LE GUILLON

LA REVUE DU VIN VAUDOIS

N°65 - HIVER 2024-2025
REVUELEGUILLON.CH

ŒNOTOURISME

LA CÔTE ET SA NOUVELLE MAISON DES VINS

DOSSIER

RENCONTRE AVEC LES PROS DES BULLES

CONFRÉRIE

70 ANS PAR MONTS ET PAR... VAUD

VILLENEUVE | YVORNE AIGLE | OLLON | BEX

CHABLAIS AOC

VIGNOBLES DE CARACTÈRE

Sentier des vignes

Boucle Villeneuve **1h35**

Aigle – Yvorne **2h30**

Aigle – Ollon **1h30**

Ollon – Bex **3h30**

Bex – St-Maurice **2h00**

Parcours didactique qui vous en apprendra plus sur le monde fascinant de la viticulture.

+41 (0)24 466 30 00 | info@aigle-tourisme.ch

VINS-CHABLAIS.CH

LE GUILLON N°65

Joyeux anniversaire !

Anick Goumaz et Gisèle Ferrot

PHOTO Charles Niklaus - Déclic

En 2024, la Confrérie du Guillon souffle ses 70 bougies. Quelle ironie sachant que l'année a aussi été marquée par de nouvelles normes à mettre en place au château de Chillon, dont l'interdiction des… bougies ! La bonne vieille cire à mèche a été remplacée par des LED, on n'arrête pas le progrès !

Les adaptations nécessaires à la bonne tenue des ressats et – sujet bien plus réjouissant – l'arrivée des femmes au sein des conseils ont quelque peu éclipsé les félicitations de rigueur. Enfin, disons plutôt qu'au lieu de se retourner vers le parcours accompli, la confrérie a préféré regarder vers l'avenir, ce qui est tout à son honneur. Elle a tout au plus marqué le coup en baptisant ses rendez-vous d'automne « ressats de platine ».

Qui dit 70 ans du Guillon, dit aussi jubilé de sa revue ! Les atours modernes de la publication que vous tenez entre les mains ne le laissent peut-être pas présager, mais, lancée en juin 1955, elle s'apprête elle aussi à entrer dans sa huitième décennie. Un anniversaire aigre-doux, puisqu'une des personnes qui a le plus œuvré pour son développement, Françoise Zimmerli, nous a quittés il y a quelques mois.

Quant à nous, nous ne sommes pas pour grand-chose dans ce long parcours. Pourtant, nous éprouvons une certaine fierté à contribuer à une revue dotée d'une telle longévité. Dans un secteur aussi tendu que celui des médias, durer relève d'une véritable prouesse, ce que l'actualité ne manque pas de nous rappeler. Eh oui, toute proportion gardée, nous nous sentons appartenir au paysage médiatique vaudois. Comme d'autres quotidiens et magazines, nous avons la chance d'être suivis par des lecteurs et abonnés fidèles. La revue a toujours pu s'appuyer sur des professionnels de talent, une équipe de rédaction expérimentée, des photographes de premier ordre, des graphistes confirmés, sans oublier une équipe au top de traductrices, lithographe, relecteur et un imprimeur… vaudois ! Profitons de les remercier et les féliciter toutes et tous chaleureusement par ces lignes.

Tout comme la confrérie, nous nous apprêtons à entrer dans cette année de jubilé sans faire de vagues. Nous préférons faire des bulles, ou plutôt en boire, grâce à un dossier spécial très à propos pour célébrer un double anniversaire et surtout pour aborder les fêtes de fin d'année. Tout comme la confrérie, nous nous concentrons sur l'avenir, afin de continuer à vous proposer une revue de qualité.

Longue vie au Guillon, à sa revue,
et belles fêtes de fin d'année !

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

SOMMAIRE

28 La Maison des Vins de La Côte

03 **ÉDITO**

07 **COURRIER DES LECTEURS**

08 **BRÈVES**

10 **AGENDA**

12 **LE VIN VAUDOIS ET MOI**
Fanny Chollet

DOSSIER

15 L'ascension pétillante des vins mousseux

22 Notre sélection de vins mousseux

24 **PAROLE DE CHEF**
Guy Ravet

28 **ŒNOTOURISME**
Déguster l'appellation La Côte face au Léman

34 **PRODUITS DU TERROIR**
La fumée sans feu

42 Concours 2024

Daniel Marendaz, pionnier des bulles vaudoises **15**

LE LA REVUE DU VIN VAUDOIS GUILLON

N°65 - hiver 2024/2025
REVUELEGUILLON.CH

SOMMAIRE

Michèle André-Clivaz, ferme piscicole biologique de L'Isle

34

42 **CONCOURS 2024**
Les bouteilles à avoir dans sa cave

53 **BRÈVES DE CARNOTZET**

54 **L'INTERVIEW**
Gilles Meystre

56 **ACTUALITÉ**
Les gens des vignes

EN COUVERTURE:
La Maison des Vins de La Côte
© Valentin Flauraud

74 Quatre heures du vigneron

Confrérie du Guillon
Fondée en 1954 Les vins vaudois

61 **LE MOT DU GOUVERNEUR**

62 **LES RESSATS DE PLATINE**

70 **70 ANS DE LA CONFRÉRIE DU GUILLON**

74 **QUATRE HEURES DU VIGNERON** Lutry

77 **NOUVEAUX CONSEILLERS**
Serge Diotte et Thierry Ciampi

78 **COTTERD** Guillonneur du Jura

81 **AUX ARRIÈRES** La cousette

82 **LE BILLET DU CHANCELIER**

62 Les ressats de Platine

CLOS DE CHILLON
GRAND CRU

VENTE EXCLUSIVE
à la Boutique et au Bazar du Château

CHILLON
SITE CULTUREL SUISSE

Henri Badoux
1908

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

www.chillon.ch

Vue imprenable sur le Lac Léman et les Alpes
Confort moderne 3 étoiles

Hôtel du Port
Quai Grand'Rives 6
1844 Villeneuve

HOTEL DU PORT
★★★

hotel@duport.ch

G. & C. Raneda
Tél. 021 960 41 45
www.duport.ch

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.

CHÈRE FRANÇOISE…

Françoise Zimmerli a consacré une grande partie de sa vie professionnelle aux vins vaudois et aux personnes qui les font vivre. En tant que collaboratrice de l'Office des Vins Vaudois puis directrice de la rédaction de la Revue Le Guillon, elle s'est engagée avec combativité et passion pour défendre ce qui lui tenait à cœur. Amatrice de plaisirs vinicoles et culinaires, mais aussi d'art, de musique, de cinéma et de théâtre, elle était une interlocutrice érudite avec qui l'on pouvait parler de tout, des sujets terre à terre aux questions spirituelles. Elle a œuvré sans relâche pour donner aux femmes du monde viticole une voix plus forte et pour féminiser l'image de notre revue. Il ne fait aucun doute qu'elle aurait été très heureuse de savoir que « son bébé » était aujourd'hui entre les mains de deux responsables d'édition compétentes. Après une longue maladie, elle nous a quittés le 10 mai 2024, peu avant son 74e anniversaire.

Eva Zwahlen

1

2

3

4

NOUS SUIVRE SUR INSTAGRAM

(@confrerie_du_guillon)

LES CARNOTZETS, CES QG DE L'APÉRO

A la suite de notre précédent article « Ce qui se passe au carnotzet reste au carnotzet » (éd. 64), nos lecteurs ont été nombreux à partager leurs trésors cachés sur notre compte Instagram (que vous devriez d'ailleurs suivre, si ce n'est déjà fait).
Ces lieux intimistes, aussi secrets que conviviaux, incarnent à merveille l'esprit romand, mêlant amour du terroir et art de la camaraderie. Véritable pilier de la culture vaudoise, le carnotzet dépasse sa fonction première pour devenir un sanctuaire social. Comme aime à le rappeler avec malice notre gouverneur, « chaque bon Vaudois qui se respecte a un carnotzet ». Une affirmation qui prête à sourire, mais qui souligne notre attachement presque identitaire à ces espaces, même si la réalité du prix au mètre carré tend à les raréfier. Mais qu'importe ! L'esprit du carnotzet ne se limite pas à ses murs. Que ce soit dans une vraie cave, un coin de garage ou autour d'une simple table, l'essentiel demeure : un bon verre de vin et des amis pour le partager. Santé !

1. Sarah et Sylvain Savary, Corges / 2. Romain Rochat, Mézières
3. Alexandre Doria, Corsier-sur-Vevey / 4. Lucie Weber et Gaël Grossenbacher, Ogens

LE GRUYÈRE AOP, UN FROMAGE AU LAIT THERMISÉ

Dans un précédent article, nous avons mentionné que le Gruyère AOP était fabriqué avec du lait « cuit ». Cependant, il est juste de préciser que, tout comme son cousin L'Etivaz AOP, le lait utilisé pour le Gruyère AOP est thermisé et non porté à ébullition. Cette nuance met en lumière le savoir-faire artisanal de nos fromagers et leur respect des traditions et d'un cahier des charges exigeant. Résultat : un fromage d'exception, parfait avec un bon chasselas !

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

Les Vaudois, pionniers des vins suisses sans alcool

Imitant les brasseries et leurs bières sans alcool qui cartonnent, des domaines viticoles se sont lancés dans la course au vin sans alcool aux quatre coins du monde. La Suisse n'échappe pas à cette règle et le canton de Vaud fait figure de pionnier. Début octobre, Marc Vicari, ancien responsable marketing de Cave de La Côte, a fondé sa start-up « La vigneronne ». Il a annoncé sa recherche de fonds pour créer le premier centre suisse de désalcoolisation, au sein des locaux de l'entreprise Œnologie à façon, à Perroy. A peine un mois plus tard, la cave J & M Dizerens à Lutry a dévoilé sa marque « ZERO », une gamme de vins sans alcool comprenant un blanc, un rosé, un rouge et un effervescent. Elaborée en collaboration avec un œnologue et un inventeur valaisan, elle est commercialisée depuis le 1er décembre.

DES SUJETS À NOUS COMMUNIQUER ? REVUE@GUILLON.CH

Un dictionnaire pour Lavaux

Littérature, architecture, évolutions en matière de société, métiers et produits de la vigne : les aspects abordés par le « Dictionnaire passionné de Lavaux » sont aussi variés que le vignoble en lui-même. De A à V – comme… vins ! – 87 thèmes classés par ordre alphabétique se lisent d'une traite ou se picorent au gré des envies. L'auteur, Jean-Pierre Bastian, est professeur émérite de sociologie des religions à l'Université de Strasbourg. Il a signé plusieurs ouvrages et articles sur l'histoire vaudoise sociale et religieuse, tout particulièrement à Lavaux, où il réside. *www.cabedita.ch*

© Marion Correvon

« Le patrimoine vaudois, qu'il soit culturel, viticole ou humain, est une richesse à transmettre et à partager… si possible accompagné d'un verre de chasselas ! »

Lucie Theurillat, architecte et illustratrice à Champagne, Présidente de la Fédé (Fédération des jeunesses campagnardes) depuis 2022, nouvelle Commandeur de l'ordre des Vins Vaudois et intronisée compagnon majoral à Chillon cet automne.

