

LE LA REVUE
DU VIN
VAUDOIS

N°63 - 02/2023
REVUELEGUILLON.CH

GUILLON

DOSSIER

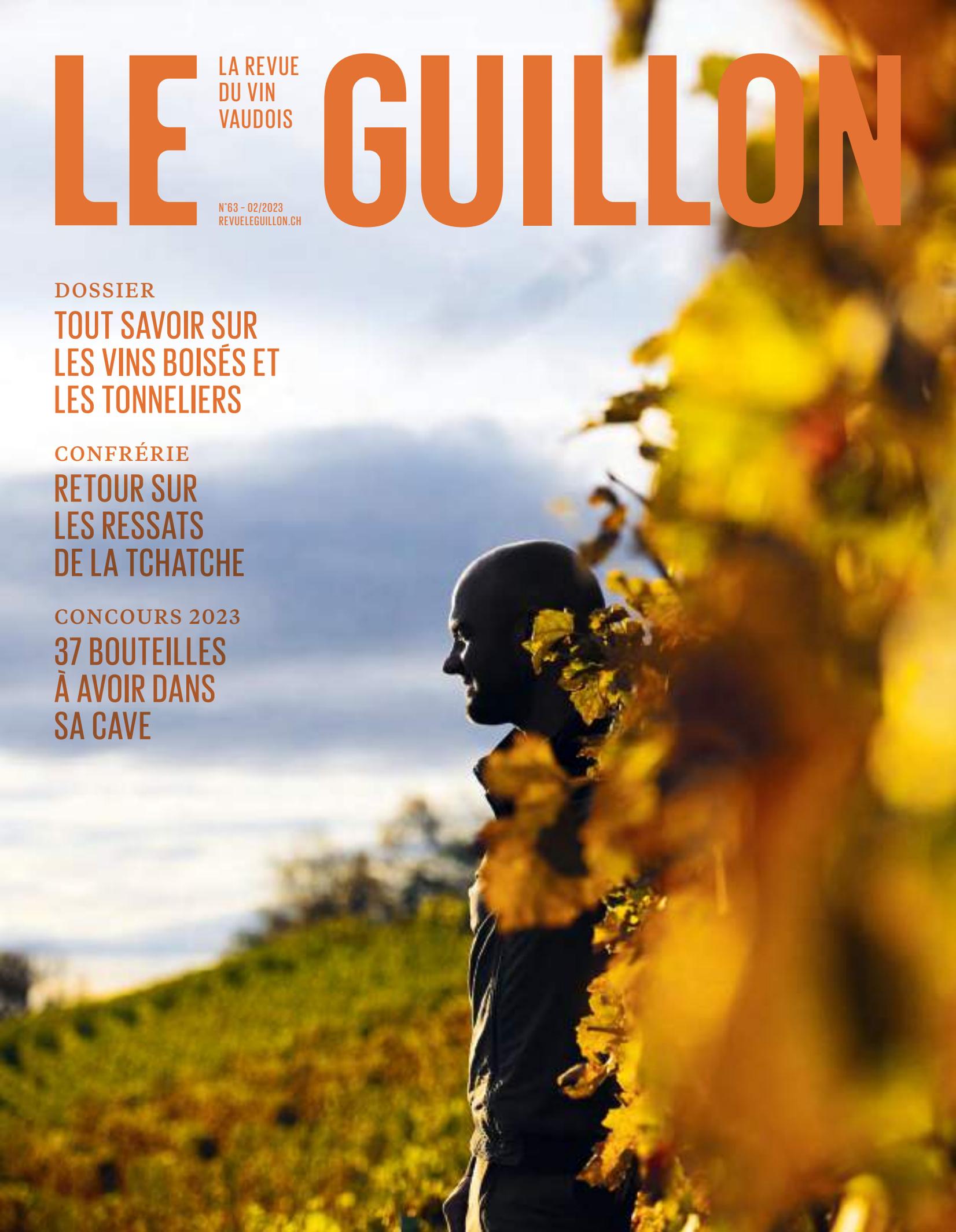
TOUT SAVOIR SUR
LES VINS BOISÉS ET
LES TONNELIERS

CONFRÉRIE

RETOUR SUR
LES RESSATS
DE LA TCHATCHE

CONCOURS 2023

37 BOUTEILLES
À AVOIR DANS
SA CAVE



RAIFFEISEN



Ce qui **nous** différencie:
la stabilité.

Nous utilisons nos bénéfices pour garantir notre stabilité à long terme et ainsi mériter votre confiance.

Nous affectons la majeure partie de nos bénéfices à nos réserves pour offrir une sécurité élevée à nos 3,6 millions de clientes et clients. Parce que nous sommes une coopérative.

En savoir plus:



Qu'importe le flacon

■■■ pourvu qu'on ait l'ivresse!

N'en déplaise à son auteur Alfred de Musset, cette édition de votre revue ne pourrait pas être plus en contradiction avec cette célèbre expression répétée de caves en carnotzets. Notre dossier spécial consacré à des tonneliers suisses passionnés, ainsi qu'à ces crus boisés si appréciés démontre à quel point le choix du contenant revêt une importance capitale dans tout le processus d'élaboration d'un vin. Qu'il lui confère des notes toastées ou qu'il se contente de favoriser la micro-oxygénation, le vase fait partie intégrante du savoir-faire.



Avouons-le, ce n'est ni la première, ni la dernière fois que les amoureux de vins vaudois font mentir les dictons populaires. Par exemple, ce n'est certainement pas un Vaudois qui dira que « Blanc sur rouge rien ne bouge, rouge sur blanc, tout fout le camp »! En effet, nous tenons tous à la belle tradition de la « rincette », qui veut que nul ne puisse quitter une table sans avoir encore profité d'un dernier verre de rafraîchissant chasselas. A en croire les mines réjouies que cette coutume provoque inmanquablement, les répercussions sur la forme et l'humeur se montrent extrêmement positives, quoi qu'on en dise.

Et que dire du proverbe « le vin entre et la raison sort »? Toujours très en verve, les chantres et clavendiers de la Confrérie du Guillon représentent la preuve vivante que ce nectar inspire plus qu'il ne fatigue! Qu'ils soient éloquents ou taiseux, si les habitants du Pays de Vaud peinent parfois à « voir le verre à moitié plein », ce n'est pas par manque d'enthousiasme, mais parce qu'ils ont plutôt tendance à répéter « verre plein je te vide, verre vide, je te plains. »

Bien sûr, au-delà de la boutade, nous savons modération garder. Car le comble pour un amateur de bons vins vaudois serait vraiment d'« avoir le vin mauvais »!



S'ABONNER EN UN CLIC

2 éditions / année → CHF 30.-

www.revueleguillon.ch

Gisèle Ferrot et Anick Goumaz



32

Profession:
œnotourisme

Nouvelle tonnellerie
à Valeyres-
sous-Rances

24



44

Concours
2023



03 ÉDITO

07 COURRIER
DES LECTEURS

08 BRÈVES

10 AGENDA

13 LE VIN VAUDOIS ET MOI
Valérie Dittli

DOSSIER

14 Les vins boisés

20 Dans le tonneau de la tradition

26 Tendances : les nouveaux contenants

28 PAROLE DE CHEF
Fabien Foare

32 GREAT WINE CAPITALS
Profession : œnotourisme

38 PRODUIT DU TERROIR
Les flûtes au sel en harmonie

Fabien Foare,
la brasserie
sublimée

28



74

Quatre heures
du vigneron



Les ressats
de la Tchatche

60



44 CONCOURS 2023

37 bouteilles à avoir
dans sa cave

51 LEXIQUE En 4 mots

52 L'INTERVIEW

Olivier Viret

54 ACTUALITÉ

Les gens des vignes

EN COUVERTURE:
Constant Jomini dans ses vignes à Chexbres
© Louis Dasselborne


Confrérie du Guillon
Fondée en 1954 Les vins vaudois

59 LE MOT DU GOUVERNEUR

60 LES RESSATS DE LA TCHATCHE

68 LA CONFRÉRIE EN CHIFFRES

69 NOUVEAU CONSEILLER Helder de Pinho

70 COTTERD Guillonneur d'Argovie 2023

73 DÉCRYPTAGE

Des sautoirs de toutes les couleurs

74 QUATRE HEURES DU VIGNERON Concise

79 AUX ARRIÈRES Les cavistes

81 IL ÉTAIT UNE FOIS Peter Ustinov

82 LE BILLET DU CHANCELIER

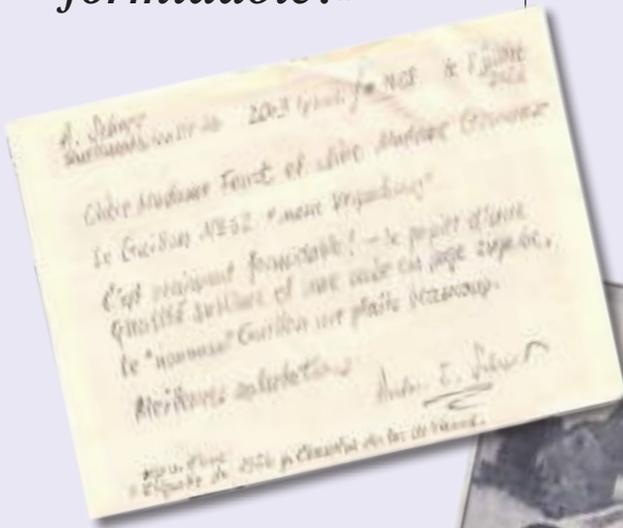


Emil Frey Crissier
Centre Automobile Romand
emilfrey.ch/crissier – 021 631 24 11

Votre Centre Automobile Romand



« C'est vraiment formidable! »



Carte postale reçue de Monsieur Anton E. Schaer de Ipsach (BE)



Vous disiez?

Cette 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.

Un grand merci pour vos messages et vos encouragements. Est-ce que nos lecteurs suisses alémaniques seraient davantage enclins à partager leurs opinions? La place est libre pour tous les avis et toutes les suggestions.

Un coup de maître!!!

La nouvelle conception de la revue LE GUILLON séduit par sa représentation vivante des éléments qui font du Pays de Vaud un lieu unique: la joie de vivre, les vigneron passionnés et leurs vins envoûtants, les portraits de personnalités engagées dans le monde viticole et gastronomique, le paysage grandiose, et enfin, l'amitié et la cordialité au sein de la Confrérie du Guillon. Je félicite chaleureusement la rédaction pour ses choix judicieux de thèmes, ainsi que les rédacteurs, les concepteurs et les photographes pour leur professionnalisme et la présentation très attractive de cette revue.

Willy Toggwyler, Udligenswil

55'000 VUES POUR LE TIRER AU GUILLON CHEZ RAOUL CRUCHON

La démonstration magistrale de notre conseiller Raoul Cruchon a généré plus de 55'000 vues sur le compte Instagram de la confrérie (@confrerie_du_guillon). Nous vous recommandons au passage de suivre cette page si ce n'est pas encore fait. En deux minutes, il partage les secrets du fameux tirer au guillon avec une clarté exceptionnelle, séduisant même au-delà de nos frontières dans cette vidéo aux 9000 likes devenue virale. Si vous l'avez manquée, scannez le code QR et laissez-vous transporter.



Nous nous réjouissons de recevoir vos courriers de lecteurs!

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

GARE DE
CHEXBRES

Nouveau centre d'accueil touristique

Le « Train des Vignes » au départ de Vevey et à destination de Chexbres représente un incontournable pour les touristes suisses et étrangers désireux de visiter Lavaux. L'ambitieuse rénovation de la gare de Chexbres permet d'accueillir ces curieux, encore mieux qu'avant. Aux informations touristiques s'ajoute la vente de produits du terroir et bien sûr de vins. Dans une pièce moderne où le bois se marie aux éléments jaunes fluo rafraîchissants, un présentoir met en avant un « vigneron du mois ». Les visiteurs pressés lisent en un coup d'œil les chiffres clés sur Lavaux, ainsi que son histoire en quelques mots.



« Dans le patrimoine culinaire suisse, il n'existe pas beaucoup de plats avec des sauces à base de vin. Ce que j'aime, c'est qu'il s'agit de plats rassurants, familiaux et surtout issus du terroir. Pour mes œufs en meurette, j'utilise du pinot noir de La Côte et des œufs suisses, bien sûr. »

Fabien Pairon
chef à l'Auberge communale
du Mont-sur-Lausanne et
champion du monde 2023 de
l'œuf en meurette.

15 HA BIO

Après avoir labellisé ses deux domaines de La Côte, la Ville de Lausanne se lance dans la reconversion biologique de ses 15 ha Lavaux AOC.

GUILLON
D'OR

Un Guillon
d'Or pour
la famille
Knie

Le 29 septembre, à l'hôtel Royal Savoy de Lausanne, la Confrérie du Guillon a rendu hommage à une figure suisse qui a contribué au rayonnement de notre pays et de ses talents artistiques. L'ensemble de la famille Knie a ainsi été distinguée en se voyant attribuer un Guillon d'Or.

Avant la famille Knie (en photo, Fredy Knie junior), de nombreuses personnalités ont eu l'honneur de se voir attribuer cet objet prestigieux: Patrick Aebischer, Marthe Keller, les chefs de l'Hôtel de Ville de Crissier, Jean-Claude Biver, Lord Norman Foster, Silvio Denz et Adolf Ogi.



Edouard Curched

50%

**LES VENDANGES 2023
ENREGISTRENT UNE
AUGMENTATION DE 50%
PAR RAPPORT À LA
RÉCOLTE HISTORIQUEMENT
BASSE DE 2021.**

Source: Communauté Inter-
professionnelle du Vin Vaudois

Prométerre innove en matière d'analyse carbone

L'Association vaudoise de promotion des métiers de la terre est à l'origine d'un projet pilote, à savoir une nouvelle méthodologie de mesures scientifiques des émissions et captations de CO₂ des domaines vaudois. S'il est facile de comprendre le principe d'émission du CO₂, la captation nous est moins familière. Or, des sols sains et gorgés de matière organique ont effectivement le pouvoir de stocker le CO₂. C'est ainsi que Prométerre a déterminé que les domaines viticoles vaudois - constat pour l'instant basé sur un petit échantillon intégré à l'étude - stockent plus de carbone qu'ils n'en produisent. Une nouvelle qui donne envie de participer à l'effort commun en achetant des bouteilles supplémentaires!



Des Vaudois récompensés par l'OIV

Décerné chaque année par des représentants des pays membres de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin, le Prix de l'OIV 2023 a décoré deux livres vaudois: La BD « Sur la piste du Chasselas » de Claude-Alain Mayor, Alexandre Truffer et Christian Moreillon et le livre « La Vigne, anatomie et physiologie Volume 4 » de Vivian Zufferey, Katia Gindro, Thibaut Verdental, François Murisier et Olivier Viret. Félicitations aux heureux auteurs!

BAM

La Voie des Sens, champion suisse de l'œnotourisme



A l'issue de l'assemblée générale des Great Wine Capitals à Lausanne (voir p. 32), durant une prestigieuse cérémonie, les prix suisses de l'œnotourisme - Best Of Wine Tourism - ont été décernés aux meilleurs dossiers de sept différentes catégories. Lauréat pour le thème « Environnement/Développement », l'itinéraire ferroviaire et gourmand de La Côte BAM La Voie des Sens est également reparti avec la première place sur le podium national.

2024



Ressats de la Rauracie

26, 27 avril
3, 4 mai 2024

Château de Chillon

Quatre heures du vigneron

31 août
7 septembre 2024

Lutry

Ressats de Platine

25, 26 octobre
1, 2, 8, 9, 15, 16, 22 et 23 novembre 2024

Château de Chillon

Agenda

janvier à mai



14 mars 2024

LA NUIT DU PLANT ROBERT

www.plant-robot.ch



20-25 mars 2024

SALON DIVINUM, MORGES

www.salon-divinum.ch



5-13 avril 2024

CULLY JAZZ FESTIVAL

www.cullyjazz.ch



13 avril 2024

SALON DES VINS BIO DE LAVAUX

www.lavauxvinbio.ch



27 avril 2024

CHAMPIONNAT DU MONDE DES TRACASSETS, EPESES

www.tracassets.ch



20 avril 2024

SALON DESALPES, MONTHERON

www.salondesalpes.ch



4 mai 2024

EPESES NOUVEAU EN FÊTE

www.epesses-nouveau.ch



18-19 mai 2024

CAVES OUVERTES VAUDOISES

www.mescavesouvertes.ch

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

Infos et réservations: www.guillon.ch

FAÇONNÉS PAR LA NATURE
SUBLIMÉS PAR L'HOMME



DOMAINE DE LA COMMUNE D'YVORNE

GRANDS CRUS

www.yvorne.ch

CHASSOT CONCEPT
ÉVÉNEMENTIEL
PRÉSENTE

D I V I N U M

DES TERRES, DES VIGNES, **UNE HISTOIRE**

HÔTE
D'HONNEUR
1855

GRAND CRU CLASSÉ
Médoc & Sauternes



[SALON-DIVINUM.CH](https://www.salon-divinum.ch)

20 AU 25
MARS 2024
PARC DES SPORTS
MORGES

QUELQUES
DATES

1992

naissance à
Oberägeri (ZG)

2016

master en droit
à l'Université
de Lausanne

2017

assistante
en droit à l'Unil

2020

présidente du
Centre Vaud

2022

conseillère
d'Etat vaudoise

2023

compagnon
d'honneur de la
Confrérie du Guillon

UN COUP
DE CŒUR

La Zougoise
Valérie Dittli tient
à ne froisser
aucun vigneron,
d'autant qu'elle n'a
pas encore eu le
temps de déguster
beaucoup de vins
vaudois. Elle se
refuse donc à
exprimer un coup
de cœur.

Valérie Dittli

Elle est née dans une ferme de la campagne zougoise mais on y produisait du lait, pas du vin. Cela n'empêche pas la benjamine du Conseil d'Etat vaudois d'apprécier les nectars d'ici, « synonyme de convivialité, tout en représentant tout le savoir-faire et l'héritage de notre terroir, en alliant tradition et innovation ». La conseillère d'Etat en charge de la viticulture dit les privilégier à sa table car « elle a à cœur de promouvoir et d'encourager la production locale », évidemment. Mais elle avoue consommer également des vins d'autres cantons, puisque « l'ensemble de la viticulture suisse fait partie intégrante de notre environnement social, culinaire et culturel ». Et, s'il lui arrive de boire étranger, elle s'en justifie : « C'est pour ne pas oublier que les crus vaudois n'ont rien à envier à nos voisins ». Le vin, pour l'habitante de Vers-chez-les-Blanc, est « un moment de partage avec la ou les personnes avec qui on le déguste mais aussi avec le vigneron ou la vigneronne qui, avec son produit, met en valeur son métier, sa passion ». Entre blanc et rouge, l'ancienne présidente du Centre refuse de choisir une couleur de vin en particulier, « tant que ce dernier est vaudois ».

