque y plonge ses lèvres, indépendamment de son genre, de son origine ou de son âge. Il est un rassembleur par nature. En cela, il restera toujours à la pointe de la modernité. A nous de savoir l'imiter.

Loué soit le vin !

Gisèle Ferrot et Anick Goumaz

S'ABONNER EN UN CLIC
2 éditions / année → CHF 30.-
www.revueleguillon.ch

SOMMAIRE

32 Montreux-Interlaken dans le GoldenPass Express

03 ÉDITO

07 COURRIER DES LECTEURS

08 BRÈVES

10 AGENDA

14 TENDANCE
La vie en rosé

20 PAROLE DE CHEF
Michael Rochat, Ô Bistro de Lavaux à Lutry

24 DOSSIER
Reconversion par passion

32 ŒNOTOURISME
GoldenPass Express

40 PRODUIT DU TERROIR
Déguster des fleurs avec les yeux

Le chef Michael Rochat aime sortir du cadre

20

14 Quatre experts nous parlent du rosé

LE LA REVUE DU VIN VAUDOIS GUILLON

N°62 - 01/2023
REVUELEGUILLON.CH

SOMMAIRE

46

Portrait de Gérald et Fabien Vallélian au Domaine des Faverges

46 **PORTRAIT DE VIGNERONS**
Domaine des Faverges à Saint-Saphorin

51 **COOPÉRATIVE**
Cave des 13 Coteaux à Arnex-sur-Orbe

53 **LEXIQUE** En 4 mots

54 **L'INTERVIEW**
Philippe Herminjard

56 **ACTUALITÉ**
Les gens des vignes

EN COUVERTURE:
Le nouveau gouverneur de la Confrérie du Guillon au Château de Chillon.
© Julie Masson

64

Jean-Claude Vaucher et Eric Loup se confient

Confrérie du Guillon
Fondée en 1954 Les vins vaudois

60 **LE RESSAT DES INVESTITURES**
Retour sur la soirée du 25 mars
Confidences entre gouverneurs

69 **LE MOT DU GOUVERNEUR**

71 **AUX ARRIÈRES** Les fanchettes

72 **LES RESSATS DE LA FLOTTE**

78 **COTTERD DE LUCERNE**

81 **IL ÉTAIT UNE FOIS** Jean Tinguely

82 **LE BILLET DU CHANCELIER**

de visu stanprod

Votre revue

Cette nouvelle rubrique se veut une petite « place du village », entre vous et nous. Dès maintenant, envoyez-nous vos courriers et nous nous ferons un plaisir de les publier et d'y répondre.

Sondage : quel succès !

Nous vous adressons un grand merci pour les nombreuses participations à notre sondage concernant notre chère revue. Lancé dans notre dernière édition n°61 du mois de décembre 2022, il a recueilli près de 1000 réponses ! Au-delà de cet exceptionnel taux de participation, vos avis et commentaires nous ont également réjouis et nous ont permis d'opérer les changements que vous découvrez dans cette nouvelle mouture. La promesse a bien sûr été tenue et nous avons tiré au sort deux heureux participants, à savoir **Isabelle Amschwand**, d'Andermatt et **Yoann Goy** d'Epesses. Grâce à la plateforme de vente en ligne www.vaudvins.ch, ils ont reçu directement chez eux un panachage de six vins différents. Une magnifique manière de voyager dans notre beau vignoble vaudois !

NOUS SUIVRE SUR INSTAGRAM

(@confrerie_du_guillon)

Quel succès ! En moins d'une année, vous êtes déjà plus de 1300 à suivre notre actualité sur Instagram, dont les contenus sont imaginés et publiés par la pétillante et non moins brillante Helena Crisinel. Et qui disait que tradition et modernité ne faisaient pas bon ménage ? Suivez-nous et retrouvez dès à présent les activités de la confrérie, les coulisses des ressats, des portraits de compagnons et de conseillers ainsi que de nombreux contenus inédits tout au long de l'année.

ERRATUM Une erreur de légende s'est glissée dans notre numéro 61 de décembre 2022. C'est bien Franz Hüsler, tonnelier et œnologue ordonné compagnon juré le 12 novembre 2022, que l'on voit à la page 61, photo n°5, et non Charles-Henri de Luze, coprésident de la Diana vaudoise, ordonné compagnon majoral le 18 novembre 2022. Nous adressons nos sincères excuses à nos deux compagnons.

Nous nous réjouissons de recevoir vos lettres de lecteurs !

revue@guillon.ch
Revue Le Guillon
Chemin de Côte-à-Deux-Sous 6
1052 Le Mont-sur-Lausanne

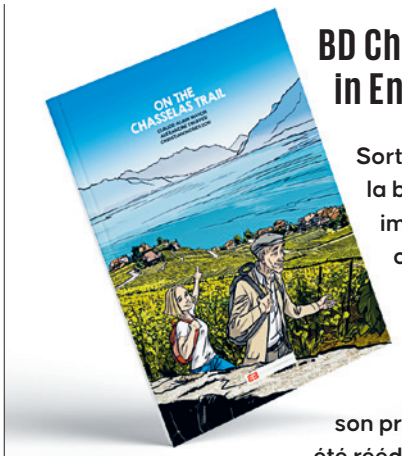
37%

SUR TOUS LES VINS CONSOMMÉS EN SUISSE EN 2022, 37% ÉTAIENT PRODUITS DANS NOTRE PAYS (+1,6%)

Source : Observatoire suisse du marché des vins

Lausanne se prépare à accueillir les Great Wine Capitals

Réseau qui réunit des villes engagées dans l'œnotourisme, Great Wine Capitals rassemble Napa Valley (USA), Bordeaux (France), Mayence (Allemagne), Bilbao-Rioja (Espagne), Valparaiso-Casablanca (Chili), Vérone (Italie), Adélaïde (Australie), la ville du Cap (Afrique du Sud), Porto (Portugal), Mendoza (Argentine) et Lausanne. Membre depuis 2018, notre capitale vaudoise aura l'honneur de recevoir les délégations de ces grands pays viticoles à l'occasion d'une assemblée générale qui se tiendra du 22 au 26 octobre 2023. Pour le directeur de Lausanne Tourisme, **Steeve Pasche**, ce sera l'occasion de « démontrer que la Suisse a sa place sur la carte mondiale des destinations œnotouristiques et de vins de prestige ».



BD Chasselas, in English please !

Sortie de presse l'automne dernier, la bande dessinée sur le chasselas, imaginée et scénarisée par nos conseillers en robe Claude-Alain Mayor et Alexandre Truffer et joliment illustrée par Christian Moreillon, fait son petit bonhomme de chemin. Avant même son premier anniversaire, elle a déjà été rééditée en français et vient même de paraître en édition anglaise. Congrats & Cheers ! *www.monographic.ch*

WINTERTHUR

Nouveau bar à vin vaudois

Afin d'apporter toujours plus de visibilité aux vins vaudois outre-Sarine, l'Office des Vins Vaudois a conclu un partenariat avec un lieu éphémère tendance à Winterthur. Sept crus bien de chez nous joueront les ambassadeurs du 18 mai au 25 juin dans la grande ville du canton de Zurich. Le chasselas y tiendra bien sûr une place de choix ! *www.turmareal-popup.ch*

On sait boire vaudois, apprenons à manger vaudois !

Le journaliste gastronomique David Moginier nous propose un ouvrage sur la cuisine vaudoise contemporaine, entre plats traditionnels et gastronomie haut de gamme avec 25 recettes de cinq chefs. *www.helvetiq.com*

Premier coup de pioche pour La Maison des Vins de La Côte

A Mont-sur-Rolle, les travaux de construction de la Maison des Vins de La Côte ont été lancés ce printemps. Ils marquent la concrétisation d'un projet en discussion depuis plus de dix ans. Le but : offrir à la plus grande région viticole vaudoise un lieu d'accueil centralisé où le public pourra découvrir une large gamme de crus de l'appellation. L'ouverture est attendue au printemps 2024. Les produits du terroir trouveront également leur place dans ce lieu qui se veut pédagogique. Des ateliers de cuisine et des initiations à la dégustation animeront l'espace toute l'année. Une salle de séminaire, un atelier de dégustation et une cuisine font partie des infrastructures prévues.

L'Office des Vins Vaudois cherche des projets innovants

Dans le cadre de son plan de relance, l'OVV souhaite soutenir financièrement des projets innovants permettant d'acquérir de nouveaux clients dans la vente directe. Les dossiers peuvent être déposés jusqu'au 25 août. Plus d'informations sur *www.relance-ovv.ch/appel-a-projets*

« Nous sommes là pour mettre en valeur tant les produits du terroir que les vins de la région. »

Franck Giovannini,
fraîchement décoré Commandeur de l'Ordre des Vins Vaudois

250 EXTRAS

GastroVaud forme en ce moment 250 étudiants de l'Université de Lausanne en quête d'un job d'appoint pour pallier le manque de personnel dans les restaurants. Belle initiative !

5 domaines viticoles vaudois récompensés par le guide Parker

93
Louis-Philippe Bovard à Cully

91
Château Maison-Blanche à Yvorne

91
La Colombe à Féchy

90+
Henri Cruchon à Echichens

89
Famille Massy à Epesses

Les domaines viticoles du monde entier retiennent leur souffle au moment de connaître les notes décernées par le prestigieux guide américain « Wine Advocate » de Robert Parker. Hormis le pointage maximal obtenu par la Valaisanne Marie-Thérèse Chappaz (une première suisse), cinq domaines vaudois se sont également distingués. Bravo à eux et merci de faire rayonner l'excellence vaudoise !

Agenda

GUILLON

4 heures du vigneron

26 août et 9 septembre
Concise

Guillonneur de Savoie

8 septembre
Château de Ripaille,
Thonon-les-Bains

Ressats de la Tchatche

27, 28 octobre & 3, 4, 10, 11, 17, 18, 24, 25 novembre
Château de Chillon

Infos et réservations : www.guillon.ch

AUTOUR DES VINS VAUDOIS

15 au 17 juin

75 ANS DE CHANGINS
Haute école de viticulture et œnologie
www.changins.ch

11 juin 23 - 9 juin 24

MUSÉE DE LA VIGNE ET DU VIN
Château d'Aigle, subtile étiquette, cinquante artistes habillent le vin
www.chateauaigle.ch

30 juin au 15 juillet

SÉLECTION DES VINS VAUDOIS AU MONTREUX JAZZ FESTIVAL
www.ovv.ch

9 septembre

FÊTE DU RAISIN
Féchy
www.feteduraisin.ch

9 et 21 septembre

DÉGUSTATION DES LAURÉATS DU MONDIAL DU CHASSELAS
www.mondialduchasselas.com

22 au 24 septembre

75e FÊTE DES VENDANGES DE LUTRY
www.fetedesvendanges.ch

1er au 5 novembre

SALON SUISSE DES GOÛTS ET TERROIRS
Retrouvez de nombreux vignerons vaudois à Bulle
www.gouts-et-terroirs.ch

3-4 novembre

DIVINES! SALON SUISSE DES VIGNERONNES
Rolle
www.divines.ch

8 au 11 novembre

DIVINUM (ÉDITION D'AUTOMNE)
Aigle
www.salon-divinum.ch

10-11 novembre

SALON DES CÔTES DE L'ORBE
Daillens
www.lesalondescotesdelorbe.ch

9 décembre

MISE AUX ENCHÈRES DES VINS DE LA VILLE DE LAUSANNE
Hôtel de Ville de Lausanne
www.lausanne.ch

Retrouvez tous les événements de la vigne et du vin vaudois en ligne : www.ovv.ch/agenda

Martin Suardet, vigneron au Clos du Rocher. Photo : © Olivier Maire.

OBRIST

DISPONIBLE SUR **OBRIST.CH**

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

Schweizer Hagel
Suisse Grêle
Grandine Svizzera
www.grele.ch

L'assureur agricole

Un verre, un vin, une passion

Une sélection unique de vins, un conseil aux petits soins.

Blavignac, c'est une équipe de passionnés à votre service pour vous inspirer avec des suggestions de dégustation personnalisées.

Rendez-vous dans nos 3 boutiques à Echallens, Chavornay et Nyon.

BLAVIGNAC
La passion du vin

Chavornay
Grand-Rue 27 C

Portes de Nyon
Centre Commercial

Echallens
Route de Cossonay 7

et sur www.blavignac.ch

CULLYCULLY STUDIO

Géraldine Fasnacht

QUELQUES DATES

1980
naissance à Lausanne

2002
première victoire à l'Xtrême de Verbier

2009
expédition en Antarctique

2014
premier vol en wingsuit depuis le Cervin

2018
intronisation au Guillon le 3 novembre en tant que Compagnon Majoral, avec Robert Herren pour parrain

UN COUP DE CŒUR

Amatrice de rouge, Géraldine Fasnacht a craqué pour un producteur reconnu de Lavaux : Cyril Séverin du Domaine du Daley. Son Pinot Noir a ainsi trouvé une place de choix dans une cave remplie de spécialités choisies avec soin.

« Je bois rarement du vin et choisis donc les bouteilles avec beaucoup d'attention. »

Sportive professionnelle, Géraldine Fasnacht a remporté trois fois l'Xtrême de Verbier. Surnommée la « femme oiseau », elle a réalisé des sauts en base jump (sauts en parachute depuis un point fixe) et en wingsuit (combinaison ailée) en Europe, en Afrique et en Antarctique.

Demandez à Géraldine Fasnacht son meilleur souvenir lié au vin, elle vous parlera d'un grand classique siroté sur l'archipel du Sptizberg, la veille d'une expédition pour le pôle Nord. Et le pire ? « Nous avions passé six semaines en pays Dogon, au Mali, dans des conditions plus que spartiates. Lorsque nous sommes retournés dans une ville un peu plus moderne, je n'ai pas hésité à commander l'une des bouteilles de vin qui trônait sur le réfrigérateur du restaurant. Il devait être là depuis des années et même si nous l'avions payé un bon prix, il était tout simplement imbuvable », rigole cette aventurière pour qui l'exceptionnel fait partie du quotidien. Comme tous les sportifs professionnels, cette Vaudoise fait très attention à son alimentation. « Je bois rarement du vin et choisis donc les bouteilles avec beaucoup d'attention. Dans ma cave, je n'ai que des très bons vins issus de grands millésimes. Je classe le vin dans la même catégorie que le chocolat, un autre plaisir de la vie que je consomme avec parcimonie, mais que je choisis avec beaucoup d'attention. »

TEXTE Alexandre Truffer

ILLUSTRATION Nicolas Zentner

Loin des a priori qui le cantonnent à un vin d'été apprécié par une clientèle peu exigeante, le rosé gagne chaque année des parts de marché dans le vignoble vaudois. Pour parler de ce vin qui demande une grande maîtrise technique à la vigne et en cave, nous avons donné la parole à quatre professionnels qui aiment voir la vigne en rose.

La vie en rosé

TEXTE
Alexandre Truffer

ILLUSTRATION
Nicolas Zentner

Incarnation de la boisson estivale, populaire et plaisante mais aussi symbole du vin facile qui ne reflète ni la typicité du cépage, ni celle du lieu qui l'a vu naître, le rosé divise. En réalité, il faudrait plutôt parler des rosés puisqu'il existe plusieurs manière d'élaborer ce vin aux multiples nuances. La plus courante – mélanger du vin blanc et du vin rouge – n'est pas autorisée dans la plupart des appellations européennes ou helvétiques. Cette technique est toutefois privilégiée en Champagne et hors du Vieux-Continent. En Suisse, seul Neuchâtel permet d'incorporer 10% de raisins blancs dans l'œil-de-perdrix, un vin élaboré avec un unique cépage, le pinot noir. Macération, pressurage et saignée : voici les trois méthodes qui permettent aux producteurs vaudois de faire du rosé. La première consiste à laisser macérer peau et pulpe des raisins rouges dans le jus afin que les pigments contenus dans la peau et la pulpe teintent le moût qui sera ensuite pressé. Le pressurage implique de presser les grappes tout de suite après la vendange et de récolter le jus, qui sera alors très clair. Pour les rosés de saignée, on travaille à partir d'une cuve de raisins rouges de laquelle on extrait une partie du vin avant que la macération lui ait donné une belle teinte rubis.