L'Escargot change de couleur

Créée en 2020, la marque de vin vaudois opère un relooking. On parle désormais d'Escargot Rouge et d'Escargot Or. L'Escargot Rouge (anciennement « Original ») est rond, fruité et élevé en cuve. Tandis que l'Escargot Or (anciennement « Sélection ») est une déclinaison plus structurée vieillie en barriques. A ce jour, la marque totalise 305'000 bouteilles produites par 30 caves. « Le taux de satisfaction des consommateurs atteint 80% », commente Christel Porchet de Swiss Creative, gestionnaire de la marque. « Ces chiffres témoignent de l'attrait grandissant pour la marque collective et de son potentiel sur le marché. » *www.escargot-vin.ch*

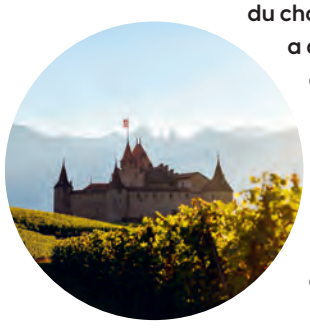
Les fromages vaudois à l'honneur

Ils se tiennent tous les deux ans, ce qui ajoute encore à leur prestige : les Swiss Cheese Awards ont eu lieu début octobre à Lugano. Les Vaudois ont vraiment eu de quoi être fiers, puisque deux des trois titres convoités de Swiss Champion se sont parés de vert et de blanc.

A commencer par le prix « Swiss Champion pâte mi-dure », attribué au Brigand du Jorat de Muhamet Lekiqi et Renaud Freymond de la Fromagerie de Saint-Cierges. Quant au « Swiss Champion pâte molle et fraîche », il revient au vacherin Mont-d'Or de la famille André, à Romanel-sur-Morges. Enfin, Manon Vauthey est repartie avec le prix du plus beau plateau de fromages (en photo). Graphiste de profession, la jeune femme s'est reconvertie il y a deux ans. Elle a aménagé un vieux Peugeot J7 pour qu'il fasse office de fromagerie au centre du village de Cugy, sous le nom bien trouvé de La Meule.

AIGLE

Après la vallée de Valposchiavo, dans les Grisons, en 2024, Aigle sera la Ville suisse du Goût l'année prochaine. Stéphane Montangero, municipal et président du comité d'organisation, a reçu le flambeau des mains de Josef Zisyadis, président de la Fondation pour la promotion du Goût. Les festivités débuteront avec un peu d'avance, le 12 décembre, à l'occasion de la journée mondiale du chasselas. Le comité d'organisation a d'ores et déjà annoncé qu'il associera à la fête le village de L'Etivaz et son fromage, ainsi que Leysin et les Salines de Bex. La dernière ville vaudoise à avoir reçu cet honneur était Montreux, en 2019. *www.gout.ch*



© Jeremy Blatti

30%

IL S'AGIT DE L'AUGMENTATION DE LA CONSOMMATION DE VINS MOUSSEUX EN SUISSE ENTRE 2014 ET 2023, ALORS QUE DANS LE MÊME TEMPS LES VINS BLANCS ET ROUGES STAGNENT.

Vitis Musicalis récompensé par les experts de l'œnotourisme

A Lutry, Alain Chollet et famille ont innové au sein de leur domaine Vitis Musicalis. Ils proposent des expériences insolites, telles que le « dôme ». Rappelant un igloo, mais totalement transparent, il permet de déguster une raclette de novembre à fin mars, en admirant un panorama exceptionnel sur le Léman et les vignes. Cette créativité a été récompensée par un prix spécial « artisans » au Regional Best of Wine Tourism. Les Vaudois ont réellement brillé lors de cette édition qui a également primé le festival Humus & Wine, la Nuit des Capites au Domaine Francey de Chexbres et le refuge de Solalex pour son offre de la vigne à la montagne. *www.vitismusicalis.ch*

Agenda 2025

GUILLON

Ressats de la Palestre

25, 26 avril
2,3 mai
Château de Chillon

Quatre heures du vigneron

30 août
13 septembre
Aigle

Ressats de la Recaffée

24, 25 et 31 octobre
1, 7, 8, 14, 15, 21 et 22 novembre
Château de Chillon

AUTOUR DES VINS VAUDOIS

janvier à juin

13 mars
LA NUIT DU PLANT ROBERT, CORSEAUX
www.plant-robert.ch

26-31 mars
SALON DIVINUM, MORGES
www.salon-divinum.ch

4-12 avril
CULLY JAZZ FESTIVAL
www.cullyjazz.ch

5 avril
9e SALON LAVAUX VIN BIO, ARAN
www.lavauxvinbio.ch

26 avril
SALON DESALPES, MONTHERON
www.salondesalpes.ch

3 mai
ÉPESSES NOUVEAU EN FÊTE
www.epesses-nouveau.ch

7-8 juin
CAVES OUVERTES VAUDOISES
www.mescavesouvertes.ch

Infos et réservations : www.guillon.ch

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

A chaque

MOMENT

SA MAGIE

LA LICORNE

BOLLE & CIE · DEPUIS 1865

la-licorne-vins.ch

TEXTE
Thérèse Courvoisier

PHOTOS
DDPS

Fanny «Shotty»

La vie professionnelle de Fanny Chollet est faite de précision, de règles ultra strictes où chaque micro-imprécision peut être lourde de conséquences. Fonceuse, la Vaudoise sait ce qu'elle se veut et repousse sans cesse ses limites quand elle monte dans un cockpit. Au moment de tomber l'uniforme, elle reste une jeune femme enthousiaste qui a le rire facile et le sourire contagieux, mais elle se laisse aussi aller à des moments de détente entre amis et avoue être une vraie bonne vivante.

Une arrière-grand-maman avec des vignes

«Mes premiers souvenirs en lien avec le vin remontent à quand j'étais toute petite: mon arrière-grand-mère avait des vignes et je me souviens d'y avoir souvent couru avec ma sœur alors que je n'étais pas plus haute que les ceps! Par contre, je suis incapable de vous dire quand j'ai bu du vin pour la première fois. Mes parents sont de vrais amateurs et aiment autant boire des crus de la région que découvrir de bonnes bouteilles venues d'ailleurs. Je crois avoir hérité de leur curiosité dans ce domaine!»

Un surnom aux origines secrètes

Son surnom de pilote, «Shotty», ne laisserait-il pas sous-entendre que Fanny Chollet aurait une préférence pour les petits verres d'alcool fort, comme la tequila? Elle éclate de rire: «S'il y a bien une chose qui est interdite dans ma profession, c'est de dévoiler l'origine de nos surnoms. Ils nous sont donnés par nos camarades de volée pendant notre formation et nous suivent tout au long de notre carrière ...»

Elle évolue dans un milieu ultra spécialisé, dominé par les hommes, où l'uniforme reflète le rang de ses compagnes et compagnons. Finalement, l'armée suisse et la Confrérie du Guillon, c'est un peu la même chose, non? Là encore,

FEMME DE HAUT VOL

Fanny Chollet a une carrière qui fait rêver bon nombre de petits garçons et désormais aussi, grâce à elle, bon nombre de petites filles: elle est pilote d'avions de chasse. La Vaudoise a brisé le plafond de verre à la vitesse de la lumière: c'est la première femme à avoir été pilote de FA/18 en Suisse. À 33 ans, elle revient d'une année très intense aux Etats-Unis, avec son diplôme de pilote d'essai de l'armée américaine en poche. Désormais basée à Emmen dans le canton de Lucerne, elle a repris son travail de pilote d'essai auprès des Essais en vol d'armasuisse. La jeune femme, qui détient le grade de capitaine dans les forces aériennes, savoure chacun de ses retours en Lavaux, où elle ne manque jamais de partager un bon repas avec sa famille et ses amis. Et qui dit bon repas, dit forcément bonne(s) bouteille(s).

QUELQUES DATES

1991
Naissance à Morges

2011
Sélectionnée à l'école de pilotes des forces aériennes

2017
Brevet de pilote militaire

2018
Premier vol en FA-18

2021
Sélectionnée pour devenir pilote d'essai chez armasuisse

2024
Diplôme école de pilote essai de l'US Air Force

Chollet

la comparaison lui arrache un rire sonore et joyeux. « C'est pas faux ! Bon, heureusement j'ai appris que le Guillon évolue enfin lui aussi et accepte les femmes dans de plus nombreux rôles, non ? Je pense que c'est une excellente chose. »

Une amatrice qui ne demande qu'à être éclairée

Sur le point d'être intronisée, Fanny Chollet se réjouit de découvrir un monde qu'elle avoue peu connaître. « Ma famille a beau venir de St-Légier, à part mon arrière-grand-maman, je ne connais personne qui travaille dans le milieu viticole. Je n'ai jamais vraiment fait les vendanges et je dois malheureusement avouer que ma dernière visite aux Caves ouvertes doit dater de juste après mon gymnase… » Et la vinification ne faisait pas partie du programme des études de chimie qu'elle avait commencées avant d'opter pour la carrière de pilote de chasse…

« Je suis simplement quelqu'un qui apprécie le bon vin, aussi bien le rouge que le blanc et qui assume avoir des connaissances assez limitées en la matière. Je demande très souvent conseil à ma maman et si on doit en acheter beaucoup, on s'offre une bonne dégustation en amont. Et j'aime me laisser guider par le personnel quand je vais manger dans un bon restaurant, histoire de faire de nouvelles découvertes et de parfaitement accorder mets et vins. A chacun son domaine d'expertise, non ? »

« Lavaux est aussi très beau vu d'en haut ! »

Une hygiène de vie irréprochable

Le vin, Fanny Chollet l'associe surtout au partage, aux retrouvailles, aux moments agréables passés ensemble, entourée de gens qu'elle aime. « Ce n'est pas un scoop, ma vie professionnelle est exigeante, reprend-elle avec sérieux. On s'entraîne dur et on doit avoir une hygiène de vie irréprochable. Pas question de faire le moindre écart. Mais, ça en vaut la peine : Lavaux est aussi très beau vu d'en haut ! Toutefois, je ne prends le temps de le regarder que quand je suis en train de rentrer d'une mission. »

En 2024, Fanny « Shotty » Chollet rentre d'une année particulièrement intense en Californie. Elle y a passé son diplôme de pilote d'essai de l'US Air Force sur la base d'Edwards, dans le désert du Mojave, là même où le mur du son a été franchi pour la première fois par un avion. A-t-elle profité de ses congés pour faire un peu d'œnotourisme ? « Même pas et j'avoue que c'est l'un de mes grands regrets, soupire-t-elle. Je n'ai pas vraiment bénéficié de pauses : chaque semaine, il y a un examen écrit à passer, un vol d'essai à préparer ou un rapport à rendre. Impossible de relâcher la pression. J'aurais adoré visiter la Napa Valley, car je sais qu'ils ont d'excellents vins. Mais ma vie là-bas était axée sur ma formation : je vivais sur une base aérienne en plein désert, donc bien loin des vignes ! Ce qui ne m'a pas empêchée de ramener quelques bonnes bouteilles de mes retours au pays : je suis fière de faire découvrir les vins suisses aux personnes que je rencontre. »

La Vaudoise est aussi très fière des traditions viticoles de son canton. « J'ai adoré assister à la Fête des Vignerons. Quel luxe de pouvoir m'y rendre à pied, en plus. Pour une fois c'est moi qui étais au sol alors que les collègues de la Patrouille Suisse nous survolaient ! Un super souvenir, vraiment ! »

UN COUP DE CŒUR

« Vous allez croire que je l'ai fait exprès, mais mon coup de cœur est un vin de la famille… Chollet ! C'est seulement après avoir goûté à ce délicieux vin rouge que j'ai regardé l'étiquette de la bouteille qui m'avait été conseillée : Le Vin du Bacouni, une mondeuse noire de Henri et Vincent Chollet, du domaine Mermetus à Aran. Et ce qui est encore plus marrant, c'est qu'en remontant notre arbre généalogique – parce qu'il y en a plein, des Chollet – j'ai découvert que ce Mermetus est un de nos ancêtres communs ! »

Grands Crus et Tradition

Les Frères Dubois

La passion du vin depuis 1927

Diablement bon !