La Zougoise, après son master en droit à l'Université de Lausanne, a repris la présidence du Centre Vaud qu'elle a dépoussiéré dès son arrivée. Elle a créé la surprise en étant élue au Conseil d'Etat en 2022. Succédant à Pascal Broulis, elle dirige les finances, mais aussi l'agriculture.

*« L'ensemble
de la viticulture
suisse fait partie
intégrante de notre
environnement
social, culinaire et
culturel. »*



TEXTE
David Moginier

LE VIN VAUDOIS ET MOI

Boise ce vin et sois bon comme lui!

Barrique, tonneau, foudre, vase, muid, fût : dans ces contenants de tailles fort diverses mûrissent de plus en plus de crus vaudois. Retour sur un phénomène qui accompagne la mue qualitative du vignoble helvétique, et lémanique, débutée à la fin du siècle passé.

En trente ans, le visage de la production vaudoise a considérablement évolué. La trinité chasselas, pinot noir et gamay, vinifiée exclusivement en cuves inertes (en acier ou en béton) a fait place à un kaléidoscope de cépages élevés dans des contenants de formes, de tailles et de matériaux très variés. Bien entendu, le foudre de bois – ce tonneau de grande taille souvent élégamment décoré – n’a jamais disparu des caves historiques de Lavaux, du Chablais ou de La Côte. Toutefois, ces vases pouvant contenir plusieurs milliers de litres ont pour particularité de ne

pas (ou très peu) « boiser » le vin. A une époque où le « nature » et le « sans » font florès, rares sont ceux qui objectent à « l’aromatisation » apportée par le bois. En fonction de l’essence et de la méthode de fabrication utilisées, la barrique peut conférer des arômes de noix de coco, de vanille, d’épices, de torréfaction, de cacao, de chocolat, de bois ou encore de pain grillé. Ces goûts qui ne sont absolument pas présents dans le chardonnay ou le merlot lorsqu’ils sont mis en tonneau, dérivent de la migration dans le vin de près d’une vingtaine de composés aromatiques créés par la chauffe du bois tels que la vanilline, le furfural (responsable des notes de café) ou l’eugénol (conférant des arômes de clou de girofle). Les processus de transformation du bois lors de la chauffe (appelée aussi toastage) ont été intensément étudiés ces dernières années. Fortes de cette expertise, les grandes entreprises de tonnellerie proposent désormais des barriques élaborées afin de conférer tel type d’arômes plutôt que tel autre au vin qu’elles abritent.

Synonyme de distinction

Cette modification de la palette aromatique ainsi que de la structure du vin est désormais associée, dans nos vignobles, à une notion de prestige. Le prix des barriques – qui sont en général utilisées trois à quatre ans seulement – implique automatiquement une augmentation des frais de production. Il existe aussi une sorte de seuil minimal (qu’une étude non exhaustive fixe à 25 francs) en-dessus duquel il s’avère impossible de vendre un vin s’il n’est pas élevé en barriques. Ce lien entre coût, qualité et élevage sous bois qui prévaut dans presque toutes les régions viticoles de la planète est, dans le canton de Vaud, surtout valable pour les vins rouges. Le chasselas, qui se distingue par une aromatique très délicate, « digère » assez mal les élevages prolongés en barriques. C’est pourquoi les producteurs qui élèvent des cuvées de prestige dans des contenants particuliers optent soit pour des vases en bois, qui marquent peu le vin, soit pour des amphores et autres œufs élaborés avec des matériaux d’origine minérale.



GILLES ROSSIER VIGNERON-ENCAVEUR

Au domaine Joëlle & Famille Rossier, nous utilisons des barriques de 110, 228 et 300 litres. Pendant longtemps, un tonnelier a majoritairement été privilégié. Aujourd'hui, afin d'obtenir plus de complexité dans les vins, nous avons décidé de travailler avec plusieurs fournisseurs – un suisse et cinq français – différents. L'élevage sous bois est réservé aux cépages rouges. Une partie du pinot noir, du gamaret, de la syrah, du merlot, du cabernet franc et du galotta séjournent plus ou moins longtemps dans du chêne... dans un tout nouveau chai. En termes de volume, les vins en fûts ne représentent qu'environ 6% de la production du domaine, mais leur importance économique n'est pas à négliger, car ces cuvées se situent au sommet de la pyramide qualitative. Chaque cru en contact avec le bois est élevé en partie en barriques neuves et en partie en tonneaux de plusieurs vins. Toutes les années, nous analysons tous nos contenants afin de nous séparer de ceux qui n'apportent plus rien au vin.



CHARLINE PICHON SOMMELIÈRE

Le bois n'est plus un sujet aussi brûlant qu'il a pu l'être il y a quelques années. Au restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier, où j'officie comme cheffe sommelière en binôme avec Thibaud Gardette, les clients posent peu de questions là-dessus. Il y a quelques exceptions qui nous disent ne pas vouloir de vins qui ont passé en barriques. Si les clients rétifs à l'élevage en fûts sont rares, ceux qui demandent des vins boisés sont encore moins nombreux. L'important est d'avoir des crus équilibrés où les caractéristiques liées à la vinification ne dominent pas. La couleur joue un rôle important : dans les rouges, l'élevage en fûts est souvent associé à une certaine structure et une grande complexité. En ce qui concerne les blancs, nos clients recherchent surtout de la fraîcheur, une qualité pas forcément favorisée par la barrique. Pour conclure, il me semble que les progrès réalisés par les tonneliers – dans la précision de la chauffe notamment – conjugués à la maîtrise toujours grandissante des vignerons ont conduit à la quasi-disparition des vins excessivement boisés.



GRÉGOIRE BAUR JOURNALISTE AU TEMPS

L'élevage en barriques permet d'apporter de la complexité aux vins, notamment rouges. On voit que toutes les régions viticoles de la planète qui élaborent des cuvées haut de gamme vinifient celles-ci sous bois. Il semble donc normal que, en Suisse aussi, la volonté de créer des cuvées de qualité supérieure se soit accompagnée d'un développement de l'élevage en fûts de chêne. Bien entendu, tout est question de savoir-faire, de technique et d'équilibre. Ce doigté est d'autant plus important sous nos latitudes que les arômes apportés par le chêne ont besoin d'un peu de temps afin de se fondre dans le vin alors que le consommateur suisse a pour habitude de consommer les vins très jeunes. Si je me base sur mon expérience, il me semble que les arômes vanillés, épicés ou toastés qui découlent d'un passage en barriques, sont reconnus par une majorité des consommateurs. Ce qui confère un style rassurant, voire familier, aux vins qui ont bénéficié d'un élevage sous bois.

MARJORIE BONVIN ŒNOLOGUE

Chez Henri Badoux comme aux Hospices Cantonaux nous utilisons deux types de contenants en chêne : des barriques de 225 litres et des foudres d'une contenance variant entre 4000 et 10'000 litres. Ces derniers sont presque exclusivement utilisés pour affiner nos chasselas. C'est à mon avis le contenant idéal pour ce cépage. La micro-oxygénation qu'offre le bois donne un surcroît de complexité, d'âme pourrait-on presque dire, à ces blancs qui reflètent si bien les caractéristiques des sols où ils sont nés. En ce qui concerne les barriques, une petite partie, qui se caractérise par une chauffe plutôt légère, est utilisée pour des spécialités blanches. Du côté des rouges, nous jouons plus sur les types de chauffe, ce qui permet d'apporter une aromatique différente selon le type de vins que nous voulons. Précisons que l'élevage en barriques ne concerne qu'une faible minorité des vins que nous vinifions, puisqu'avec une soixantaine de barriques seulement, cet élevage qui demande beaucoup de soins et de manipulations est réservé à nos vins haut de gamme.



LE BOIS AU FIL DES SIÈCLES

Si le tonneau est intimement lié au vin depuis deux millénaires, il n'en a pas toujours été ainsi.



Durant l'Antiquité, les peuples méditerranéens convoient leurs crus, petits ou grands, dans des contenants en terre cuite. Certains historiens considèrent même que les amphores, produites en grandes quantités et détruites après utilisation, étaient le premier bien à être produit industriellement par une société « mondialisée ». Une cinquantaine d'années avant notre ère, Jules César conquiert la Gaule, une immense région couverte de forêts dense que les habitants transforment en tonneaux pour entreposer leurs boissons favorites. Solide,

durable, facile à entreposer, le tonneau – la plupart du temps réalisé en chêne – détrône les autres contenants à partir du début de Moyen Âge. Au début du 20^e siècle, l'arrivée de contenants inertes, en inox notamment, porte un coup terrible à la tonnellerie. Le tonneau cesse d'être un contenant pour devenir un instrument œnologique qui permet d'influer sur la typicité et le potentiel du vin. En Suisse, il faut attendre le début des années 2000 pour que l'élevage en barriques, systématique dans la plupart des grandes régions viticoles, se généralise.

13 Vins de terroir
et de plaisir

CAVEAU DE DÉGUSTATION
Ouvert mercredi de 17h à 19h et samedi de 10h à 12h.
Place du Village 1 • Arnex-sur-Orbe • Tél. 024 441 39 93
info@13coteaux.ch • www.13coteaux.ch

CAVE DES **13** COTEAUX
SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE

DU BOIS AU VIN BOISÉ



LE BOIS

1 Si acacia et châtaignier sont utilisés de façon marginale pour la fabrication de tonneaux, la quasi-totalité des contenants sont fabriqués avec deux types de chêne : le chêne sessile et le chêne pédonculé qui proviennent en général des Etats-Unis, d'Europe de l'Est et de France.



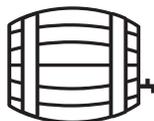
LE MERRAIN

2 Pièce de bois rectangulaire issue du fendage du bois, le merrain est l'élément de base utilisé par le tonnelier pour créer un tonneau. Il doit être séché pendant deux à quatre ans avant de pouvoir être utilisé dans la fabrication de barriques.



LA CHAUFFE

3 Durant la fabrication du tonneau, le bois est chauffé. Cette cuisson modifie certains éléments du bois qui vont conférer au vin des arômes spécifiques qui varient en fonction de la température et de la durée de la chauffe.



LA VINIFICATION

4 Les barriques neuves aromatisent de manière conséquente le vin. Après trois ou quatre ans d'utilisation, leur influence devient presque imperceptible et elles sont remplacées.

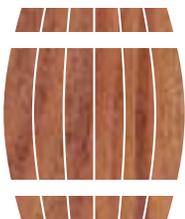


LE RECYCLAGE

5 Après trois à quatre ans de bons et loyaux services, certaines barriques sont recyclées pour la décoration tandis que d'autres sont utilisées pour la production de certains spiritueux.

LES PRINCIPALES ESSENCES

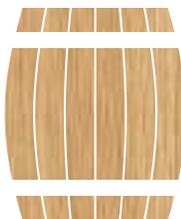
ACACIA



CHÂTAIGNIER



CHÊNE SESSILE



CHÊNE PÉDONCULÉ



ACACIA



CHASSELAS ÉLEVÉ EN FÛTS D'ACACIA CHRISTOPHE BERTHOLET VILLENEUVE

Les légères notes résineuses du fût d'acacia donnent une touche de caractère sans dominer l'aromatique élégante de ce chasselas élevé une année dans un bois plutôt rare et exclusivement utilisé pour la vinification des blancs.

CHARDONNAY LA BOULAZ BONVILLARS

Cépage relativement rare dans le Pays de Vaud – 46 hectares contre 2250 pour le chasselas – le chardonnay est à la base de la majorité des blancs de prestige sur le reste de la planète. L'élevage en barriques, qui lui confère des notes vanillées et beurrées, ainsi qu'un surcroît de gras, permet de se rapprocher du style bourguignon, modèle incontesté.



CHÂTAIGNIER



CASTA NÈA RAPAZ FRÈRES, BEX

Plusieurs cépages rouges – d'origine alpine ou bordelaise – sont assemblés pour élaborer un vin élevé un peu plus d'une année dans des barriques de châtaignier ayant poussé dans les forêts locales. Le choix des cépages et du contenant donne naissance à un rouge de garde structuré à l'aromatique affirmée.

NOTRE SÉLECTION DE VINS BOISÉS

CHÊNE

CHÊNE



GAMARET LES TROIS TERRES MORGES

Doté d'une aromatique intense qui mêle fruits noirs et notes poivrées ainsi que de tannins parfois un peu durs, le gamaret fait partie des cépages qu'améliore un passage prolongé en fûts de chêne. Celui-ci lui confère une plus grande complexité aromatique, de la rondeur et assouplit la masse tannique.

GALOTTA BARRIQUE MORGES VINTAGE

Vinifié selon le principe du Porto Vintage – la récolte d'un millésime exceptionnel dont on stoppe la fermentation en ajoutant un distillat dans le moût – ce vin doux naturel a passé deux ans en barriques. Puissant, onctueux, généreux et doté d'une aromatique complexe dans laquelle les notes toastées, voire chocolatées sont amenées par l'élevage.



CHÊNE

Dans le tonneau de la tradition

Après la Seconde Guerre mondiale, la Suisse comptait 1400 tonnelleries : dans chaque village ou presque, on trouvait un artisan maniant rabot, racloir, jabloir, tire-fond et autres lourds marteaux. Aujourd'hui, une poignée de tonneliers maintient en vie cet artisanat traditionnel. Avec un succès grandissant !

L'époque est révolue où dans les caves, au profit des cuves en acier, l'on bannissait fûts et foudres. Et les vigneronns qui se demandent pourquoi ils n'achèteraient pas leurs barriques en Suisse se font de plus en plus nombreux. Après tout, ici aussi on a des chênes. Ici aussi on fabrique de bons fûts. Allons donc rendre visite à trois tonneliers, chacun d'un style différent.

→
Roland Suppiger, tonnelier à Küssnacht am Rigi, dans l'énorme foudre qu'il est en train de fabriquer pour le domaine Fischer de Bougy-Villars.

Roland Suppiger UN MAÎTRE DES FODRES

C'est le matin, très tôt, et devant le domaine Fischer de Bougy-Villars, la camionnette de la tonnellerie Suppiger vient de stopper. Quatre hommes descendent et leur poignée de main vous arrache presque un cri. Sur la surface de chargement sont empilées les douves, ces lattes en bois de plusieurs mètres de long numérotées, soigneusement couvertes de sacs de jute et arrimées.

Roland Suppiger et son équipe se mettent aussitôt au travail, bientôt rejoints par le maître de maison, Hans-Beat Ris, qui prête un coup de main efficace. Chaque douve est transportée dans la belle cave de plein pied, où le tonneau géant de 8700 litres sera assemblé. Les fonds, très lourds, suivent. Le nouveau foudre prendra place à côté de huit autres tout aussi imposants, également de la maison Suppiger.

« Notre chasselas vinifié par Charles Rolaz est élevé exclusivement dans ces foudres », explique Binia Ris, la maîtresse de maison, qui prépare le petit-déjeuner de l'équipe des tonneliers à l'extérieur, sous les platanes. « Un fût de cette taille représente un gros investissement, il coûte entre 30'000 et 40'000 francs. Mais bien entretenu, il peut durer au moins huitante ans. »

C'est seulement la veille au soir que les hommes ont démonté le fût, fabriqué dans les règles de l'art à Küssnacht am Rigi comprenant l'étape de l'allumage du feu au centre. « Moins il y a de temps entre le démontage et le remontage et mieux c'est », souligne Roland Suppiger, quatrième génération à la tête de la plus grande tonnellerie de Suisse. Le Schwytzois connaît presque toutes les caves qui ont des fûts, en Suisse et aussi au Piémont. Il fabrique également des barriques et des doubles barriques, mais il est surtout célèbre pour ses fûts en chêne suisse. Les plus grands contenants qu'il a construits sont ceux de 20'000 litres pour la cidrerie Möhl à Arbon.

Une équipe bien rodée

Les douves ont été rangées par numéro, les cercles de serrage sont mis en place – et hop, on se passe les lattes, qui sont assemblées de bas en haut. Les douves doivent « mordre », explique Roland, c'est-à-dire s'emboîter parfaitement. Et gare à celui qui se trompe de numéro ! « Il faut alors tout redémonter... » (Et le coupable devra payer une bouteille !). L'un des hommes s'occupe soigneusement de la rainure (jable), cette entaille faite dans les douves dans laquelle s'encastrent le fond. Il y applique au pinceau une pâte blanche composée de farine et d'eau qui, avec du jonc, colmate les joints comme au temps de l'arrière-grand-père.



« Ces derniers temps, je constate qu'on en revient à des fûts plus grands, notamment dans le canton de Vaud et chez les jeunes productrices. »

Roland Suppiger

Après la pause petit-déjeuner, les tonneliers juchés sur des échelles ou à plat ventre sur le tonneau martèlent les douves et les cercles d'acier pour les ajuster. Les marteaux sont si lourds qu'une femme qui a l'habitude de taper sur un ordi a bien du mal à les soulever. Le bruit est assourdissant, le travail éprouvant et non dépourvu de danger. Le maître Suppiger tient son apprenti Luca à l'œil. Lorsqu'il se rend compte que le jeune homme a oublié de mettre ses protections auditives, il interrompt immédiatement le travail.

Pour Roland Suppiger, le plus grand défi de ce métier est qu'il associe une activité physique pénible à la minutie, au sens du détail : tout en effet se joue au dixième de millimètre. « C'est un travail difficile, mais très gratifiant, où nous veillons tous les uns sur les autres. » Il apprécie particulièrement le contact avec les gens de la vigne. « Ces derniers temps, je constate qu'on en revient à des fûts plus grands, notamment dans le canton de Vaud et chez les jeunes productrices », confie-t-il. Cela l'enchant, car en tant que membre de la Confrérie du Guillon, l'homme cultive des liens amicaux avec le canton.

www.kueferei-suppiger.ch

Pour mettre le tonneau en forme et lui donner son arrondi, les douves doivent être chauffées à un feu de chêne.



Mise en place du « chantier », ce socle sur lequel le foudre va reposer les quelque 80 - 100 prochaines années.



Les douves du bas sont emboîtées les unes aux autres...



...et la paroi du fond ajustée.



Roland Suppiger colmate les joints avec du jonc.



En touche finale, pose de la barre qui ferme la petite porte du foudre.





Franz Hüsler (à droite) et son apprenti Vincent Bühler examinent un vieux fût en mélèze de Chandolin qu'ils veulent remettre en état.

Franz Hüsler

LONGTEMPS LE DERNIER TONNELIER ROMAND...

C'est un Suisse alémanique, même s'il a de profondes racines dans le canton de Vaud et qu'il est « évidemment » membre de la Confrérie du Guillon! Depuis que la famille Sother s'est mise à fabriquer des barriques, il n'est toutefois plus le dernier de son espèce.

Avec sa barbe blanche, Franz Hüsler pourrait facilement passer pour un montagnard genre grand-père de Heidi, et pourtant il vient de Küssnacht am Rigi, au bord du lac des Quatre-Cantons. Ses mains calleuses racontent quarante ans de dur labeur avec le bois. « Je suis arrivé jeune dans le canton, raconte-t-il en tirant sur sa cigarette. Avant de me mettre à mon compte, j'étais employé chez Obrist. » Depuis vingt-cinq ans, Franz Hüsler s'est installé à l'atelier Volet à Saint-Légier où il fabrique de petits et grands fûts, du tonnelet décoratif au foudre de 4000 litres avec motifs sculptés. « C'est un métier qui demande beaucoup d'expérience et d'habileté », résume-t-il. Il est épaulé par Vincent Bühler, un jeune menuisier passionné de la région qui veut devenir tonnelier.