JULIEN DUTRUY, VIGNERON-ENCAVEUR

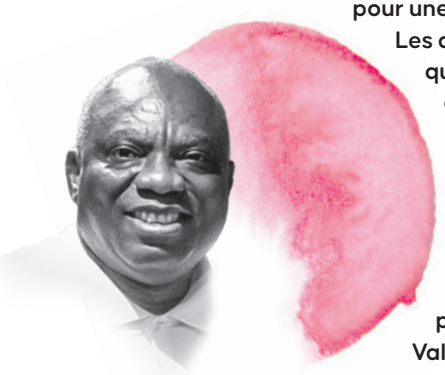
Aujourd'hui, les rosés représentent 15% des vins mis en bouteilles par Les Frères Dutruy. Depuis que nous avons repris la cave familiale, nous avons opté pour des rosés très pâles, une couleur qui va de pair avec des vins digestes issus de pinot noir et de gamay. Les parcelles destinées à faire du rosé – des terres profondes et peu sensibles au stress - sont ainsi plantées de sélections plus productives que celles destinées à devenir des rouges. En réglant la vigne pour avoir des rendements « normaux », soit 800 à 900 grammes au mètre carré, nous obtenons des grains de taille raisonnable qui ne contiennent pas trop de tanins ou de polyphénols, deux éléments recherchés dans les rouges, mais pas dans le rosé. La date des vendanges, plutôt précoce (dix jours avant les rouges) pour conserver de la fraîcheur et limiter la teneur en alcool, ainsi que le pressurage, qui doit être aussi doux que possible afin de ne pas extraire des tanins à la maturité encore limitée, sont deux étapes auxquelles nous faisons très attention.

FABIO PENTA, ŒNOLOGUE

Le rosé est un vin extrêmement technique du point de vue œnologique. En Suisse, nous pouvons élaborer des vins avec beaucoup de cépages différents. Il y a les œil-de-perdrix, à base de pinot noir, mais aussi des rosés de gamay, de syrah, de cabernet, de gamaret, ou encore de divico. Il y a quelques années, Changins (ndlr Haute école de viticulture et œnologie) s'était intéressée à l'équilibre des rosés étrangers. Deux points ressortaient : les vins les plus appréciés présentaient une légère douceur et ne faisaient pas leur deuxième fermentation. En Suisse romande, le sucre ne fait pas encore partie des standards, mais de plus en plus de vins sont réalisés sans fermentation malolactique afin de garder de la fraîcheur et du croquant. La question de la couleur reste un vaste débat. Personnellement, j'ai une cinquantaine de clients. Tous font du rosé et tous veulent une teinte différente. De façon générale, les rosés suisses ont encore une marge de progression, car pas mal de vins, ramassés à maturité, sont encore trop riches et trop alcooliques.

JÉRÔME AKÉ BÉDA, SOMMELIER

Il existe des clients qui boivent du rosé à l'apéritif en lieu et place du blanc, parce qu'ils n'apprécient pas ce dernier, mais cela demeure une minorité. De mon point de vue, le rosé reste encore aujourd'hui un vin saisonnier intimement lié à une consommation en terrasse – face à un paysage exceptionnel – lorsqu'il fait beau et chaud. A ce titre, il est d'ailleurs regrettable que les vignerons de Lavaux ne proposent pas un verre de rosé à leurs clients durant la belle saison. Le chasselas étant de toute façon indétrônable, ils pourraient ainsi mettre en avant une spécialité sans prétériter leurs classiques. Pour progresser encore, les producteurs vaudois doivent toutefois travailler encore à affiner leurs rosés et à opter pour une couleur reconnaissable. Les appellations françaises, qui ont une longueur d'avance dans ce domaine, ont su imposer une segmentation précise : des vins très clairs, presque translucides, en Provence et des cuvées plus saumonées dans la Vallée du Rhône.



LAURENT PROBST, CHRONIQUEUR SPÉCIALISÉ

Il ne fait aucun doute que le rosé connaît une belle croissance dans le canton de Vaud, tout comme dans le reste de la Suisse. Chaque fois que j'en discute avec des producteurs, ceux-ci confirment l'évolution très positive, sur le plan commercial, de ce type de vin. Certains ont même multiplié leur production par trois en cinq ans afin de pouvoir répondre à la demande. Bien entendu, le rosé n'est presque jamais le vin le plus demandé d'un producteur, mais il constitue souvent dix à quinze pour cent de la production de nombreux vignerons-encaveurs. Ce n'est pas négligeable, surtout lorsque l'on sait que ce sont des bouteilles qui sont vendues rapidement après la mise en bouteille, à la différence d'un rouge de garde qui est écoulé sur une période beaucoup plus étendue. En ce qui concerne le style et la couleur du vin, on peut observer une évolution vers des crus moins riches en alcool et d'une teinte de plus en plus pâle, voire presque translucide, à l'image du rosé de Provence qui représente aujourd'hui l'archétype à imiter.

LE PLUS ANCIEN DES VINS ?

Malgré son image de vin jeune et moderne, le rosé pourrait bien être le plus ancien des vins au monde.

De plus en plus de spécialistes le laissent entendre. En effet, il a fallu attendre le 18e siècle pour voir émerger des techniques de vinification plus précises, permettant de fixer la couleur du vin. Jusque-là, on buvait uniquement des vins blancs et surtout « clairs » ou « clairets ». Ce type de vin était consommé dans tous les territoires du pourtour méditerranéen occupés par les Grecs. La première mention de « vin rosé » apparaît en France vers 1300. Mais elle ne devient courante qu'en 1682, quand le vignoble d'Argenteuil, en région parisienne, propose le premier vin rosé de France. Et en Suisse ? Les écrits sont moins nombreux… Les rives du Léman ont toujours été la chasse gardée du chasselas, encore majoritaire aujourd'hui. Premier cépage rouge de Suisse en termes de surface, le pinot noir a fait son apparition sous la forme du Servagnin dans la région de Morges en 1420. Mais on sait que d'autres variétés comme le gamay étaient déjà cultivées dans le canton et notamment dans les Côtes de l'Orbe. Ce vignoble, qui était le plus grand du canton de Vaud jusqu'au début du 19e siècle, bénéficie d'un terroir idéal pour les cépages rouges. Rosé le plus célèbre de Suisse, l'œil-de-perdrix est très ancien. Les premières traces écrites retrouvées datent de 1861.

1300 La mention « Vin rosé » apparaît pour la première fois en France

1420 Apparition du pinot noir en Suisse sous la forme de Servagnin dans la région de Morges

1682 Le terme «rosé» se popularise

1861 Premières traces écrites concernant l'œil-de-perdrix

TEXTE Anick Goumaz

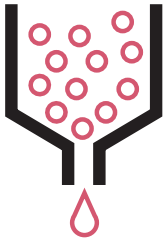
DOMAINE
KURSNER
FÉCHY
CAVE SUISSE DE L'ANNÉE
SCHWEIZER WEINGUT DES JAHRES
2021

CANICULE ROSÉ
Millésime 2021

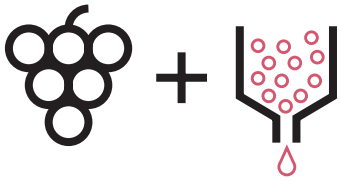
PRIX DU MEILLEUR ROSÉ
au Grand Prix du Vin suisse 2022

Domaine Kursner | Route d'Allaman 14 | 1173 Féchy
+41 21 808 52 22 | **www.kursner.ch**

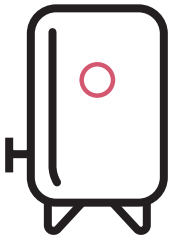
3 FAÇONS D'ÉLABORER DU ROSÉ



PRESSURAGE DIRECT COMME LE VIN BLANC



MACÉRATION DES PEAUX ET PRESSURAGE



MISE EN CUVE POUR FAIRE UN VIN ROUGE PUIS SOUTIRAGE

La couleur du rosé varie en fonction du procédé utilisé.

LA LICORNE ROSÉ BOLLE

Pressurage direct et élevage en cuve : ce La Côte avenant et fruité fait merveille lorsque le temps des grillades est arrivé. La gourmandise du nez et l'équilibre de la bouche donnent, encore une fois, la preuve que le gamay possède un remarquable potentiel en Pays vaudois.

L'ORPHELIN CHAMPAGNOUX

Sous cette AOC Bonvillars se cache le seul effervescent élaboré dans le village de Champagne. Bulle tout en finesse, arômes de fruits rouges d'une délicatesse remarquable et équilibre parfaitement maîtrisé font de ce rosé plusieurs fois médaillé dans le canton et à l'extérieur l'une des pépites du Nord vaudois.

ŒIL-DE-PERDRIX DE L'UNION VINICOLE DE CULLY

Rosé de saignée élaboré à partir de pinot noir exclusivement, ce classique se caractérise par une robe saumonée, des arômes expressifs de fruits rouges et une belle présence en bouche. Agréable à l'apéritif, il est aussi taillé pour accompagner avec élégance des plats exotiques épicés.

ROSÉ DE MERLOT EXPRESSION CAVE DE LA CÔTE

Oubliez les robes rose pâle et les arômes évanescents de petits fruits, voici un vin vigoureux à la teinte dense et orangée. Le choix du cépage et la richesse des raisins ont donné naissance à un vin atypique que l'on pourra apprécier en toutes saisons et sur une grande variété de plats.

LE CAVISTE ROSÉ CELLIERS DU CHABLAIS

Cultivés à Ollon, les raisins de gamay de cette étiquette emblématique du Chablais ont macéré six heures pour obtenir leur teinte rosée et développer des notes savoureuses de petits fruits rouges. Ajoutez une bouche souple et une finale fruitée, vous obtenez une valeur sûre à déguster en bonne compagnie.

ROSÉ DE PINOT NOIR LES FRÈRES DUTRUY

Assemblage de rosé de saignée et de pressurage, cette élégante cuvée se distingue par sa robe relativement claire et charme par ses arômes délicats de fruits rouges et blancs. En bouche, la fraîcheur souligne le caractère de ce rosé élaboré avec des raisins issus de la viticulture biologique.

Michael

Le Culliéran aime sortir du cadre

Michael Rochat a régalé les ressats de la Flotte de sa cuisine spontanée et chaleureuse. Il n'hésite pas à bousculer les codes pour éviter la routine, comme il le fait dans son Ô Bistro de Lavaux.

TEXTE David Moginier

PHOTOS Julie Masson

«C'est la troisième fois que je cuisine pour les ressats et j'avais envie de le faire pour les derniers repas du Maisonneur dont je suis proche, Hans-Ruedi Gerber, qui quitte son poste.» Installé dans l'écrin lumineux de son restaurant de La Conversion, Michael Rochat dit les choses clairement, comme il le fait avec ses clients, jouant la franchise et la transparence.

Cette belle auberge de Lavaux qu'avait fait connaître Jacky Vuillet – toujours propriétaire – a été un coup de cœur pour le Culliéran quand il a appris que Christophe Rod partait à Leysin après s'y être posé quelques années. «Je ne suis pas un citadin», rigole Rochat qui a quand même tenu pendant dix ans le Cinq, à Lausanne, au cinquième étage d'un immeuble de la rue Centrale. Il faut croire qu'il aime les hauteurs, comme les lui offre ce Ô Bistro de Lavaux avec sa vue superbe, sa salle largement vitrée et son jardin terrasse où il fait bon traîner.

Dès les beaux jours, Michael et son chef cuisinier Alexandre Bouiniot y font chauffer leur barbecue Ofyr pour griller en direct viandes et poissons, devant les clients. Les lunettes de soleil et la crème solaire étaient indispensables avant qu'un petit couvert ne les abrite. «J'adore ce contact direct, cet échange avec des gens dont beaucoup sont des habitués qui venaient déjà du temps de Jacky.»

Le chef travaille en équipe, celle-là même qui le suit depuis le Cinq. «On doit vraiment fonctionner en symbiose, avec Ivan Podin, le maître d'hôtel, et Samuel Christofel, le sommelier. A Noël, ils ont reçu davantage de cadeaux que moi et cela m'a fait super plaisir de voir qu'ils étaient reconnus.»

Une cuisine instinctive

Michael Rochat aime bousculer les genres. Chez lui, pas de menu écrit ni de carte. Selon ce qu'il reçoit le matin, les plats sont à l'inspiration du jour, annoncés ainsi par Ivan au client. «C'est nouveau en Suisse, on a dû un peu adapter le concept. Mais les gens nous font désormais confiance sans avoir besoin de voir le plat écrit.»

Pour les Ressats de la Flotte, le chef a aussi chamboulé les traditions et il en rigole. «J'ai adoré proposer une première entrée végétale ou mettre un poisson en plat principal. Je crois que c'est une première pour le Guillon, non ? La cuisine, c'est se faire plaisir mais c'est aussi sortir des sentiers standardisés.»

Rochat

Affiné à la raisinée
LE BRIGAND DU JORAT
Le fromage affiné à la raisinée
PRIX D'EXCELLENCE
2019-20
Médaille d'or
Fromage artisanal de Saint-Cierges (VD)
Le Brigand du Jorat porte le nom des célèbres voleurs qui peuplaient autrefois les forêts du Jorat, au coeur du canton de Vaud. Né dans les caves de la laiterie de Saint-Cierges, ce fromage à pâte mi-dure doit son goût typique à son affinage à la raisinée.
www.lebrigand.ch

Un parcours chez les grands chefs

Il a beau porter un nom de la Vallée de Joux, Michael Rochat est né à Cully il y a quarante-quatre ans. Et c'est presque par hasard qu'il est tombé dans la cuisine, devenue une vraie passion, après un premier stage au Raisin d'Adolfo Blokbergen. Il trouve ensuite un apprentissage… à l'Hôtel de Ville de Crissier, excusez du peu, faisant la transition entre Girardet et Rochat. «C'était dur, mais aussi très cool. J'y ai appris la rigueur auprès d'une équipe qui avait à cœur de transmettre.»

Il enchaîne ensuite les bonnes maisons, de saison en saison, chez Roland Pierroz, au Gstaad Palace, en France, au Raisin de Cully, au Mirador. Avant que Jean-Marc Boutilly l'engage aux Trois-Couronnes, à Vevey. Le chef y fait venir son pote Théotime Bioret, avec qui il tient les fourneaux du palace pendant cinq ans. Puis ils reprennent ensemble le Cinq, à Lausanne, avant de se séparer. Michael Rochat succède ensuite à Christophe Rod à La Conversion en 2020. Il a deux jeunes enfants.

↑ Michael Rochat et son chef cuisinier Alexandre Bouiniot en pleine préparation du ris de veau croustillant.

Ô Bistro de Lavaux
Route de Landar 97
1093 Lutry
www.obistrodelavaux.ch

SES ADRESSES

LA BOUCHERIE NARDI, À CULLY
avec qui il travaille énormément, dont des viandes rassises 60 jours. « J'ai un très bon contact avec Ludovic Perroud. »

COMPTOIR BY PLANET
pour les produits de la mer. Ancien de Gastromer, Laurent Isoux «a toujours des produits magnifiques».

LÉGURIVIERA,
évidemment, incontournable pour tout ce qui est légumes.

LA FERME DU NORD, À FERLENS,
pour ses œufs bio. « Grégoire Jeauffre a un profond respect du vivant. »

BERNARD GORJAT, À VILLETTE
pour ses Chenalettes, « parce qu'on commence toujours par un chasselas ».

SON PLAT SIGNATURE

LE RIS DE VEAU CROUSTILLANT ET SON JUS ACIDULÉ

« Le ris de veau, c'est un plat que les chefs adorent, gourmand, et j'arrive à le faire manger même à des gens qui n'aiment pas les abats. Je ne prends que de la noix de ris de veau, le cœur de la pièce. Il faut qu'elle soit ultrafraîche pour éviter un goût un peu ammoniaqué qui vient après deux, trois jours. Je la cuis sept minutes dans le lait, puis je la colore bien dans une poêle à l'huile d'olive. Au dernier moment, une noisette de beurre, une petit râpée d'ail et c'est génial. »

Reconversion par passion

Ce qui était de l'ordre de l'exception se banalise: on rencontre désormais de nombreux producteurs qui se sont formés aux métiers du vin après avoir exercé une autre profession.