WWW.LFD.CH

Ch. de Versailles 1 • 1096 Cully • 021 799 22 22

Tous les ans, à l'approche des fêtes, les vins mousseux semblent avoir le vent en poupe. Pourtant, depuis quelque temps, ils sont en plein essor tout au long de l'année. Rien d'étonnant à cela, puisqu'ils rendent même le quotidien le plus morose plus pétillant. De plus en plus de producteurs vaudois peuvent le confirmer.

L'ascension pétillante des vins mousseux

TEXTE
Eva Zwahlen

PHOTOS
Valentin Flauraud

Il y a quelques années encore, seuls quelques avant-gardistes vaudois présentaient fièrement leur premier vin mousseux. Aujourd'hui, presque tous les viticulteurs et œnologues en ont dans leur assortiment. Si la vente de vins blancs et rouges est en recul en Suisse comme dans le monde entier, les mousseux font eux figure d'exception. Depuis une vingtaine d'années, la part de marché des effervescents augmente en Suisse. Lentement, mais sûrement. Parallèlement – et c'est la vraie bonne nouvelle –, les consommateurs helvètes s'intéressent de plus en plus aux vins mousseux indigènes. Au cours des dix dernières années, la consommation a augmenté de 30% pour atteindre 22,76 millions de litres en 2023. Seule une très petite partie (5% de tous les effervescents) provient de Suisse, mais leur vente a tout de même progressé de 17,7% depuis 2019. Dans cette catégorie, les rosés semblent être particulièrement demandés. Les mousseux de vignerons vinifiés à la propriété sont écoulés directement dans les domaines et n'apparaissent donc pas dans les statistiques.

Savoir-faire rare

Dans la grande famille des vins effervescents, les mousseux élaborés selon la méthode traditionnelle, calquée sur la méthode champenoise – terme banni sous peine de représailles de l'AOP Champagne – jouissent d'un prestige supplémentaire. Le savoir-faire particulier qu'ils demandent y est certainement pour quelque chose. En plus d'en maîtriser les étapes, il faut se doter de tout un équipement coûteux. De ce fait, la presque totalité des vignerons-encaveurs suisses confie la phase délicate de la « prise de mousse » à des collègues ou des entreprises tierces.

Tout cet univers spécifique, ainsi qu'une certaine magie entourant la formation de ces bulles joyeuses et fugaces, crée une aura autour des vins effervescents.

La joie de vivre dans le verre

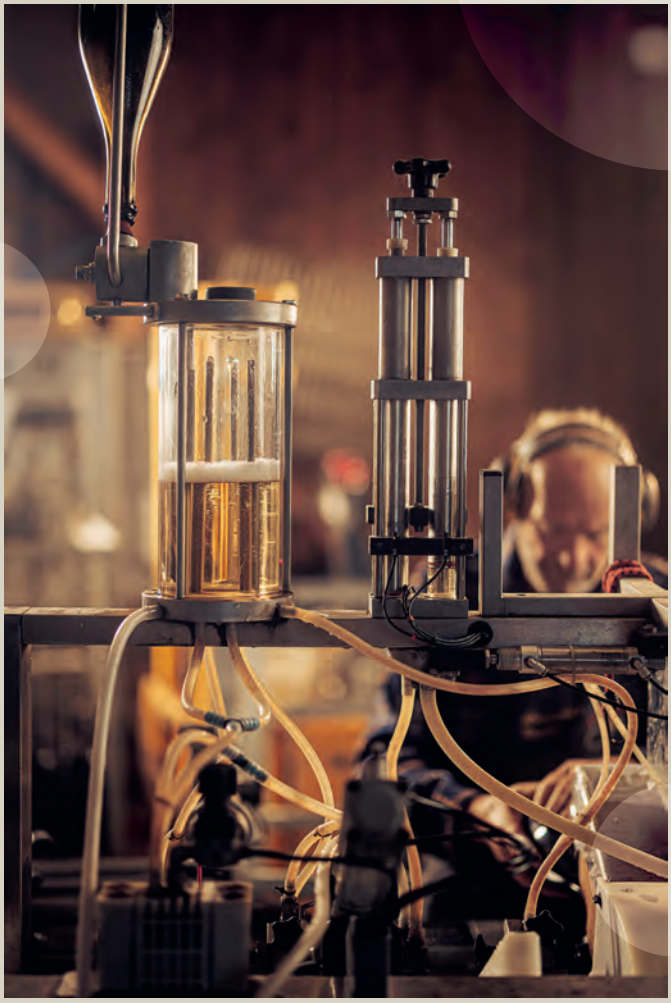
Un vent de changement souffle sur la scène des vins mousseux vaudois. De plus en plus de vignerons proposent des mousseux à leur carte, alors que les spécialistes de la prise de mousse à façon sont rares. Rencontre avec les experts de ce savoir-faire.

Pendant de nombreuses années, les vignerons vaudois ont pu choisir vers qui se tourner pour le savoir-faire délicat de la prise de mousse ou du moins pour le dégorgement et la mise en bouteilles. Après que le Vaudois Daniel Marendaz ainsi que le Genevois Xavier Chevalley eurent vendu leurs activités à la société de Maxime Dizerens et Marcel Wenger, le choix semblait avoir disparu. Mais depuis que l'entreprise Œnologie à façon de Perroy a annoncé qu'elle se lançait elle aussi dans le vin mousseux, le souci d'un monopole a disparu.

DANIEL MARENDAZ

UNE PASSION POUR LES BULLES

Rendons d'abord visite au pionnier vaudois des bulles. A-t-il été le premier à oser passer du vin tranquille au vin mousseux ? « Probablement », répond modestement Daniel Marendaz, conseiller honoraire de la Confrérie du Guillon, « du moins l'un des premiers dans le canton de Vaud. Mais plus de 150 ans après la famille Mauler de Môtiers, dans le canton de Neuchâtel… ». Ce vigneron de Mathod, un village des Côtes de l'Orbe où aucun cep de vigne n'a survécu au gel de 1956, est agriculteur de formation. « Mais j'ai toujours rêvé de faire du vin », raconte-t-il. Et c'est ainsi qu'il a replanté des vignes à partir de 1983. « Les vins mousseux m'ont fasciné dès le début », dit l'autodidacte, « j'ai fait un



Avec la machine à dégorger, Daniel Marendaz catapulte le dépôt de levure gelé hors du goulot de la bouteille, ajoute du moût concentré (dosage) et remplit à nouveau ce qui a été perdu en vin mousseux lors du dégorgement.

Les pupitres sur lesquels les bouteilles de vin mousseux étaient placées la tête en bas et tournées chaque jour un peu plus verticalement d'une main experte pour que le dépôt se déplace dans le goulot, ont laissé la place à des gyropalettes modernes à commande électrique.

stage de dix jours en Champagne, c'était fantastique ! » Ses yeux s'illuminent. « De retour chez moi, j'ai commencé à produire des vins mousseux, pour moi et bientôt pour d'autres. » Il a investi dans des techniques modernes et est devenu le plus grand acteur de la prise de mousse dans le canton. « Il fallait 40'000 bouteilles par an pour que les investissements soient rentables. » Le coût exact ? Il ne le révèle pas. Seulement qu'il s'agissait d'un nombre à six chiffres…

Dans les années 1990, à part Marendaz, presque personne ne travaillait selon la méthode traditionnelle. « On peut faire de bons vins mousseux d'une autre manière, mais ils n'auront jamais la même complexité et la même profondeur. Pour cela, ils doivent absolument vieillir quelques années sur les lies en bouteille. » Les vignerons qui ont confié leurs vins à Daniel Marendaz sont souvent devenus des amis. « L'encavage exige un échange étroit avec les commanditaires, le vin doit en effet refléter le style du client. Mais avec les années, comme le vin mousseux, on s'améliore… »

Regrette-t-il que sa fille Valérie ne poursuive pas ce service offert aux tiers ? « Non, je suis très heureux qu'elle ait repris notre production avec sept hectares de vignes. Ce que je regrette, c'est que le canton n'ait pas réussi jusqu'ici à donner aux vins mousseux vaudois un nom qui sonne bien. » Perlant aurait été son favori, mais cela aurait entraîné une confusion avec l'ancienne appellation genevoise Perlan pour le chasselas. Daniel Marendaz reste optimiste : « Si nous parvenons à trouver un nom plus sexy, nous aurons du succès ! »

« On peut faire de bons vins mousseux d'une autre manière, mais ils n'auront jamais la même complexité et la même profondeur. »

FABIO PENTA

PRESQUE UN NOUVEAU MÉTIER

« Avec la méthode traditionnelle, je découvre un tout nouveau métier, c'est un défi totalement passionnant ! »

Fabio Penta d'Œnologie à façon, toujours garant d'une qualité sans concession, se sent presque un peu comme un apprenti. « Avec la méthode traditionnelle, je découvre un tout nouveau métier, c'est un défi totalement passionnant ! » Comment une entreprise réputée dans toute la Suisse pour son activité de conseil et son savoir-faire technique en vient-elle soudain à s'engager dans le secteur des vins mousseux ?

« Nous avons toujours collaboré au mieux avec Daniel Marendaz et Xavier Chevalley et nous ne les aurions jamais concurrencés », souligne l'œnologue expérimenté. « La méthode traditionnelle de prise de mousse en bouteille n'a donc jamais été un sujet pour nous. Mais après que les deux ont cessé leurs activités, plusieurs viticulteurs nous ont demandé si nous ne pouvions pas nous engouffrer dans la brèche. » Et c'est ainsi que l'équipe d'Œnologie à façon a décidé de se lancer dans l'aventure. De nouveaux locaux, juste à côté des précédents, ont été loués. Les aménagements ont commencé à l'automne 2024. Bientôt, des giropalettes ainsi qu'une ligne d'embouteillage spéciale y seront installées, et les premiers vins effervescents, qui sommeillent depuis le milieu de l'année dernière, y seront également transférés.

Les trois administrateurs d'Œnologie à façon, Hervé Delafoge, Laurent Liardon et Fabio Penta (de gauche à droite), dans la toute nouvelle cave de dégorgement des vins mousseux élaborés selon la méthode traditionnelle.