Lors de notre visite, les deux hommes sont en train d'examiner six fûts en bois de mélèze, très vieux, très abîmés. Ils viennent de Chandolin, dans le Val d'Anniviers, et normalement contiennent le fameux vin des glaciers. Sont-ils récupérables? « Bien sûr », grommelle Franz Hüsler. Il suffira d'un bon nettoyage à la vapeur, du remplacement d'une ou de deux douves pourries « et ils tiendront à nouveau! » Hüsler n'est pas un homme à tenir de grands discours. Mais en jetant un regard sur les vieux fûts, il déclare avec philosophie: « Les fûts sont des témoins du temps, de véritables marqueurs temporels. Les jeunes maintenant s'intéressent aussi au bois... » Heureusement!

« C'est un métier qui demande beaucoup d'expérience et d'habileté. »

www.tonneauhusler.ch

Tonnellerie Sother

DU VIN SUISSE ÉLEVÉ DANS DES BARRIQUES SUISSES

Tel est l'objectif des Sother ! Il y a quatre ans, ces Alsaciens achetaient les domaines viticoles Château de Malessert (La Côte) et Domaine du Manoir (Côtes de l'Orbe). Et depuis août 2023, ils fabriquent eux-mêmes leurs barriques. Une nouvelle aventure...

Le Domaine du Manoir, dans la campagne ondulante de Valeyres-sous-Rances, rayonne d'un charme intemporel. La maison de maître, une ancienne abbaye fondée au XIV^e siècle, se dresse à l'ombre d'un immense platane : le cadre idéal pour une jolie petite tonnellerie. « Cette idée m'est venue, raconte Pierre-Olivier Dion-Labrie, directeur

technique de Sother Vins, grâce à une connaissance de Bordeaux qui, pour son Premier Cru classé, achète toujours – en secret – du bois de chêne d'excellente qualité à Neuchâtel. J'en ai parlé aux Sother, et tout de suite ils ont été emballés. En vingt minutes, nous avons esquissé un business plan. »

Les néo-vignerons et leur œnologue placent la barre très haut : « Nous voulons faire partie des meilleures tonnellerie d'Europe d'ici cinq ans », claironne Dion-Labrie, peu touché par l'habituelle modestie suisse ! Un tonnelier français de 24 ans a été engagé pour atteindre cet objectif, Rémi Merlier,

Que du travail manuel !
Colmater la rainure,
encastrer le fond, raboter...



La barrique
une fois assemblée
est toastée au feu
de bois de chêne.

DU CHÊNE SUISSE

A l'œuvre :
Rémi Merlier,
le tonnelier
français de la
famille Sother.



« Nous voulons faire partie des meilleures tonnellerie d'Europe d'ici cinq ans. »

Pierre-Olivier Dion-Labrie, directeur technique de Sother Vins

déjà riche de neuf ans d'expérience dans de petites et grandes tonnellerie. « Le projet m'a tout de suite plu », affirme le jeune professionnel. Pourquoi ? « Eh bien, dans cette entreprise familiale qui pratique la viticulture bio et qui a de grandes exigences de qualité, tout concorde avec mes valeurs. Nous travaillons de manière traditionnelle et artisanale contrairement à beaucoup de tonnellerie en France, de plus en plus industrielles. Ici, ce qui compte, c'est le respect du bois, du savoir-faire et du produit fini. »

En comparaison avec les quelque 450'000 barriques fabriquées chaque année en France pour la viticulture (sans compter 1,5 million de fûts pour le cognac), les 500 à 1000 barriques prévues par la Tonnellerie So-

ther paraissent bien modestes. « Nous ne sommes qu'un petit poisson dans un grand lac, rigole Rémi, mais nous avons beaucoup à offrir. » A savoir : des barriques en bois suisse dont la traçabilité remonte jusqu'au tronc d'arbre ; et des conseils personnalisés, des discussions, « un véritable échange ».

Clémence Sother, la spécialiste marketing de la maison et sommelière renchérit : « On parle aujourd'hui beaucoup de terroir. Le bois aussi appartient au terroir ! C'est pour ça que nous voulons produire du vin suisse élevé en barriques suisses. Nous assurons l'entier du processus, depuis la vigne jusqu'au produit fini en passant par la vinification. »

www.tonnellerie.ch

Le bois utilisé pour les barriques suisses provient des forêts du pied du Jura. Les chênes poussent principalement sur un arc en demi-lune entre Genève et la Thurgovie. Pendant les mois d'hiver, Pierre-Olivier Dion-Labrie parcourt les forêts avec des gardes forestiers, en quête de « ses » arbres. « Pour être de bonne qualité, un chêne a besoin de la proximité d'autres arbres. Car plus il a de branches, et plus il y a de risque qu'une barrique présente des endroits non étanches. » Une fois le bon arbre trouvé et acheté, il est abattu, fendu et stocké en plein air pendant au moins 24 mois.

« Le bois pour une barrique ne doit jamais être scié, assène le tonnelier Rémi Merlier. Il est soigneusement fendu, en laissant de côté les parties irrégulières du tronc, extérieures et intérieures. En tout, on perd ainsi 50 à 70% de matière, mais cela garantit l'étanchéité des barriques. » 5 m³ de bois donnent 1 m³ de douves, ce qui permettra de fabriquer une dizaine de barriques.

Rémi Merlier et son collaborateur ont déjà réalisé 60 barriques depuis le mois d'août. « Nos besoins propres vont de 40 à 100 barriques, le reste sera vendu. » Les premiers vigneron intéressés passent déjà, hument les fûts, caressent leurs flancs. « Ça, c'est l'identité suisse que nous voulons préserver », souligne Rémi, le regard fier en contemplant les barriques terminées, exposées au soleil devant le Manoir. N'attendant que d'être remplies de bon vin.

Y a pas que le bois dans la vie!

De plus en plus de vigneron testent différents types de contenants, hormis les fûts de chêne et les cuves en inox, pour l'élevage de leurs vins. A Chexbres, Constant Jomini faisait déjà partie des premiers propriétaires d'amphores. Depuis cette année, ses fils et lui innovent avec leurs « Wine Globes » en verre.



TEXTE
Anick Goumaz

Pouvez-vous nous en dire plus sur les « Wine Globes », que vous avez acquis cet automne ?

Mon fils Guillaume a découvert ces nouveaux contenants de verre dans le cadre de ses études à Changins. Ça a tellement attisé sa curiosité qu'il y consacre son travail de bachelor. Nous avons acheté trois Wine Globes de 220 litres chacun. Je crois qu'avec Changins, Blaise Duboux et Henri Badoux Vins, nous sommes les seuls à en avoir dans le canton. Nous avons lancé une phase de test, avec du chasselas dans le premier, de l'œil de perdrix dans le deuxième et du chardonnay, avec ses peaux, dans le troisième. Vous l'avez compris, l'idée avec ce chardonnay est de produire un vin orange. Nous avons de très bons retours de nos visiteurs, qui peuvent vraiment bien observer la fermentation opérée dans ces bonbonnes de verre.

Hormis le bois et l'inox, quels autres contenants possédez-vous pour l'élevage de votre vin ?

En 2012, nous avons fait le voyage jusqu'en Toscane pour acquérir des amphores en terre cuite, ou « Dolia ». Attention, certains utilisent le terme d'amphores alors qu'ils parlent d'œufs en béton ! A l'époque, nous étions trois en Suisse. Nous mettons toujours à contribution ces trois contenants de 330 litres chacun. Vous citez l'inox, mais nous utilisons surtout des cuves en acier émaillé. Ça ne se fabrique plus, alors nous les bichonnons, car, contrairement aux cuves en inox, elles ne provoquent pas de problèmes de réduction dus aux champs magnétiques.



**Quelles sont les différences
entre les amphores et les
« Wine Globes » ?**

Poreuses, les amphores laissent respirer le vin, tout comme les barriques, mais sans le transfert de ce goût boisé. Avec les Wine Globes, c'est exactement l'opposé, ils protègent le vin de tout contact avec l'oxygène. J'imagine qu'ils ont plein d'avantages par rapport à l'inox, parce que le verre est un matériau noble. Mais je manque de recul pour le dire.

**Et notre chasselas,
aime-t-il ces contenants ?**

On verra bien à la fin de notre test s'il aime l'élevage sous verre ! Je ne suis pas sûr que la différence soit flagrante comparé à un chasselas en cuves en acier émaillé. Ces dernières sont selon moi, avec les grands foudres, les meilleurs contenants pour le chasselas ! Il faut limiter la micro-oxygénation et les notes boisées, qui écrasent l'aromatique élégante du cépage.

**« Mes essais
de chasselas
en barriques
ne m'ont jamais
convaincu. »**

Constant Jomini

**TYPES DE
CONTENANTS**

—
Cuves
(acier émaillé, inox)

—
Barriques,
foudres

—
Amphores

—
Œufs
en béton

—
Wine Globes



Louis Dusselborne

CENTRE DE MOBILITÉ TCS À COSSONAY

Une infrastructure au top de la modernité
pour votre événement corporatif.

Salles de réunion •
halles polyvalentes •
auditoires • restaurant •
parking sur site.

VISITE VIRTUELLE 360°
tcs-vd.ch/location
021 863 22 22



Le chef du Millennium à Crissier a régalié les ressats de la Tchatche de sa cuisine de brasserie délicate et moderne. Le MOF a le goût de la perfection.

Fabien Foare est discret et il parle vite. Car le filiforme directeur de la restauration et chef des cuisines du Millennium, à Crissier, sait où il va et il n'a pas besoin de rouler des mécaniques pour y arriver. Dans cet imposant bâtiment de Crissier, le Grenoblois a pu donner libre cours à son talent dès la conception des lieux. Le directeur des opérations du Millennium, Edouard Millet, est venu le chercher pour imaginer et dessiner les cuisines, pour monter l'équipe de onze cuisiniers et de cinq pâtisseries qui sont à l'œuvre ici.

D'un côté, la Verrière sert des plats préparés à la minute, qui permettent un déjeuner rapide et savoureux. De l'autre, la Brasserie du Millennium offre une cuisine française contemporaine qui a rapidement obtenu 15 points au Gault&Millau. Enfin, le service traiteur et l'Épicerie proposent cuisine et charcuterie de haut vol. Normal, le chef exécutif est Meilleur Ouvrier de France (MOF) traiteur depuis 2011, après un parcours d'une belle exemplarité. Il en sourit, avec cette gentillesse qui le caractérise et cette bonne humeur qu'il ne cesse de montrer.

Parcours ambitieux

La cuisine, il l'a découverte chez son oncle qui, après une belle carrière internationale, avait repris un petit restaurant sur la route des vacances en Isère où le jeune homme fait la cuisine et la plonge en saison. Après des études au Lycée hôtelier Lesdiguières, Fabien poursuit

« J'ai la grande chance d'être entouré par une équipe solide et talentueuse. »

son apprentissage de traiteur au Centre d'excellence des professions culinaires (CEPROC) à Paris où il obtient le brevet professionnel en charcuterie.

En 2002, il rejoint la prestigieuse maison Pauvert Traiteur, véritable institution à Annecy sous la direction du MOF André Fouanon. Il y fait ses armes pendant une dizaine d'années et obtient à son tour, en 2011, le titre de Meilleur Ouvrier de France dans la catégorie charcutier-traiteur. « Du jour au lendemain, on devient un peu quelqu'un de connu, j'avais besoin de reposer mes pieds sur terre. » Le voilà donc trois mois sac au dos en Afrique, escaladant le Kilimandjaro ou bénévole pour une ONG. Gérard Caballero l'appelle ensuite à l'École hôtelière de Lausanne, dans la première brochette de MOF. Il y reste quatre ans, avant de partir à Crissier, déjà, pour monter l'Académie Benoît Violier. « J'ai rencontré le chef le 27 janvier 2016, quatre jours avant sa mort. » Il montera l'école gastronomique avec son successeur. Il sera ensuite avec Benoît Carcenat chef exécutif et directeur de la production culinaire de Sommet Education, à Glion. Fabien ensuite prend la direction culinaire du Millennium tandis que Benoît monte à Rougemont, au Valrose.

TEXTE
David Moginier

PHOTOS
Julie Masson

Fabien

La brasserie sublimée



Foare

MILLENNIUM

Salon



VIGNERONS
ENCAVEURS
VAUDOIS

Pour vous

“ Partageons notre
savoir-faire. ”

Votre région. Vaud vins.

vignerons-vaudois.ch



Tout fait maison

« J'ai la grande chance d'être entouré par une équipe solide et talentueuse » avoue le chef MOF. A Crissier, la brigade fabrique tout elle-même, des chocolats aux pâtisseries, en passant par les confiseries, les plats cuisinés, la charcuterie, jusqu'aux pâtés en croûte d'exception. « J'avais le désir de créer ce restaurant qui met en valeur la charcuterie, mais une charcuterie fine, allégée, moderne. Et les clients répondent présents. De plus, notre engagement envers la qualité, la créativité et un service sur mesure pour la restauration lors des événements est au cœur de notre mission ». Pour le chef, ce savoir-faire spécifique ne doit pas disparaître, menacé par les habitudes alimentaires modernes.

Servir quatre ressats du Guillon « était un énorme challenge pour une équipe aussi jeune que la nôtre. Mais nous avons tellement envie de montrer ce que nous savons faire tout en fédérant l'équipe autour d'un projet prestigieux. Vous imaginez, répondre à un défi de taille dans un château aussi magnifique, dans une ambiance à nulle autre pareille, c'est génial. ». D'autant que Fabien, passionné de plongée, connaît bien le château et sa falaise sous-lacustre...

↑
Le chef, ici au passe, accorde une grande attention au dressage de ses assiettes.

Millennium
Chemin de Mongevon 25,
1023 Lausanne
www.millennium.ch

SES FOURNISSEURS

ESPRIT DU FRUIT À CRISSIER

pour les fruits et légumes de proximité et de saison.

LÉGURIVIERA ET LÉGUFruits

« La relation est de confiance et ils ont une force de proposition pour nos menus. »

SUTER VIANDES ET LA BOUCHERIE DU PALAIS

Ils trouvent les viandes qu'il recherche. « A force, on a créé des liens et ils savent ce que je veux. »

MOGA

pour tout ce qui est épices. « On peut lui demander pour un dessert aux cerises des fleurs de cerisier, des feuilles et du bois, et il le trouve. »

GASTROMER

pour les poissons de lac et de mer. « Il a la constance, par exemple pour les perches du lac qu'il nous a trouvées tout l'été. »

SON PLAT SIGNATURE



PÂTÉ EN CROÛTE DE GIBIER VAUDOIS

Les hôtes de Chillon se rappelleront la prouesse de ce pâté en croûte de gibier rehaussé d'un chutney de poire au gingembre, avec son insert en forme de guillon. Mais le chef propose tous les jours ses pâtés en croûte de haut vol, dont la recette change régulièrement, à la clientèle de sa brasserie. Ils sont tirés d'un chariot de charcuteries sur lequel on peut choisir comme on le fait habituellement sur un chariot de fromages. Par ailleurs, les pâtés sont disponibles à l'épicerie.

Cet automne, une centaine de professionnels de l'œnotourisme venus de cinq continents se sont réunis au cœur de notre vignoble. Voir notre production viticole avec les yeux d'experts originaires de Bordeaux, Capetown, Mendoza, Porto... L'occasion était trop belle ! Et les avis parfois surprenants...

Profession :

Dans le lobby d'un hôtel lausannois, une troupe hétéroclite commence à se former. Au début, seuls s'échangent quelques regards et de timides salutations. Bien vite, les habitués se reconnaissent et se regroupent au gré de leur langue maternelle : anglais, allemand, espagnol et même afrikaans résonnent de plus en plus fort dans l'espace devenu trop petit pour tous nous accueillir. Il est l'heure et il ne faudrait pas faire mentir notre réputation de ponctualité. Une guide touristique rompue à l'exercice salue les différentes délégations des Great Wine Capitals. Ce réseau réunit des professionnels de l'œnotourisme issus des 12 villes membres : Bordeaux (France), Vérone (Italie), Bilbao (Espagne), Porto (Portugal), Napa Valley (Etats-Unis), Valparaiso (Chili), Mendoza (Argentine), Le Cap (Afrique du Sud), Mayence (Allemagne), Hawke's Bay (Nouvelle-Zélande), Adélaïde (Australie) et Lausanne. Parmi eux, des collaborateurs d'offices du tourisme, des employés de grandes caves viticoles ou des agences de voyage spécialisées dans les séjours mêlant loisirs, culture et connaissance des vins. Pendant cinq jours, ils vont alterner les séances de travail, les échanges sur des thématiques actuelles et les visites des hauts lieux œnotouristiques vaudois et suisses. Pour l'heure, tout le monde se met en route dans une ambiance de course d'école. Les présentations n'ont pas en-

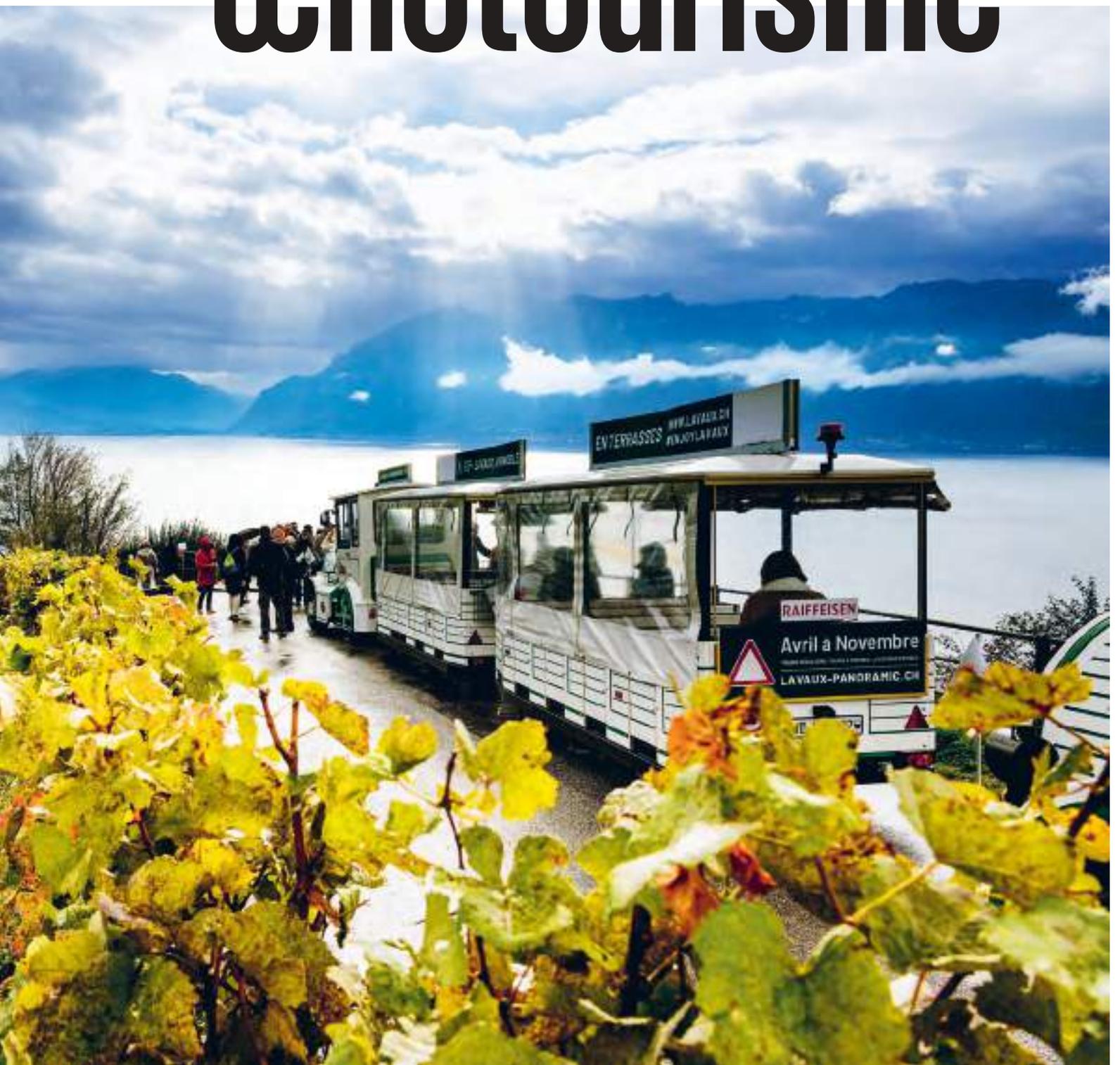
core été faites, mais de rapides coups d'œil sur les badges que chacun porte autour du cou, ornés d'un gros drapeau, aident à briser la glace. L'architecture lausannoise fascine Henry Fredericks Prins, employé du gouvernement local de Stellenbosch, le plus célèbre vignoble d'Afrique du Sud. « J'aime votre manière de mêler le neuf avec l'ancien. » Au-delà de la courte escapade urbaine, la centaine de participants se réjouit surtout de s'immerger dans les domaines viticoles et de goûter à nos crus. En guise de bienvenue, Yann Stucki, notre « monsieur œnotourisme » vaudois (voir encadré), fournit un lexique de mots-clés francophones indispensables à leur séjour : « apéro », « carnotzet », « fait sec », « pèdzer », et enfin « santé/salute/zum Wohl ». Le cadre est posé : les délégués des Great Wine Capitals n'ont pas fait le déplacement que pour travailler...