TEXTE
Eva Zwahlen

PHOTOS
Hans-Peter Siffert

Il y a trente ans encore, il était courant que l'un des enfants de la maison reprenne le domaine parental, comme l'avaient fait, avant, pères et mères, grands-pères et grands-mères. Les temps ont bien changé… et même une activité traditionnelle comme la viticulture se modifie et évolue rapidement. Reste que celui ou celle qui a la chance de grandir dans un domaine viticole a souvent reçu le virus (incurable) du vin à sa naissance! Et qu'il, ou elle, ne saurait rien imaginer de mieux que de reprendre un jour la main, dans la conscience avertie des impondérables et des défis de ce métier aux mille visages, qui est une vraie vocation.

Le temps est révolu, où le choix d'une carrière représentait une étape fatidique, irréversible, une décision valable pour l'éternité. Les familles vigneronnes ne sont pas les seules à devoir accepter que leur progéniture prenne d'autres voies, car sur les bancs de Changins ou de Marcelin, on trouve de plus en plus d'étudiants issus d'autres milieux ou même qui ont déjà pratiqué un autre métier. A l'instar de nos trois interlocuteurs. «Il y a dix-huit ans, quand j'étais à Changins pour devenir vigneron alors que j'étais postier, seuls trois élèves de ma classe sur quinze venaient de familles non vigneronnes», raconte Simon Gilliéron, viticulteur-encaveur de Ropraz, commune du district de la Broye-Vully où ne pousse aucune vigne, mais où l'on cultive des pommes de terre et des céréales… Responsable d'équipe des 15 experts d'examen de Marcelin, Simon Gilliéron officie lui-même en tant qu'expert dans les examens finaux des apprentis vignerons. «Ces deux dernières années», observe-t-il, «environ la moitié des élèves venaient de familles qui n'avaient ni vignes ni rien à voir avec le vin et la viticulture. C'est quand même une évolution frappante.» Les jeunes issus d'autres milieux et professions sont donc en forte augmentation.

« Je ne porte pas le poids de plusieurs générations de vignerons sur mes épaules. Cela me donne beaucoup de liberté ! »

L'ancien facteur Simon Gilliéron vinifie ses vins à Ropraz, dans le Jorat.

Simon Gilliéron

DU SCOOTER AU TRACASSET

Il fallait s'y attendre: issu d'une dynastie de facteurs, Simon Gilliéron habite dans l'ancienne poste de Ropraz ! L'homme de 43 ans vinifie ses vins de l'autre côté de la rue, dans un garage, mais la construction de sa nouvelle cave à la sortie du village est presque terminée. « Je pratique un style de vinification plutôt français et je fais des vins tendus, vifs. » Comme son assemblage blanc Passion B, élevé en barriques, élégant et racé, véritable vin de gastronomie. « J'adore cuisiner et je suis un bon vivant. » On ne le dirait pas, à voir son allure athlétique…

« J'aimais bien faire le facteur », dit Simon. Et on le croit sur parole. « J'appréciais le contact avec les gens. » A-t-il été inspiré par les villages de Lavaux, où il a livré le courrier pendant des années ? Qui sait ?

Après dix ans à la poste, il a eu en tout cas envie de nouveauté. « Le fait que j'aie rencontré ma femme, Annick, m'a donné le coup d'envol qu'il fallait. » Une bourse lui permet alors d'aller se former à Changins. « Là-bas, j'avais quelque chose à me prouver, tandis que les plus jeunes étaient beaucoup plus détendus que moi. » Viennent ensuite divers emplois dans des domaines du Vully, des Côtes de l'Orbe et de Lavaux.

«Depuis que nous sommes devenus parents pour la première fois, en 2013, c'est moi qui m'occupe des enfants et du ménage, détaille Simon. Ma femme travaille en tant qu'ingénieure en environnement et son salaire assure les besoins de la famille. » Avec la vente de ses vins, qu'au début il produisait plutôt comme hobby, Simon contribue maintenant pour 30% au budget du ménage.

Les vignes qu'il loue – 4000 m² à Corseaux et Rivaz et 6000 m² dans les Côtes de l'Orbe –, il les cultive en bio, car, dit-il, « les enfants doivent pouvoir jouer dans les vignes ». Depuis qu'il travaille au plus près de la nature, il écoute beaucoup plus ses vignes et se questionne sans cesse : « Cela me rend heureux. » Ce qu'il regrette, c'est de n'avoir jamais travaillé à l'étranger. « Peut-être que je me rattraperai à 50 ans. Là où je travaille est secondaire, l'essentiel est que je sois vigneron ! »

Le deuxième choix est souvent une affaire de passion

Les métiers de la vigne ne seraient ainsi qu'un deuxième choix? En aucun cas! Le bouillonnant Philibert Frick, par exemple, qui, après des études de langues et d'histoire a travaillé comme trader dans le commerce de l'or et fondé des start-ups (dont un groupe d'eaux minérales en France), rêvait de cultiver la terre depuis tout petit! Dans un milieu comme le sien, avec un père banquier, cette idée avait soulevé peu d'enthousiasme… Il avait toutefois la chance que sa famille possède des vignes à La Côte, plus précisément à Bougy-Villars. L'ancien Domaine de Riencourt, acquis en 1950 par le grand-père de Philibert – le commandant de corps Hans Frick – avait longtemps été loué à la Maison Hammel, jusqu'à ce que Philibert Frick, à plus de 50 ans, réalise son rêve. Aujourd'hui, il a pour devise *Pura me movent* ce qui signifie «une intention pure et authentique me motive». Mais on n'est pas toujours le bienvenu quand on bifurque dans sa carrière, et le chef juriste de Prométerre de l'époque le lui avait clairement fait comprendre avant qu'il commence sa formation de viticulteur: «Nous ne voulons pas de gentleman farmer ici!»

Philibert Frick ne se considère pas comme un gentleman farmer. «Je suis un fanatique de vin», dit-il avec un petit sourire. Mais il admet avoir «totalement sous-estimé le métier de vigneron». Et de préciser: «Je fais maintenant quelque chose comme 22 métiers en même temps, jusqu'à celui de femme de ménage… C'est un énorme défi, mais j'adore ça!» En plus, présidant l'association des vignerons de Féchy, il s'engage pour l'appellation.

«J'essaie de tout faire autrement que les autres.»

Ancien trader et homme d'affaires, Philibert Frick est aujourd'hui viticulteur à Bougy-Villars.

Philibert Frick

Le CV de Philibert Frick donne presque le vertige : une enfance au bord du lac de Zurich, des écoles à Rolle et à Lausanne, des études de lettres à Genève et un atterrissage fortuit dans le monde de la finance et du commerce, où la vie se déroule à grande vitesse, en costard et deux téléphones à l'oreille en même temps…

Et aujourd'hui ? Le jeune vigneron de 62 ans déborde d'énergie ! C'est un homme d'action, peu importe le domaine. « Mes amis vignerons m'appellent le grand fou, rigole-t-il. Vous pouvez l'écrire, que je suis un peu fou ! »

Peut-être est-il en effet parfaitement déraisonnable d'échanger une existence prospère de manager contre celle de vigneron… Mais peut-être aussi qu'il est tout à fait sage de donner à un certain moment une nouvelle direction à sa vie, et d'enfin vivre ses rêves d'enfant. Philibert Frick est ambitieux et veut toujours le meilleur. «Et les meilleurs!» C'est ainsi qu'il s'est entouré du vigneron-tâcheron Bastien Suardet pour le travail dans les vignes (7,5 hectares autour de la majestueux maison de maître) et de Fabio Penta, œnologue renommé et incontesté, pour le conseiller en cave. «J'essaie de tout faire autrement que les autres, assène Philibert Frick.

DE LA BOURSE À LA VIGNE

Les vignes sont en grande partie cultivées en biodynamie, les rendements sont absurdement faibles, les vins se développent sur des années, et en ce moment, je vends les 2015 et 2016…» La qualité haut de gamme affichée, reflétée par le prix, s'exprime dans la présentation des bouteilles couchées dans des caisses de bois. Et en bouche, bien sûr! Par exemple, ce chasselas 2016 issu de vignes vieilles de cinquante ans, qui nous enchante avec toute sa complexité aromatique, son éclat et sa belle acidité. «Dommage que toute la région ici vive de la vente de jeunes vins, commente Philibert. Les vins auraient besoin de temps pour développer leur potentiel.» Tout comme l'un ou l'autre de ces vignerons qui ont d'abord fait quelque chose de différent avant de trouver leur destin.

www.puramemovent.com

Laurie Leuba, ancienne assistante en pharmacie, produit ses propres vins sous le nom de Wãina - une référence à la Nouvelle-Zélande.

Laurie Leuba, la troisième de notre groupe de reconvertis, a depuis longtemps raccroché sa blouse blanche d'assistante en pharmacie. Aller rechercher, pour le photographe, cet uniforme au fin fond de son armoire l'a même un peu gênée. Pour cette fille de paysan, devenir vigneronne et œnologue n'était peut-être pas un si grand écart, mais sa famille ne possède pas de vignes. N'empêche que Laurie a osé créer son entreprise qu'elle a baptisée Wãina: pour l'instant sans vignes en propre, mais avec une cave en location à Etoy, beaucoup d'idées, des compétences solides et un immense enthousiasme.

«Ma reconversion m'a complètement libérée.»

Laurie Leuba

Une reconversion professionnelle impliquant une deuxième formation et la création de nouveaux moyens d'existence constitue un véritable défi. La plupart du temps cependant, le deuxième choix s'avère le bon. De plus, il offre, dans la vigne, un avantage inestimable, comme le glisse l'ancien postier Simon Gilliéron: «Je ne porte pas le poids de plusieurs générations de vignerons sur mes épaules. Cela me donne beaucoup de liberté!»

Laurie Leuba

Dans son activité d'assistante en pharmacie, Laurie Leuba appréciait le contact avec les clients, mais elle ne voyait guère de «potentiel de développement». En quête d'un métier créatif, dans lequel elle pourrait fabriquer un produit de A jusqu'à Z, la dégustatrice passionnée, grande amatrice de parfums, a d'abord hésité entre la parfumerie et l'œnologie. «Mais, dit-elle, je voulais rester au pays. J'ai donc effectué un apprentissage de caviste, puis étudié à la HES de Changins. Cette reconversion m'a totalement libérée… »

DE LA PHARMACIE À LA CAVE

La pratique, elle l'a acquise dans différents domaines valaisans et vaudois, mais aussi au Luxembourg et en Nouvelle-Zélande. La cave viticole est devenue son monde. Elle a même rencontré son mari Arnaud «au fond d'une cave!» En 2021 («pas le millésime le plus facile!»), cette mère de deux petits garçons, aujourd'hui âgée de 36 ans, a osé vinifier son premier vin, à partir de raisins bios qu'elle achète à quatre vignerons. Elle nous présente ses vins dans la cave pittoresque d'Eric Petit chez qui elle officie comme œnologue, et les vinifie dans sa cave à Etoy. « Je voulais enfin ma propre ligne de vins, tout à fait comme je l'entendais ». Ses cinq vins se distinguent déjà dans l'apparence: bouteille bordelaise, étiquette ronde dont l'image permet de se représenter les facettes sensorielles du contenu…

Ce contenu? Une vraie découverte! Par exemple, l'assemblage blanc L'Amy, au nez merveilleux, incroyablement aromatique, léger et espiègle. Ou le gamay L'Envie, vieilli en barriques, arrondi par du galotta, intense, fruité, puissant. Et bien sûr, l'Osé, qui porte si bien son nom, rosé aromatisé à quelque chose d'étonnant facile à reconnaître… Et que disent ses parents de cette aventure viticole? «En bons Vaudois, ils ne vont jamais admettre qu'ils sont fiers de moi! Mais je sens qu'ils me soutiennent.»

www.waina.ch

CE QU'EN PENSE CONRAD BRIGUET

Les étudiants du milieu en baisse

TEXTE David Moginier

PHOTO Florian Cella / 24heures

Conrad Briguet, directeur de la HES de Changins, voit toujours plus d'élèves qui n'ont pas de domaine à reprendre.

Conrad Briguet voit passer beaucoup d'étudiants, entre l'ES de technicien vitivinicole (une dizaine par année) et la HES, avec ses voies bachelor (25 à 27 par volée) et master (5 à 8 étudiants) pour devenir ingénieur en viticulture et œnologie. «Depuis que je suis directeur, soit plus de quinze ans, plus de la moitié des étudiants en bachelor ne viennent pas du milieu de la viticulture.»

De manière générale, le nombre d'étudiants suisses à la HES est en légère baisse. Ce que l'école compense en acceptant un peu plus d'étrangers, qui ne doivent pas dépasser les 50% des effectifs. «On a cherché à savoir pourquoi les Suisses venaient moins. Ma seule explication vient des moments de morosité de la branche. Quand, par exemple, Provins n'arrivait plus à payer ses coopérateurs, les étudiants étaient moins motivés.»

«Certains sont attirés par le côté ingénieur du métier, la certitude de la science. D'autres, au contraire, y voient un métier artistique, émotionnel, créatif. Ce sont vraiment des passionnés. D'ailleurs, les étudiants qui ne viennent pas du milieu sont tout aussi bons que les autres, voire parfois même plus puisqu'ils ont vraiment choisi la formation. Alors que certains enfants de vignerons font ça sans l'avoir vraiment choisi. Mais il y en a peu.»

Quelques reconversions

En École supérieure, il n'y a pas d'étudiants viticulteurs-encaveurs en reconversion depuis cinq ans, affirme le directeur. Qui en a repéré une dizaine sur les 270 étudiants HES des dix dernières années. «Une très légère augmentation ces deux dernières volées, mais les chiffres sont très faibles.»

Parmi eux, un banquier de 46 ans qui voulait reprendre un domaine et qui avait fait les cours pour obtenir les paiements directs. Ou cet employé de commerce de 38 ans soudain pris de passion pour la vigne. Ou encore cet informaticien de 36 ans désirant reprendre le domaine familial suite au décès de son père. «Nous avons même un banquier de Mongolie qui a découvert la vigne en venant travailler à Genève. Il a fait un stage à 42 ans au Domaine de l'État de Genève avant d'arriver chez nous. Il travaille super bien même si la langue est encore un problème.»

«Par contre, si vous demandez à mes collègues de Marcelin ou de Châteauneuf, ils ont un bon tiers d'étudiants pour qui c'est la deuxième formation, et qui peuvent directement entrer en deuxième année. Mais ils ne poursuivent pas chez nous, sans doute parce qu'ils ont déjà étudié autre chose et qu'ils ne veulent pas encore consacrer trois ans supplémentaires à leur reconversion.»