« Dans peu de temps, jusqu'à 400'000 bouteilles sur lattes seront stockées ici dans un immense réfrigérateur. »

De gros investissements dans la technique la plus moderne ont été nécessaires. Et un ami de Fabio Penta, l'œnologue-conseil Dominique Lebœuf, de Reims, la capitale de la Champagne, est aux côtés de l'équipe de Perroy. « Nous avons récemment dégusté ensemble nos premiers vins mousseux, qui sont encore sur lies. Dominique était très satisfait… »

Pourquoi est-il judicieux de miser sur les bulles ? « Les vins effervescents sont les seuls à progresser, pour tous les autres vins, la demande diminue. » C'est pourquoi le canton essaie lui aussi de les promouvoir. Fabio Penta souligne qu'il existe aussi de bons effervescents produits par gazéification, c'est-à-dire en ajoutant du gaz carbonique. Quelque chose qu'Œnologie à façon propose depuis longtemps. « Toutefois, seule la méthode traditionnelle permet d'atteindre la complexité qui caractérise les grands vins mousseux. » Et celle-ci demande beaucoup de travail et de temps, et a donc un prix. Un vigneron doit livrer une quantité minimale de 350 litres de vin de base. « Ainsi, le risque reste gérable pour les producteurs. Les vins mousseux sont des produits de niche. Mais je suis optimiste : si on accompagne les viticulteurs, ces vins évolueront très positivement. » Fabio Penta conserve toujours une bouteille de vin mousseux local au frais, juste au cas où. « Et bien sûr, une ou deux bouteilles de chasselas ! »

de visu stanprod

YANNA DELIÈRE
SOMMELIÈRE

Dans les restaurants, les vins effervescents sont toujours plus demandés. Il en va de même pour les produits régionaux. C'est pourquoi les sommeliers recherchent de plus en plus des vins mousseux de producteurs locaux, ce qui incite ces derniers à se lancer dans l'aventure. Techniquement, c'est un défi. Mais heureusement, il existe des entreprises spécialisées qui se chargent de la mise en bouteille. J'ai découvert des vins mousseux suisses et vaudois de grande qualité. Il faut certes encore chercher les meilleures cuvées. En termes de prix, elles se situent au niveau du champagne et sont donc comparées à lui. En termes d'image, il reste encore beaucoup à faire, mais le potentiel qualitatif est grand. Le principal cépage vaudois, le chasselas, se prête moins bien à la méthode traditionnelle, alors qu'avec le PetNat, le chasselas donne des résultats intéressants. Je ne pense pas que nous ayons affaire à une mode éphémère en ce qui concerne le boom des vins mousseux. Je suis convaincue que nos vins effervescents évolueront lentement, mais sûrement.

CATHERINE CRUCHON
VIGNERONNE, ÉCHICHENS

Notre mousseux, dans lequel nous mettons beaucoup de travail, d'ambition et de cœur, est un chardonnay monocépage. Il provient de parcelles sélectionnées, qui ont un rendement plus élevé que pour un vin tranquille. Ainsi, les raisins présentent plus d'acidité et moins de sucre. Le pressurage est une étape extrêmement importante dans la production du vin mousseux : les raisins entiers avec les rafles sont pressés aussi soigneusement et délicatement que possible. Pour le vin de base, nous n'utilisons que la partie centrale, de meilleure qualité, du moût fractionné, appelée cœur de cuvée. Le vin fermente ensuite dans des barriques doubles de 500 litres de plusieurs passages afin d'obtenir une touche de tanins. Pour la deuxième fermentation en bouteille, je n'ajoute pas de sucre, mais du jus de raisin pasteurisé provenant des mêmes parcelles, car je ne veux absolument pas d'additifs étrangers dans le vin. Hormis le dégorgement, je fais tout moi-même. Nos quelque 4000 bouteilles annuelles se vendent presque trop bien, car deux ans sur lattes sont le minimum absolu pour obtenir un vin mousseux élégant et complexe.

MAXIME DIZERENS
CAVE J. & M. DIZERENS SA, LUTRY

Les vins mousseux ont le vent en poupe. Il y a cinq ans, nous n'en proposions pas encore, maintenant nous vendons 10'000 bouteilles par an de notre brut rosé méthode traditionnelle. Pourquoi nous sommes-nous lancés dans l'aventure des vins mousseux avec Marcel Wenger il y a deux ans ? Aujourd'hui, pour réussir dans notre secteur, il faut être innovant et s'adapter aux besoins changeants de la clientèle. Lorsque nous avons pu reprendre l'entreprise de Xavier Chevalley à Genève, avec sa clientèle, ses bâtiments, ses machines et son personnel formé, ce fut une opportunité. Et un défi ! A court terme, les investissements ont déjà été rentables ; nous verrons comment la situation se présentera à long terme. Outre la méthode traditionnelle de haut niveau , qui demande beaucoup de temps, d'argent et une idée claire, nous produisons également des vins mousseux par gazéification - ce qui nous permet d'être rapides, flexibles et bon marché. Je veux toujours proposer des prix imbattables, quelle que soit la méthode.

© Saga Legacy

NOTRE SÉLECTION DE VINS MOUSSEUX

Voici une sélection - tout à fait subjective - de vins mousseux vaudois produits selon la méthode traditionnelle de prise de mousse en bouteille.

100% CHENIN

BRUT

PHILIPPE BOVET, GIVRINS

Initialement vinifié à partir de chardonnay, le brut de Philippe Bovet est depuis sept ans issu d'un cépage de la Loire passionnant, le chenin blanc. Après trois ans de maturation en bouteille (sur lattes), il se présente avec un nez fin et aromatique qui rappelle le raisin frais. Une attaque agréablement austère en bouche, une bulle fine et persistante, dynamique et bien structurée. Convient parfaitement à l'apéritif, aux poissons de mer ou aux fromages affinés.

LA VIE EN ROSE

BRUT ROSÉ RÉVÉLATION

LOUIS FONJALLAZ, ÉPESSES

En collaboration avec Anouk Danthe, Louis Fonjallaz présente un Brut Rosé convaincant, un pinot noir pur, enveloppé d'une délicate robe rose saumonée et doté d'un bouquet complexe et raffiné, marqué par les baies rouges et les feuilles de mûre. La bouche est d'une richesse harmonieuse, portée par une bulle fine et des tanins délicats, et se termine sur d'élégantes notes amères. Un compagnon de repas parfait, par exemple avec un saumon poché, une cuisine exotique ou un apéritif riche.

BRUT ROSÉ

LES FRÈRES DUTRUY, FOUNEX

Cet assemblage classique de pinot noir et de chardonnay séduit déjà par sa délicate robe saumonée et encore plus par son bouquet intense, dans lequel on sent des notes de baies rouges des bois, de pain frais et de levure. Le palais est vineux et sérieux, bien structuré, avec des tanins fins, une bulle vive et dansante, ainsi qu'une acidité juteuse. Finale longue et complexe. Le compagnon de choix des poissons à la crème, des huîtres ou tout simplement pour célébrer la vie.

BULLES DE LAVAUX

UNION VINICOLE DE CULLY

Ce pur chenin blanc, élaboré selon la méthode traditionnelle et élevé pendant un an sur lattes, attire déjà l'attention par son étiquette. Son nez est d'une intensité séduisante, avec des accents floraux et citriques. En bouche, il est étonnamment exubérant, rond et avec de fines bulles. La finale est portée par des notes amères structurantes. Un vin que l'on déguste volontiers à l'apéritif, mais aussi en accompagnement de repas.

LE SURPRENANT

BLANC DE BLANCS BRUT

CAVE JOLY, GRANDVAUX

Le chasselas ne se prête pas à la méthode traditionnelle du vin mousseux ? Eh bien, c'est l'exception qui confirme la règle. Ce blanc de blancs est en effet vinifié pour moitié à partir de chasselas et de charmont (un croisement de chasselas et de chardonnay). Après un an sur lies, il plaît avec ses séduisantes notes de fleurs blanches et de pain frais au nez, le palais est sérieux, bien structuré, vif et léger. Un vin mousseux d'apéritif, qui correspond en tous points à ce qu'on attend de lui.

LES INTEMPORELS

BRUT IMPÉRIAL 2020

CAVE DE LA COMBE, MARENDAZ, MATHOD

Vieilli quatre ans sur lies, ce blanc de blancs issu à 100% de chardonnay plaît par son bouquet d'une discrétion distinguée, très pur, dans lequel on reconnaît des effluves de fruits à chair jaune, de fleurs blanches et de brioche fraîche, et qui rappelle un champagne. Attaque sèche, complexe et bien structurée, bulles très fines et infatigables qui persistent longtemps. La finale s'achève sur des accents minéraux, portés par une élégante acidité. Un vin mousseux distingué, merveilleux avec les fruits de mer !

CŒUR DE CUVÉE 2021

DOMAINE HENRI CRUCHON, ÉCHICHENS

Ce blanc de blancs cultivé biologiquement, un irrésistible chardonnay pur, rappelle immanquablement son grand modèle : nez distingué avec des notes de brioche, de noisettes, mais aussi d'agrumes, bouche juteuse, bien structurée, riche et d'un dynamisme vif grâce à une acidité parfaite et des bulles dansantes. Un coup de cœur dès la première gorgée ! Idéal à l'apéritif ou avec des plats de poisson et de volaille raffinés.

APEX 22-24

DOMAINE LA COLOMBE, FÉCHY

Après deux ans sur lattes et tout juste dégorgé, ce vin mousseux issu pour moitié de chardonnay et pour moitié de pinot noir se présente encore avec une certaine retenue, mais avec une merveilleuse pureté et de fins accents de biscuit. Le palais est porté par une bulle très fine, une fraîcheur vivifiante, une belle harmonie et une complexité aromatique fascinante.

LA MÉTHODE TRADITIONNELLE PAS À PAS

Il existe différentes manières de produire un vin mousseux. La plus connue et la plus noble est la méthode classique de fermentation en bouteille, développée en Champagne, sur laquelle nous nous concentrons ci-après.

1. **Les raisins entiers non égrappés sont soigneusement pressés, seule la partie centrale du moût est transformée.**
2. **Le vin de base est vinifié normalement, c'est-à-dire fermenté en cuve ou en barriques.**
3. **On ajoute au vin de base de la liqueur de tirage (sucre ou moût de raisin et levure). Cela déclenche la deuxième fermentation dans les bouteilles fermées par des capsules. Cette deuxième fermentation - également appelée prise de mousse - libère du gaz carbonique.**
4. **L'étape de la conservation sur lies pendant au moins un an ; grâce à l'autolyse, le vin mousseux gagne en complexité aromatique.**
5. **Le « remuage » sur des pupitres à secousses ou (aujourd'hui presque uniquement) mécaniquement dans des gyropalettes permet de concentrer les lies dans le goulot de la bouteille.**
6. **Le dégorgement est un processus court mais compliqué : le goulot de la bouteille avec le dépôt de levure est congelé, de sorte que ce dernier est catapulté à l'ouverture de la bouteille.**
7. **On ajoute en bouteille un mélange de vin et de sirop de sucre (ou pas, c'est le « zéro dosage ») avec le dosage et on ferme la bouteille avec un bouchon adapté aux vins mousseux et un muselet.**

L'émotion en cuisine

Guy

Au Grand Hôtel du Lac, le chef vaudois jongle avec les tables tout en conservant sa ligne gourmande et moderne.

TEXTE David Moginier

PHOTOS Julie Masson

Souriant, fin et serein, Guy Ravet semble fait pour l'hôtel 5 étoiles à taille humaine, chaleureux et confortable, dont il dirige les cuisines depuis deux ans. Le cadet des Ravet a quitté l'adresse familiale de Vufflens-le-Château pour devenir chef exécutif du Grand Hôtel du Lac, à Vevey. Un changement de taille puisqu'après avoir géré une table en famille, le voilà à signer seul des cartes pour les différents espaces de l'hôtel. « Je me sens très bien ici et le projet que nous avons avec le directeur, Luc Califano, se développe parfaitement. »

Il y a, bien sûr, le restaurant gastronomique, Emotions, noté 17/20 au Gault&Millau dès sa première année. Celui qui est aussi président des Grandes Tables Suisses vise une note encore plus élevée au Gault&Millau, comme il espère sa première étoile Michelin, qui serait amplement méritée. Ouvert quatre ou cinq soirs par semaine, le restaurant affiche un décor élégant et légèrement surannée, ouvert sur le Léman.