Lavaux et Léman superstars

Malgré les pluies automnales, l'excursion à Lavaux représente l'un des moments forts du programme. Les nuages et les agrégations d'étourneaux amènent une touche poétique supplémentaire dans les nombreux clichés pris par l'ensemble des participants entre deux verres de chasselas. « Je trouve ce cépage très agréable et équilibré », commente Florence Maffrand, responsable des partenariats viticoles à la Cité du Vin de Bordeaux,



œnotourisme





A chaque

MOMENT

SA MAGIE



LA LICORNE
BOLLE & CIE · DEPUIS 1865

la-licorne-vins.ch

« Je ne sais pas tout du canton de Vaud, mais j'ai l'impression que le lac présente encore du potentiel. »

Florence Maffrand →

Responsable des partenariats viticoles
à la Cité du Vin de Bordeaux

qui enregistre 400'000 visiteurs par année. La pétillante Française connaît déjà la Suisse: « J'ai eu la chance d'être invitée à la Fête des Vignerons. » Elle a donc eu le loisir de comparer nos deux régions. « Nos environnements diffèrent complètement, tant mieux. Je ne sais pas tout du canton de Vaud, mais j'ai l'impression que le lac présente encore du potentiel. A Bordeaux, beaucoup d'activités s'organisent autour de la Garonne. Les structures et les domaines suisses sont limités par leur taille. Mettre à profit le lac permettrait de prendre une autre dimension. »

**Tradition et
qualité-prix au cœur
des discussions**

Effectivement, on pense un peu à l'histoire de David contre Goliath en s'installant dans le petit train Lavaux Panoramic, à Chexbres, avec des représentants de mastodontes internationaux, tels que Mendoza (150'000 ha de vigne, soit dix fois l'ensemble de la viticulture helvète). Assurant le lien entre



« Vous possédez quelque chose de spécial que même les plus riches producteurs argentins ne peuvent pas s'offrir. »

← **Carolina Suarez Garces**,
Sommelière à Mendoza, Argentine
(à gauche sur la photo)

cette région et les Great Wine Capital, la sommelière Carolina Suarez Garces connaissait très peu la Suisse et ses vins. « Chez nous, un seul producteur peut vinifier toute la surface de Lavaux. A Mendoza, un domaine doit compter au moins 20 ha pour faire vivre une famille. » Mais Carolina voit surtout des avantages dans notre viticulture à taille humaine: « Vous possédez quelque chose de spécial que même les plus riches producteurs argen-



*Chasselas vieillis dans les caves historiques
du Château de Châtagneréaz*

Coffrets « Prestige »

6 bouteilles Millésime 2011



6 bouteilles millésime 2012



6 bouteilles millésimes 2013-2018



Commandez sur: www.chatagnereaz.ch

tins ne peuvent pas s'offrir. Les touristes aiment les traditions, les histoires de famille, on ne peut pas tricher avec ça. Et puis, les petits domaines apportent de la variété. Mendoza est si grand qu'on n'arrive pas à visiter plusieurs vigneron en une journée, comme on le fait à Lavaux aujourd'hui.» Concentré sur sa dégustation, José Carlos Fernandes a momentanément quitté son poste de directeur au palais de Mateus, dans le vignoble du Douro, au Portugal, pour participer à l'événement. A la tête de 120 hectares de vignes, le Portugais s'enthousiasme pour un pinot noir de Lavaux: «Nous avons un problème en commun: nous devrions vendre nos vins plus chers, car ils sont qualitatifs. Tout le monde sur la scène viticole sait que les Suisses aiment les vins de prestige élaborés tout autour du globe. Mais les vôtres sont excellents! Pourquoi est-ce que vous buvez des vins moins bons et plus chers?» Ce débat des plus intéressants doit s'écourter, car il est déjà l'heure pour la troupe de retourner à l'hôtel. Ils profiteront d'un repos de courte durée.



Chargé, le programme de ces cinq jours leur aura permis de rencontrer de nombreux vigneron, de vivre une soirée digne d'un rasset au château de Chillon et – aux dires de certains participants peu habitués à ce régime – de faire le plein de fromage fondu pour un bon moment! De retour chez eux des étoiles plein les yeux, ils deviennent de nouveaux ambassadeurs pour la Suisse et ses vins.



3 QUESTIONS À YANN STUCKI

Coordinateur pour les Great Wine Capitals en Suisse, Yann Stucki a notamment conduit le projet Vaud Œnotourisme et cofondé le Prix suisse de l'œnotourisme, devenu Best Of Wine Tourism.

1 Que représente pour vous l'organisation de cet événement à Lausanne ?

J'aime utiliser le terme d'« aboutissement intermédiaire », qui va nous permettre de passer à la vitesse supérieure.

2 La Suisse a-t-elle sa place dans ce réseau de « gros poissons » de l'œnotourisme ?

Tout à fait! Et c'était même très bien de montrer nos différences. Nous ne sommes pas immenses comme eux, notre identité repose sur l'authenticité de nos domaines familiaux.

3 Qu'est-ce que cet événement peut nous apporter, concrètement ?

J'ai un exemple très concret, celui d'un délégué de Napa Valley qui s'étonne de boire un excellent vin suisse vendu une vingtaine de francs, alors qu'en Californie il n'achète rien en dessous de 60 dollars. Nos compatriotes ont besoin d'entendre cela. On doit aussi s'inspirer des autres membres, par exemple en ouvrant une maison des vins suisses au centre de Lausanne, comme il en existe à l'université d'Adélaïde. Ou en fondant un bachelor et un master en œnotourisme, qui cartonnent dans toutes les Wine Capitals.

flûtes

Les

au



en sel harmonie

Elles sont très souvent associées au vin blanc à l'heure de l'apéritif. Les flûtes au sel constituent un élément clé dans l'assortiment des produits du terroir vaudois. Elles ont d'ailleurs fait cette année l'objet d'un premier concours mondial. L'occasion d'en piocher avec frénésie pour détailler leur humeur croustillante.

La Flûte enchantée, Mozart l'a composée. Il faut aussi en quelque sorte savoir aligner les notes justes pour confectionner des flûtes dites vaudoises. Une partition aux accents dorés et croquants, avec un goût de beurre qui doit exploser en bouche, comme un tremolo gustatif. « C'est un produit de luxe délicat », précise d'emblée Pascal Clément, Vice-grand Maître de la Confrérie vaudoise des Chevaliers du bon pain et l'un des responsables de l'organisation du premier Mondial de la flûte. Celui-ci s'est tenu en juin dernier à Tolochenaz (voir encadré). « J'ai moi-même concouru, note le boulanger de Daillens, mais je n'ai pas été retenu parmi les dix derniers qualifiés pour la finale. Mes flûtes n'étaient pas aussi longues que celles des autres concurrents. » Est-ce à dire que le bâton craquant -souvent torsadé aujourd'hui- doit être calibré et codifié? Dans une certaine mesure oui, mais pas forcément. S'il y a une constante dans sa fabrication, une rigueur à respecter, la flûte au sel connaît plusieurs variantes, chaque artisan s'appropriant à sa façon la friandise raffinée, sans pour autant en faire un standard à tout

En photo, les flûtes championnes du monde d'Anthony Coudray, de la boulangerie L'enKA à Vallorbe.



Pascal Clément, Vice-grand Maître de la Confrérie vaudoise des Chevaliers du bon pain et organisateur du Mondial de la flûte.

prix. On se délecte ainsi de flûtes droites ou tortillées, plus ou moins élancées, et souvent agrémentées de sésame, pavot, fromage, olive, ail des ours ou encore de greubons, autre fleuron du terroir vaudois.

Processus rigoureux

L'élaboration d'une flûte vaudoise avante relève toutefois d'un procédé précis. Une rigueur indispensable que détaille Pascal Clément, également vice-président des artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs vaudois (ABPCV): « Il s'agit pour ma part d'une pâte levée tourée, comme une base de pâte à tresse avec de la levure. Le processus complet prend généralement deux jours. Les étapes de repos de la pâte, le façonnage, le temps de cuisson sont des éléments primordiaux pour obtenir une flûte parfaite. Trop cuite, elle va roussir et le beurre brûlé va lui conférer une amertume désagréable. » Entre deux, il y a le moment crucial du tourage où le beurre est enchassé dans la pâte en couches successives, comme une enveloppe à plusieurs plis. La température des ingrédients doit être identique. Le passage au laminoir, la découpe des bandes à la roulette et le torsadage à la main constituent encore des phases essentielles. « Ce sont des traitements compliqués, on n'a pas le droit à l'erreur. Le travail en



Le torsadage à la main constitue une phase essentielle dans l'élaboration des flûtes vaudoises.



Découpe sur plaque des bandes de pâte levée tournée au moyen d'un appareil à roulettes.

« Le processus complet prend généralement deux jours. Les étapes de repos de la pâte, le façonnage, le temps de cuisson sont des éléments primordiaux pour obtenir une flûte parfaite. »

Pascal Clément

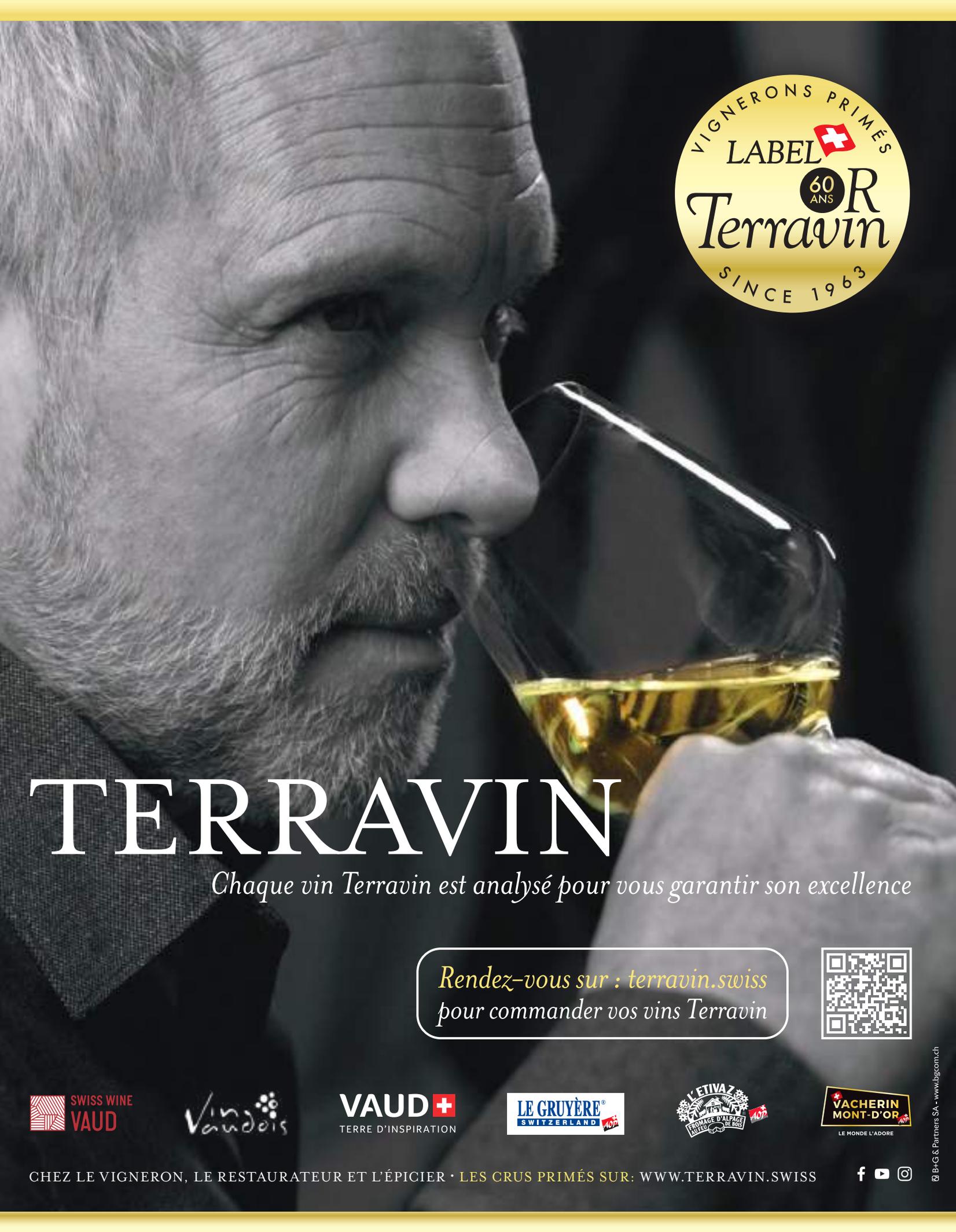
Dorées à l'œuf avant cuisson, les flûtes au beurre sont préalablement saupoudrées de sel fin.

amont est très important », avertit Pascal Clément. Au final, ses flûtes pèseront environ quatre grammes et seront conditionnées en paquets. Leur coût ? Entre 55 et 75 francs le kilo.

Produit d'appel

Avec un bon chasselas, une bonne flûte s'impose donc. Ou l'inverse. Un binôme devenu une évidence avec le temps. Car l'histoire de cette fine baguette magique vaut le détour. Selon le Patrimoine culinaire suisse, la première mention d'une recette de flûte figure dans un livre de cuisine neuchâtelois datant de 1891. Mais son essor dans les autres cantons, en particulier celui de Vaud, arrive au milieu du XX^e siècle. Les flûtes sonnent aujourd'hui comme un produit d'appel dans les boulangeries vaudoises et font écho au savoir-faire des artisans, même si elles sont aussi élaborées de manière industrielle. On peut à ce propos citer en clin d'œil La Fabrique Cornu à Cham-

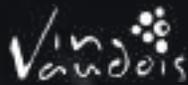




TERRAVIN

Chaque vin Terravin est analysé pour vous garantir son excellence

*Rendez-vous sur : terravin.swiss
pour commander vos vins Terravin*



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



LE PREMIER MONDIAL DE LA FLûTE

De gauche à droite:
Luca Cossetini, boulangerie
« Chez Séverine et Luca » à Lausanne,
Anthony Coudray, boulangerie L'enKA
à Vallorbe, et Christian Boillat à Saint-Prex.



Le Mondial de la flûte s'est tenu le 17 juin dernier à la Cave de la Côte à Tolochenaz. Seules les flûtes « nature », au sel et au beurre étaient admises. Les participants ont été jugés sur l'aspect général du produit, sa couleur, sa régularité, sa texture et friabilité, sa réaction en bouche, son goût et son arôme. La compétition a réuni 50 concurrents, dont une trentaine de Vaudois, un Suisse alémanique, un Tessinois et un Bourguignon. Dix finalistes étaient sélectionnés pour le dernier round. Le grand champion ? Il s'agit d'Anthony Coudray, de la boulangerie L'enKA à Vallorbe. L'artisan a remporté le trophée et une médaille d'or. Pour l'anecdote, Anthony Coudray est d'origine bretonne. « Mon épouse est vaudoise. Je me suis mis assez naturellement à apprivoiser et perfectionner cette spécialité, en utilisant des ingrédients locaux », note l'heureux lauréat. Ses dauphins sont Luca Cossetini, de la boulangerie Chez Séverine et Luca à Lausanne, et Christian Boillat de la confiserie du même nom sise notamment à Saint-Prex. Tous deux ont également obtenu une médaille d'or. Ce Mondial de la flûte s'inscrit dans le cadre de la promotion des produits de boulangerie du canton de Vaud. L'événement se tiendra tous les deux ans.

pagne (VD). Son patron avait dû croiser le fer il y a une quinzaine d'années avec la France pour avoir appelé ses gourmandises croquantes « flûtes de Champagne ». Bisbilles juridiques passées, la mention a disparu mais les flûtes droites et twistées sont toujours disponibles.

Bâtonnets croustillants

Mentionnons pour terminer les mini flûtes relativement récentes réalisées au sein de l'entreprise sociale Afiro à Ecublens. Une autre manière de fonctionner de surcroît avec ces fameux bâtonnets croustillants vaudois, exécutés depuis une quinzaine d'années seulement. Une version moderne de la flûte traditionnelle ? On peut le voir comme ça : plus court que sa grande sœur, le bâtonnet a été créé pour représenter des valeurs de partage et d'inclusion, en privilégiant l'approvisionnement des matières premières vaudoises. La taille de la flûte en forme de petit stick est la marque de fabrique de la firme qui entend miser avant tout sur le local et l'artisanal.