Le vin, temps du plaisir

LA MAISON MASSY
VIGNOBLE FAMILIAL
EPESSES – SUISSE

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

Montreux – Interlaken

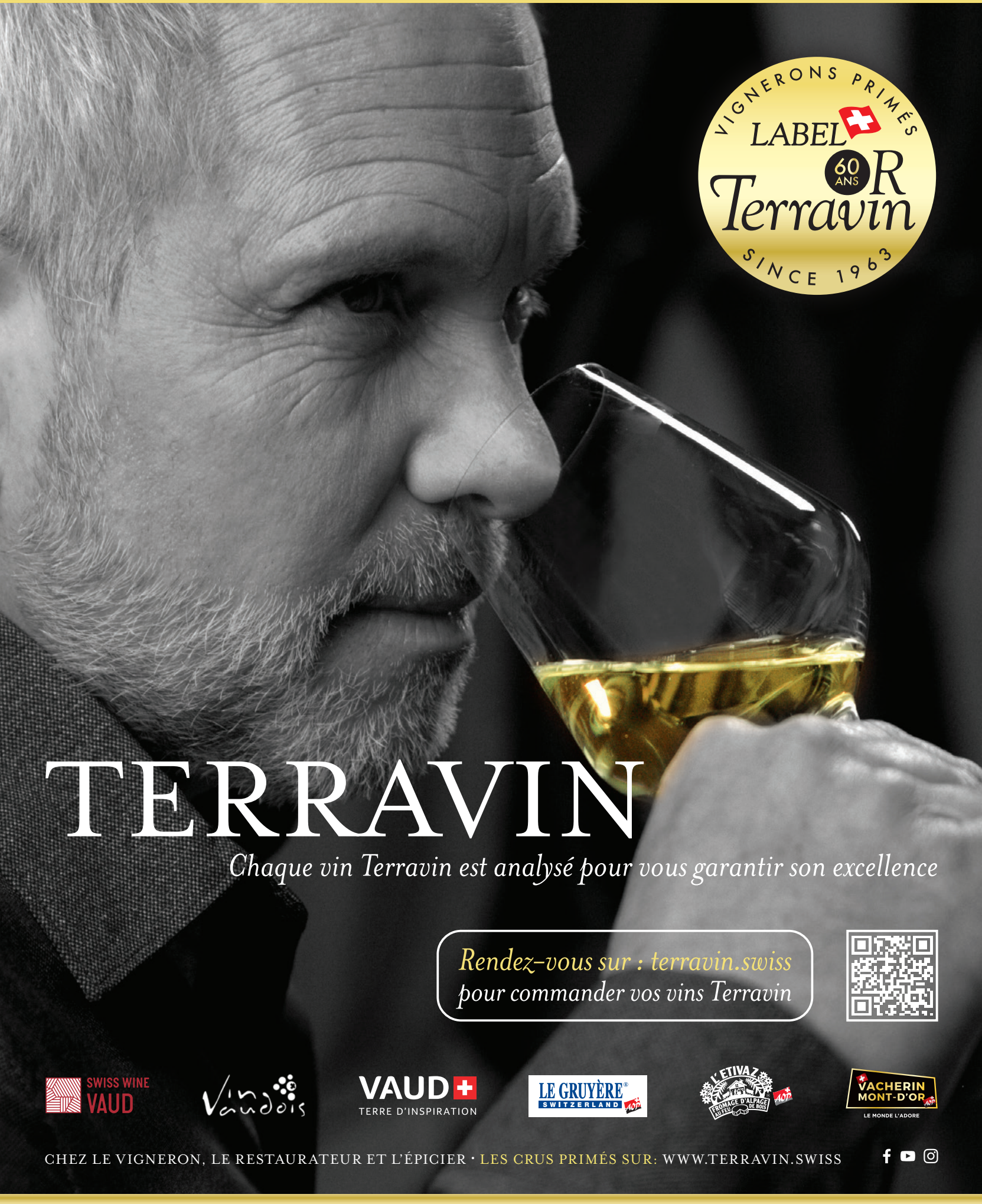
Dans le GoldenPass Express

Un train unique au monde circule depuis quelques mois d'une traite entre Interlaken et Montreux. Un verre de chasselas à la main, comme flottant dans des paysages de carte de postale : on y prendrait presque goût !

La Gummfluh veille sur le GoldenPass Express à son passage à Schönried, près de Gstaad.

TEXTE Anick Goumaz

PHOTOS Tobias Ryser | David Bochud | MOB - GoldenPass


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

Avec leurs hôtels Belle Epoque, leurs promenades au bord du lac et leurs airs de vacances, Interlaken et Montreux pourraient être qualifiées de « villes sœurs ». Ce lien familial s'est encore renforcé avec le lancement du GoldenPass Express, une toute nouvelle manière, alliant confort et innovation, de voyager directement de l'une à l'autre. Avec la belle saison, l'occasion devenait trop tentante de s'offrir une escapade en train panoramique, dont nous, les Suisses, avons le secret. Après quelques jours de découverte d'Interlaken – qui, comme son nom l'indique, permet de profiter des beautés du lac de Brienz et de Thoune – il est temps d'embarquer pour un trajet de retour pas comme les autres.

Histoire de ne pas faire les choses à moitié, nous nous sommes offert la classe « Prestige ». L'une des nouveautés de ce train est en effet de proposer une troisième catégorie, supérieure. L'investissement (plutôt raisonnable) en vaut la peine. Uniques au monde, ces wagons spécialement développés pour le GoldenPass Express sont équipés de sièges qui pivotent sur eux-mêmes, afin de permettre à toute la famille de rester dans le sens de la marche. Mais surtout, tout l'espace a été rehaussé de 40 centimètres. Ça n'a pas l'air, dit comme ça, mais ce détail change tout ! On a vraiment l'impression de flotter dans le magnifique paysage qui défile déjà sous nos yeux. Après s'être bien installé, avoir suffisamment joué à tourner les sièges dans tous les sens et jeté un coup d'œil gourmand au menu pour l'apéritif de tout à l'heure, le temps file ! Il est déjà plus de 10h, un tiers du trajet a passé et nous commençons à reconnaître les paysages plus familiers du Simmental. Zweisimmen n'est pas loin.

Une toute nouvelle manière de voyager, alliant confort et innovation.

Couleurs locales, imprimerie locale !

PCL
TOUTE L'IMPRIMERIE

PCL Presses Centrales SA

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

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

www.pcl.ch

ENTREPRISE LABELLISÉE

IMPRIM'VERT®

myclimate
shape our future

Comme dans une carte postale

Commune du canton de Berne, à 15 km de Gstaad et 25 km de Château-d'Oex, Zweisimmen est justement bien connue des passagers du GoldenPass Panoramic et du GoldenPass Belle Epoque. Ces autres trains touristiques sont forcés de s'y arrêter. Pas le technologique GoldenPass Express ! Après un ajustement automatique, à peine perceptible depuis les confortables sièges de la classe Prestige, le train high-tech continue sa route comme si de rien n'était. Bien vite, nous atteignons Gstaad, avant de passer en terres vaudoises. Le panorama s'apparente de plus en plus à une carte postale, entre sommets encore légèrement blancs, verts pâturages, majestueuses forêts et bien sûr les typiques maisons de bois. Le nez collé à la vitre, on ne veut surtout pas manquer le Grand Chalet de Rossinière ! Cette contorsion a dû nous donner faim, à moins que ce ne soit l'air vaudois qui ouvre déjà l'appétit. Il reste une heure jusqu'à Montreux : pile le temps qu'il faut pour un apéritif. A bord du GoldenPass Express, tout a été pensé pour ravir autant les yeux que les papilles. Les produits du terroir, issus des régions traversées par le train, sont privilégiés. Sur une planchette : viande séchée et fromage de L'Etivaz AOP. Nous aurions même pu goûter du caviar de Frutigen, dans le canton de Berne. Dans les verres : du chasselas bien sûr ! Mais du Testuz, s'il vous plaît. La maison emblématique de Lavaux, fondée en 1538, a obtenu l'exclusivité dans le GoldenPass Express. Le fameux « Coup de l'Etrier » (un assemblage de chasselas cultivés à Epesses et à Saint-Saphorin, vinifiés séparément), du producteur racheté par Schenk il y a quelques années, figure en bonne place sur la carte.

Cette apothéose gourmande précède au véritable finale tant attendu : le panorama sur Lavaux, le Léman et les Alpes. Jamais lassés, on a toujours les yeux qui brillent, comme nos camarades de wagon, pour qui c'est visiblement la première fois. Arrivés au terminus, nous regrettons presque de quitter nos sièges premium. Un pincement au cœur vite oublié, grâce à une balade sur les quais de Montreux et une assiette de filets de perche pour finir l'escapade… avec un verre de chasselas !

A chaque

MOMENT

SA MAGIE

LA LICORNE
BOLLE & CIE · DEPUIS 1865

la-licorne-vins.ch

MONTREUX

3H15

LES BONNES ADRESSES

HÔTEL
Grand Hotel Suisse Majestic 4*
Av. des Alpes 45
1820 Montreux
Pour sa sublime vue sur le lac et le charme Belle Epoque

Hôtel Tralala 3*
Rue du Temple 2
1820 Montreux
Pour le design et l'exploitation du thème « musique » cher à Montreux

CAVEAU
Caveau des vignerons de Montreux
Rue Industrielle 30 bis
1820 Montreux
Pour ses plafonds voûtés, ses mets traditionnels et ses crus régionaux

RESTAURANT
(ouverture en 2023)
Jetty Boutique Hotel & Restaurant
Rue du Lac 75
1820 Montreux
Pour sa terrasse idyllique, les pieds dans l'eau

EXCURSION
Montreux - Les Rochers-de-Naye 55 minutes de train à crémaillère
Pour la vue à couper le souffle sur les Alpes et le Léman

INTERLAKEN

HÔTELS
Hotel Interlaken 4*
Höheweg 74
3800 Interlaken
Pour les vins vaudois à la carte !

Hotel Royal Saint Georges 4*
Höheweg 139
3800 Interlaken
Pour la situation centrale et son architecture Belle Epoque

RESTAURANT
Neuhaus
Seestrasse 121
3800 Unterseen
Pour déguster un verre de chasselas vaudois avec vue sur le lac de Thoune

EXCURSION
Harder Kulm
755m de dénivelé en 10 minutes avec le funiculaire
Pour découvrir un point de vue surplombant Interlaken et Unterseen

UN TRAIN ATTENDU DEPUIS 100 ANS

En 1923 déjà, les premiers professionnels du tourisme rêvaient d'une ligne de chemin de fer directe. Ils voyaient les choses en grand, puisqu'ils pensaient même pouvoir relier Nice et Berlin, en symbole de paix après la Première Guerre mondiale. Ces grandes ambitions communes aux chemins de fer et aux offices du tourisme sont à l'origine de la compagnie GoldenPass. Mais elle doit malheureusement revoir ses plans. En cause : des rails de chemin de fer différents de 43 cm en largeur et de 20 cm en hauteur. Le tronçon entre Zweisimmen et Interlaken répond aux standards européens, tandis que le reste de l'itinéraire correspond à un autre système dit « métrique ». Il a donc fallu attendre 100 ans pour que la technologie soit assez avancée et que les ingénieurs soient capables de concevoir les wagons uniques au monde du GoldenPass Express. Ces voitures sont les seules à se passer d'essieux, laissant les roues complètement indépendantes les unes des autres. Cette prouesse technique permet au train de s'adapter aux différents rails et ainsi de circuler sans correspondance entre Interlaken et Montreux.

www.mob.ch

Déguster des fleurs

TEXTE
Pierre-Etienne Joye

PHOTOS
Lucas Muller

Sèches ou fraîches, les fleurs comestibles donnent de la couleur dans les plats. Davantage utilisées pour leur potentiel visuel, certaines variétés dopent aussi moult préparations culinaires grâce à leur parfum discret. Focus sur deux productions florales vaudoises.

avec les yeux

Au Beau-Rivage Palace, Anne-Sophie Pic invite les fleurs fraîches à sa table pour leur fonction décorative et gustative.

Ah! Croquer une fleur de pissenlit en gambadant dans un pré tout de jaune fleuri ou goûter la saveur espiègle de l'étoile blanche florissante de l'ail des ours au gré d'une promenade dans un sous-bois… ces petites manies gourmandes peuvent donner des idées pour agrémenter une recette et surtout apporter des éléments décoratifs à la préparation. Votre filet de truite meunière fait grise mine aux côtés de ses patates vapeur ? Quelques pétales rendront aguicheuse la composition de votre assiette. La laitue du jardin est servie fraîche, relevée d'une vinaigrette bien équilibrée ? Elle sera plus euphorique si vous la parsemez d'une pincée de menues fleurs sèches bigarrées.

Mauves, monardes ou tagètes constituent une part de l'assortiment de la Ferme de la Plâne à Vaulion, certifiée Bio Suisse. Dont le fameux mélange de fleurs pour salade.

« Les bleuets restent agréables à manger, avec une présence discrète en bouche, mais leur but est avant tout décoratif. »

Jasmin Reymond-Grünenfelder

Bouquet coloré

Des combinaisons de fleurs séchées comestibles, c'est justement ce que propose Jasmin Reymond-Grünenfelder à Vaulion dans le Jura-Nord vaudois. « Au début des années 2000, mon papa a décidé de son propre chef d'élaborer un mélange floral, explique la cultivatrice. C'est rapidement devenu un de nos produits phare. » Jasmin Reymond-Grünenfelder s'amuse à dire qu'elle est pour ainsi dire née dans le jardin familial et qu'elle a littéralement grandi dans les plantes. « L'engouement pour les fleurs en cuisine ne fléchit pas. Tout est parti d'une mode, mais la tendance s'est inscrite dans les mœurs et ne s'essouffle pas. »

L'offre compte aujourd'hui une douzaine de fleurs. Du coquelicot à la mauve, de l'edelweiss aux soucis. Et plusieurs types de bleuets. Ils entrent dans l'assortiment du fameux assemblage qui a fait la renommée de la maison, complété de tagètes, tournesols et pétales de rose. Un panachage conçu tout spécialement pour saupoudrer la salade, mais les restaurateurs et les particuliers se plaisent aussi à l'utiliser pour décorer toutes sortes de mets. En disséminer sur une fondue est même devenu assez courant. Au domaine, la culture des fleurs annuelles commence en mai et la saison se termine mi-octobre. L'étape du séchage – en circuit fermé avec ventilateur et déshumidificateur – se réalise au fur à mesure de la récolte, tout comme le tri, quand il s'agit entre autres d'ôter les insectes. Le stock établi, les fleurs sont mélangées, conditionnées et empaquetées. Le résultat ? Des couleurs avant tout. « Les bleuets composent la majeure partie du mariage. Ils ont une couleur très différente l'un de l'autre. Les tagètes apportent le côté jaune pétant ou orange vif, souligne Jasmin Reymond-Grünenfelder. L'avantage des bleuets, c'est qu'ils ont très peu de goût. Ça ne dénature pas la saveur du produit que l'on souhaite embellir. Ils restent agréables à manger, avec une présence discrète en bouche, mais leur but est avant tout décoratif. »

PHOTOS Sandra Culand

DES CHOCOLATS FLEURIS

Les colorants chimiques alimentaires, Michaël Randin les a bannis quand il a décidé de produire ses délices cacaotés exclusivement en bio. L'artisan chocolatier de Montcherand (Jura vaudois) utilise depuis 2017 les fleurs de Jasmin Reymond-Grünenfelder pour confectionner une partie de sa gamme chocolatée. De manière anecdotique, une infusion de tagètes entières lui permet de colorer le beurre de cacao en jaune. Mais Michaël Randin s'attelle avant tout à décorer le dessus de certains de ses chocolats avec les éclats colorés de fleurs sèches. Une alternative au satiné obtenu habituellement avec des colorants artificiels. Le défi consiste alors à figer le tout de manière homogène : au moyen d'un système de pivot de son cru, l'artisan parvient à fixer les précieux pétales. Au niveau du goût, les bribes de tournesol apportent des touches de noisettes grillées au chocolat tandis que les parures de monarde lui confèrent de légers arômes acides et fruités. Quant aux bleuets roses, rouges ou ...bleus, au goût neutre, ils garantissent la finesse visuelle du produit fini.

Mathieu Cuendet produit à Bremblens tout au long de l'année une vingtaine de variétés de fleurs fraîches pour la restauration.

Fantaisie visuelle

Des fleurs fraîches en cuisine à présent ? Voilà le créneau du Marché Cuendet à Bremblens, dans le district de Morges. Mathieu Cuendet produit toute l'année une bonne vingtaine de variétés, sous serre ou en plein champ selon la saison. Le maraîcher explique que l'initiative vient de son père. Des grands chefs – dont Girardet – lui ont demandé il y a une trentaine d'années de faire pousser des fleurs comestibles. En précurseur, il leur soumet pensées, capucines, soucis, bourraches ou tagètes. Après coup se sont rajoutés de nouveaux spécimens, comme les crêtes de coq, une sorte de sauge très sucrée. « Quand on les récolte, on a les mains qui collent », rigole Mathieu Cuendet. Le cultivateur reconnaît également que les fleurs destinées à la gastronomie s'emploient principalement dans un but esthétique. Mais il ne conteste pas les vertus gustatives des capucines ou des tagètes par exemple. « On mange d'abord avec les yeux, c'est indéniable, et les fleurs fraîches apportent une réelle plus-value au gré de l'humeur et de l'inspiration en cuisine. » La récolte des fleurs a lieu au jour le jour, selon le besoin établi par les commandes, les marchés ou la restauration. Et Mathieu Cuendet de citer fièrement l'une de ses plus fidèles clientes : la multi-étoilée Anne-Sophie Pic au Beau-Rivage Palace à Lausanne.