Le convive choisit le nombre de plats du menu unique ou parmi la carte qui met en valeur des poissons et de belles viandes. Des produits haut de gamme qu'il travaille dans la fraîcheur et la gourmandise, avec une belle tradition culinaire qu'il réhausse de techniques modernes ou d'associations innovantes. C'est à la fois rassurant et surprenant. Il y aura souvent des plats signature, même si le chef n'aime pas l'expression, comme ces viandes de bœuf d'exception ou une énième déclinaison d'agnolotti qu'il affectionne.

« Je n'aime pas l'expression de plats signature parce qu'elle enferme le cuisinier, qui doit les laisser à sa carte. Cela tue la créativité et la liberté. Par exemple, mon chou rôti (ndlr : voir encadré, page X) que tout le monde me réclame, je l'ôte quelques mois puis je le remets dans une version différente. Cet automne dans des agnolotti », s'amuse-t-il.

Cuisine multifonction

Depuis l'unique cuisine de l'hôtel, avec sa brigade de 15 à 18 personnes, le chef travaille aussi pour l'Esprit Brasserie, installé dans la véranda et la terrasse, où la carte décline des plats de brasserie chic, des classiques de palace revisités, des planchettes à partager, des burgers ou des salades. On y retrouve le credo du chef : « Une cuisine de produits, de saison, des saveurs franches où on peut tout reconnaître. Une base classique modernisée, un peu d'acidité, un peu d'amertume, des fermentations. On doit sortir du repas content des goûts qu'on a trouvés et se sentir bien. »

Le dimanche, place à l'Esprit du dimanche, trois plats qu'on partage au centre de la table pour garder la convivialité de ce jour où on se retrouve souvent en famille. « Beaucoup d'hôtels proposent des brunchs le dimanche. Mais c'est une grosse somme de travail pour réaliser un buffet qui ne sera jamais entièrement consommé. Je veux éviter le gaspillage ou de nourrir le personnel toute la semaine avec les restes. Notre formule dominicale rencontre un joli succès. »

Ravet

Affiné à la raisinée
LE BRIGAND DU JORAT
Le fromage affiné à la raisinée
2024 2025
SWISS CHEESE AWARDS
SWISS CHAMPION
Champion suisse 2024-2025
Le Brigand du Jorat, fromage né dans les caves de la laiterie de Saint-Cierges (VD), séduit par son affinage unique à la raisinée. En 2024, il est couronné meilleur fromage suisse dans la catégorie des fromages à pâte mi-dure lors des Swiss Cheese Awards.
www.lebrigand.ch

Savoir gérer l'agenda

Durant l'été, le Buddha-Bar Beach s'installe, apportant une ambiance festive et musicale, où Guy Ravet propose également ses spécialités. La Marina, située dans le jardin, offre elle aussi de délicieuses petites assiettes. «L'été dernier a été magnifique en termes de fréquentation.» Il faut encore produire les petits déjeuners et le service d'étage toute l'année. Pour jongler entre les genres et les tables, pour assurer des journées complètes sept sur sept, l'équipe est très souple. «J'ai la chance d'avoir de super collaborateurs et un excellent second.»

Guy Ravet doit encore trouver du temps pour sa famille, sa femme Mariia et son fils Mykola, ses amis et le sport dont il a viscéralement besoin. Il a un peu délaissé la course à pied pour le vélo, pratique toujours le tennis. Sans compter sa présidence des Grandes Tables, les tournages du concours télévisé «Oui Chef Académie» qu'il présente avec Christian Segui, de l'Ecole hôtelière de Lausanne, et de nombreux chefs invités. «Il faut bien gérer son agenda», sourit-il.

↑
Guy Ravet peut compter sur sa brigade de 15 à 18 personnes pour alimenter toutes les tables de l'hôtel.

Grand Hôtel du Lac
Rue d'Italie 1
1800 Vevey
www.ghdl.ch

SES FOURNISSEURS

TASTE&TELL
Saint-Légier
Jean-Marc Bigler fait le tour du Léman pour trouver les poissons du lac.

LUCA BIANCHI
Zurich
Des poissons pêchés rien que pour lui. Des essais de poissons «dry aged».

MÉRAT
Martigny
Les viandes, dont cette entrecôte Grand Cru maturée six semaines sur bois.

BREAD STORE
Lausanne
«Les plus beaux pains de la région et j'étais à l'EHL avec Laurent Buri.»

LÉGURIVIERA
Villars-Sainte-Croix
Presque tous les légumes de l'hôtel.

SON PLAT SIGNATURE

LE CHOU RÔTI ET LAQUÉ AUX CACAHUÈTES, BISQUE DE LÉGUMES BRÛLÉS

Un plat végétarien sans qu'on s'en aperçoive. Le tronçon de chou est cuit délicatement, puis laqué d'éclats de cacahuètes, qui donnent du croquant, et de coriandre pour un ensemble qui fait penser à un satay asiatique. Tout cela est posé dans une bisque faite de plusieurs légumes «brûlés» puis réduits en purée avec de la crème et du beurre. On dirait une bisque d'écrevisse. Comme le chef n'aime pas la routine, il le remet parfois à la carte sous une autre forme.

La Maison des Vins de La Côte a ouvert cet automne à Mont-sur-Rolle. Un lieu où goûter aux crus et aux produits du terroir, avec une vue plongeante sur le Léman.

Déguster l'appellation La Côte face au Léman

Le projet du bureau montreusien Archi-DT porte bien son nom : « Entre murs ». Avec ses parois de pierres et sa hauteur modérée, le bâtiment se fond à merveille dans le paysage viticole.

Il faut ouvrir l'œil pour l'apercevoir. La Maison des Vins de La Côte, baptisée « Entre murs » par le bureau Archi-DT à Montreux, se fond si bien dans le paysage qu'on la distingue à peine. En revanche, quelle vue depuis là ! « On ne nous voit pas depuis le lac, mais nous on voit tout ! » résume Luc Pellet. Le vigneron de Mont-sur-Rolle est président de l'association qui porte le projet depuis 2011. Un serpent de mer qui a dû faire face à la frilosité de certains producteurs, voire même à leurs oppositions. Une maison des vins ? Pourquoi faire ? Alors qu'on peine à faire venir les gens dans nos caveaux ! Le président balaie la critique : l'œnotourisme profite de la concurrence et du nombre. « Un lieu magique comme celui-ci dynamisera le secteur et bénéficiera à toute la branche », assure-t-il.

Allons donc voir ce lieu magique, inauguré le 6 novembre 2024. Pour le rejoindre, tout est possible. Un parking attend les automobilistes ou les tour-opérateurs, le car postal s'arrête juste à côté, il faut compter cinq minutes à vélo depuis le centre de Rolle ou un gros quart d'heure à pied depuis la gare. Sans être au centre du monde, la Maison des Vins de La Côte est au centre de l'appellation d'origine contrôlée (AOC), qui représente plus de la moitié (52,4%) du vignoble vaudois et qui compte douze lieux de production.

Un bas-relief géographique accueille le visiteur à l'entrée et remet les localités à leur place, les nommant d'ouest en est : Nyon, Begnins, Luins, Vinzel, Bursinel, Coteau de Vincy, Tartegnin, Mont-sur-Rolle, Perroy, Féchy, Aubonne et Morges. Quelque 150 vigneronnes et vignerons se partagent ce territoire, selon l'AOC. Elles et ils sont sont 81 à avoir mordu à l'hameçon de « leur » maison et à avoir investi 2500 francs au départ. Chacun pouvait louer jusqu'à trois casiers et placer quatre vins. Au total, la carte affiche 206 références.

Quelle vitrine !

Comme le Lavaux Vinorama, à Rivaz, ou le Château de Villa, à Sierre, cette œnothèque régionale se veut une vitrine représentative de ce qui se fait là. Et quelle vitrine ! De grandes baies vitrées ouvrent au visiteur une vue à 180° sur le lac, du Valais à Genève, et le vignoble de Mont-sur-Rolle. Une terrasse en promontoire permet de jouir encore mieux du panorama, à côté des ceps de divico et de divona (deux cépages résistants qui ne nécessitent pas de traitements) plantés sur le toit. Dès le printemps, des balades didactiques dans ce vignoble sont prévues, avec apéro à la Maison des Vins à la fin. Difficile de faire davantage « circuit court ».

TEXTE Cécile Collet
PHOTOS Valentin Flauraud

CHÂTEAU DE
CHÂTAGNERÉAZ

Un vignoble millénaire,

Le reflet d'un Terroir d'exception

1er Grand Cru

Prestige et qualité

Culminant au sommet de la hiérarchie des vins vaudois, le 1er Grand Cru est le reflet d'un terroir d'exception aux qualités reconnues. La récolte fait l'objet d'exigences de production les plus élevées, à la vigne et à la cave.

WWW.CHATAGNEREAZ.CH

Château de Châtagneréaz

Parmi les 206 références disponibles à l'emporter, on trouve plus de 50 chasselas différents, évidemment. Mais aussi une quinzaine d'autres cépages blancs, de l'auxerrois au sémillon en passant par le divona. En rouge, pinot et gamay laissent aussi une place à d'autres, notamment à une vingtaine d'assemblages. Treize premiers grands crus (dont onze chasselas), deux vins naturels (altesse et gamaret) et quelques mousseux complètent l'assortiment. « L'encépagement à La Côte est assez hétéroclite, il comporte beaucoup de spécialités », raconte Nathalie Ravet.

La sommelière – la meilleure de Suisse en 2007 et 2015, selon Gault&Millau et Bilanz – est la « maîtresse de maison », comme elle aime à dire. Elle connaît bien la région, pour y vivre, mais aussi pour avoir travaillé durant vingt-deux ans en famille, à l'Ermitage des Ravet, à Vufflens-le-Château. Elle a peaufiné un catalogue de propositions, autour de vins dont elle connaît les spécificités. Par exemple, le forfait « Charme du Chasselas » comprend trois vins dont un premier grand cru, « pour que les gens voient la différence », ou celui pour le « Connaisseur Eclairé » qui dégustera à l'once un mousseux, deux blancs, un rosé et deux rouges, histoire de ne plus avoir de lacunes.

A la Maison des Vins de La Côte, on pourra aussi déguster quelques vieux millésimes, onze vins au verre (1dl ou 0,5dl), qui changent toutes les deux

« Un lieu magique comme celui-ci dynamisera le secteur et bénéficiera à toute la branche. »

Luc Pellet, vigneron à Mont-sur-Rolle

Les douze lieux de production de l'appellation La Côte sont situés sur une carte. De quoi boire un verre en connaissance de cause.