Quoiqu'il en soit, la flûte vaudoise dans tous ses états fait un grand bond en avant et acquiert une fière réputation loin à la ronde. Toujours en harmonie et à l'honneur en apéritif quand elle accompagne les meilleurs crus...vaudois. Il y en a qui craquent même au goûter ou en fin de repas avec le fromage.

Toujours en harmonie et à l'honneur en apéritif quand elle accompagne les meilleurs crus...vaudois.



Vin-queurs 2023

On se souviendra de l'année écoulee comme d'une période de canicule et de sécheresse et pourtant les domaines vaudois se sont fait arroser par une pluie de médailles. Les vins que vous découvrez ici sont des incontournables, parfaits pour enrichir toute cave digne de ce nom.



Médailles des vins blancs

- | | | | |
|---|---|--|--|
| <p>1 SOLISTE 2022 SAUVIGNON BLANC
<u>Artisans Vignerons d'Ollon</u>
Ollon / Chablais AOC
Sélection des vins vaudois - Trophée Master</p> | <p>5 CHASSELAS «TOUT NU» 2021
<u>Ville de Lausanne</u>
Mont-sur-Rolle / La Côte AOC
Concours du Vin Suisse Bio et Nature
1^{re} place catégorie nature blancs et orange</p> | <p>9 PLANÈTE 2022
<u>Château de Glérolles</u>
Saint-Saphorin / Lavaux AOC
Mondial du Chasselas - 92,5 points</p> | <p>13 CHARDONNE LES BERNEYSSES 2022
<u>Jean-François Neyroud-Fonjallaz</u>
Chardonne / Lavaux AOC
Grand Prix du Vin Suisse - 1^{re} place catégorie chasselas</p> |
| <p>2 CHARDON D'ARGENT 2022
<u>Jean-François Neyroud-Fonjallaz</u>
Chardonne / Lavaux AOC
Sélection des vins vaudois
1^{re} place catégorie chasselas 2022</p> | <p>6 BLANC FUMÉ 2021
(assemblage pinot gris, chardonnay et sauvignon blanc)
<u>Artisans Vignerons d'Ollon</u>
Ollon / Chablais AOC
Concours Mondial de Bruxelles - Médaille d'or</p> | <p>10 VALLONNETTE IP SUISSE 2022
<u>Cave de la Côte</u>
Tolochenaz / La Côte AOC
Mondial du Chasselas - 92,1 points</p> | <p>14 BOUTON D'OR 2022
<u>Union Vinicole de Cully</u>
Cully / Lavaux AOC
Vainqueur des Lauriers de Platine Terravin</p> |
| <p>3 CHÂTEAU LA BATIE PREMIER GRAND CRU VINZEL 2021
<u>Cave de la Côte</u>
Tolochenaz / La Côte AOC
Sélection des vins vaudois - 1^{re} place catégorie chasselas 2020-2021 (ex aequo)</p> | <p>7 DORAL SÉLECTION 2021
<u>Domaine du Feuillage</u>
Perroy / La Côte AOC
Concours Mondial de Bruxelles - Médaille d'or</p> | <p>11 DOMAINE LA GEORGE 2022
<u>Celliers du Chablais</u>
Aigle / Chablais AOC
Mondial du Chasselas - 92 points</p> | <p>15 CHANT DES RESSES 2022
<u>Artisans Vignerons d'Yverne</u>
Yverne / Chablais AOC
Lauriers de Platine Terravin, 2^e place</p> |
| <p>4 CLOS DU ROCHER 2021
<u>Obrist</u>
Yverne / Chablais AOC
Sélection des vins vaudois - 1^{re} place catégorie chasselas 2020-2021 (ex aequo)</p> | <p>8 CHASSELAS ÉLEVÉ SUR LIES 2022
<u>Christian Dupuis</u>
Féchy / La Côte AOC
Mondial du Chasselas - 92,8 points +
Lauriers de Platine Terravin, 4^e place</p> | <p>12 CHÂTEAU DE MALESSERT PREMIER GRAND CRU 2021
<u>Sother Vins</u>
Féchy / La Côte AOC
Mondial du Chasselas - 91,6 points</p> | <p>16 LES LANDRIES 2022
<u>Hubert Testuz & Fils</u>
Villette / Lavaux AOC
Lauriers de Platine Terravin, 3^e place</p> |



Grand Prix du Vin Suisse



Sélection des vins vaudois



Vainqueur Lauriers de Platine Terravin



Vin bio



2

3

1

4

5

6

7

8

9

10

11

12

14

15

13

16

Médailles des vins rouges

1 LE SENDEY 2022
François Montet
Blonay / Lavaux AOC
Sélection des vins vaudois
1^{re} place catégorie pinot noir

2 MERLOT 2020
Celliers du Chablais
Aigle / Chablais AOC
Sélection des vins vaudois
1^{re} place catégorie autres cépages rouges purs

3 ASSEMBLAGE GAMARET MERLOT 2018
Domaine de Autecour
Mont-sur-Rolle / La Côte AOC
Sélection des vins vaudois
1^{re} place catégorie assemblages de cépages rouges

4 MERLOT 2019
Celliers du Chablais
Aigle / Chablais AOC
Concours Mondial de Bruxelles - Médaille d'or
+ Mondial du Merlot - Médaille d'or

5 MERLOT 2020
Cave Vevey Montreux
Montreux / Lavaux AOC
Mondial du Merlot - Médaille d'or

6 MERLOT RÉSERVE INSPIRATION 2019
Cave de la Côte
Tolochenaz / La Côte AOC
Mondial du Merlot - Médaille d'or

7 PRESTIGE MERLOT D'YVORNE BARRIQUE 2020
Henri Badoux
Aigle / Chablais AOC
Mondial du Merlot - Médaille d'or

8 AURORE DE GAMAY XIIIOR 2019
Cave des 13 Coteaux
Arnex-sur-Orbe / Côtes de l'Orbe AOC
Concours International du Gamay - médaille d'or + Sélection des vins vaudois
1^{re} place catégorie gamay

9 RÉSERVE GAMARET, MERLOT, DIOLINOIR 2021
Blanchard Frères
Mont-sur-Rolle / La Côte AOC
Vinalies Internationales - médaille d'or



10 **GAMARET 2022**
Bernard Gauthy
 Arnex-sur-Orbe /
 Côtes de l'Orbe AOC
 Vainqueur Lauriers de
 Platine Terravin

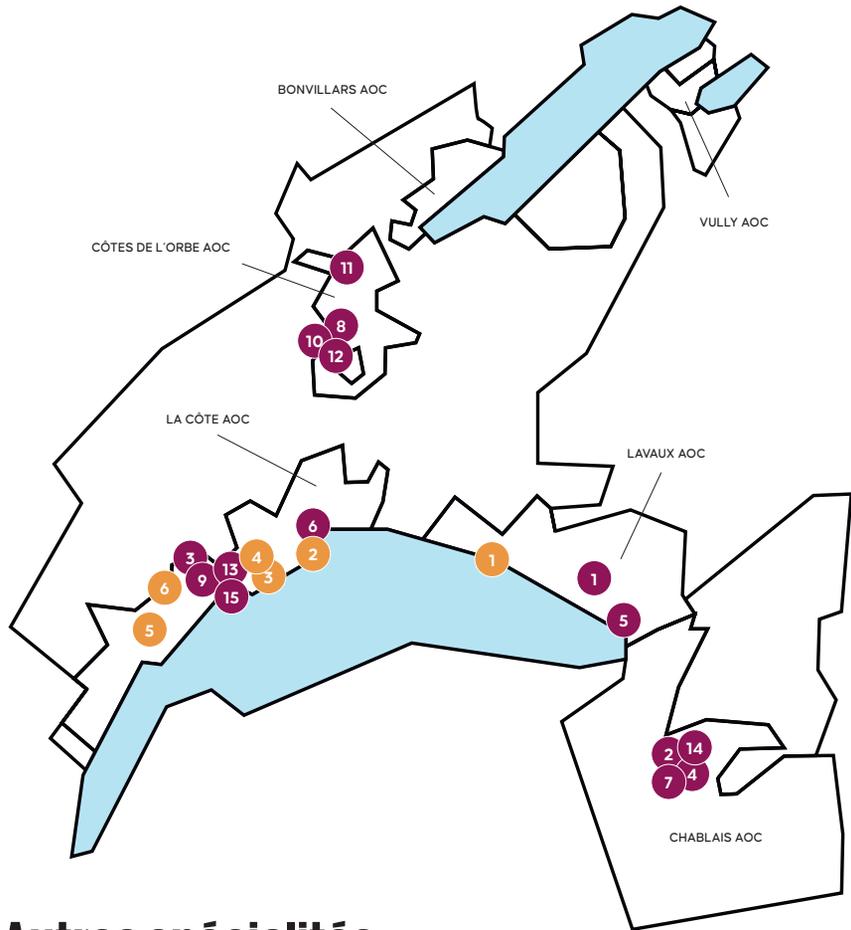
11 **DE GALLÉRA 2021**
Château de Valeyres
 Valeyres-sous-Rances /
 Côtes de l'Orbe AOC
 Lauriers de Platine
 Terravin, 2^e place

12 **CÉPAGES NOBLES 2022**
Bernard Gauthy
 Arnex-sur-Orbe
 Côtes de l'Orbe AOC
 Lauriers de Platine
 Terravin, 3^e place

13 **GAMARET GARANOIR
 PERROY GRAND CRU 2022**
Cave du Consul
 Perroy / La Côte AOC
 Lauriers de Platine
 Terravin, 4^e place

14 **ESCARGOT ROUGE
 ORIGINAL 2022**
Celliers du Chablais
 Aigle / Chablais AOC
 Trophée Escargot Rouge,
 vainqueur de la
 catégorie Original

15 **ESCARGOT ROUGE
 SÉLECTION 2022**
Cave du Consul
 Perroy / La Côte AOC
 Trophée Escargot Rouge,
 vainqueur de la
 catégorie Sélection



Autres spécialités

1 **QUENTUS 2021**
Frères Dubois
 Cully / Lavaux AOC
 Concours Mondial de
 Bruxelles - Médaille d'or

2 **PÊTEUX CUVÉE
 DES PÊDZES 2022**
Cave de la Côte
 Tolochenaz / La Côte AOC
 Sélection des vins vaudois
 - Trophée BioVaud

3 **ROSÉ DE PINOT
 NOIR OSÉ 2022**
Richard Aguet
 Féchy / La Côte AOC
 Sélection des vins vaudois
 1^{re} place catégorie rosé

4 **DOUCEUR
 D'AUTOMNE 2022**
Domaine de Fischer
 Féchy / La Côte AOC
 Sélection des vins vaudois
 1^{re} place catégorie
 vins liquoreux

5 **MOUSSEUX ROSÉ
 BIODYNAMIQUE 2021**
Domaine La Capitaine
 Begnins / La Côte AOC
 Concours du Vin
 Suisse Bio et Nature -
 1^{re} place catégorie vins
 effervescents

6 **GRAIN DE FOLIE 2019**
Laurent et François Munier
 Tartegnin La Côte AOC
 Mondial du Chasselas -
 meilleur vin doux

Grand Prix
 du Vin Suisse

Sélection des
 vins vaudois

Vainqueur Lauriers
 de Platine Terravin

Trophée
 Escargot Rouge

Vin bio





Jean-François Neyroud-Fonjallaz

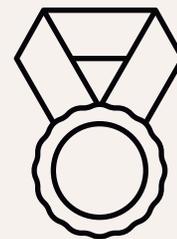
ET 1, ET 2, ET 3 !

Parmi les quinze catégories du Grand Prix du Vin Suisse, il y en a une qui fait particulièrement battre le cœur des Vaudois. Il s'agit bien sûr de celle dédiée au chasselas. Cette année plus qu'aucune autre, elle était attendue dans nos contrées et surtout à Chardonne. Au sein des nominés, Jean-François Neyroud-Fonjallaz remettait son titre en jeu, et ce, pour la deuxième édition consécutive. Déjà un exploit en soi. Et voilà qu'à l'appel de son nom, il monta encore une fois sur la première marche, accompagné de toute sa famille. Ses fils, Basile et Jonas, reprennent officiellement le flambeau en janvier 2024 avec leur sœur, Léa, comme employée. Mais à l'occasion de la remise des trophées, Jean-François répond aux journalistes : « Je reste à la tête du domaine jusqu'à la fin de l'année ! » rappelle-t-il, tout sourire. Ces magnifiques résultats, tant au Grand Prix du Vin Suisse, qu'à la Sélection des Vins Vaudois, mettent-ils la pression à la nouvelle génération ? « C'est avant tout une belle motivation pour continuer à faire aussi bien », répond Basile. « J'aime la philosophie insufflée par mon père dans nos chasselas. Nous avons la chance d'en cultiver sur quatre terroirs de Lavaux, pour quatre crus avec leurs qualités propres. »



CHARDONNE LES BERNESÈS 2022
Jean-François Neyroud-Fonjallaz
Chardonne / Lavaux AOC
Grand Prix du Vin Suisse -
1^{re} place catégorie chasselas

« C'est avant tout une belle motivation pour continuer à faire aussi bien. »



LES CONCOURS EN BREF

Que l'on soit pour ou contre les concours qui distribuent des médailles aux vins, ils ont le mérite d'apporter des coups de projecteur sur le travail des vigneronnes et vignerons qui le valent bien. Nos domaines vaudois se sont illustrés dans les concours suivants :

SÉLECTION DES VINS VAUDOIS	718 vins Mai, Froideville
MONDIAL DU CHASSELAS	740 vins Juin, Aigle
TERRAVIN	Lauriers de platine rouge Mai, Soleure Lauriers de platine blanc Novembre, Aigle
TROPHÉE ESCARGOT ROUGE	Novembre, Aigle
GRAND PRIX DU VIN SUISSE	2740 vins Juillet, Sierre
CONCOURS DU VIN SUISSE BIO ET NATURE	360 vins Mai, Moudon
MONDIAL DU MERLOT	430 vins Mai, Sierre
VINALIES INTERNATIONALES	2000 vins Mars, Bordeaux
CONCOURS INTERNATIONAL DU GAMAY	729 vins Janvier, Lyon
CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES	1580 vins Mai, Croatie

Bernard Gauthey

EN ROUGE ET NORD

« Il faut avouer que c'est un défi de maintenir la qualité pendant et après la reconversion. »



Les terroirs des Côtes de l'Orbe représentent d'excellentes terres d'accueil pour les cépages rouges et ce n'est pas Bernard Gauthey qui dira le contraire. « Nous sommes fiers de travailler le gamay », clame-t-il en réponse aux idées reçues selon lesquelles cette variété venue du Beaujolais serait difficile à vendre. Aucun problème en tout cas du côté du domaine de cinq hectares, qui s'est même résolu à prendre des réservations pour répondre à la demande. « Nous avons des clients fidèles, y compris à Berne, Bienne et Soleure. » Un heureux hasard, puisque c'est justement dans cette dernière ville que Bernard Gauthey et sa femme Nicole ont été doublement récompensés au concours des Lauriers de Platine Terravin, pour leur gamaret et leur assemblage, contenant lui aussi une bonne proportion de ce cépage, ainsi que de garanoir. « Mes parents les ont intégrés dès que ces variétés sont sorties de l'Agroscope, en 1994. Nous avons encore replanté de jeunes ceps dernièrement. » Et tout cela en appliquant la viticulture biologique, s'il vous plaît. « Il faut avouer que c'est un défi de maintenir la qualité pendant et après la reconversion. Je suis ravi d'être passé au bio il y a maintenant cinq ans. »



10

GAMARET 2022
Bernard Gauthey
 Arnex-sur-Orbe /
 Côtes de l'Orbe AOC
 Vainqueur Lauriers
 de Platine Terravin

Christian Dupuis

LE VIN QUI NOUS LIE

Son chasselas sur lies a toujours été le préféré du vigneron Christian Dupuis et il le lui rend bien ! Issu exclusivement des baies cultivées à Perroy – la famille possède aussi des parcelles à Etoy, Féchy et Allaman – ce nectar séduit autant les jurys des concours que les clients fidèles de la cave. « Ces récompenses dynamisent la vente directe, mais c'est surtout une reconnaissance pour mon travail et celui de mes parents. Ça m'encourage à rester dans ma ligne », commente Christian Dupuis. Et sa ligne plaît, tout comme ses vins : « J'utilise le moins d'intrants possible et pratique des fermentations très lentes. En résultent des blancs sur le fruit avec un certain côté gras. » Modeste, il n'en est pas moins passionné, jusqu'à gérer sa propre petite pépinière. Il y développe même des créations bien à lui, comme ce « violier », croisement entre le viognier et le gamaret. Ce touche-à-tout affiche déjà 21 ans de métier, mais c'est en 1997 que ses parents créent de toute pièce le domaine de neuf hectares. Le changement de génération a été opéré 20 ans plus tard, en 2017.



8

CHASSELAS
ÉLEVÉ SUR LIES 2022
Christian Dupuis
 Féchy / La Côte AOC
 Mondial du Chasselas -
 92,8 points

« Ces récompenses dynamisent la vente directe, mais c'est surtout une reconnaissance pour mon travail et celui de mes parents. »





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

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.

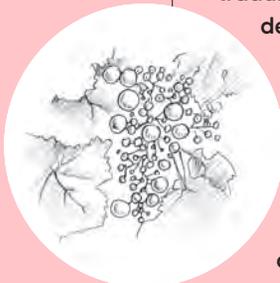
MARCOTTAGE

Le marcottage, un mot anglais pour évoquer un cottage cheese affiné au marc ? Perdu ! Il s'agit en réalité d'une technique de multiplication de la vigne qui consiste à mettre en terre un sarment encore solidaire du cep dont on fait ressortir l'extrémité. Ce rameau est séparé une fois qu'il a pris racine. Cette méthode est peu employée, car elle nécessite beaucoup de main d'œuvre. Mais elle présente l'avantage de permettre la récolte du raisin dès l'année suivante. Par analogie, des zoologistes facétieux parleraient aussi de marcottage à propos des autruches, et de leur propension à enfouir la tête dans le sol en cas de menace.



MILLERANDAGE

Le millerandage est une affection de la vigne, causée par une mauvaise fécondation des fleurs, due à la coulure ou à une maladie cryptogamique. Elle se traduit par la présence dans la grappe de nombreuses petites baies mal formées et souvent sans pépins. Certains auteurs attribuent l'invention du mot au grand homme politique français François Millerrand (1916-1996). Cette hypothèse est généralement considérée comme totalement farfelue. Millerrand est tout simplement l'adjectif qui qualifie des grappes de raisins aux grains minuscules.



PALISSAGE

Le palissage n'est pas la construction d'une barrière, d'une clôture ou d'une... palissade. Ce terme décrit l'opération qui consiste à attacher les rameaux aux fils de fer tendus entre les échelas pour améliorer l'exposition de la vigne au soleil et favoriser son aération. Pour palisser, on emploie un outil qui ressemble au manche des sabres laser des chevaliers Jedi. Il y a des lustres, Maître Yoda aurait prononcé cette sentence dans une vigne vaudoise : si chasselas bien mûr récolter tu veux, palissage d'abord pratiquer tu dois.