« Les fleurs fraîches apportent une réelle plus-value au gré de l'humeur et de l'inspiration en cuisine. »

Mathieu Cuendet

On l'aura compris, qu'elles soient délibérément sèches ou de toute première fraîcheur, les fleurs comestibles offrent une palette de formes et de couleurs qui subliment autant les plats gastronomiques que le menu fretin de ménage. Et à chacun d'y déceler en sus des textures, fragrances et saveurs sur un palais aiguisé. Tout en délicatesse…

PHOTOS Sandra Culand

QUALITÉ, ÉMOTIONS & PLAISIR

ARTISANS VIGNERONS D'YVORNE
SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE

AVY.CH

DOMAINE DES FAVERGES
À SAINT-SAPHORIN

Bientôt tout bio, tout beau

Le plus grand domaine de Lavaux termine sa reconversion en « bio bourgeon ». Et son propriétaire, l'Etat de Fribourg, entame la rénovation des bâtiments. Rencontre avec ses exploitants, les Vallélian, père et fils.

TEXTE
Pierre Thomas

PHOTOS
Julie Masson

Aux Faverges, 2023 sera à marquer d'une pierre blanche. Gérald Vallélian y accomplira sa vingtième vendange. A 57 ans, le répondant de l'Etat de Fribourg a de multiples casquettes : syndic de Saint-Saphorin depuis douze ans, vice-président de Lavaux Patrimoine Mondial, où il représente les communes, et président du tout neuf « réseau écologique » de Lavaux, où les premières parcelles ont été enregistrées ce printemps.

Père et fils aux commandes

Bien mécanisé, le domaine de 15,5 hectares d'un seul tenant, a été entièrement repris à la fin 2020 par les Vallélian père et fils. Jusqu'à cette date, Gérald s'occupait de 6 ha de vignes, passées en bio dès 2014, et de la vinification, qu'il avait introduite sur place – y compris la mise en bouteille –, dès son engagement en 2004. La plus grande partie du domaine était, elle, cultivée par la famille Regamey, installée pendant un siècle aux Faverges.

En 2017, Fabien, 34 ans, a rejoint son père. Le duo s'occupe à la fois des vignes, converties entièrement en « bio bourgeon », et de la cave, qui va aussi bénéficier de gros travaux de rénovation (voir page 49). « Fabien gère l'organisation du travail et l'équipe de sept équivalents plein temps. Les grands choix se prennent en commun et c'est le vieux singe qui rend compte au propriétaire », sourit Gérald, responsable de la gestion. Ce statut, « entre tâcheron et locataire », est renouvelé par période relativement courte : deux ans d'abord, puis trois ans, au moins jusqu'à la fin du gros chantier de rénovation, prévu pour 2026. « On a le projet d'une continuité », assurent père et fils.

Gérald et Fabien Vallélian, père et fils, assis sur un ancien pressoir du domaine, avec la Grande Maison en arrière-plan.

« On élabore aujourd'hui du bio qui tient la route. »

Gérald Vallélian

Ils se répartissent aussi les vinifications : au père, le chasselas, soit les deux tiers de la production annuelle (sur un total de 130'000 bouteilles), et au fils, les quarante petits lots de rouges divers. De l'expérimentation, il y en a eu et il y en aura encore… En cave notamment, où Fabien, qui siège au comité de Bio-Vaud depuis quatre ans, se dit « un fan de vin nature », dont il est membre du comité de l'association suisse. Il en élabore quatre sous sa propre signature, dont deux vins orange. Aux Faverges, sous le nom de « Senza », deux essais sans intrants sont en cours, un chasselas et un divico-gamaret.

Des vignes… diversifiées

Le plus gros du travail se fait à la vigne. « Il est primordial de produire du bon raisin. On élabore aujourd'hui du bio qui tient la route ! », commente Gérald. Le chemin a été long, d'abord en renonçant à désherber, puis en utilisant des plantes et des préparations, comme en biodynamie. Aux Faverges, « on travaille les sols, un rang sur deux, facilité par la mécanisation, sauf sur un hectare. Et on arrive à traiter tout le domaine nous-mêmes en une grosse matinée », explique Fabien. Y compris les « trois kilomètres de syrah ». De la syrah au kilomètre ? Oui, parce qu'elle pousse contre les murs des terrasses…

Outre le merlot, le gamaret, le galotta et le divico, qui complètent le duo traditionnel de pinot-gamay (base de l'assemblage rouge classique des Faverges), depuis l'an passé, les premiers ceps d'albarinho de Galice et de rolle provençal ont été plantés, en attendant le floréal, cépage résistant français. « On anticipe le réchauffement climatique », dit Fabien, qui s'appuie sur un solide parcours, ponctué par un BTS en viti-œno à Mâcon (France), et non à Changins, où son père s'était formé.

Vers plus de vente sur place

Particularité du domaine, les vins sont écoulés par une structure de l'Etat de Fribourg, pilotée à Grangeneuve. «On n'a pas le souci du marketing et de la de la vente des vins», commente Gérald. Cela va changer avec l'aménagement de nouvelles salles de séminaire et de dégustation, et un local de vente, avec un responsable (à engager). Et ça n'empêche pas le vigneron-syndic de décrire «son» chasselas: «On retrouve l'amertume positive du chasselas de Saint-Saphorin, plus marquée encore aux Faverges. C'est la patte de la maison, qui permet de garder de la fraîcheur. En 2003, le blanc affichait 13,1% d'alcool; aujourd'hui, on est à 12%. L'étape suivante, c'est de renoncer complètement à la chaptalisation (réd: l'ajout de sucre pour remonter le degré d'alcool à la fermentation). Cela nous obligera à cueillir des raisins à pleine maturité».

Domaine des Faverges
Route de Vevey 11
1071 Saint-Saphorin
www.vignoblesdeletat.ch

UN CHANTIER MONUMENTAL

Les trois bâtiments regroupés sur les hauts de Saint-Saphorin vont être rénovés et réhabilités d'ici l'été 2026. Le Grand Conseil fribourgeois a débloqué en février de cette année un «crédit d'engagement» de 17,5 millions de francs, pour des travaux devisés à près de 20 millions de francs. 8,75 millions concerneront la rénovation lourde de la Grande Maison, 4,4 millions (plus 1,1 million de francs pour du matériel d'exploitation), la cave, appelée le bouteiller, et 1,9 million la maison du vigneron, trois bâtiments proches.

La Grande Maison, «un lieu emblématique et officiel pour les réceptions du Conseil d'Etat» fribourgeois, a été reconstruite en 1760 et rénovée en 1952. Plusieurs salles de conférence y seront aménagées, dont une de 60 à 80 personnes, dans les combles, accessibles par un ascenseur. Selon le message au Grand Conseil à l'appui du crédit d'engagement, l'accueil, les dégustations et les manifestations (de 20 actuellement à 50 par an), devraient être multipliés par 2,5 et la vente de vins au domaine passer de 4000 à 15'000 bouteilles par an. Un gérant du site et du personnel seront engagés de cas en cas. Un magasin sera ouvert une à deux fois par semaine et le samedi matin.

La cave proprement dite, logée dans le bouteiller, à l'entrée du domaine, sera restructurée et excavée, permettant le traitement de la vendange par gravité. La mise en bouteille aura lieu au sous-sol, où le vin sera acheminé par gravité également. Les cuves seront équipées de froid et de chaud. Le tout en suivant les standards écologiques du moment.

Le domaine fribourgeois n'a pas la même histoire que le Clos des Abbayes, rattaché à la Ville de Lausanne en 1536 déjà, quand les Bernois réformés poussèrent à la fuite (à Fribourg...) l'évêque du chef-lieu vaudois. Les moines cisterciens d'Hauterive (FR) se sont établis aux Faverges en 1138, pour plus de sept siècles. Jusqu'à la «révolution radicale» de 1848, où ils durent quitter le canton: leurs biens furent alors dévolus à l'Etat de Fribourg.

Emil Frey Crissier
Centre Automobile Romand
emilfrey.ch/crissier – 021 631 24 11

Votre Centre Automobile Romand

L'avenir se joue en bouteilles

CAVE DES 13 COTEAUX *La coopérative des Côtes de l'Orbe joue la carte de la qualité et de l'accueil pour écouler ses vins toujours plus nombreux.*

C'est une cave sans cave au centre d'Arnex-sur-Orbe, mais elle ne cesse de progresser. « Même si nous confions notre vendange à plusieurs structures, explique le directeur, Patrick Keller, nous nous battons pour faire progresser la qualité de nos vins, et cela fonctionne: nous vendons toujours plus nos propres vins en bouteilles, et de moins en moins le raisin rond. L'objectif est d'arriver à valoriser à 100% notre récolte. » Pour y arriver, les prix payés aux producteurs tiennent compte de la qualité des raisins.

Dans cette terre à rouges que sont les Côtes de l'Orbe, ces cépages sont également majoritaires à la cave, à plus de 70%. « Nos gamays sont magnifiques, nos pinots noirs superbes. Mais notre chasselas a aussi obtenu de beaux résultats dans les concours. » Depuis son arrivée, en 2006, le directeur-œnologue a élargi le catalogue, passant de six vins à une vingtaine. Il a créé une nouvelle gamme, XIIIOr, offrant sous ce jeu de mots le meilleur de la production, en chasselas, gamay, cabernets ou assemblage.

« Nous cherchons à toucher tous les publics, y compris les jeunes », poursuit Patrick Keller. C'est pour eux, mais aussi pour les amateurs, qu'il a lancé des coffrets de dégustation avec bouteilles chemisées et carnet ad hoc, l'un autour des millésimes de gamay, l'autre autour des nouveaux cépages rouges, mara, galotta, divico. La cave s'est également associée à l'opération Escargot rouge, « au style de vin très différent de ce que nous faisons d'habitude ».

L'avenir se joue aussi sur de nouveaux projets. Une gamme plus nature, mettant en valeur les cépages PIWI, résistants aux maladies, déjà plantés chez les sociétaires. Un développement des mousseux et des rosés, deux segments de marché qui prennent de l'ampleur.

« Notre grande force, c'est l'accueil, le conseil, la réception », affirme le directeur. On le croit volontiers à voir la chaleur de cette petite cave qui fonctionne presque en famille, et qui offre avec ses dégustations un choix de produits du terroir local.

Le directeur Patrick Keller (au centre) peut compter sur son comité dirigé par Yvan Monnier, président (à droite), et par Jean-Patrick Gozel, vice-président (à gauche), pour l'aider à la réception des clients.

« Nous nous battons pour faire progresser la qualité de nos vins, et cela fonctionne : nous vendons toujours plus nos propres vins en bouteilles, et de moins en moins le raisin rond. »

Les coopérateurs participent à ces manifestations, eux qui cultivent 45 hectares au total. À eux deux, le président Yvan Monnier et le vice-président Jean-Patrick Gozel représentent le tiers du vignoble. Beaucoup de sociétaires cultivent d'autres productions que la vigne sur leur domaine. Les 13 Coteaux (le nombre de coteaux et de villages de l'AOC) fêtent leurs 75 ans cette année, avec une belle confiance. Une grande fête sera organisée pour l'occasion, réunissant producteurs et clients.

Cave des 13 Coteaux
Place du Village 1
1321 Arnex-sur-Orbe
www.13coteaux.ch

TEXTE David Moginier
PHOTO Bertrand Rey

vins de morges

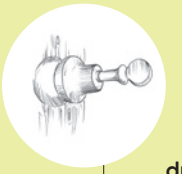
LES VINS DE MORGES METTENT DE
LA MUSIQUE
DANS VOS VERRES!

WINIFY

SCANNEZ LE QR-CODE ET DECOUVREZ
TOUTES LES NUANCES DE NOTRE PLAYLIST EXCLUSIVE
EN PARFAITE HARMONIE AVEC NOS CHASSELAS ET SERVAGNIN.

En 4 mots

Le jargon du vin peut être complexe. Dans chaque numéro, découvrez quelques définitions, si vous ne les connaissiez pas encore, et enrichissez votre vocabulaire pour la prochaine discussion autour d'un verre de vin.



LE GUILLON

Le guillon, cheville de bois (souvent du buis) de quelques centimètres, destinée à obturer le trou pratiqué dans un tonneau… Ce satané guillon… presque insignifiant, et pourtant capable, lorsqu'il est manipulé maladroitement, de transformer une paire de Louboutin en schlaps gogeant dans un pédiluve de chasselas… Guillon serait une altération de quillon, littéralement petite quille, et on peut admettre qu'il en rappelle la forme. Dans certaines régions viticoles de France on le nomme fausset de tonneau…(à dire très vite avec une voix de fausset ?)

LE RAT-DE-CAVE

Si vous deviez croiser une telle bestiole (horreur, un rat !) dans votre cellier, zigzaguant entre les flacons, vous pourriez être tenté de lui balancer votre chèvre à deux becs en laiton massif sur le coin de museau… Inutile ! Le rat-de-cave est une bougie, longue et mince enroulée sur elle-même, ou plus courte et calée dans un bougeoir en spirale. Le bidule date d'avant la fée électricité, mais reste une option pour assortir d'un chouïa de mystère la quête de la bouteille anniversaire du petit Lucien (devenu grand). Le rat-de-cave est aussi le surnom que l'on donnait jadis au fonctionnaire chargé du contrôle de cave…

LA CHÈVRE À DEUX BECS

Voilà qui fait furieusement penser à l'une des créatures improbables des Animaux Fantastiques, spin-off des aventures d'Harry Potter. Imaginez la bestiole, hybride de la chèvre de monsieur Seguin et de Donald Duck + Duffy Duck… bêêê et coin-coin… Nenni… oubliez Norbert Dragonneau et sa valise de magizoologiste… La chèvre à deux becs est un robinet double placé sur un tonneau qui permet de remplir deux bouteilles alternativement sans interrompre l'écoulement du vin. La méthode est lente, super-rétro et bourguignone. Mais quelques vignerons d'ici, désireux de traiter leurs vins avec une extrême douceur l'ont adoptée.

LA CLÉ (DE LA CAVE)

Banale ? Oui…mais si vous la paumez, cette clé, vous risquez fort de traverser le désert à des heures, certes buvables, mais peu favorables à l'intervention d'un serrurier travaillant selon un barême tarifaire potable… Tiens, en prime, cette vieille blague : sur les armoiries du canton de Genève on trouve, à gauche, un demi-poulet, et à droite, la clé de la cave… Bon appétit et santé !

TEXTE Pascal Besnard

ILLUSTRATIONS Nicolas Zentner

Philippe Herminjard

PROPOS RECUEILLIS PAR
Pierre Thomas

Patrick Martin/24 Heures

Un long bail de « défense professionnelle »

Secrétaire de la Fédération vigneronne vaudoise et du label Terravin, Philippe Herminjard prend sa retraite le jour de ses 65 ans, ce 30 juin. Retour sur une carrière au service des vins vaudois.

Quand vous êtes-vous frotté à la réalité des vignerons vaudois ?

Commis de l'OFAG, à Berne, des vignerons, surtout genevois et que je connaissais bien, m'avaient emmené sur la place fédérale, où avait lieu une manifestation… C'était en 2001 et, à cette époque, la viticulture vaudoise allait bien. Certains livreurs de raisin tiraient la langue, mais Lavaux et le Chablais s'en sortaient bien. On était dans une économie porteuse et, globalement, le secteur vitivinicole fonctionnait sans soutien étatique.

Et où en est la viticulture, un peu plus de vingt ans plus tard ?

Tout s'est péjoré. Dans le secteur végétal de l'agriculture suisse, la viticulture est la moins bien lotie… En vingt ans, la tendance s'est inversée ! Chez les Vaudois, du plus petit vigneron-encaveur jusqu'aux plus grands qui se battent avec la grande distribution, c'est de plus en plus difficile.

Y a-t-il eu un événement précis qui a fait basculer les choses ?

Selon moi, la crise structurelle remonte à 2018. Jusque-là, le marché était en légère surcharge. Mais la grande distribution achetait tout le vin disponible avant les vendanges. En 2018, Coop et Denner ont renoncé à constituer des stocks, renvoyant leurs commandes au printemps suivant. Cela a déstabilisé le marché des vins suisses de manière profonde.

L'Etat doit-il prendre des mesures ?

Moins d'Etat, mieux ça vaut, fut longtemps le maître mot. Il faut souligner que le monde viticole vaudois assume sa promotion en honorant seul une taxe obligatoire.

Dans le canton de Vaud, c'est l'Etat qui fixe les quotas annuels de production…

La législation vaudoise prévoit que le Conseil d'Etat fixe les quotas sur proposition de la Communauté interprofessionnelle du vin vaudois. C'est l'ancien esprit du père qui met d'accord ses enfants. L'Etat s'est jusqu'ici beaucoup imposé dans le secteur, mais il est appelé à se retirer, ainsi que le recommande l'OFAG à Berne, au profit des interprofessions.