Plusieurs baies vitrées offrent une vue plongeante sur le vignoble et le lac, un paysage idéal pour apprécier le vin d'ici.

semaines. Des ateliers de dégustation thématique sont programmés. Les vastes salles peuvent être louées pour un séminaire ou une manifestation. Et chaque deuxième dimanche du mois, un brunch se déroulera en présence d'un vigneron partenaire. Car la Maison des Vins de La Côte n'est pas une simple œnothèque, mais une vitrine gourmande pour tous les produits du terroir. Elle fait d'ailleurs partie du Projet de Développement Régional Agricole (PDRA) de l'Ouest vaudois, qui comprend 280 exploitations agricoles, et qui tisse un large réseau dont les points d'intérêt ne demandent qu'à travailler ensemble.

www.maisondesvins.ch

L'AMPÉLOTHÈQUE VAUDOISE

Dès le printemps, une vigne sera plantée aux abords de la Maison des Vins de La Côte. Mais pas n'importe laquelle. L'ampélothèque vaudoise comprendra tous les cépages cultivés dans le canton (entre 20 et 30). Une telle vigne existait auparavant dans la cour du Château de Morges. Elle y avait été créée en 1995 par les Vins de Morges. Chaque année, une vingtaine de bouteilles étaient produites, vinifiées par le Domaine de Marcelin, et une célébrité y était honorée (le footballeur Stéphane Chapuisat, l'aventurier Bertrand Piccard, la cheffe Irma Dütsch, le comédien Dimitri…). Tombée en désuétude, la vigne a été arrachée en 2018. Non loin de là, il existe une autre vigne représentative : le Conservatoire mondial du chasselas. Initié et planté par Louis-Philippe Bovard à Rivaz en 2010, le projet a vu naître un jumeau en 2020 dans les vignes de Laura Paccot, à Féchy. On peut y observer une vingtaine de clones du cépage-roi des Vaudois.

Les bonnes adresses

DORMIR

Hôtel La Barcarolle, Prangins
Seul hôtel de la région avec un accès direct au lac, l'Hôtel La Barcarolle à Prangins est niché dans un parc verdoyant de 18 000 m². Cet établissement 4 étoiles supérieur, aux 38 chambres rénovées en 2021, offre confort et sérénité. Depuis sa terrasse ensoleillée, les visiteurs profitent même d'une vue imprenable sur le Mont Blanc.
www.labarcarolle.ch

Hemma Boutique Hôtel, Aubonne
Au-dessus du restaurant Njørden se nichent quatre ravissantes chambres (dont une suite famille pour quatre) décorées à la scandinave. On vous promet une expérience entre Hygge et Lagom! Le premier mot indique un moment réconfortant, teinté de convivialité sociale, quand le second signifierait « juste assez », soit un point entre minimalisme et excès. Tout un programme!
www.njorden.com

Hostellerie du Petit Manoir, Morges
A Morges, le Petit Manoir propose huit grandes chambres dans une demeure magnifique en pleine nature, à 200 mètres du lac et du centre de la ville. De catégorie 4 étoiles, l'établissement compte aussi un spa et un fitness. On peut y manger à La Table des Ecrivains, et y déguster des vins au Bar des Philosophes.
www.lepetitmanoir.ch

MANGER

Auberge de Luins
Visiter La Côte sans goûter les malakoffs serait une idée farfelue, et l'Auberge de Luins en a fait sa spécialité. Ces beignets au fromage typiques de la région tiendraient leur nom de la forteresse de Sébastopol, prise par l'armée française et ses mercenaires vaudois en 1855. A leur retour, ils auraient baptisé leur recette ainsi en mémoire de leur victoire.
www.aubergedeluins.ch

L'Accent, Buchillon
Une jolie adresse bistronomique au centre du village de Buchillon. La cuisine française est au cœur du menu, qui met aussi en valeur les produits de la région, de l'œuf de la ferme de Pampigny au fameux Gruyère « caramel », dont les petits morceaux crissent sous la dent.
www.laccent-buchillon.ch

Auberge de la Croix d'Or, Yens
Chez Olivier Hiernard, il y a deux cartes à consulter. Celle du bistrot met déjà l'eau à la bouche: escargots du Mont-d'Or, velouté de butternut au curry noir, poisson du Léman. Celle du restaurant (vendredi et samedi soir) fait un pas supplémentaire. Un menu « inspiration du moment » laisse au chef toute latitude pour vous régaler, en trois à six étapes. Sur réservation, on peut aussi y goûter en semaine.
www.auberge-communale-yens.ch

VISITER

Maison de la Rivière, Tolochenaz
La Maison de la Rivière est LE lieu qui permet d'appréhender nos milieux aquatiques. Créée en 2007 par l'Université de Lausanne, la Haute école du paysage, d'ingénierie et d'architecture de Genève et l'Association Truite-Léman, elle se consacre à la recherche et à l'éducation à l'environnement. Un moyen idéal de faire un plongeon dans ces matières sans se mouiller! Ouvert toute l'année.
www.maisondelariviere.ch

Moulin de Sévery
Pour faire face à la Maison des Vins, il fallait bien une Maison de la Noix. C'est bien cela qu'est le Moulin de Sévery, vrai centre de compétences autour du fruit à coque. On peut, sur réservation, en visiter l'huilerie - qui produit l'huile de noix vaudoise AOP - mais aussi manger au Bistro du Moulin. Une épicerie fine propose huiles, moutarde, verjus et plus encore.
www.moulindesevery.ch

Arboretum du Vallon de l'Aubonne, Aubonne
Une visite nature s'impose à l'Arboretum. Véritable conservatoire des espèces, ce grand parc est ouvert toute l'année, mais mérite une visite en particulier au printemps et en automne, à la floraison des magnolias et lorsque les feuilles d'érable se parent de rouge feu. Un musée du bois complète la visite, et une buvette est ouverte du mardi au dimanche. Accessible en voiture ou à vélo. A pied, il faut compter 1,7 km depuis l'arrêt de bus (Montherod, Battoir).
www.arboretum.ch

Balades dans la région de Morges
L'application mobile Morges: Guide incarne le « slow tourisme », slogan de l'office du tourisme de Morges, en offrant une exploration pédestre de la région via de nombreux sentiers. Un système de filtres avancés permet de sélectionner les parcours selon la durée, la difficulté et l'accessibilité (poussettes, fauteuils, vélos). Chaque itinéraire dévoile des points d'intérêt soigneusement sélectionnés.

La fumée sans feu

Fondateur de l'Armoire à Brume, à Forel, Serge Porchet a élaboré spécialement un mélange de sciure pour ses fumoirs.

Les produits fumés apportent un peu de chic et d'originalité dans nos assiettes, particulièrement pendant les repas de fêtes. Dans le canton de Vaud, des artisans dédient leur savoir-faire à cette technique originellement destinée à la conservation des aliments. Et ce n'est pas qu'un écran de fumée !

TEXTE Anick Goumaz

PHOTOS Louis Dasselborne

« J'ai 20 ans, mais ça fait 41 ans que ça dure ! » rigole Serge Porchet, fondateur et directeur de l'Armoire à Brume, à Forel. Avec ses grands yeux expressifs, sa voix qui porte et son énergie communicative, on l'aurait plutôt vu sur les planches d'un théâtre que derrière un comptoir. Et pourtant, ses produits fumés tels que saumon, onglet de bœuf et tomme vaudoise cartonnent depuis près de 20 ans. « J'ai commencé à faire des tests avec un seul fumoir derrière la maison entre copains. De fil en aiguille, je me suis installé dans un petit local à Servion où je suis resté pendant dix ans. Il y a six ans, nous avons passé un cap en construisant ce bâtiment à Forel qui comptabilise 300 m² au sol et 300 m² de panneaux solaires. Notre petite entreprise compte 4,5 employés et nous livrons dans 120 lieux dans les cantons de Vaud et de Genève. » En famille, la passion de la pêche a sauté une génération. « Natif de Poliez-Pittet, mon grand-père allait

Façonnés par la nature
sublimés par l'homme
Mondeuse
Galaxie
Pinot Noir
Domaine de la commune d'Yvorne
Grands Crus
La Grappe 2 - 1853 Yvorne (VD) Suisse • 024 466 25 22 - vins@yvorne.ch • www.yvorne.ch

LA CAVE
MONTREUX RIVIERA
La Riviera dans un verre
Nos Vins Primés en 2024
Riviera
Montreux
St Vincent
Château des Crêtes
Clos de Plan Chailly
Avenue de Belmont 28, CH-1820 Montreux
info@lcmr.ch | +41 21 963 13 48
www.lacavemontreuxriviera.ch

Après le saumon et l'onglet de bœuf, Serge Porchet élabore aussi des fromages dans ses fumoirs. Il avoue un faible pour pour ce Fümmli labellisé « Vaud Certifié d'Ici ».

pêcher le saumon au cap Nord. C'est lui le monsieur sur mon logo. A Noël, nous pouvions manger de petites tranches. C'était très rare à l'époque par chez nous ! » Le jeune Serge ne se lance pas tout de suite dans le métier, il choisit d'abord la pâtisserie-boulangerie. On lui doit les Bâtonnets Croustillants Vaudois, à l'honneur dans cette même revue il y a exactement un an. L'entrepreneuriat le rattrape sur le tard, à 50 ans. Un test après l'autre, il trouve le mélange de sciure idéal (constitué de frêne, de hêtre, d'arbres fruitiers et de résineux) et contrôle la température pour qu'elle ne dépasse pas 17 degrés. « A froid, on préserve le produit. » Assez vite, les saumons d'Ecosse, puis d'Alaska, ont été rejoints par de la viande et du fromage vaudois. « Nous sommes les seuls à fumer ces trois types de produits. Les fromages sont arrivés en dernier, il y a plus de dix ans. Nous avons commencé par la tomme vaudoise, puis la scamorza et enfin, le raclette. Nous travaillons à façon pour les fromagers de Corcelles-le-Jorat, Peney-le-Jorat, Bouloz, Moudon… » Si ces fromages ne sont pas tous en vente dans la petite boutique du fumoir, il y en a plusieurs qui y trônent fièrement, tels que le « Fümmli », une création récente labellisée « Vaud Certifié d'Ici ». Toujours prêt à innover, l'artisan reste humble : « je suis un copieur-colleur. »

« J'ai commencé à faire des tests avec un seul fumoir derrière la maison entre copains. »

Serge Porchet, fondateur et directeur de l'Armoire à Brume, à Forel

Michèle André-Clivaz, propriétaire de la ferme piscicole biologique de L'Isle, continue la tradition des filets de truite fumés lancée par ses parents.

« Ça la chatouille, ces poissons, la Venoge ! »

Autour d'une seule et même grande table, l'heure est à la concentration. Toute la petite équipe de la ferme piscicole biologique de L'Isle s'affaire pour préparer les filets de truites fraîches du jour. Roland et Michèle André-Clivaz, les patrons, donnent le rythme. « Ces filets de truite taillés à la main, c'est notre force », avoue Roland. Les filets destinés au fumoir sont taillés d'une manière spéciale et agrémentés d'une saumure de sel et de sucre. Les armoires de fumage datent du temps du papa de Michèle, qui a fondé l'entreprise en 1964. Elles montent par palier jusqu'à une température de 70 degrés. Les filets y reposent pendant 2h30 à 3h. « Le fumage c'est chaque fois une histoire différente », raconte Michèle. « Nous avons arrêté le fumage à froid, parce que plus la température est basse et plus il faut du gras pour fixer les arômes. Nous préférons conserver nos grosses truites pour l'élevage. » Aujourd'hui, c'est plutôt la finesse qui caractérise les truites élevées à quelques pas de la Venoge, dans des bassins alimentés par les eaux de la fameuse rivière vaudoise. Les parents de Michèle ont tout construit de leurs mains. Décoratrice d'intérieur, elle s'est reconvertie pour les aider, avec son mari, cuisinier de formation. Il y a 40 ans, ils ont obtenu la certification biologique. « Nous avions tout pour passer au bio, il ne nous restait pas beaucoup de mesures à prendre, explique Roland. Le critère principal c'est ce qu'on donne à manger aux poissons, mais les ombrages, la densité et bien sûr les traitements font

« Ces filets de truite taillés à la main, c'est notre force. »

Roland Clivaz, ferme piscicole biologique de L'Isle

aussi partie du cahier des charges. » En 1995, le couple a repris officiellement l'affaire. Aujourd'hui, il gère la dernière pisciculture privée entièrement vaudoise. Et le succès est au rendez-vous. « Nos ventes augmentent et nous avons une jolie clientèle. Nous avons beaucoup de chance », se réjouit Roland. Il serait bien trop long d'énumérer ici leurs nombreux points de vente et les restaurants qui s'y approvisionnent, mais citons quand même un client fidèle, la Brasserie de Montbenon à Lausanne, ainsi que le plus proche, la confiserie Yves Hohl, à L'Isle, naturellement.