FOSSOIR

Rendons hommage au fossoir, outil fruste qui durant des siècles a servi au fossoyage. Autrement dit à gratter le sol des vignobles. Le cheval, puis la mécanisation, l'ont envoyé au musée ou au carnotzet. Selon la nature du sol, le fossoir change d'apparence. Il compte deux ou trois dents. Avec une seule chagnotte, il devient piochard. Mais le vrai fossoir vaudois compte deux berles, forgées et prolongées d'un manche de bois, court si le terrain est raide. L'objet a peut-être été inspiré par le morse et ses longues défenses. Mais comment voulez-vous manipuler un bestiau de près de deux tonnes sur les pentes du Dézaley ?



Olivier Viret

La vigne résistera au réchauffement

Le chef de la viticulture vaudoise est confiant dans l'avenir mais prépare déjà les changements indispensables.



PROPOS RECUEILLIS PAR
David Moginier

PHOTO
Sandrine Lagnaz

LE GUILLON
2023/2

Comment était ce millésime 2023 ?
On a encore eu un millésime d'exception. On a eu un manque d'eau sur le printemps, un février très sec, mais avril a apporté beaucoup d'eau, et malheureusement une forte attaque de mildiou sur les inflorescences, particulièrement dans le Chablais. L'été chaud et sec a stoppé tout ça. Il y a eu une pression d'oïdium en fin de récolte. Au final, on a eu une récolte de qualité et de quantité.

Faut-il s'inquiéter de la sécheresse qu'on a connue cette année ?

Cela fait vingt ans qu'on voit un cycle de réchauffement évident, avec des hauts et des bas. Par contre, les quantités de précipitations sont les moins prévisibles. On voit le contre-exemple de 2021 qui a été lessivé tout l'été. Ce n'est donc pas une règle absolue qu'on aille vers le toujours plus sec, fort heureusement.

Le réchauffement climatique ne vous inquiète donc pas pour la vigne ?

Il ne faudrait pas qu'on aille au-delà de ce qu'on connaît aujourd'hui. On parle d'un réchauffement moyen de 2 à 3 degrés, ce qu'on a déjà aujourd'hui sur la période estivale. Si on allait au-delà, ce serait surtout le manque d'eau qui serait problématique. La vigne est adaptée mais elle devrait être arrosée. Ça va être le grand enjeu d'avenir. Heureusement, la Suisse a encore de bonnes réserves d'eau.

Quels autres changements le vignoble vaudois devrait-il prévoir ?

Au niveau mondial, l'enjeu environnemental est essentiel. Nous sommes très bien positionnés sur ce domaine, avec 18,8% de vignes en bio dans le canton. Mais ces contraintes impliquent des charges financières supplémentaires qu'il faut pouvoir retrouver sur un prix des vins supérieur.

Et au niveau de l'encépagement ?

Aujourd'hui, nous avons à disposition plus de 200 cépages résistants aux maladies et on continue à en créer. Avec eux, on réduit l'impact environnemental des traitements tout en allégeant les charges financières.

« Certains se plaignent qu'il n'y a pas assez de moyens, mais il faut avoir des idées avant d'avoir des moyens. »

1963

Naît à Bienne
le 18 novembre.

1980-1983

CFC de vigneron chez
Jean-Claude Kuntzer,
à Saint-Blaise (NE)

1983-1989

Agronomie au Poly de
Zurich, doctorat sur les
maladies fongiques.

1989

Domaine Penfolds,
en Australie.

1993-2016

Changins où il termine
chef de la recherche.

2017

Chef du Centre de
compétence cultures
spéciales au canton
de Vaud.

2023

Reprend, en plus,
le domaine de la
famille de sa femme
au Liechtenstein.

QUELQUES
DATES

Y aura-t-il toujours du chasselas dans vingt ans ?

Les 20 millions de litres de chasselas annuels sont difficiles à remplacer. Mais l'Etat de Vaud participe au programme d'Agroscope sur les sélections variétales. Les plus résistantes d'entre elles ont été croisées avec les cépages traditionnels du canton, chasselas, pinot noir, gamay et merlot. Nous dégustons actuellement les premiers vins qui en sont issus. Au niveau agronomique, c'est pratiquement identique au chasselas, par exemple, et les vins sont très proches. Nous allons encore sélectionner les plus convaincants gustativement. L'espoir, c'est de réussir à séduire le vigneron pour qu'il plante ce nouveau cépage et que le consommateur l'accepte. Mais ça, c'est pour la génération suivante.

Faut-il tout passer en bio ?

Si on devait le faire, tant qu'on a encore droit au soufre et au cuivre, on y arriverait, même avec le chasselas. Mais je préfère l'utilisation mesurée des produits de synthèse. La Production intégrée, depuis les années 1970, vise leur réduction, sans aller dans les extrêmes du bio qui pourrait, à terme, poser de nouveaux problèmes. Au Domaine de Marcelin, par exemple, nous avons augmenté nos frais de production de 25 à 30% en passant en biodynamie il y a sept ans. Tant que le consommateur joue le jeu, ça fonctionne. Mais le marché du bio montre ses limites.

Le Canton a fait un effort supplémentaire de promotion.

Quels sont les premiers résultats ?

Certains se plaignent qu'il n'y a pas assez de moyens, mais il faut avoir des idées avant d'avoir des moyens. L'OVV est très présente dans les foires et les festivals, c'est indispensable. Je suis admiratif du travail que fait la Confrérie du Guillon qui motive les gens, démontre l'association avec la cuisine et tient ses ambassades

dans les cantons suisses. L'Etat est là pour soutenir, pour fixer des conditions cadre, pas pour faire de la promotion. L'Interprofession fait aujourd'hui un gros travail, très constructif, avec une grande implication de la branche elle-même.

Quelles sont les clés de la réussite ?

Pour réussir à convaincre le consommateur de la qualité de nos vins, il faut revisiter la biodiversité du chasselas, comme on le fait au Conservatoire du chasselas. Le giclet avait été banni par le passé parce qu'acide et trop productif; aujourd'hui, avec le réchauffement, il donne des résultats fabuleux, plus tendu, plus ciselé, ce que veut le marché européen des blancs. Nous devons élargir la gamme des styles de chasselas, trop standardisés.

Comment séduire les jeunes ?

Avec Changins, nous travaillons pour investir le segment prometteur des effervescents en proposant un produit générique vaudois dans la ligne de ce que font les Italiens avec le prosecco. Nous faisons également des recherches sur les vins sans alcool à base de chasselas ou autre. Et nous travaillons sur les rosés.

Les régions vont-elles disparaître dans le projet de refonte de l'AOC ?

La réflexion est indispensable avec des pistes plus ou moins minimes. Le projet s'intéresse aussi à ce qui se fait dans les cantons voisins et à l'étranger où on vend toute une région voire un pays. Il y a donc l'idée d'une AOC Vaud pour que le consommateur étranger la reconnaisse, sans faire disparaître les dénominations d'aujourd'hui. Deux vraies appellations Grand Cru (Dézaley et Calamin) existent, qu'il faut maintenir. Les perspectives des autres Grands Crus nécessitent une réflexion en intégrant de nouvelles spécificités. La branche fera des propositions dans ce sens.

Et l'intégration dans les AOP européennes ?

On n'entend plus parler de ce dossier à l'Office fédérale de l'agriculture. Mais cela resterait problématique avec les droits de coupage de 60-40 contre les 85-15 européens.

*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.*

→ Martin Pidoux a été nommé à la tête de Prométerre, l'association de promotion des métiers de la terre, afin de succéder dès janvier 2024 à Luc Thomas. Actuellement professeur de politique et des marchés agricoles à la Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires de Berne, le jeune quarantenaire de Forel-sur-Lucens mène

un projet de réflexions concernant le développement futur des appellations d'origine contrôlées (AOC) pour le compte de la Communauté Interprofessionnelle des Vins Vaudois (CIVV).



MARTIN PIDOUX

→ Sylvain Chevalley a repris le titre de responsable du label des produits du terroir «Vaud certifié d'ici» au printemps 2023. Il a quitté Prométerre pour ce poste intégré à la nouvelle structure Vaud Promotion. En parallèle, il continue la production de sa célèbre glace au lait de brebis, La Brebisane.



SYLVAIN CHEVALLEY

→ Jean-François Franceschini prend une retraite bien méritée. Vigneron-tâcheron à la commune d'Yverne, il est le seul à avoir été couronné lors de deux éditions de la Fête des Vignerons: en 1999 et en 2019.



JEAN-FRANÇOIS FRANCESCHINI

→ Michel Pache, d'Echandens, est le nouveau détenteur du titre de Chapeau Noir, à l'issue du concours en trois manches qui s'est disputé les 14 et 15 octobre 2023 à Cossonay. Le Chapeau Blanc de la meilleure dégustatrice revient à Emilie Fauquex, de Rieux, tandis que Bastien Albiez, de Mont-sur-Rolle, décroche le Chapeau Vert pour le meilleur résultat chez les moins de 30 ans.



MICHEL PACHE



NATHALIE FONJALLAZ

→ Nathalie Fonjallaz a intégré l'équipe du château d'Aigle, en tant que responsable de la promotion et de la valorisation. Conseillère communale à Corseaux, l'économiste d'entreprise fait notamment partie du conseil d'administration de Lavaux Vinorama.

Les gens des vignes



LE 2 OCTOBRE, LE PRESTIGIEUX ET FAMEUX GUIDE MICHELIN A DÉCERNÉ SES ÉTOILES 2023. UNE BELLE RÉCOLTE POUR LES CHEFS VAUDOIS, QUI SONT QUATRE À PRENDRE DU GALON :



Benoît Carcenat (2 étoiles) du Valrose, à Rougemont, avait déjà décroché le titre de « cuisinier de l'année » auprès du Gault&Millau et attendait sa deuxième étoile de pied ferme.



Franck Pelux (2 étoiles) du Lausanne Palace a merveilleusement bien réussi le pari risqué de reprendre le flambeau derrière Edgar Bovier. Il forme un charmant duo avec sa femme Sarah Benahmed et ils viennent d'accueillir leur premier enfant.



Grégory Halgand (1 étoile) officie à l'Hôtel de Ville d'Ollon depuis tout juste un an. Lui aussi a été repéré par le Gault&Millau, qui l'a nommé « découverte de l'année ».



Grégory Wyss (1 étoile) renforce l'attractivité d'Yverdon-les-Bains en guise de ville de goût dans l'établissement réputé Gerber Wyss. Pâtissier avec Rochat à Crissier, il a pris le virage de la restauration en 2020.



La Riviera dans un verre

Nous avons l'immense joie de vous annoncer que notre **Merlot de Montreux 2020** a remporté une Médaille d'Or au Mondial du Merlot 2023.

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



Henri Cruchon

VIGNERON
AVEC LES MAINS ET LE CŒUR



ENGAGÉ POUR PORTER LES VINS VAUDOIS AU PLUS HAUT NIVEAU !
ECHICHENS • RÉGION MORGES • SUISSE

MASSY



Le vin, temps du plaisir



LA MAISON MASSY
VIGNOBLE FAMILIAL
EPESSES - SUISSE



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

Bois
ce vin



Confrérie du Guillon
Fondée en 1954 Les vins vaudois

et sois
bon
comme
lui

« 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

Anthologie

12 grands vins à prix découverte

GRAND
CONCOURS

Gagnez un séjour
Anthologique
Valeur CHF 1'000.-

Participez sur
anthologie.ch

INFORMATIONS ET
COMMANDES SUR :
ANTHOLOGIE.CH



 SWISS WINE


L'EXCELLENCE DES TERROIRS

FCVV
FÉDÉRATION DES CAVES
VITICOLES VAUDOISES





Hors norme

Après quelques mois en fonction, je fais le constat que le minimum syndical ou même la simple moyenne sont des qualificatifs peu adaptés pour ceux qui s'engagent dans notre confrérie.

Depuis 2006, le lieutenant-gouvernal et connétable Christian Roussy a œuvré pour le bien de notre corporation, son développement et sa renommée. Avec sérieux et constance, il a conduit la marche opérationnelle en « usant » deux gouverneurs, son troisième et dernier n'ayant pu être « qu'influencé » pour les quelques mois vécus à ses côtés. Son départ, à la fin de l'année, marque une étape notable pour notre association.

LE MOT DU GOUVERNEUR ÉRIC LOUP

De même, si l'engagement des conseillers dans la gestion de notre confrérie m'était connu (je les en remercie avec émoi et amitié), je relève celui, tout aussi extraordinaire, des prestataires qui nous font l'honneur de mettre leurs compétences et leur savoir-faire à disposition lors des manifestations. Ainsi, lors des Quatre heures du vigneron à Concise ou des ressats de cet automne, brigades de cuisines, fanchettes, chanteurs et musiciens ont, à chaque reprise, ravi les participants par la qualité de leurs prestations.

A chaque visite dans le vignoble, je me rends aussi compte de l'engagement hors norme pour la promotion, la défense et le travail en lien avec le vin vaudois de ces vigneronnes et vignerons qui possèdent un attachement viscéral à la terre et à la vigne. Pour couronner le tout, le millésime 2023 se veut lui aussi particulièrement réussi, grâce à des conditions climatiques exceptionnelles, et superbement généreux.

La combinaison de ces différents éléments, qui dépassent tous le « normal » ou le « satisfaisant » permet à la confrérie d'organiser des ressats dont le caractère extraordinaire est reconnu à l'intérieur comme à l'extérieur de nos frontières. Depuis seize ans, le prix de ces réjouissances n'a pas évolué. Ce qui n'est pas le cas des coûts, qui ont, de leur côté, pris l'ascenseur ces dernières années. Cette situation nous oblige à adapter nos tarifications à partir de l'année prochaine afin de garantir la pérennité et la qualité de manifestations qui attirent un public, non seulement toujours plus nombreux, mais aussi toujours plus diversifié.



Les
ressats
de la

Tcha

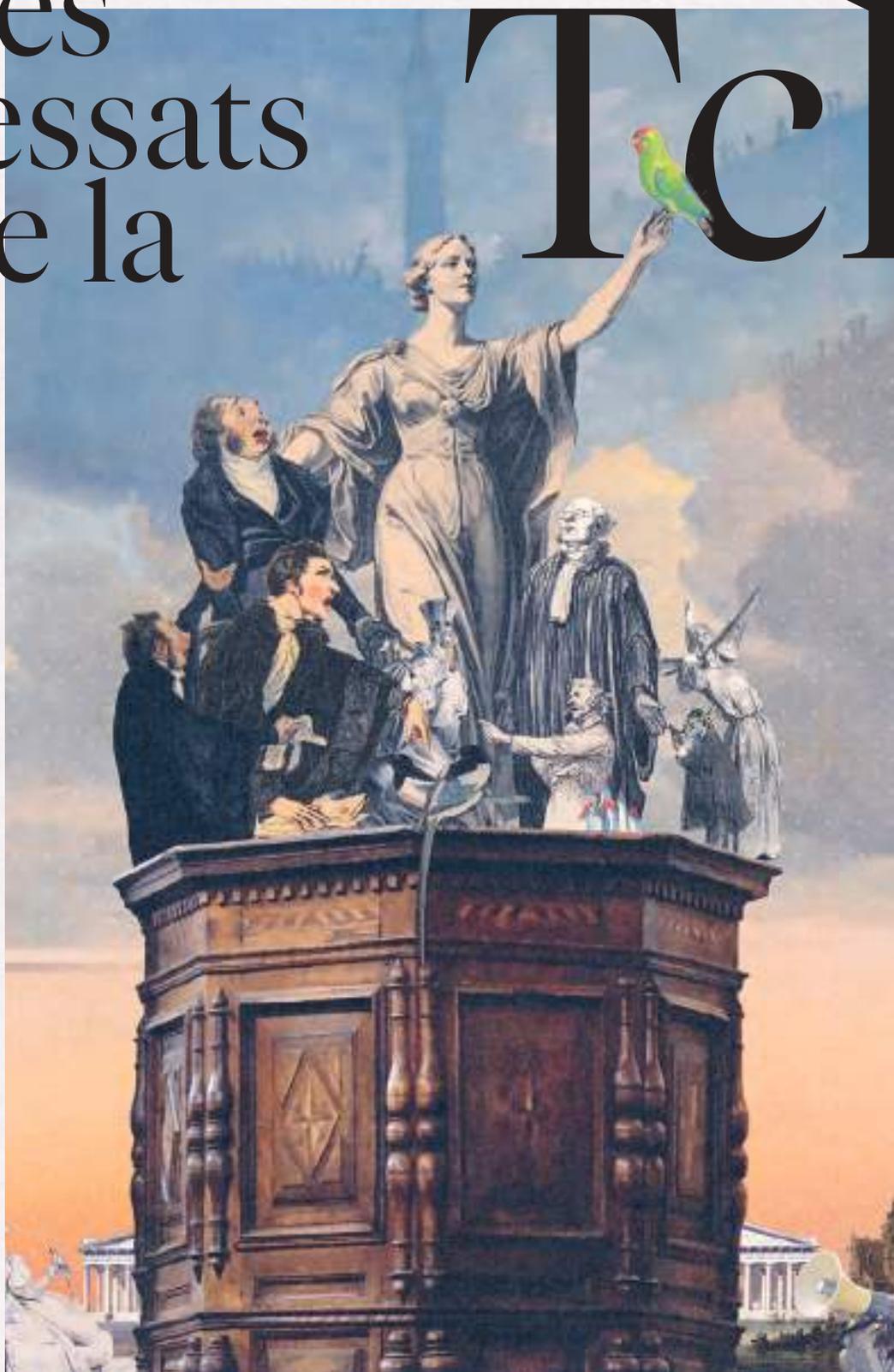


ILLUSTRATION
Dominique Studer

LEQUILLON
2023/2

tchache

Durant dix soirées d'exception, les jolis mots et les phrases finement tournées ont tournoyé sous les ors du château de Chillon. Chantres, clavendiers, hérauts et prévôts ont déclamé, récité, péroré, vociféré et chanté, voire enchanté les heureux participants de ces prolifiques ressats. En cuisine, Fabien Foare, de la Brasserie du Millennium, et Steve Kuonen, du Lausanne Palace, ont choisi, eux, de laisser parler leur talent. Certains plats de qualité exceptionnelle, comme le pâté en croûte de gibier vaudois ou la timbale de macaronis aux cèpes, ont d'ailleurs été appréciés dans un silence religieux. Et faire cesser le babil volubile des joyeux convives lors des ressats de la Tchatche n'était pas un mince défi. Quant aux remarquables chasselas et aux chatoyantes spécialités rouges servis par de virevoltantes fanchettes, ils racontaient diverses versions d'une même histoire merveilleuse, celle d'un terroir incomparable soigné depuis des temps immémoriaux par des vignerons passionnés.