QUELQUES DATES

1958
naît à Aigle, le 30 juin

1975-1978
Ecole d'horticulture à Lullier (GE)

1979-1982
HES en arboriculture et technologie des fruits et légumes à Changins

1985-1994
conseiller viti-œno à la Station de viticulture et d'œnologie de Châtelaine (GE)

1995-2000
au Service cantonal de l'agriculture à Genève

2001-2005
Office fédéral de l'agriculture à Berne, «cultures spéciales»

2006-2023
Centre Patronal, Paudex. Secrétaire de la Fédération vigneronne vaudoise, secrétaire-gérant du label de qualité Terravin, un temps secrétaire de la commission des 1ers Grands Crus, et divers mandats au service de la viticulture et de l'agriculture vaudoises

DÈS 2015
conseiller communal PLR à Vevey, où il habite

« La viticulture est un monde conservateur. Cet immobilisme nuit à la profession. »

Pourtant, un plan de relance vient d'être présenté par le Canton, à la demande du secteur vitivinicole…

Il est motivé par la crise structurelle. En façade, tout paraît aller bien. En réalité, les entreprises vont mal. Il faut relancer l'économie vitivinicole. L'Etat conditionne son aide en fixant des exigences aux viticulteurs, notamment pour les enjeux sociétaux, tels moins d'engrais et moins de produits phytosanitaires. L'aide pourrait aller jusqu'à 20 millions de francs injectés ces prochaines années, si la filière joue le jeu à la vigne et à la cave. Et grâce au plan de relance, l'Office des vins vaudois (OVV) a vu son budget passer de 3 à 6 millions de francs en 2023. D'autres mesures suivront.

Quelle image véhiculent aujourd'hui les vins vaudois ?

Comme secrétaire-gérant de Terravin, je constate que la qualité intrinsèque s'améliore. Et, notamment, grâce à Terravin, qui fête cette année ses 60 ans, et tire les vignerons vers le haut ! Ensuite, le climat est désormais favorable à la maturité du raisin. La concurrence étrangère pousse aussi le vigneron à prêter une attention toujours plus soutenue à la qualité. Le consommateur compare. L'amélioration de la qualité est aussi une conséquence de la libéralisation du marché…

La concurrence étrangère n'est donc pas que négative ?

Elle est rude ! Depuis 2001, près de 40 interventions parlementaires ont été déposées à Berne pour modifier le contingent tarifaire des vins étrangers. Toutes les propositions ont été balayées par la majorité alémanique. On veut bien sauver la betterave et le sucre suisses, mais pour le vin, on renvoie les Romands au libéralisme… Les vignerons sont victimes de l'équilibre des forces : le monde viticole ne représente qu'une infime partie du produit intérieur brut (PIB) et ne pèse pas lourd face à l'industrie d'exportation. Les vins suisses ne sont pas assurés, à ce jour, d'obtenir des moyens supplémentaires pour leur promotion, malgré une décision favorable des Chambres. Et la « réserve climatique », que les Vaudois ont proposée en 2015 déjà, se heurte toujours à des chicanes législatives…

Un autre dossier législatif qui n'a pas trouvé grâce auprès de la profession, c'est la transformation des AOC viticoles en AOP…

J'ai été le premier porteur de ce projet, au début des discussions sur la Politique agricole 2022. Avec l'argument qu'un jour ou l'autre, on devra y passer. Alors, autant que les Vaudois y aillent avant les autres et vendent les avantages des nouvelles AOP et IGP. Je n'ai pas été suivi. J'ai très vite été considéré comme un vilain petit canard, surtout par l'encavage. Pourtant, on ne peut pas imaginer qu'on reste avec notre système actuel. On aurait tout à gagner à renforcer l'authenticité de nos vins. Même la grande distribution met en avant la provenance exacte des vins. Le consommateur le constate et ça reste porteur.

Finalement, qu'est-ce qui vous a frappé durant votre carrière au service de la vigne et du vin ?

D'une part, c'est un monde qui reste très conservateur. Il faut plusieurs générations pour faire avancer les choses. Dix-sept ans, ça n'est qu'une génération… Cet immobilisme nuit à la profession. D'autre part, humainement, j'en ai tiré beaucoup de satisfaction. Toutes ces assemblées sont chaque fois une aventure humaine… Et je ne trouve pas du tout inutile les associations et mouvements divers, à tous les échelons, où des gens sont prêts à s'investir : ça encourage le dynamisme et la concurrence.

Qui va où ? Qui fait quoi ? Le vin vaudois, c'est avant tout une aventure humaine. Petit tour d'horizon de celles et ceux qui font l'actualité en ce moment.

Les gens

NATHALIE FAVRE

➔ Nathalie Favre devient la nouvelle secrétaire du Mondial du Chasselas. Secrétaire de l'Union Suisse des Œnologues, elle est déjà très familière de l'univers des concours de dégustation de vins. Elle succède à Claude-Alain Mayor, notre estimé conseiller.

FABIO PENTA

➔ Fabio Penta a mené pour la deuxième fois un domaine qu'il conseille jusqu'au titre de Cave suisse de l'année. « L'Œnologue à façon », domicilié à Allaman, compte une cinquantaine de domaines parmi ses clients, dont la Cave du Rhodan, à Salquenen, nommée Cave suisse de l'année en octobre 2022.

Marc Ducrest

LAURA PACCOT

➔ Laura Paccot a repris officiellement le Domaine La Colombe, à Féchy, à la suite de son père Raymond Paccot. Préparée de longue date, cette transition a été célébrée avec faste à l'Hôtel de Ville de Crissier, rendant hommage à la collaboration historique entre les deux prestigieux noms vaudois.

LA CAVE
VEVEY – MONTREUX

Nous avons l'immense joie de vous annoncer que notre **Chasselas du Château des Crêtes 2021** a remporté une **médaille d'Or** au prestigieux concours international, **Mondial des Vins Blancs** à Strasbourg !

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

des vignes

ALAIN CHAPUIS

➔ Alain Chapuis, responsable du service aux associations professionnelles au Centre Patronal, a succédé à Philippe Herminjard en tant que secrétaire de la Fédération vigneronne vaudoise et secrétaire-gérant de l'Office de la marque de qualité Terravin. L'habitant de Chardonne a réalisé une grande partie de sa carrière dans le groupe Manor.

LAURA CRUCHON
CATHERINE CRUCHON-GRIGGS
YAËLLE CRUCHON
MARGARET GRIGGS

Magdalena Menzinger

➔ Catherine Cruchon-Griggs, Yaëlle Cruchon, Laura Cruchon et Margaret Griggs reprennent officiellement les rênes du domaine Henri Cruchon, à Echichens. La fille de Raoul Cruchon, ses cousines et sa femme avaient déjà la charge d'une gamme innovante « les filles vinifient ».

FABIO BONGULIELMI

➔ Fabio Bongulielmi est le nouveau président de la Communauté de la vigne et du vin de Lavaux (CVVL). Originaire de la région italophone des Grisons et diplômé de l'Ecole Hôtelière de Lausanne et du WSET (Wine & Spirit Education Trust), il a rejoint le Domaine Louis Bovard en 2019, avant d'en prendre la direction.

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

Bois ce vin et sois bon comme lui

Confrérie du Guillon
Fondée en 1954 Les vins vaudois

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

Extrait de la Charte de Glérolles du 9 juillet 1974

25.03.2023

Le ressat des Invest

Le Très-Haut, le Tout-Puissant, le Grand Mufti, Sa sérénissime éminence, Lider Maximo : les habitués des ressats savent que ces qualificatifs ne sont que quelques-uns des titres qui désignent le gouverneur. La confrérie partage deux choses avec le Vatican : l'enrobage des hommes de pouvoir et la vénération de son chef. Depuis la création du Guillon, en 1954, six gouverneurs se sont succédé. Le samedi 25 mars 2023, un septième élu a été intronisé par le conseiller fédéral Guy Parmelin à la tête de cette association dédiée à la défense et à la promotion du vin vaudois.

LE SACRE D'ÉRIC LOUP

Ce couronnement à bien entendu été fait à Chillon, lors d'un ressat, mais d'un ressat un peu particulier, celui des Investitures. Conseillers, préfets, autorités civiles et viticoles avaient répondu en nombre à l'invitation, ce qui a vite rempli les 250 places de la grande salle du château. En cuisine, un fidèle de la confrérie : le chef Pierrick Suter, fraîchement auréolé du mérite culinaire suisse a une nouvelle fois enchanté les convives. Dans les verres, des vins vaudois classiques ou atypiques, comme ce La Côte de 2012 servi avec les fromages ou ce pinot gris surmaturé du Chablais qui a accompagné le dessert, ont démontré, s'il le fallait encore, la diversité du vignoble vaudois. Les chantres et clavendiers ont déployé des trésors d'éloquence pour remercier Jean-Claude Vaucher, qui n'a pas manqué un ressat durant ses onze ans de gouvernorat, et pour souhaiter la bienvenue au nouveau Grand Lama, Eric Loup.

LES GOUVERNEURS À TRAVERS LE TEMPS

- 1954 — Jean-François Cuénoud
- 1966 — Robert Anken
- 1984 — André Perey
- 1993 — Louis Ormond
- 2001 — Philippe Gex
- 2012 — Jean-Claude Vaucher
- 2023 — Eric Loup

TEXTE Alexandre Truffer, échotier

PHOTO Yves Leresche

itures

PRÉSENTATION D'ÉRIC LOUP PAR ÉDOUARD CHOLLET

« Eric André Loup, il faut l'admettre : tout dans votre patronyme vous prédestinait à devenir un vilain prédateur. Nomen est omen, affirmaient les Romains : le nom est un présage. M'appelant moi-même Chollet, diminutif signifiant « petit chou », je suis naturellement enclin à accorder du crédit à cette thèse. Je doute en revanche que mes collègues Vogel, ou surtout Corminbœuf, la trouvent à leur goût.

Fidèle à cette autre belle expression antique – tomber de Charybde en Scylla – (aller de mal en pis, si vous voulez, ou plus simplement, en version Valérie Dittli, « naviguer d'Oberägeri à Lausanne »), Eric Loup n'est pas devenu le carnassier attendu, il est devenu banquier. Compte tenu de l'actualité, je laisse chacun juge de l'évolution de ce plan de carrière. Car, comme le relevait jadis le décapant Roland Topor : « Les journaux regorgent d'histoires de braves gens pris en otages à la banque par des gangsters, mais ils restent muets sur les cas, pourtant plus fréquents, de clients pris en otages par leur banquier. »

Le p'tit Loup est né à l'enseigne du signe du Taureau, 2e décan, dont on dit des natifs qu'ils sont gouvernés par la Lune et par Vénus, façon polie de laisser entendre qu'un taureau n'est pas pointu que de la corne. Madame Soleil, qui elle-même n'était pas réputée pour être un volcan, sinon d'Auvergne, leur a toujours prêté une nature intuitive et imaginative, voire parfois émotive, car le Taureau est comme la banque : il a la larme facile…

Attention, met encore en garde Madame Soleil, si les Taureaux en pincent manifestement pour les Vierges, ils ont en revanche peu d'affinités avec les Balances : « Malgré son aversion pour le sport, affirme-t-elle, le Taureau se doit de surveiller son poids et de pratiquer une activité physique régulière, car son penchant pour les bons petits plats et sa nature casanière peuvent lui causer des problèmes ». En clair, on ne dira pas du nouveau gouverneur qu'il présente un risque élevé d'embonpoint, mais qu'il est d'importance systémique ; en d'autres termes : too big to fail.

Eric Loup, alors que vous vous apprêtez à devenir chef de meute et à lever la patte droite – enfin… la patte avant-droite –, l'heure est venue de vous adresser cette phrase rituelle que le célèbre journaliste radiophonique américain Edward Murrow prononçait chaque soir sur les ondes de CBS Europe pendant le bombardement de Londres : « GOOD NIGHT, AND GOOD LUCK ! » »

Voir la présentation entière en vidéo

→ Séverine Evéquoz, présidente du Grand Conseil vaudois, en bonne compagnie.

↓ Le Conseiller fédéral Guy Parmelin a lui-même intronisé le nouveau gouverneur.

↑ ← Nuria Gorrite (en haut à droite), Christelle Luisier Brodard et Valérie Dittli (à gauche): le gouvernement vaudois s'est déplacé en nombre.

PHOTOS Yves Leresche / Déclic Photographies

← Moment de détente avant l'intronisation en tant que gouverneur honoraire de Jean-Claude Vaucher, 6e gouverneur du Guillon, qui avait troqué pour l'occasion sa robe contre un élégant smoking-nœud papillon.

Plus de photos

← Christian Dénériaz lève son verre à la santé du nouveau gouverneur.

« Tout homme marié sait ce qu'est un 49.3 »

« Le vin est la première cause de natalité »

« Il fait partie de ceux qui préfèrent lever le coude que baisser les bras »

« L'omble chevalier de Blonay, ça sent le poisson bien élevé »

« NOTRE SEULE CERTITUDE C'EST QU'AUCUN DE NOUS NE VERRA LA GARE DE LAUSANNE »

« Un klaxon c'est pour prévenir d'un danger, est-ce pour cela qu'on klaxonne aux mariages ? »

LES PERLES DU RESSAT DES INVESTITURES

Au moment de la passation de pouvoir, Jean-Claude Vaucher, gouverneur de 2012 à 2023, et Eric Loup, son successeur, échangent leurs secrets et leurs souvenirs au caveau de Saint-Saphorin.

Confidences entre gouverneurs

C'est un après-midi ensoleillé, quelques jours après le Ressat des investitures qui a intronisé le 7e gouverneur du Guillon. C'est deux heures au caveau de la confrérie, à Saint-Saphorin, avec une bouteille de la même appellation. C'est surtout beaucoup de respect et d'amitié entre le sortant et l'arrivant. Et un premier conseil : « Pour ce rôle, il faut un bon foie et une bonne vessie », rigole Jean-Claude Vaucher, 150 ressats assis à la table du gouverneur sans en sortir. « Tu m'avais prévenu, sourit Eric Loup. Ne rien boire jusqu'au château, et pas d'eau avant 22 heures. »

Les deux hommes se connaissent bien : « Je crois que j'ai été un des premiers conseillers que tu aies intronisés en 2013. J'étais toujours impressionné quand le gouverneur m'appelait au téléphone. Quand il l'a fait pour me dire qu'il se retirait et qu'il pensait à moi pour sa succession, je n'en croyais pas mes oreilles. Tu sais, on est amis mais tu restes mon gouverneur. Le respect n'a pas diminué, bien au contraire. »

Le stress

Le gouverneur honoraire a vécu son premier ressat à une table ordinaire. Et il n'avait rien à annoncer. « C'est toujours un stress d'oublier quelqu'un. Il m'est arrivé parfois de saluer un convive qui n'était finalement pas dans la salle. Mais mon pire souvenir, c'est le soir où j'ai salué un compagnon pour ses 50 ans de sautoir en disant qu'il était le plus ancien. Un autre compagnon s'est levé comme une furie, est venu frapper sur la table en disant que lui avait une année de confrérie de plus. »

Le nouveau, qui a fonctionné comme chantre et clavendier pendant dix ans, a toujours le trac avant. « Je m'inquiéterais si je n'étais pas un peu anxieux avant chaque ressat. Une fois que j'y suis, il y a l'adrénaline qui assure la qualité de la prestation. Mais mon côté un peu protestant m'empêche parfois de vivre complètement mes émotions. »

TEXTE David Moginier

PHOTOS Julie Masson

LA CONFRÉRIE EN UNE PHRASE ?