Michèle et Roland gèrent en couple la dernière pisciculture privée du canton de Vaud, fondée en 1964. Ils ont obtenu la certification biologique il y a 40 ans.

BRÈVES DE FUMOIR

Depuis quand l'homme utilise-t-il la fumée à des fins alimentaires ? Ce savoir-faire est-il ancien dans nos contrées ? Serge Porchet a écarté notre rideau de fumée : « Ne sachant plus que faire de mes soirées, j'ai donné des cours sur le fumage. Les Egyptiens étaient les premiers à utiliser la fumée dans leur garde-manger, au départ parce qu'ils avaient remarqué qu'elle chassait les mouches. Puis, ils ont découvert que les produits fumés se conservaient mieux. Mais, pour ce faire, ils brûlaient de la bouse de chameau. Chez nous, on brûlait du sapin à côté des saucissons et des saucisses, également pour que la fumée chasse les indésirables. Chaque ferme avait son fumoir, parfois bricolé. Mais les maisons étaient en bois et ça provoquait des accidents. Les fumoirs à domicile se sont peu à peu perdus à cause de cela. Aujourd'hui, on fume toujours les saucissons vaudois et la charcuterie en général en brûlant du sapin. Ma fumée à base de sciure est trop légère pour ces produits. Certains bouchers-charcutiers le font maison, par exemple la boucherie Sonney, à Oron. »

Univerre
Lavage
des bouteilles.
POUR FAVORISER VOTRE DURABILITÉ.
WWW.UNIVERRE.CH

Henri Cruchon
VIGNERON·NE·S
DEMETER
BIOSUISSE
mémoire
VINS de morges

Au Njørden, le fumé, c'est sacré !

« Victor, vad är ditt familjerecept för rimmad lax ? » Au restaurant Njørden, à Aubonne, il n'y a pas que la cuisine qui a des accents du nord. Le chef Philippe Deslarzes, tout comme l'un de ses associés, Victor Pierre Lequet, a grandi en Suède et continue de s'y rendre régulièrement. Quand il s'agit de son pays d'origine, le chef est intarissable, comme lorsqu'il évoque les nombreuses recettes de poisson mariné et fumé. « En Suisse, on voit souvent le terme saumon gravlax. C'est un pléonasme parce que grav veut dire mariné et lax, saumon. Sel, sucre, aneth et poivre sont les ingrédients classiques de chez classiques. En Suède, il y a des dizaines et des dizaines de variations et elles ont toutes un nom différent. Au Njørden, notre saumon d'Ecosse marine pendant 36 heures. » Ensuite, direction le fumoir, à côté de la terrasse du restaurant. Une infrastructure coûteuse, achetée tout simplement dans le commerce. « J'ai dessiné des box que j'aimerais commander spécialement, mais ça prend du temps et c'est cher. Peu de restaurateurs réalisent le fumage eux-mêmes. Et encore moins à haute température. Mon fumoir monte entre 90 et 105 degrés. Cela crée une combustion, mais pas de flamme, un peu comme les corps de chauffe dans les anciens fours. Mon frère étant garde-faune, il m'aide à trouver du bois suisse non traité. » L'opération dure entre 9 et 11 minutes en été, 17 ou 18 minutes en hiver. Le résultat : « on n'est pas sur le mi-cuit à la mode, mais plutôt sur un poisson très fondant, qui peut se manger à la cuillère ». Pour l'accompagner, le sommelier du Njørden, Stephan Simon, propose un incontournable : « je conseille un Dézaley Chemin de Fer 2022, de la Maison Massy. Benjamin est un bon copain du chef. Tout en texture et en aromatique, ce chasselas présente des notes de fruits jaunes exotiques, de camomille et d'agrumes, mais aussi une impressionnante minéralité et une belle fraîcheur pour casser les textures de notre assiette. » Nous voilà bien alléchés, heureusement que le poisson fumé reste à la carte toute l'année. « J'ai essayé deux fois de les enlever, mais je me suis fait engueuler », rigole Philippe Deslarzes. Au Njørden, le fumé, c'est sacré !

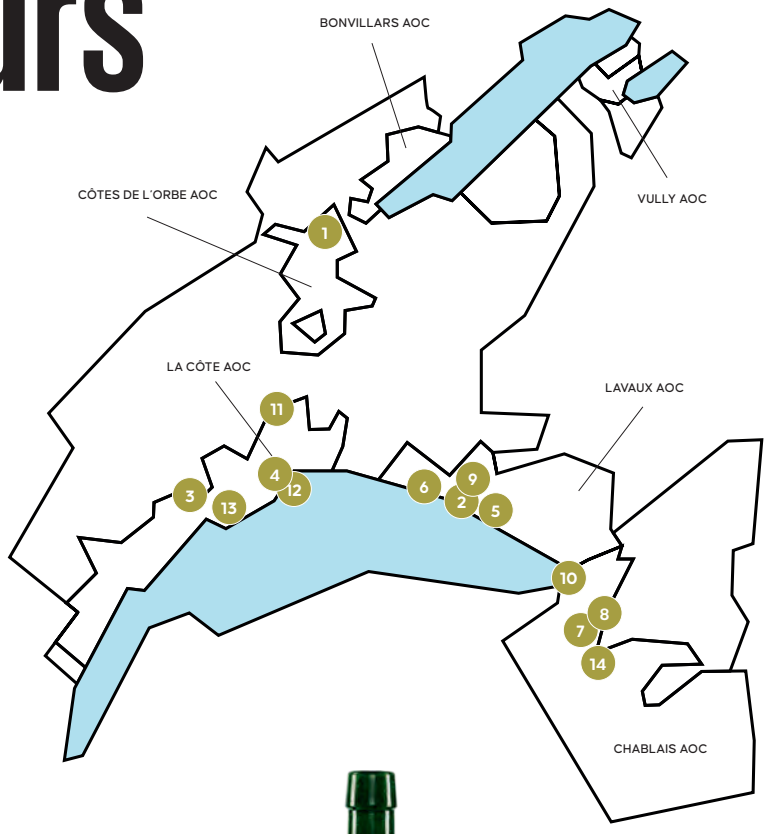
« Mon fumoir monte entre 90 et 105 degrés. Cela crée une combustion, mais pas de flamme. »

Philippe Deslarzes,
chef du restaurant Njørden à Aubonne

Vainqueurs 2024

TEXTE
Anick Goumaz

Les vigneronnes et les vignerons n'ont pas eu la tâche facile cette année à la vigne. Heureusement, les concours de vins leur ont donné du baume au cœur en récompensant la qualité de leurs produits. Il est l'heure de les féliciter et d'inviter ces vins médaillés dans nos caves.



Médailles des vins blancs

Grand Prix du Vin Suisse · Sélection des vins vaudois · Lauriers de Platine Terravin · Vin bio

1 **PRÉLUDE 2023**
Château de Valeyres
Benjamin Morel
Valeyres-sous-Rances / Côtes de l'Orbe
Sélection des vins vaudois - 1re place catégorie chasselas 2023

2 **DÉZALEY-MARSENS GRAND CRU « DE LA TOUR » 2022**
Les Frères Dubois
Cully / Dézaley-Marsens
Sélection des vins vaudois - 1re place catégorie chasselas 2021-2022

3 **PINOT GRIS 2023**
Cave la Muscadelle
Quentin Gallay
Mont-sur-Rolle / La Côte
Sélection des vins vaudois - 1re place catégorie autres cépages blancs

4 **MORGES TRADITION 2023**
Cave de la Côte
Tolochenaz / La Côte
Mondial du Chasselas - 1re place catégorie principale

5 **DÉZALEY GRAND CRU ES EMBLEYRES 1995**
Jean-François et Benjamin Chevalley
Treytorrens en Dézaley / Dézaley
Mondial du Chasselas - 1re place catégorie vieux millésimes

6 **LUTRY TRADITION 2023**
Terres de Lavaux
Lutry / Lavaux
Mondial du Chasselas - 1re place catégorie vin produit à plus de 15'000 bouteilles

7 **YVORNE GRAND CRU CHANT DES RESSES 2023**
Artisans Vignerons d'Yvorne
Yvorne
Terravin Lauriers de Platine blanc - 1re place

8 **YVORNE TRADITION 2023**
Artisans Vignerons d'Yvorne
Yvorne
Terravin Lauriers de Platine blanc - 2e place ex aequo

9 **LE REPLAN EPESSES 2023**
Union Vinicole de Cully
Cully
Terravin Lauriers de Platine blanc - 2e place ex aequo

10 **VILLENEUVE GRAND CRU 2023**
La Vinicole Villeneuve
Villeneuve
Terravin Lauriers de Platine blanc - 3e place

11 **CHÂTEAU DE VULLIERENS 2023**
Château de Vullierens
Vullierens / La Côte
Sélection des vins vaudois - Trophée Bio

12 **B BIO 2022**
Cave de la Côte
Tolochenaz / La Côte
Concours des Vins Suisses Bio et Nature - meilleur vin suisse bio

13 **FÉCHY LÉGENDE 2023**
Domaine Kursner
Féchy / La Côte
Grand Prix du Vin Suisse - 1re place catégorie chasselas

14 **BLANC FUMÉ 2023**
Artisans Vignerons Ollon
Ollon / Chablais
Grand Prix du Vin Suisse - 1re place catégorie assemblages blancs

Médailles des vins rouges

1 PINOT NOIR RÉSERVE 2022
Cave du Consul
Laurent et Nicolas Martin
Perroy / La Côte
Sélection des vins vaudois - 1re place catégorie pinot noir

2 GAMAY VIEILLES VIGNES 2023
Domaine Dillet
Eric Minod
Yvorne / Chablais
Sélection des vins vaudois - 1re place catégorie gamay

3 CONFIDENCE 2022
Domaine de Beau-Soleil
Thierry Durand
Mont-sur-Rolle / La Côte
Terravin Lauriers de Platine rouge - 1re place

4 DOMINOIR 2022
Cave des Rossillonnes
Martial Besson
Vinzel / La Côte
Terravin Lauriers de Platine rouge - 2e place
Sélection des vins vaudois - 1re place catégorie assemblages rouges

5 CUVÉE UNIQUE 2022
Bolle & Cie
Morges / La Côte
Terravin Lauriers de Platine rouge - 3e place

6 GAMARET-GARANOIR 2022
Cave Mirabilis
Pierre-Yves Poget
Agiez / Côtes de l'Orbe
Terravin Lauriers de Platine rouge - 4e place

7 LA CHÂTAIGNERAIE MERLOT 2021
Marco Trippi
Etoy / La Côte
Sélection des vins vaudois - Trophée Master et 1re place catégorie autres cépages rouges purs