LES PERLES DES RESSATS DE LA TCHACHE



« Macron à l'Unil, c'est la première fois que des Suisses manifestent pour empêcher un Français de travailler. »

« Pour un chantre qu'a le pain, il faut une belle plume. »

« Il est loin le temps où les filles cuisinaient comme leur mère, aujourd'hui elles boivent comme leur père. »

« Les JO et Sion, c'est bientôt autant de candidatures avortées que les Verts au Conseil fédéral. »

« Les Valaisans ont le Matterhorn, les Suisses allemands le Finsteraarhorn, nous les Romands on a l'Yvorne. »

« Je n'ai rien à vous dire, mais je tenais à vous le faire savoir. »

« Mesdames et Messieurs, nous allons vivre dans un monde où le foie gras est interdit mais pas la coupe mulet ni le bubble tee. »

« Quand tu t'adresses à une dame, il faut le sujet, le verbe et un compliment. »



27.10.2023

COMPAGNON D'HONNEUR

Jean-Daniel Laffely
CEO du Groupe
Vaudoise Assurances
Chigny

COMPAGNON JURÉ

Catherine Leparmentier Dayot
Managing director de Great
Wine Capitals Global Network
Eysines

Gilles Marguet
Président de la Confrérie
de St-Vincent Les Chevaliers
de l'Arc du Mesnil-sur-Oger
Le Mesnil-sur-Oger

CHÂTELAIN D'UN SOIR

François Péters
Président d'honneur
de la Confrérie de St-Vincent
Les Chevaliers de l'Arc
du Mesnil-sur-Oger
Avize

COMPAGNON

Guillaume Aspromonte Genolier
Mathieu Albiez Bougy-Villars
Quentin Albiez St-Oyens
Laurine Blum Bex
Olivier Brun Lausanne
Rory Cooper Lausanne
Marina Forney Vevey
Alexandre Krieger Sullens
Axel Maurer Mont-sur-Rolle



← Philippe Hebeisen,
président du conseil
d'administration de la
Vaudoise Assurances et
son épouse Anne.

↓ Les candidats
attentifs avant le
tirer au guillon.



28.10.2023

COMPAGNON MAJORAL

Gianfranco Rotta
Directeur Suisse romande et
Tessin Honegger AG
Gravesano

COMPAGNON D'HONNEUR

Valérie Dittli (1)
Conseillère d'Etat, cheffe
du Département des finances
et de l'agriculture
Lausanne

COMPAGNON

Pascal Bifrare Neuchâtel
Olivier Bonnaud Pully
Grégory Cachin
Granges-près-Marnand
Stéphane Chabloz Bad Soden
Aurélia Cuénod Corsier-sur-Vevey
François Grognuz Lausanne
Sarah Kubler-Lüscher
Bussy-Chardonney
Emilie Linnea Lin Morges
Dominique Marguet Lausanne
Laurent Martin Perroy
Nicolas Martin Perroy
Vanessa Martin-Ritter Territet
Bastien Métraux Bursins
Jérémy Morier Cossonay-Ville
Julien Morier Cossonay-Ville
Nicolas Morier Pully
Anthony Mottaz Lutry
Cristian Oligeri Magliaso
Quentin Perey Vufflens-le-Château
Claude-Alain Roch Aubonne
Jean-Marie Roch Perroy
Edgar Rodrigues Cossonay-Ville
Pierre-André Scheidegger
St-Cergue



→ Deux hôtes de
marque: le conseiller
fédéral Ignacio Cassis
et son responsable de la
communication, Nicolas
Bideau, en compagnie
de leurs épouses.



↓ En bleu et or, le gouverneur
Eric Loup et la cheffe du vignoble
vaudois, Valérie Dittli.



(1)



3.11.2023

COMPAGNON D'HONNEUR

Anton Mosimann (2)
Chef de cuisine et traiteur
de la cour d'Angleterre
Londres

COMPAGNON D'HONNEUR

Marie-Pierre Bernel (3)
Présidente du tribunal cantonal
St-Saphorin

COMPAGNON

Anne Biavati Montreux
Tristan Bovy Puidoux
Mélina Brulhart Montfaucon
Alexandru Carciun Pully
Mariana Kavvadias Champtauroux
Gautier Menegalli Lausanne
Léopold Menegalli Lausanne
Julien Paris Morges
Gaëtan Pasquier Morlon
Christian Pittet
Le Crêt-près-Semsaies
Alain Reymond Carrouge VD
François Ryter Epalinges



(2)



(3)

4.11.2023

CONSEILLER

Helder de Pinho (4)
Chef des ventes PME Swisscom
Aclens

COMPAGNON MAJORAL

Fabien Foare
Chef executif du
Millennium à Crissier
Divonne-les-Bains

COMPAGNON MINISTÉRIAL

Jean-Marc Hochstrasser
Adjoint au préfet
du coterred de Zurich
Wetzikon

COMPAGNON

Frédéric Berthoud St-Prex
Fabian Binder Markus Urdorf
Florence Boldrini Moudon
Helena Crisinel Roche VD
Maxime Crisinel Roche VD
Olivier Delémont Sullens
Marianne Francey Deppen
Jongny
Patrick Francey Jongny
Rico Heimgartner Waldstatt
Eric Janicaud St-Prex
Nicolas Jeckelmann Rolle
Hervé Lachat La Conversion
Pascal Lüscher Ettingen
Gaylor Monnerat
Wahlen b. Laufen
Tav Rüegg Rudolfstetten
Maxime Semoulin Bremblens
Mathias Völker Wallisellen
Stefan Zollet Herisau



10.11.2023

COMPAGNON MAJORAL

Vincent Claivaz
Président de la Foire du Valais
Martigny

COMPAGNON D'HONNEUR

Vassilis Venizelos (5)
Conseiller d'Etat, chef du
Département de la jeunesse, de
l'environnement et de la sécurité
Yverdon-les-Bains

COMPAGNON

Nicolas Conne St-Prex
Nicolas Debluë Founex
Audrey Meyer Begnins
Gilles Rossier Lavigny
Joëlle Rossier Mont-la-Ville
Loïc Saugy
Granges-près-Marnand
Corinne Schneckenburger
Versoix
Frédéric Telfser Montherod



↑ Intronisation du conseiller
d'Etat Vassilis Venizelos, ici
avec sa femme Sophie.

11.11.2023

COMPAGNON D'HONNEUR

Monika Rühl (6)
Présidente de la direction
d'Économiesuisse
Zürich

CONSEILLER

Stefan Dettwiler (7)
Avocat, nouveau
préfet de Lucerne
Eich

COMPAGNON MINISTÉRIAL

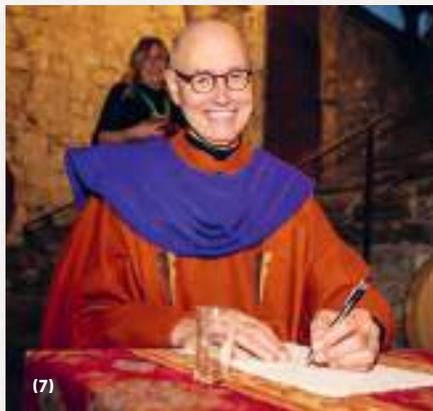
Lily Niklaus (8)
Photographe de la confrérie
Monthey

COMPAGNON

Christian Bangarter
Granges-de-Vesin
Magali Beau Lucens
Xavier Corminboeuf Pringy
Kilian Cuche Pomy
Christopher Domenig
St-George
Amandine Fabre-Dalsace Pully
Livia Mehr Root
Yann Patthey Lutry
Valentin Pisa Grandvaux



(6)



(7)

↑ **Guy Parmelin**,
conseiller fédéral
et vigneron nous
fait l'honneur de sa
présence.

← **Stefan Dettwiler**
revêt la robe de
la confrérie en devenant
le nouveau préfet du
Cotterd de Lucerne.



(8)

17.11.2023

COMPAGNON MAJORAL

Monique Pidoux Couptry
Présidente de la Société
cantonale des musiques
vaudoises
Thierrens

Cédric Bovey

Président du comité
d'organisation de la Fête
fédérale de gymnastique 2025
St-Légier-La Chièsz

COMPAGNON MINISTÉRIAL

Stéphane Jordan
Agriculteur, gai compagnon
Rueyres

COMPAGNON

Laurent Crot
Chavannes-sur-Moudon
Alain Gilliéron Prilly
Claude Mingard Lutry
Pierre-François Mottier
Les Moulins
Martial Neyroud
Corsier-sur-Vevey
Stéphane Porzi St-Prex
Antonio Racciatti Remaufens
Joséphine Rapin
Corcelles-près-Payerne
Laura Rod Ropraz (9)



(9)



18.11.2023

COMPAGNON D'HONNEUR

Albert Rösti (10)
Conseiller fédéral,
chef du Département de
l'environnement, des
transports, de l'énergie et
de la communication
Uetendorf

COMPAGNON

Audrey Bovay
St-Légier-La Chiésaz
Gérard Carrel Brent
Claude Criblez Sullens
Marie-Claire Criblez Sullens
Sébastien Dubuis Yvorne
Florent Eckert Sullens
Magalie Perez Châtel-St-Denis
Jean-Luc Pidoux Lucens
Thierry Pittier Forel (Lavaux)
Daniel Rosset Vevey
Ivan Schlunegger Forel (Lavaux)
Fabrice Tomaselli Aigle



← Gilles Meystre,
président de
GastroVaud en
bonne compagnie.

↓ Le conseiller fédéral Albert Rösti
fraichement intronisé ici avec sa femme
Theres, accompagné de son conseiller
Yves Bichsel et de sa femme Eva.



(10)

24.11.2023

COMPAGNON D'HONNEUR

Carole Ackermann (11)
Présidente du conseil
d'administration EHL Holding SA
et du conseil de fondation EHL
Rüschlikon

Christian Levrat
Président du conseil
d'administration de La Poste
Vuadens

COMPAGNON

Antoine Castella Nuvilly
Claude Castella Sommentier
Michael Despland La Croix (Lutry)
Roger Destraz Lausanne
Emilie Fauquex Riex
Michel Genoud Dorénaz
Jean-Baptiste Grand Posat
Samuel Harsch La Neuveville
Pascale Jolliet Barbey Puidoux
Régis Joly Aigle
Timothée Jost Peseux
Maria Recupero Epresses



(11)

↑ Carole Ackermann, arborant
un large sourire, participe avec
enthousiasme à la signature du
livre d'or juste après l'épreuve
du tirer au guillon.



25.11.2023

COMPAGNON D'HONNEUR

Eric Kaltenrieder (12)
Procureur général du
canton de Vaud
Morges

COMPAGNON MAJORAL

Françoise Vautier (13)
Présidente centrale
des Gourmettes
Présidente de la Fédération
suisse des Confréries
bachiques et gastronomiques
Duillier

Steve Kuonen (14)
Chef de la brigade
du Lausanne Palace
Crissier

COMPAGNON

David Chamoso Morrens VD
Philippe Chollet BousSENS
Fanny Cruchon Echichens
Nathalie Cruchon Lausanne
Joey Dias Cossonay-Ville
Elodie Golaz Grilli Renens VD
Jean-Alexandre Iannalfo Bex
Grégoire Jatou Lausanne
Virginie Jordan Fiez
Marianne Leyvraz Mex VD
Eric Manganel Orbe
Nicolas Ostermann Lausanne
Timothée Pirat Lausanne
Rémy Pittet Poliez-le-Grand
Jérémy Rey Grandvaux
Raphaële Rey Grandvaux
Doris Siprak Lausanne
Didier Vaucher
Cheseaux-sur-Lausanne
Pierre-Yves Zimmermann
Cheseaux-sur-Lausanne



← **Françoise Vautier** après son intronisation au rang de **compagnon majoral**.

(13)



(12)



↑ **Raoul Cruchon** déploie ses talents oratoires lors de la présentation d'Eric Kaltenrieder.

(14)

← **Steve Kuonen**, sous-chef exécutif des restaurants du Lausanne Palace qui a régalié les convives des ressats, est élevé au rang de **compagnon majoral**.

Plus de photos





Un plaisir
PÉTILLANT
de la Nature!

Chemin du Saux 5
CH - 1131 Tolochenaz
+41 21 804 54 64
cavedelacote.ch

NOUVEAU CONSEILLER

Helder de Pinho

En revêtant la robe de conseiller du Guillon, ce Morgien né au Portugal a réalisé un rêve. « Je trouve fascinant la capacité de la confrérie à marier un décorum assez formel avec une liberté de ton incroyable dans les présentations. » Compagnon très actif, qui confirme « obliger son entourage à aimer ce qu'il aime », le nouvel enrobé a parainé un nombre important de ses amis. Il faut dire que le jeune quadragénaire aime convaincre. Directeur commercial chez Swisscom, responsable de la formation des chefs de vente au



SAWI et fondateur de « enboite.ch », une entreprise spécialisée dans la vente de produits de la mer en conserves haut de gamme, Helder de Pinho connaît toutes les ficelles de l'art subtil de la persuasion. Rien d'étonnant à ce qu'il vienne renforcer les rangs des chantres et clavendiers. Epicurien convaincu, le sociétaire de l'Amicale du Gras – une confrérie dédiée à la préservation des solides traditions culinaires qu'Helder de Pinho aimerait développer sur les rives lémaniques – possède une expérience certaine de l'art oratoire. En effet, lorsque l'émission humoristique de la RTS s'appelait encore « L'Agence », ce célibataire amoureux de la bonne chère y tenait une chronique.

PORTRAIT

TEXTE
Alexandre Truffer



CLOS DE CHILLON GRAND CRU



VENTE
EXCLUSIVE
à la Boutique
et au Bazar
du Château




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



Nectars et ambroisie

Guillonneur d'Argovie 2023

Le préfet d'Argovie maîtrise l'art de communiquer sa passion comme celui de faire sourire ses hôtes.



Le Hirschen à Erlinsbach, une auberge de campagne comme on en rêve. Ne cherchez pas sur la carte et remettez-vous en à votre GPS, que vous aurez envie de jeter aux orties dès le seuil franchi, tant le charme des lieux s'empare de vous, à l'instar de la trentaine de participants au guillonneur d'Argovie du 9 juin dernier.

Albi von Felten, maître des lieux et par ailleurs préfet dudit cotterd, a magistralement joué son rôle d'amphitryon en compagnie de son épouse Silvana. A commencer par un Jean-Louis, qu'il a commenté de manière très didactique à destination d'un public pas forcément initié. Il s'agissait de distinguer cinq 2021: Mont-sur-Rolle Grand Cru du Domaine de Beau-Soleil, Côtes de l'Orbe des Cave des 13 Coteaux, Courseboux Grand Cru du Domaine Potterat, Dézaley-Marsens Grand Cru du Domaine La Tour de Marsens, Ollon Grand Cru Faveur des Muses des Celliers du Chablais.

Il faut croire que ses explications ont fait mouche, puisque sur 21 participants, deux ont réalisé un sans-faute et six ont obtenu 3 points. Les deux vainqueurs ont comme de coutume été départagés par le sort, qui a souri à ... la fille de notre hôte, Katharina von Felten, devant son dauphin Alan Ward.

Devoir accompli, les invités ont descendu deux volées de marches pour atterrir au paradis, plus exactement dans la cave à vin du restaurant, caverne d'Ali-Baba des temps modernes aux parois garnies des plus prestigieux flacons de Suisse et de Navarre (plus de 680 références...), où leur a été servi l'apéritif sous la forme d'un Mont-sur-Rolle du Domaine de Beau-Soleil, cette fois dans sa version 2022. Les échanges oratoires de la partie officielle se sont résumés à l'essentiel, permettant à l'assistance fascinée de caresser – du seul regard, hélas – les Chemin de Fer, Crosex Grillé, Merlot Parcelle 422, Cayas et autres Pinot Noir de Fläsch nullement impressionnés par leurs voisins du Clos de Vougeot ou du Château Lafite Rothschild. Difficile pour certains de s'arracher à la contemplation de ces

trésors pour remonter, non pas en enfer, mais dans la salle du restaurant dressée dans l'intervalle pour des réjouissances plus consistantes.

Le menu amoureuxment concocté et brillamment exécuté par le préfet d'Argovie a ravi tous les palais. La quiche de fromage et son petit bouquet de salade ont ouvert le bal, servis avec un savagnin 2021 qui a démontré, comme tous les crus du repas, la patte précise et élégante de Thierry Durand du Domaine de Beau-Soleil à Mont-sur-Rolle. A suivi une entrecôte de bœuf rosée et son jus au vin rouge, garnie de pommes de terre duchesse et de poireaux, qu'un merlot-gamaret « Confidence » a parfaitement mise en valeur. Une farandole de fromages au lait cru a contracté ensuite un mariage sublime avec un chasselas 2015, alors qu'un crumble de rhubarbe glace vanille a fermé la marche, escorté d'un savagnin doux « Darling » 2018. Tous les produits étaient du cru, cultivés ou élevés dans les règles de l'art. Les cuissons étaient justes, les couleurs croquantes et les accords éblouissants, démontrant s'il en était besoin à quel point les vins vaudois s'harmonisent avec une cuisine variée, raffinée et ancrée dans son terroir.

Si l'enfer est pavé de bonnes intentions, le paradis est tapissé de bonnes bouteilles, à l'instar de la cave du Hirschen.



Après avoir mangé et bu sur Soleure – sans aucune allusion à l'état des hôtes au terme des libations, simplement, le restaurant est encore sis de justesse sur ce canton –, les convives se sont quittés radieux, certains traversant la route pour dormir sur Argovie dans les chambres douillettes du Weinhaus am Bach (voir ci-dessous).

↑
13452 ? 13542 ? 31452 ?
120 combinaisons ou
les affres de la décision
avant de rendre sa copie...

LA MAISON DU VIN

Passionné par le vin, grand dégustateur devant l'Eternel, Albi von Felten a voulu lui élever un temple – mieux encore : un hôtel. Il a donc rénové, réaménagé et agrandi en 2017 l'ancien établissement familial qu'il a entièrement consacré au divin nectar. Une vingtaine de chambres sont dédiées à des producteurs vaudois et suisses, qui les ont personnalisées en les dotant d'éléments décoratifs qui portent leur empreinte : photos du domaine, portraits et signatures tatouent les parois et des objets identitaires viennent y apporter une note exclusive. Le rez-de-chaussée est prévu pour accueillir réunions et congrès. Le lobby, particulièrement cosy, propose aux hôtes une douzaine de crus au verre servis à la température idéale et dans la quantité souhaitée par un automate perfectionné. Ces raffinements n'ont pas laissé la revue Falstaff insensible, qui a classé l'établissement à deux reprises déjà dans les 5 meilleurs hôtels du vin de Suisse. www.hirschen-erlinsbach.ch



LES FRERES DUTRUY

ARTISANS VIGNERONS

*A la vigne comme à la cave,
au plus proche de la nature
afin d'exalter le terroir*

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

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



Des sautoirs de toutes les couleurs

Tous les membres de la confrérie arborent fièrement leur sautoir. Sachez décrypter leur rang.