« Un extraordinaire outil de promotion des vins vaudois, dont certains vignerons ne se rendent hélas pas compte. »

Jean-Claude Vaucher, 6e gouverneur du Guillon

La charge

« C'est un poste très chronophage, explique le N° 6, bien plus que ce qu'on m'avait présenté à l'époque. » « Donc bien plus que ce que tu m'as présenté ? », s'inquiète son successeur. « Quand j'étais encore chez Schenk, j'estimais la charge à un 20%, poursuit Jean-Claude Vaucher. Heureusement, j'ai eu la chance d'être pleinement soutenu par mon conseil d'administration, qui a accepté que j'y consacre du temps. En même temps, c'est un tel apport au niveau *public relations* pour l'entreprise. » « J'ai aussi un beau soutien de la Raiffeisen, confirme Eric Loup. Mais je ne me rendais pas compte du nombre d'invitations que j'allais recevoir. Hier, c'était juré au Mondial de la flûte… »

« Gouverneur au Guillon, c'est étonnant le prestige que cela a en dehors de la confrérie, raconte le sortant. Tout le monde te pose des questions, tu as presque l'impression d'être considéré comme un conseiller d'Etat… mais sans les soucis de la charge. La confrérie est tellement appréciée, cela t'ouvre des portes extraordinaires, des rencontres de personnalités. Et on ne reçoit presque aucune critique. »

Les deux gouverneurs échangent quelques souvenirs communs, la visite de l'antre du Conseil fédéral ou celle des appartements privés de la princesse de Liechtenstein. « Tu as bien aimé Sophie von und zu… », rigole Eric Loup. « Elle a une telle classe, avoue son prédécesseur. Elle nous a rendu au centuple ce qu'on lui avait offert au Guillon. Mais j'ai adoré faire asseoir à la même table la socialiste Nuria Gorrite et l'UDC Ueli Maurer et qu'ils aient eu du plaisir à se voir, à discuter. C'est une force de la confrérie, faire se rencontrer des gens de tous les horizons. »

Les femmes

Jean-Claude Vaucher l'admet, son plus grand regret est de ne pas avoir intronisé de femme dans les conseils de la confrérie. « Sans le Covid, je pense que j'aurais eu le temps. Je laisse ce plaisir à mon successeur. Mais c'est tellement normal. On ne peut pas les accepter comme dame compagnon et pas comme conseillère. En plus, elles amèneront beaucoup. C'est un tel creuset de compétences. » « Il y a eu des réticences, mais on est mûrs aujourd'hui », confirme Eric Loup.

LA CONFRÉRIE EN UNE PHRASE ?

« Une grande famille pleine de personnalités remarquables ou, si on le dit en vaudois : une épéclée de bons types. »

Eric Loup, 7e gouverneur du Guillon

L'amitié

« On m'avait vendu la formidable amitié entre les conseillers et, au début, j'ai été un peu déçu, se souvient Eric Loup. Je suis allé voir Jean-Claude qui m'a dit : "Continue à t'impliquer et tu verras !" Il avait bien raison, ce sont des amitiés formidables, d'autant qu'on se voit très souvent dans l'année. Et il y a les courses des conseillers ! Par exemple, je suis abbé-président de l'Abbaye La Persévérante de Montheron, mais on ne fait qu'un événement tous les deux ans, ça limite. » « Et nous, nous avons un liant extraordinaire, le chasselas, s'amuse Jean-Claude Vaucher. Le Guillon, c'est vraiment ma deuxième famille. Et, comme les conseillers sont cooptés, cela évite les frottements. Heureusement, parce que ce sont tous des bénévoles et la charge de travail est importante. »

La modernité

« Les gens peuvent se demander si tous ces hommes en robe, ce n'est pas une secte, sourit le nouveau gouverneur. On a parfois des remarques sur les sautoirs. Mais conjugué au château de Chillon, cela donne une image grandiose pour les vins vaudois. » « Les gens sont émerveillés, cela donne un côté exceptionnel, confirme Jean-Claude Vaucher. J'ai vécu pas mal de confréries bacchiques mais il n'y a rien qui ressemble à ça. »

« Mais cela ne doit pas nous empêcher de nous poser toujours des questions sur ce qu'on peut améliorer, renchérit Eric Loup. Devrait-on raccourcir la durée des ressats, par exemple ? Devrait-on y introduire un entracte ? On a toujours dit que c'était impossible, mais je déteste quand on me dit "c'est impossible" ou "on a toujours fait comme ça". Nous devons aussi améliorer notre communication, en investissant le numérique, les réseaux sociaux comme Instagram, pour parler aux jeunes. » « On est pourtant en plein boom, reprend Jean-Claude Vaucher. Au début de mon mandat, j'ai connu des ressats où le château n'était pas complet. Là, on refuse du monde au point que certains nous demandent de faire des soirées supplémentaires. Ce qui serait compliqué, nos bénévoles donnent déjà tellement de leur temps. »

VIDÉOS BONUS

Jean-Claude Vaucher

Eric Loup

Profitez de l'incomparable panorama que vous offre notre terrasse sur le vignoble d'Epesses et le Léman.

Le samedi de 10h à 18h
et le dimanche de 11h à 18h

RP 93 Robert Parker Wine Advocate

«Le Plant Robert de Lavaux 2020 est un splendide rouge à la robe pourpre brillante. Le nez est pur, intense et très élégant, avec des arômes de fruits rouges (cerises et baies) entremêlés de notes épicées, finement grillées et poivrées. C'est un vin clair et frais qui révèle une finesse remarquable, avec une texture soyeuse. Très vif et stimulant et donc un excellent vin de gastronomie.»

Stephan Reinhardt
Robert Parker - Wine Advocate

Au Clos de La République

Ruelle du Petit Crêt 1 | 1098 Epesses | Tél. +41 (0)21 799 14 44

www.closdelarepublique.ch

Qualité, qualité, qualité...

LE MOT DU GOUVERNEUR
ÉRIC LOUP

Dans la vie privée, professionnelle ou encore associative, la qualité est un gage de réussite. La preuve en a été donnée lors du ressat des Investitures. La qualité de l'organisation, des vins et des mets ainsi que de leurs présentations, a permis aux invités de vivre une soirée merveilleuse et féerique. L'excellence du travail est ainsi reconnue à sa juste valeur, les applaudissements lors des remerciements ont démontré une satisfaction à la hauteur des efforts consentis par chaque intervenant.

La qualité des personnes, des contacts, des comportements amène également une sensation de respect et de plaisir à partager jamais contestée. Il suffit de voir les sourires et la joie de se retrouver, de converser et d'écouter, cette dernière force étant indispensable à une saine convivialité. Qui plus est lorsque cela se passe avec des personnes d'horizons différents, sans jugements liés au genre, à l'âge, à la position sociale.

Et puis il y a la qualité des vins vaudois, par eux de nos vigneronnes et vignerons. Que ce soit lors des concours internationaux ou encore dernièrement dans la dernière édition du guide Parker, les vins vaudois prennent une place de choix. Cette reconnaissance est aussi un encouragement à persévérer dans cette quête d'excellence. La Confrérie du Guillon va elle aussi mettre tout en œuvre afin que son rôle de promotion soit démultiplié, permettant ainsi à ses compagnons et invités de découvrir ou reconnaître que les vins vaudois ont beaucoup d'atouts à faire valoir.

Ce premier message ne pouvait se terminer sans adresser de vifs remerciements à mon prédécesseur Jean-Claude Vaucher. Homme de valeurs bourré de qualités, il aura porté la brante pendant 11 années en perpétuant l'éclat d'une confrérie rassembleuse et soucieuse de la mise en valeur des vins vaudois. C'est avec fierté que je relève le défi, en me souvenant de la qualité de mes prédécesseurs et en m'appuyant sur celle de ceux qui vont m'accompagner dans cette si belle aventure.

qualité...

Grands Crus et Tradition

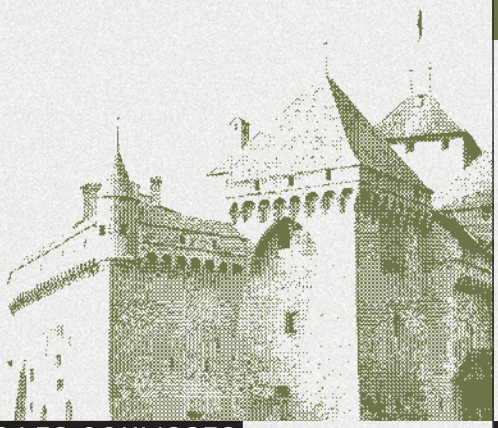
Les Frères Dubois

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



DANS LES COULISSES
DU CHÂTEAU DE CHILLON

LES FANCHETTES

Chantal Casagrande

GÉNÉRALE DES FANCHETTES

? Habillées du costume vaudois de travail, les fanchettes portent ce nom en souvenir d'une des premières générales, qui tenait le Café du Grütli, à Montreux. Agiles et rapides, les 22 fanchettes (accompagnées aujourd'hui de quelques fanchons) sont l'un des rouages essentiels du bon déroulement des quatorze ressats et des deux Quatre heures organisés chaque année par la confrérie.

Depuis 27 ans, le rire enjoué de Chantal Casagrande résonne dans les coulisses du château de Chillon lorsque la confrérie y célèbre le vin vaudois. Communicatif et spontané, ce rire alterne avec les ordres, précis et clairs, que la générale donne de quatre heures de l'après-midi à deux heures du matin. Premières arrivées et dernières parties, ou presque, les fanchettes sont en charge du dressage des tables, du service lors du ressat et du débarrassage. Outre la grand salle – qui n'accueille pas plus de 242 couverts – il faut aussi gérer les « arrières », où ripaillent les gais compagnons, les musiciens et les conseillers qui interviennent au cours du ressat. En tout, près d'une cinquantaine de personnes qui mangent (comme les convives) et boivent (souvent un peu plus) dans la Salle du Châtelain, celle-là même où ont eu lieu l'apéritif et les intronisations. Pour napper les tables, aligner parfaitement les couverts et vérifier que les 1500 verres au monogramme du Guillon n'ait pas la moindre trace de doigts, les fanchettes (et fanchons) ne sont que vingt-deux. « Tout est minuté, maîtrisé, répété. Chaque fanchette sait quelle table elle doit servir », explique Chantal Casagrande qui organise ce ballet depuis bientôt trois décennies.

« Tout est minuté, maîtrisé, répété. Chaque fanchette sait quelle table elle doit servir. »

Lorsqu'on lui demande quels sont ses meilleurs, et ses pires, souvenirs, c'est avec un grand rire que la générale esquive la question. « Tous les ressats ne sont que du bonheur », assure-t-elle. « Bien entendu, il peut toujours arriver un problème comme un malaise en salle, une fanchette qui tombe dans les escaliers en portant une assiette ou une défaillance d'un four en cuisine. » Gérer ces aléas fait partie de sa mission de générale. Il faut juste qu'ils péjorent le moins possible l'extraordinaire expérience guillonesque des convives. On pourrait penser que comme les grands serviteurs de l'Etat, la générale a pour devise « Servir et disparaître ». Mais là encore, grand éclat de rire retentit. « Même si je forme déjà Liliane Gloor, qui me succèdera un jour, je suis encore là pour un moment. Alors servir, oui et avec plaisir, mais disparaître, pas tout de suite ! »

TEXTE Alexandre Truffer
PHOTO Déclic Photographies

28–29.04 et 05–06.05

Les ressats de la Flotte

En intronisant un nouveau gouverneur, les conseillers du Guillon ont-ils fait entrer le loup dans la bergerie ? C'est la question qui a taraudé plus d'un chantre et clavendier lors des ressats de printemps. En effet, le couronnement du nouveau Tout-Puissant a été suivi d'un tsunami de mise à jour. Lors des intronisations, les spectateurs découvraient un lieutenant-gouvernal frais émoulu, un nouveau prévôt et devaient se préparer à faire la connaissance d'un autre connétable dans un proche avenir. Toutefois, la ré-

TEXTE
Alexandre Truffer

volution n'était pas que de palais. Deux éléments que l'on pensait intangibles du repas ont été emporté par la tornade moderniste : la prière récitée par le gouverneur au début du repas été revisitée et le fromage a été servi sous forme de fondue par un Michael Rochat en grande forme. Heureusement, l'élan réformateur s'est arrêté aux portes de la cave et personne n'a – malgré le titre de ces ressats qui rendaient hommage aux élégants vaisseaux Belle Epoque qui traversent le Léman – osé remplacer les grands vins vaudois par des minérales.

En tant que nouveau prévôt, Raoul Cruchon se doit d'avoir du souffle.

LES PERLES DU RESSAT DE LA FLOTTE

« A un certain âge, un 69 peut vite se transformer en 118 »

«N'est-ce pas en Suisse que l'or loge?»

« Au lieu de produire de simples vins de messe, le Vully fait des vins cultes »

« Le dessert c'est le seul moment où vous verrez du vert sur un financier »

«AVEC LE DÉZALEY, ÇA IRA PAS MIEUX, MAIS PLUS LONGTEMPS»

« Nous sommes dans nos petits souliers, même si vous êtes reçu en grande pompe »

« Je suis heureux de voir ce soir que la canicule n'a pas eu trop d'impact sur la population âgée »

PHOTOS Déclic Photographies

Vendredi 28 avril

COMPAGNON D'HONNEUR

Benoît Gaillard (1)
Président du Conseil d'administration de la CGN Lausanne

COMPAGNON MAJORAL

Alex Beauval (2)
1er Capitaine CGN Gingins

Maurice Decoppet (3)
Président de la CGN Belle Epoque et de l'Association des amis des bateaux à vapeur du Léman St-Sulpice VD

COMPAGNON JURÉ

Hélène Noirjean (4)
Directrice de la Fédération suisse des vignerons & Vitiswiss Delémont

COMPAGNON

Anthony Bastian
Evian

Dimitri Burnier
Nyon

Carlos Manuel Correira
Gland

Patrick Glannaz
Morges

Gilles-Manuel Grec
Grancy

Théo Lavanchy
Pully

Olivier Magnenat
Bavois

Nicolas Mayer
Territet

Jean-Benoît Ogay
Cully

Stéphane Pommaz
Corseaux

Laurianne Raffin
Bex

Lucie Raymond
Thonon

Dimitri Ribes (5)
Corseaux

Marco Vessella
Lonay

Marc Vicari
Cheseaux

Valentin Vionnet (6)
Préverenges

← Père et fille: Daniel et Valérie Marendaz de la Cave de la Combe à Mathod.

↓ La CGN bien présente aux ressats de la Flotte, avec notamment Jean Denais, compagnon majoral (sautoir vert et jaune) et Laurent Wehrli, compagnon d'honneur (sautoir jaune).

↑ En bonne compagnie, André Fuchs (à droite), directeur général de Schenk.

↓ Des membres du cotterd du Tessin heureux d'avoir fait le déplacement.

← Adoubement du nouveau lieutenant-gouvernal, Claude Piubellini.

Samedi 29 avril

LIEUTENANT-GOUVERNAL

Claude Piubellini (7)
Pharmacien
Pully

COMPAGNON MINISTÉRIAL

Bruno Bersier
Gai compagnon
Aigle

Jacques Vacheron
Gai compagnon
Aigle

COMPAGNON

Marjorie Bonvin (8)
Aigle

Marc Bovier
St-Légier-La Chiésaz

Matthieu Chardonnens
Domdidier

Joël Cornuz
Lutry

Sébastien Cornuz
Pully

Blaise Dagon
Penthéréaz

Françoise Dagon
Penthéréaz

Andy Dubey
Gletterens

Raphaël Farquet
Savièse

Tatiana Filicheva
Savosa

Yann Gilliéron
Puidoux

Alexandre Herren
Yverdon

Fausto Hetzel
Vezia

Vincent Jourdain
Ollon VD

Laurent Kilchherr
Founex

Lukas Linder
Bâle

Samuel Maier
Cressier

Cédric Page
Fribourg

Jacques Papaux
Bourguillon

Marc-Antoine Ramelet
Zurich

Marc Schlüchter
Le Mont-sur-Lausanne

Antoine Schweizer
Vandoeuvres

Loïc Sercomanens
Morges

Patrick Sercomanens
Nyon

Diego Tabord
Yvorne

Vendredi 5 mai

COMPAGNON MAJORAL

Adrian Aebi (9)
Directeur de Suisse Grêle
Herzogenbuchsee

Dominique Blanc
Président de l'Association suisse de Football
Lausanne

Gilbert Carrard
Président de l'Association cantonale vaudoise de Football
Poliez-Pittet

COMPAGNON JURÉ

Janie Burdet (10)
Chapeau noir 2022
Orzens

COMPAGNON MINISTÉRIAL

Gabriel Buttay
Dirigeant de société
Thonon

COMPAGNON

Olivier Balsiger
Oulens-sous-Echallens

Claude-André Bournoud
Yvorne

François Busslinger
Pully

Bertrand Gillabert
Orbe

Alain Kurzen
Bioley-Orjulaz

Thierry Pahud
Poliez-le-Grand

Hervé Pittet
Bottens

Marc Plumez
Vevey

← Complicité lors de la passation du titre de maisonneur de Hans-Ruedi Gerber à Blaise Corminbœuf (à droite).