Les aficionados du Guillon savent distinguer leurs collègues par la couleur de leur sautoir, possédant la grammaire de la confrérie comme personne. Toutefois, il peut arriver qu'un nouvel arrivant se pose quelques questions, après s'être interrogé naturellement sur la couleur des robes des conseillers. On peut lui répondre que le tissu emballant ces derniers n'a guère d'importance (sauf quand il est bleu pour habiller le trio qui dirige cette association), la teinte des rubans revêt, elle, une signification. Explications.

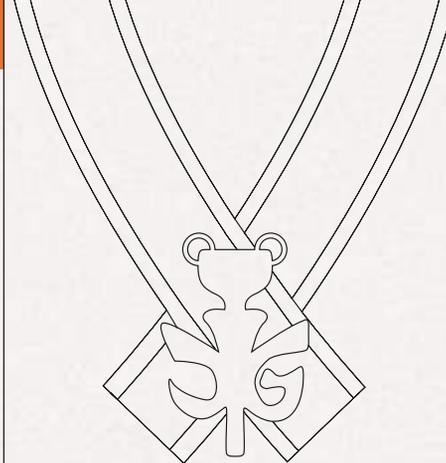
La majorité, dame compagnon ou compagnon, porte du vert, tant au centre que sur les bords, montrant ainsi sa jeunesse perpétuelle et son engagement pour le bien de la planète qui le pousse à ne boire que des vins locaux.

La confrérie aime à honorer les membres les plus éminents de la société civile. Si ceux-ci viennent du monde vitivinicole, ils seront compagnons jurés, s'ils viennent d'un autre secteur d'activité, ils auront le titre de compagnon majoral. Tous porteront fièrement le même vert au centre du collier, mais bordé de l'or qu'ils méritent. Quant aux personnalités de dimension nationale, ils seront compagnons d'honneur, ce qu'indiquera un ruban beige, lui aussi bordé d'or. Autres distingués, les châtelains, ou châtelaines, d'un soir porteront l'orange entouré d'or, tandis que les dames de cœur arboreront du rosé (pas le vin) bordé d'orange.

Quant aux dévoués travailleurs, qu'ils soient musiciens, cavistes, fanchettes ou photographes, les compagnons ministériels, donc, ils entoureront leur bande verte de deux bordures rouges.

Du côté des conseillers en activité, la mode automne-hiver voit le rouge s'imposer sur fond vert, alors que les préfets de nos cottes (les ambassades en terres barbares) affichent du violet sur fond or. Parfois, tous ces braves gens prennent une retraite méritée qui se matérialise par un nouveau sautoir. Le gouverneur honoraire portera un ruban d'or sur fond rouge, alors que le conseiller honoraire fera exactement l'inverse. Le préfet honoraire, de son côté, croise ses couleurs pour mettre son or au milieu du violet.

Vous avez tout compris ? Il y a interrogation surprise au prochain ressat !



DÉCRYPTAGE

	→	GOUVERNEUR & CONSEILLER
	→	GOUVERNEUR HONORAIRE
	→	CONSEILLER HONORAIRE
	→	PRÉFET
	→	PRÉFET HONORAIRE
	→	COMPAGNON D'HONNEUR
	→	COMPAGNON JURÉ
	→	COMPAGNON MAJORAL
	→	CHÂTELAIN(E) D'UN SOIR
	→	DAME DE CŒUR
	→	COMPAGNON
	→	COMPAGNON MINISTÉRIAL

Quatre heures du vigneron

Pour ses traditionnels Quatre heures du vigneron, Le Guillon avait planté sa tente au bord du lac de Neuchâtel dans un cadre idyllique sur l'esplanade qui couvre la voie ferrée enterrée depuis quelques années par les CFF. Un comité d'organisation dirigé par le connétable Christian Roussy, en étroite collaboration avec un comité vigneron, avait imaginé différentes variantes susceptibles de répondre aux caprices éventuels de la météo. Cette préparation minutieuse n'a pas été de trop tant les deux samedis se sont déroulés sous des ciels totalement différents.



Concise Un succès

samedi 26 août

UNE DOUCHE PRESQUE BIENVENUE

Le 26 août, Météosuisse annonçait la fin d'une longue canicule et le retour tant espéré des précipitations. Ainsi, plus de 500 participants ont pu faire main basse sur les nouveaux parapluies de la confrérie, dotés de la devise : « Bois ce vin et sois bon comme lui ». Un véritable succès pour une boutique du Guillon magnifiquement achalandée, mais modestement abritée sous un auvent largement imbibé... d'eau !

Par chance, la pluie bien que persistante restait plutôt fine et les visiteurs des divers stands de dégustation prenaient la situation avec bonne humeur. La fraîcheur relative de l'air permettait d'apprécier les vins à bonne température et la découverte des crus de Bonvillars s'est déroulée de manière plutôt agréable. Seules les robes des conseillers s'alourdissaient sous l'ondée... Il se dit que certaines ont mis près d'une semaine à sécher.

A l'heure du goûter, retour sous la tente où toutes les allocutions du matin (annulées et reportées en fin d'après-midi) ont pu se dérouler sans anicroche. Héraut, prévôt, syndic, chantres et clavendiers ont égrené leurs laïus devant un auditoire attentif, tandis que les fanchettes faisaient merveille pour distribuer prestement entrée, plat principal, dessert et café à tous ces ventres affamés. Une brève éclaircie a même pu nous dévoiler le panorama somptueux des rives du lac sous un bel éclairage. Les remerciements du gouverneur ont sonné la fin d'une manifestation aussi arrosée à l'intérieur qu'à l'extérieur.

en deux temps

samedi 9 septembre

UN SOLEIL SANS RETENUE

Deux semaines plus tard, la pluie des premiers Quatre heures n'était déjà plus qu'un souvenir. Le plan « beau temps » avait donc été activé. Sur la place du village, les orateurs inspirés ont pu délivrer leurs messages de bienvenue avant de lancer un nouveau contingent de plus de 500 personnes à l'assaut des stands des vigneronns. Les participants avaient cette fois dédaigné les parapluies pour faire main basse sur les nouvelles casquettes de la confrérie, arborant notre célèbre injonction : « En perce ! »

Pour l'occasion, c'est l'intérieur de leurs robes que les conseillers ont mouillé de leur transpiration. Les participants cherchaient l'abri des parasols disséminés le long des stands, tandis que les vigneronns rivalisaient d'ingéniosité pour préserver la fraîcheur des flacons, ne sortant leurs précieux nectars de la glacière qu'au dernier moment. Ce temps splendide mettait parfaitement en valeur la beauté des lieux. Là encore, l'esprit des chantres et clavendiers ainsi que la générosité du repas aussi gourmand que copieux ont assuré la réussite d'un événement qui s'est terminé par l'octroi, par le gouverneur, du titre de compagnon juré au président du comité d'organisation Alexandre Taillefer.

Un succès d'estime pour des vins parfois peu connus et qui méritaient largement le détour par Concise, dernier village vaudois sur la route du canton de Neuchâtel. Chacun a pu découvrir la diversité de l'appellation Bonvillars sous la forme de blancs, rosés, rouges et effervescents de grande qualité.

APPELLATION BONVILLARS AOC

Dernier village vaudois sur la route du canton de Neuchâtel, Concise fait partie de la dizaine de villages qui composent l'appellation d'origine contrôlée Bonvillars. Abritant 180 hectares, cette AOC peu connue se caractérise par sa faible pluviométrie et la proximité rafraîchissante du lac de Neuchâtel. Chasselas, pinot noir et gamay sont les cépages les plus appréciés, mais la diversité des sols et des microclimats permet à de nombreux autres cépages, à l'image du chardonnay et du merlot, de donner naissance à des vins généreux et chatoyants.





Le nord ? Dans l'atmosphère saharienne d'aujourd'hui, vous pourriez être tentés de me traiter de fada!... Une atmosphère appréciée par les conseillers du Guillon, vêtus de leurs lourdes robes de flanelle, parfaitement étanches, obstinément réfractaires à toute circulation d'air... Mesdames-messieurs, nos tenues sont garanties vakuumpverpakt !

Mais revenons à la géographie : Concise se situe bel et bien dans la partie nord du vignoble vaudois, tout près de la frontière neuchâteloise... A ce propos, tout à l'heure, ne vous aventurez pas au-delà de la zone dévolue aux dégustations... la Confrérie tient à éviter tout incident diplomatique avec le voisin !



Concise

C'est le nord !

Concise se situe dans l'aire d'appellation Bonvillars... « Bon », c'est sans aucun doute insuffisant pour qualifier les vins de la région, il faudrait plutôt parler de Trèsbonvillars ou d'Excellentvillars.... mais pas de Grandvillard... ça c'est déjà pris ailleurs...

Si vous êtes aussi nombreux ce samedi à Concise, c'est parce que vous savez déjà que les vins d'ici sont remarquables. Compagnones, compagnons et amis, mais aussi une escouade de compagnons d'honneur, de compagnons jurés, de compagnons majeurs, une dame de

cœur, un préfet, mais pas de raton laveur... vous êtes tous fins prêts à soumettre vos papilles affûtées à l'art délicieux de la dégustation des vins vaudois. On vous sent piaffer d'impatience...



Les vigneronnes de l'appellation Bonvillars, eux, sont au taquet... prêts à dégainer leurs tire-bouchons de compète... Les producteurs viennent de Concise et Bonvillars, d'Onnens, de Corcelles-près-Concise, de Grandson et de l'étranger lointain, de Vaumarcus... ! Sans oublier de... Champagne! Champagne... ça fait un bien fou de pouvoir le dire... sans voir aussitôt surgir un fonctionnaire du ministère français de l'agriculture hirsute et vert de rage !

Vive les crus de l'AOC Bonvillars, vive les rebibes... ! Non il n'y en a pas à l'apéro... et c'est tant mieux... les rebibes en question, ce sont les copeaux issus de l'exploitation forestière... Les rebibes, c'est le sobriquet des habitants de Concise... Concise où, aujourd'hui, personne ne mourra de soif ! Une fois encore, il convient de proclamer avec force et enthousiasme : Loué soit le vin !

TEXTE
Pascal Besnard

PHOTOS
Edouard Curchod



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)

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

Nom/Prénom: _____

Rue: _____

NP/ Lieu: _____

Tél. _____

Email: _____

Signature: _____

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



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

TABAC BESSON

Magasin spécialisé dans la vente
de tabacs, cigares et spiritueux

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



«Dépositaire Davidoff depuis 50 ans»

Davidoff
CIGARS

DANS LES COULISSES
DU CHÂTEAU DE CHILLON

Adeline Grüner-Mayor

3^e GÉNÉRATION DE CAVISTE



« On est vraiment une super équipe et on passe de très bons moments dans la cave du château. »

Adeline Grüner-Mayor
avec son père Jean-Philippe Mayor, chef des cavistes

Le vin, à la Confrérie du Guillon, ça se traite avec respect. Il faut donc une belle logistique pour que les crus soient bichonnés avant d'être servis dans de parfaites conditions aux ressats. Depuis toujours (ou presque), c'est la famille Mayor qui s'en occupe. Le grand-papa Albert a initié l'affaire depuis la cave familiale qu'il avait reprise à Vevey, devenant ainsi le chef caviste. C'est toujours dans cette cave que sont stockées les 7000 à 10'000 bouteilles de la confrérie. Son fils Jean-Philippe a repris l'histoire il y a une quarantaine d'années, alors que le nombre de ressats augmentait. C'est toujours lui qui est à la tête de la petite équipe



Les cavistes, parés de leur tablier noir et de leur gilet, sont responsables des vins des ressats. Dans la cave du château, ils les gardent à bonne température avant de déboucher les bouteilles et de les déguster pour s'assurer de leur qualité.

LES CAVISTES

de huit cavistes, dont trois chaque soir, qui préparent les vins pour que la soirée soit belle. Et, depuis une dizaine d'années, il peut compter sur sa fille, Adeline, pour l'assister dans sa tâche, 3^e génération de Mayor cavistes au Guillon. La 4^e est peut-être en route puisque Adeline, qui s'occupe aussi des vignes familiales, a donné naissance à un bébé juste avant les ressats de la Tchatche.

« On est vraiment une super équipe, s'enthousiasme-t-elle avec sa bonne humeur habituelle, et on passe de très bons moments dans la cave du château. C'est aussi pour ça qu'on vient y travailler. » La Cave Mayor livre au château, chaque vendredi, les bouteilles nécessaires au week-end. Et vient rechercher le solde le lundi matin. « On a toujours une réserve en cas de problème. »

Les trois cavistes arrivent vers 16 heures pour préparer les vins. D'abord, celui du tirer au Guillon qui inaugure la soirée, puis ceux de l'apéro et enfin du repas. « On ouvre la septantaine de bouteilles juste avant chaque plat.

Les bouteilles à capsules sont humées pour éviter tout doute, celles à bouchon sont dégustées à la recherche de faux goût ou d'oxydation. Mais il y a peu de problèmes, heureusement, depuis que la majeure partie des vins sont fermés en Diam (Ndlr: agrégat de liège dont le traitement limite les défauts transmis au vin). Il y a quelques années, on avait eu des soucis avec des vieux Dézaley qui n'étaient pas tous en parfaite condition. » Ce sont ensuite les fanchettes qui vont verser les nectars dans leur channe en étain.

Ceux qui fréquentent la cave du château savent combien l'endroit peut être bondé de conseillers joyeux ou d'invités heureux. « C'est vrai que juste avant le repas, ça peut être un peu le chenit, mais c'est une belle ambiance pendant qu'on travaille. » Les cavistes, qui sont presque tous vigneron eux-mêmes, aiment aussi recevoir la visite impromptue des gais compagnons ou des trompettes venus les divertir.

QUALITÉ, ÉMOTIONS
& PLAISIR



ARTISANS VIGNERONS D'YVORNE
SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE

AVY.CH



Il était une fois
au Guillon

Peter

Il y a un peu plus de 50 ans, le 24 novembre 1972, le gouverneur Robert Anken passait le ruban de compagnon d'honneur au cou d'une célébrité internationale du monde du spectacle, l'acteur anglais Peter Ustinov.

Ustinov

L'instant de vérité pour Peter Ustinov. Guillon en main, l'acteur le plus confirmé doit oublier la posture pour se concentrer sur la précision du geste.



Connu du grand public pour son interprétation d'Hercule Poirot, c'était un talent protéiforme : comédien (il a joué dans plus de 70 films), il était aussi auteur, metteur en scène (y compris d'opéras avec Georg Solti), scénariste et producteur. Il fut même recteur d'université ! Imitateur saisissant, polyglotte – il parlait couramment anglais, français, allemand, espagnol, italien et russe – au point de fréquemment doubler ses propres films, il s'était établi à Bursins dès 1957.

Cet homme qui parcourait le monde pour les besoins de sa carrière et se sentait partout chez lui s'était en effet épris de ce coin de terre, où il trouvait la sérénité et un point d'ancrage bienvenu. Au point d'y acquérir un petit vignoble de chasselas de 3000 m² à proximité de sa demeure, témoignage de son intégration dans ce terroir de La Côte et de son amour du vin vaudois.

Le bon vivant cohabitait en lui avec l'humaniste : durant les trente dernières années de sa vie, il a été ambassadeur de bonne volonté et collecteur de fonds pour l'UNICEF, visitant certains des enfants les plus défavorisés du monde. En 2003, il a fondé l'Institut Ustinov à Vienne, destiné à créer des ponts entre les cultures pour encourager le respect mutuel.

Peter est décédé en 2004, mais son engagement est prolongé par son fils Igor, sculpteur de grand renom. En vendant aux enchères un chasselas sous le nom d'Ustinov, il entend rendre hommage à son père et ériger notre cépage identitaire en figure de proue de la lutte contre les préjugés : d'une part, les bénéfices de cette opération sont reversés à la fondation susmentionnée, et par ailleurs certaines « élites » férues de grands crus internationaux sont amenées à reconnaître la valeur d'un cépage sous-estimé. Une idée qui, bien sûr, ne peut qu'enthousiasmer notre confrérie.



LE BILLET DU
CHANCELIER

EDOUARD
CHOLLET

Entrée libre



Il y a presque une génération de cela, un journaliste économique plutôt sûr de son fait avait contacté la Confrérie du Guillon dans la perspective d'un article consacré aux réseaux en Suisse. Présupposé de son enquête : être du club des Illuminati de Chillon aiderait à s'élever dans l'empyrée social plus rapidement que par les seules marches du mérite. En gros, comme le dit l'adage : « Passez-moi la rhubarbe, je vous passerai le séné », principe de copinage qu'un ancien conseiller d'Etat vaudois imageait ainsi : « Tu m'tires, j'te pousse. » Bref, après quelques minutes d'interrogations traduisant une méconnaissance totale aussi bien des visées de notre institution que des vertus bienfaitrices du vin vaudois, l'homme avait rapidement rengainé son stylo. Croyant lever un lièvre, c'est à peine s'il avait effarouché Panpan.

Car il ferait beau voir que l'appartenance à la Confrérie du Guillon fût marcher sur les eaux ou multiplier les pains. Le fait est qu'un rien suffit de nos jours à exciter le sentiment d'exclusion. Sans aller jusqu'à déplorer de ne pas avoir ses entrées au prestigieux Saint-Moritz Bobsleigh Club ou d'accès direct à l'oreille des rois, on se sentirait déjà presque un paria en l'absence de carte Cumulus...

Osons dire que le vin vaudois ne laisse personne au bord du chemin ni ne toise le sans-grade. A ceux qui persisteraient à tort à le penser, nous disons ceci : larges et hautes sont les portes de notre confrérie. Point de cooptation, d'examen d'entrée, de numerus clausus : entre qui veut dans le royaume du Guillon, à la seule et simple condition d'avoir deux parrains, ce qui ne devrait pas être une grosse affaire pour quiconque vit en société.

« Osons dire que le vin vaudois ne laisse personne au bord du chemin ni ne toise le sans-grade. »

Reste la question de fond, terriblement angoissante pour les ambitieux : si la Confrérie du Guillon n'aide pas à booster le C.V., à quoi peut-elle donc bien servir ? A vivre ensemble d'intenses moments de félicité, à partager sa table pour de nouveaux échanges, à célébrer verre en main le travail du vigneron et le terroir qu'il met en valeur. Du piston comme ça, on en redemande.

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

Rédacteurs réguliers :
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

Photographes réguliers :
Brigitte Besson, Sandra Culand, Edouard Curchod, Louis Dasselborne, Déclic Photographies, Sandrine Lagnaz, Julie Masson, Céline Michel, Bertrand Rey, Hans-Peter Siffert.

Photolitho :
L'atelier prémédia

Impression :
PCL Presses Centrales SA

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

Vin vaudois
L'EXCELLENCE DES TERROIRS

Plus de 100 créations d'entreprises vaudoises financées chaque année



www.bcv.ch/impacts



Ça crée des liens

FAIT MAIN FAIT ICI FAIT D'EXCELLENCE

WWW.SWISSWINE.CH



Le terroir des régions viticoles suisses est véritablement unique. Il requiert un vrai savoir-faire manuel que plus de 2500 vigneronnes et vignerons perpétuent dans le respect de la tradition, en transformant des cépages soigneusement sélectionnés en vins d'exception.



SWISS WINE

Suisse. Naturellement.