(10)

(12)

↑ François Huguenet, tout sourire.

→ Pierre Schultess, préfet honoraire du cotterd du Tessin.

Plus de photos

(13)

(9)

(11)

← Philippe Dufour, horloger d'exception, entouré par sa femme et sa fille.

Samedi 6 mai

COMPAGNON D'HONNEUR

Philippe Ziörjen
Directeur Suisse romande Coop
Yens

COMPAGNON MAJORAL

Philippe Humbert Dufour (11)
Horloger indépendant d'exception
Le Solliat

COMPAGNON

Philippe Arrighi
Fétigny

Matthjas Bieri
Berne

Michèle Cottier Jotterand
Etoy

Julien Cressier
Lugnorre

Mathieu Despraz
Granges-Marnand

Yves Donzé
Morges

Sabrina Fallet (12)
Chapeau blanc 2022
St-George

Cédric Gaillard
Perroy

Tristan Gilliand
Granges-Marnand

André Hächler
Holziken

Bernard Nicod
Granges-Marnand

Alexandre Pahud
Châtel/Montsalvens

Sylvain Parisotto
Froideville

Alexis Praz
Montreux

Paolo Scano
Lucens

Eric Schnell
Mauborget

Sophie Sieber Meylan
Vevey

Philippe Siffert
Avenches

Doris Sommer (13)
Puidoux

Johann Stauffacher
Avenches

Cotterd de Lucerne

La relève se profile

TEXTE Claude Piubellini

PHOTOS Sladja Kaufmann

UN COTTERD
QU'EST-CE QUE C'EST ?

Ce mot est issu du patois vaudois, le verbe coterdzi signifie faire la causette (entre amis ou voisins). Il peut s'écrire coterd ou cotterd (le Guillon lui a préféré cette orthographe) dans sa version francisée et a pris la signification de veillée ou lieu où l'on fait la causette, rappelant le fameux carnotzet vaudois.

La Confrérie du Guillon a repris ce terme pour désigner ses ambassades hors du canton de Vaud.

LES 10 COTTERDS DU GUILLON

- BERNE
- BÂLE
- LUCERNE
- ARGOVIE
- ZURICH
- ST-GALL
- FRIBOURG
- JURA
- TESSIN
- SAVOIE

A quelques kilomètres du centre historique de Lucerne, dans le petit village d'Udligenswil le préfet lucernois Eric Nicole avait à nouveau convié ses ouailles. Les invités présents (une quarantaine de personnes) se sont retrouvés au restaurant Frohsinn, excellente adresse locale pour les gastronomes. Guillaume Potterat, vigneron à Cully, et son épouse accueillent les invités avec un premier verre de bienvenue, un Epesses grand cru de belle qualité. Une fois les participants tous installés et après les salutations d'usage, le concours Jean-Louis débute. Cinq chasselas, millésime 2021, des cinq régions emblématiques du canton sont goûtés et commentés avant d'être resservis, bouteille chemisée, dans un ordre aléatoire qu'il s'agit de découvrir. L'exercice est périlleux et bien des évidences s'évaporent au fur et à mesure des dégustations, malgré

Le plaisir de la dégustation en toute décontraction.

Préfet (Eric Nicole, à gauche) et légat (Claude-Alain Mayor), ordonnateurs de la soirée.

quelques indications précieuses données par le légat, Claude-Alain Mayor, grand ordonnateur de ce concours. Ensuite, un vin est dévoilé pour aider les convives et il est précisé que seuls deux vins ont été croisés. Mais lesquels?

Au final, ces indices permettront à trois compétiteurs de se démarquer et trouver la bonne combinaison. Chacun reçoit un diplôme de bon dégustateur et au tirage au sort, c'est Olaf Stührk qui remporte deux invitations gratuites aux futurs ressats du château de Chillon. Il est alors temps de quitter la table de dégustation pour l'apéritif où l'Epesses du domaine Potterat fait merveille, accompagné de divers feuilletés proposés par l'établissement.

L'assemblée se dirige ensuite dans une deuxième salle où le repas est servi dans une ambiance feutrée. Tout d'abord quelques raviolis maison fourrés aux asperges, accompagnés d'un beurre noisette et de parmesan. Un Courseboux (appellation Villette), présenté par notre vigneron de Cully, côtoie cette entrée gourmande. Un roastbeef sauce béarnaise, gratin et légumes, est ensuite proposé pour mettre en évidence deux rouges du domaine Potterat : le pinot noir de Villette et le Plant Robert, pourtant épuisé dans le millésime 2021, mais dont ont été réservées des bouteilles en vue de cet événement. Pour achever de caler les estomacs les plus affamés, il est finalement servi une mousse au chocolat aérienne avec sa crème de la Gruyère, que les convives peuvent accompagner des vins déjà proposés durant la soirée. Après la divulgation des résultats du concours et la remise des récompenses, le préfet remercie chacun de sa participation en annonçant qu'il préside son dernier cotterd, car il passera la main d'ici la fin de cette année à son successeur désigné, Stefan Dettwiler, dont le portrait sera brossé dans un prochain article.

CHASSELAS DU CONCOURS JEAN-LOUIS

RÉGION «LA CÔTE»

Vinzel Grand Cru 2021 de la cave des Rossillonnes à Vinzel

arômes floraux et d'agrumes, friand, minéral, tendre et gras en bouche

RÉGION «NORD VAUDOIS»

L'Arquebuse Grand Cru 2021 cave de Bonvillars

arômes d'agrumes, pomme verte, équilibré, minéral et sapide

RÉGION «LAVAUX»

Courseboux Grand Cru 2021 du domaine Potterat

nez puissant et minéral, arôme de pierre à fusil, tendre et chaleureux

RÉGION «DÉZALEY»

Dézaley-Marsens Grand Cru 2021 du domaine de la Tour de Marsens

arômes de poire et miel avec une touche d'agrumes, soyeux et rond

RÉGION «CHABLAIS»

La Faveur des Muses (Ollon) Grand Cru 2021 des Celliers du Chablais

fruité et citronné, élégant et velouté, ample et floral, finale corsée

Déguster gratuitement les meilleurs Chasselas du Monde dans les plus beaux châteaux de Suisse romande

Jeudi 31 août de 17h à 20h
au Château d'Auvernier

Samedi 9 septembre de 10h à 13h
au Château d'Aigle
suivie d'une tavolata

Samedi 16 septembre de 17h à 20h
au Pressoir à Russin (GE)

Jeudi 21 septembre de 17h à 20h
au Château de Châtagneréaz
(Essertines-sur-Rolle)

Samedi 30 septembre de 17h à 19h
au Château de Villa (Sierre)
suivie d'une raclette

Inscriptions ici !

MONDIAL DU CHASSELAS
Gutedel • Fendant

Powered by SWISSWINE

---

vaud oenotourisme VAUD

CLOS DE CHILLON GRAND CRU

VENTE EXCLUSIVE à la Boutique et au Bazar du Château

CHILLON
SITE CULTUREL SUISSE

Henri Badoux
1908

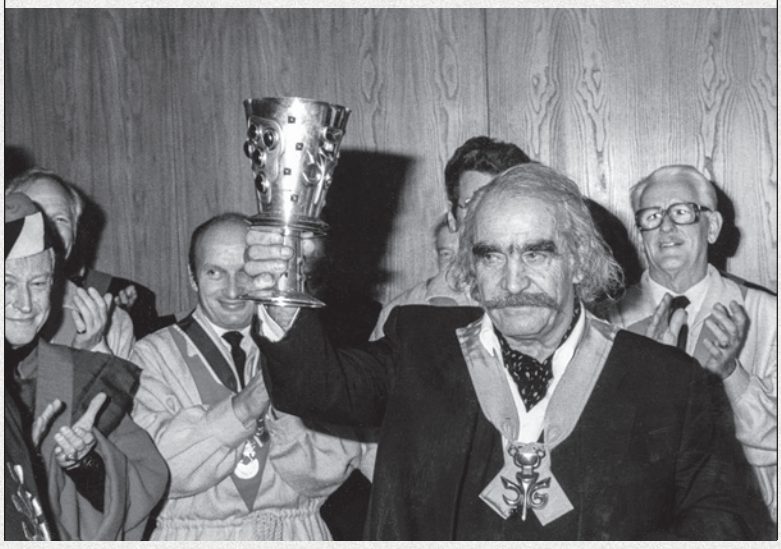
Vinifié et mis en bouteilles par la Maison Henri Badoux, le Clos de Chillon, AOC Lavaux, est élevé dans une quarantaine de barriques dans les souterrains de la forteresse.

www.chillon.ch

Il était une fois au Guillon Jean Tinguely

Tinguely est célèbre pour ses gigantesques machines qui tournent et grincent dans le vide, à l'image d'Eureka, qui suscita la controverse à l'Expo 1964. Cet anarchiste et anticonformiste était aussi un épicurien généreux, ami des vins vaudois.

Jean Tinguely, né le 22 mai 1925 à Fribourg et mort le 30 août 1991 à Berne. Sculpteur, peintre et dessinateur suisse. Il est considéré comme l'un des plasticiens les plus importants du 20e siècle.



Jean Tinguely a été reçu compagnon d'honneur le 7 juin 1991. Cette distinction consacrait une authentique connivence – aussi improbable pût-elle paraître – entre l'artiste et la confrérie. Il aimait la fête, la débauche de couleurs, la bonne chère et le vin. Il venait d'ailleurs de dessiner l'affiche de la « Fête des Vignerons '91 », un spectacle donné à Beaulieu et composé d'un florilège des six précédentes éditions sous l'égide de l'Opéra de Lausanne.

A l'occasion de la préparation de cet événement dans le cadre du 700e de la Confédération, j'ai eu, grâce à Pierre Keller, le privilège de côtoyer Jean Tinguely. Il recevait en salopette dans son antre de la Verrerie près de Semsales, une ancienne halle industrielle qu'il avait transformée en antimusée sous le nom de Torpedo Institut. Il fallait prendre place dans la cuisine en formica façon années 60, après avoir enjambé des dizaines de découpes de carton d'emballage à moitié peintes et posées à même le sol. Et lui, tout en discutant le plus sérieusement du monde, empoignait ses pinceaux et ajoutait ici ou là une touche de couleur, collait une plume d'oiseau ou quelque matériau de récupération. Pour entretenir la conversation, il sortait malicieusement d'un placard insignifiant un Château Haut-Brion ou un autre cru prestigieux qu'il servait sans chichi, comme s'il s'était agi d'un litron acheté à l'épicerie du coin.

Tinguely est mort quelques mois après son intronisation. Il s'en est fallu de peu que notre confrérie passe à côté d'un grand homme certes atypique, mais cultivant au plus haut point nos valeurs de partage et de convivialité.

TEXTE Claude-Alain Mayor

PHOTO Archives Guillon

Lieux de mémoire

LE BILLET DU CHANCELIER
ÉDOUARD CHOLLET

Certains souvenirs sont coriaces. Ceux de l'enfance occupent à ce titre une place toute particulière dans l'échelle de persistance. Ainsi, comme pour de nombreux petits Vaudois, mon premier contact avec les mammifères arctiques ou les grands fauves de la savane a été établi dans les vastes salles d'exposition du palais de Rumine. Ils avaient beau avoir le pelage fatigué et le regard dans le vague, les empaillés de la Riponne en imposaient. L'autre jour, douce réminiscence, je lisais que des déménageurs spécialisés y avaient sué sang et eau pour ringuer dans les escaliers un morse lourd comme deux Steinway de concert. Voilà le mastodonte du Grand Nord – unique représentant de la famille des odobénidés, comme l'étymologie grecque qualifie ceux « qui marchent sur les dents » – ressuscité d'entre les mers !

Aux cimaises de ce même bâtiment était jadis accrochée « L'Exécution du Major Davel », toile marquante de Charles Gleyre. Les gamins frissonnaient alors en regardant la mine patibulaire du bourreau de droite, dont la longue cape rouge masquait à peine l'espadon qui allait tantôt s'abattre sur la nuque du martyr. De cette huile monumentale – trois mètres de haut ! – ne reste plus aujourd'hui qu'un fragment, après qu'un illuminé eut bouté le feu à la toile une nuit d'août 1980. Mais le vrai lieu d'agonie, lui, est toujours intact, tertre austère niché dans les bois de Vidy dont je regrettais enfant qu'ils ne pussent pas témoigner…

« Le nouveau pont du Château de Chillon a autant de cachet qu'une travée d'autoroute. »

Dans ces souvenirs sépia trônait jusqu'il y a peu l'ancien pont CFF du Château de Chillon. Certes, il n'était pas dû au fil à plomb de Jacques de Saint-Georges, l'architecte de l'édifice principal, mais il donnait tout de même le change, avec son toit mignon et son plancher brinquebalant. C'est par là qu'on entrait dans l'Histoire, alors que le nouvel ouvrage a autant de cachet qu'une travée d'autoroute. Et puis on aimait bien, naguère, voir les hauts talons s'aventurer sur le pavage en boulets comme le fakir se risquant sur la braise. De feu ou de glace, le temps des odobénidés est décidément révolu.

IMPRESSUM **LE GUILLON** la revue du vin vaudois depuis 1954 **S'abonner** → 2 numéros / année → CHF 30.- → www.revueleguillon.ch

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

Gérants : Eric Loup (président), Luc Del Rizzo, Daniel Henry Rey

Partenaires : Confrérie du Guillon, Office des Vins Vaudois, Terravin, Fédération des caves viticoles vaudoises, Direction générale de l'agriculture, de la viticulture et des affaires vétérinaires (DGAV), Service de la promotion de l'économie et de l'innovation (SPEI).

Responsables d'édition : Gisèle Ferrot et Anick Goumaz

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

Traduction : Evelyn Kobelt, Eva Zwahlen, Loyse Pahud.

Graphisme et illustrations : Enzed, Lausanne, Mélanie & Nicolas Zentner, Mathieu Moret

Photos : Sandra Culand, Edouard Curchod, Julie Masson, Déclic Photographies, Bertrand Rey, Hans-Peter Siffert.

Photolitho : L'atelier prémédia

Impression : PCL Presses Centrales SA

Annonces publicitaires : Advantage SA, regie@advantagesa.ch, 021 800 44 37

Vin Vaudois L'EXCELLENCE DES TERROIRS

COMMANDEZ VOTRE CARTON

LIVRAISON GRATUITE

CAVE DE LA CRAUSAZ
FÉCHY

Nous nous réjouissons de votre visite à Féchy, dans notre cave pour une dégustation

Nous sommes ouvert pour vous
Lundi à vendredi: 7h à 12h – 13h à 18h
Samedi: 8h à 12h – 14h à 17h

Féchy / 1 carton de dégustation

5 x 70 cl Cave de la Crausaz Féchy / Féchy AOC La Côte	Fr. 43.50
5 x 70 cl Rouge Cave de la Crausaz / Les Bourrons, Assemblage	Fr. 43.50
5 x 70 cl Rosé La Crausaline / Rosé de Pinot Noir	Fr. 45.00
15 bouteilles livrées à votre domicile (livraison offerte) sous réserve de changement	**Fr. 132.00**

Je commande 1 carton de dégustation livré à mon domicile pour la somme de Fr. 132.00 (uniquement en Suisse)

Nom/Prénom: _____

Rue: _____

NP/ Lieu: _____

Tél. _____

Email: _____

Signature: _____

A retourner à: Bettems Frères SA
Chemin de la Crausaz 3 • 1173 Féchy
fechy@cavedelacrausaz.ch

GN

Passez commande sur notre site **cavedelacrausaz.ch** en scannant le QR code ou en retournant le bulletin par poste ou par mail

Cave de la Crausaz
Bettems Frères SA
chemin de la Crausaz 3 - 1173 Féchy

021 808 53 54
cavedelacrausaz.ch

RAIFFEISEN | Suisse.

GRAND TOUR
of Switzerland

La Suisse découvre la Suisse.

Du 1er mai au 30 novembre 2023

Jusqu'à 50 % de rabais

En tant que sociétaire Raiffeisen avec le statut MemberPlus, vous bénéficiez de jusqu'à 50% de rabais sur les offres du Grand Tour of Switzerland.

raiffeisen.ch/grandtour

MEMBER PLUS