Autres spécialités

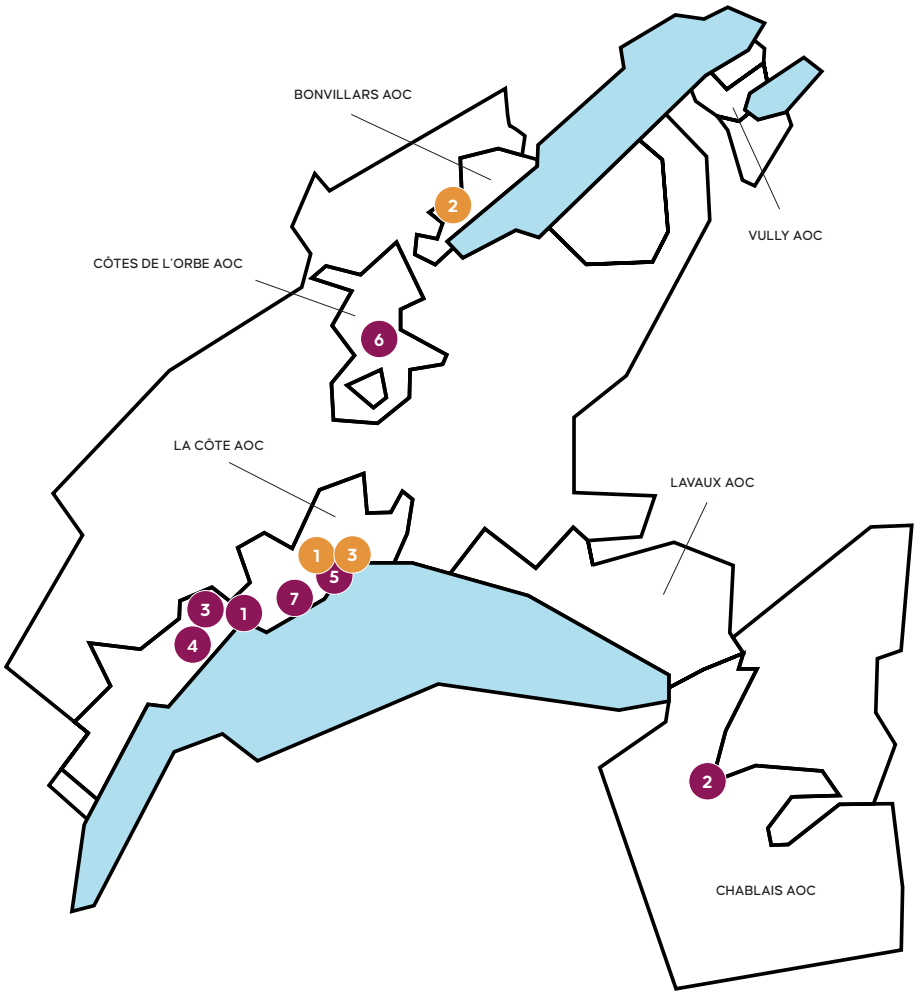
1 **ROSÉ DE GAMAY 2023**
Cave Jean-Daniel et Sylvie Coeytaux
Yens-sur-Morges / La Côte
Sélection des vins vaudois - 1re place catégorie vins rosés et blancs de noirs

2 **SOLARIS 2022**
Le Champagnoux Eric Schopfer
Champagne / Vaud
Sélection des vins vaudois - 1re place catégorie vins liquoreux

3 **P'TITES BULLES BIO**
Cave de la Côte
Tolochenaz / La Côte
Sélection des vins vaudois - 1re place catégorie vins mousseux

Sélection des vins vaudois

Lauriers de Platine Terravin



Champions

Les vignerons médaillés célèbrent la victoire à la vaudoise : tout en discrétion, ils en profitent pour rendre hommage au travail des générations avant eux et félicitent leurs collègues d'appellation. Mais la fierté se lit tout de même dans leurs yeux et l'émotion se devine entre les lignes. Bravo à eux !

PRÉLUDE 2023
Château de Valeyres
Benjamin Morel
Valeyres-sous-Rances /
Côtes de l'Orbe

SÉLECTION DES VINS VAUDOIS
1re place catégorie chasselas 2023

« Accéder à la première place de la catégorie chasselas de la Sélection des Vins Vaudois représente une première pour le Nord vaudois. »

Château de Valeyres, Benjamin Morel

LA FORCE TRANQUILLE

Il s'en est fallu de peu pour que Benjamin Morel ne reprenne pas le domaine de son père et son grand-père avant lui. A tel point que son père avait déjà pris ses dispositions et vendu ses vignes. A l'origine, le domaine sortait peu de bouteilles et écoulait une majeure partie de la récolte à des caves d'autres appellations, dans le canton de Vaud, mais aussi en Suisse alémanique. Après sa formation à Changins et des expériences en Allemagne, à Napa Valley et, plus près de nous, chez Bolle & Cie, l'enfant prodigue revient à Valeyres-sous-Rances avec la ferme intention d'embouteiller son propre vin sous l'appellation Côtes de l'Orbe. Contribuer à la visibilité de sa région devient une affaire personnelle. Il se retrouve au départ comme un vigneron sans vigne. Son projet consiste plutôt à se concentrer sur la cave, en collaborant avec des viticulteurs du cru, principalement Frédéric Hostettler, un ami d'enfance. En 2013, il rachète des vignes au village. Accéder à la première place de la catégorie chasselas de la Sélection des Vins Vaudois représente une première pour le Nord vaudois et un accomplissement personnel. Avec un regret, puisque Marc-Antoine, le papa de Benjamin, est décédé deux semaines avant l'annonce des résultats. Nul doute que là où il est, il reste fier de son fils et de son cher terroir. « Le chasselas est minoritaire chez nous, rappelle Benjamin Morel. On dit de manière générale qu'il tire vers la minéralité et les agrumes. » Ce sont effectivement les caractéristiques de ce Prélude 2023.

Jean-François & Benjamin Chevalley, Dézaley

NOUVELLE GÉNÉRATION EN DÉZALEY

Le domaine de la famille Chevalley se situe au lieu-dit La Chenalettaz, du nom du petit cours d'eau qui délimite le Dézaley et le Calamin. Cette famille y est installée depuis 1434, « avant même que Christophe Colomb ne découvre l'Amérique », comme le disent eux-mêmes les Chevalley. En près de 600 ans, 19 générations se sont succédé, jusqu'à arriver au tour de Benjamin, la 20e. Fraîchement diplômé, il travaille sur le domaine depuis 2019, avec ses parents Jean-François et Margarita. La passation officielle aura lieu le 1er janvier 2025. Que le prix du meilleur vieux millésime décerné par le Mondial du Chasselas revienne à un domaine à la si longue histoire représente un joli symbole à relever. Il récompense également le respect que Jean-François a toujours démontré pour le travail de ses aïeux. Il faut dire aussi que la famille Chevalley en connaît un rayon sur le cépage-roi de Lavaux, leurs parcelles se situant à cheval sur les Grands Crus Dézaley et Calamin, bien en pente et baignées de soleil. En parallèle, Benjamin a repris quelques vignes à Rivaz, portant le domaine à huit hectares et ajoutant les appellations Saint-Saphorin, Epesses et Villette à la production familiale. Gagnant de sa catégorie au Mondial du Chasselas, le Dézaley Grand Cru Es Embleyres 1995 de la famille Chevalley a épaté le jury avec sa salinité. La complexité est souvent au rendez-vous dans les vieux chasselas, mais celui-ci s'approche des grands vins de Château d'Yquem, une perle !

« En près de 600 ans, 19 générations se sont succédé, jusqu'à arriver au tour de Benjamin, la 20e. »

DÉZALEY GRAND CRU ES EMBLEYRES 1995
Jean-François et Benjamin Chevalley
Treytorrens en Dézaley / Dézaley

MONDIAL DU CHASSELAS
1re place catégorie vieux millésimes

TEXTE Anick Goumaz
PHOTOS Vincent Hofer

RAIFFEISEN

Restez serein, votre argent est entre de bonnes mains.

Un groupe bancaire national aux racines locales: avec Raiffeisen, vous bénéficiez de toute l'expertise de spécialistes financiers tout en soutenant le tissu économique de votre région.

Gelassen durch den Tag, Ihr Geld ist in guten Händen.

Eine nationale Bankengruppe mit lokalen Wurzeln: Bei Raiffeisen profitieren Sie von der Fachkompetenz von Finanzspezialisten. Und zudem unterstützen Sie gleichzeitig die Wirtschaft Ihrer Region.

raiffeisen.ch

TERRAVIN
LAURIERS DE
PLATINE ROUGE
2e place

4

SÉLECTION DES
VINS VAUDOIS
1re place
catégorie
assemblages
rouges

« Le pépiniériste m'a proposé le cabernet franc et ça m'a plu. »

DOMINOIR 2022
Cave des Rossillonnes
Martial Besson
Vinzel / La Côte

Cave des Rossillonnes, Martial Besson, Vinzel

DE MÈRE EN FILS

Ernest Cherpillod, arrière-grand-père de Martial Besson, fonde la Cave des Rossillonnes en 1936. Elle tire son nom tout simplement du lieu-dit qui abrite la maison vigneronne et la cave. Comme c'était souvent le cas à l'époque, il s'agit d'une exploitation mixte, agricole et viticole. La suite de l'histoire du domaine se raconte de mère en fille, même si les femmes n'ont jamais pris la tête des affaires et ont plutôt secondé leur mari. Représentant la quatrième génération, Martial Besson est l'exception dans cette saga féminine. Diplôme en poche, il vit ses expériences dans des domaines vaudois et rejoint en 2000 le vignoble familial de 6,5 ha – à moitié en propriété et à moitié en location. Il développe l'encépagement en 2004 en plantant notamment des spécialités rouges sur un terroir propice, à Begnins. « Le pépiniériste m'a proposé le cabernet franc et ça m'a plu. » Le Dominoir, classé deuxième aux Lauriers de Platine rouges et premier de sa catégorie à la Sélection des Vins Vaudois, représente le mariage parfait entre les cépages bordelais et vaudois. Chaque variété est vinifiée séparément. Elles sont assemblées après le pressurage. Le vin est ensuite élevé pendant douze mois dans cinq barriques, la première issue de bois neuf, la deuxième d'une année et ainsi de suite jusqu'à un fût de cinquième passage. « Le bois est bien fondu et il a de bons tanins. C'est pour ça qu'il est très demandé par la clientèle. »

WYSCHIFF.CH
BE DIFFERENT. BE SWISS.

Wyschiff on tour

Reise in die Erlebniswelt der Schweizer Weine
Voyage découverte dans le monde savoureux des vins suisses

Schweiz. Natürlich.

Frühjahrsanlässe / Manifestations de printemps 2025:

Zürich / Zurich	04. – 05.02.2025
Rapperswil-Jona	06. – 07.02.2025
Luzern / Lucerne	13. – 16.03.2025
Basel / Bâle	20. – 23.03.2025
Thun / Thoune	27. – 30.03.2025

Verein Wyschiff Schweizer Winzer | Association Wyschiff Vignerons Suisses | wyschiff.ch

Wein massvoll geniessen

SWISS WINE

Domaine de Beau-Soleil, Thierry Durand, Mont-sur-Rolle

DES HISTOIRES À RACONTER

Thierry Durand a toujours su qu'il rependrait le domaine familial fondé par son arrière-grand-père au début des années 60 : « j'ai passé mon permis de tracteur à 14 ans ». Mais, après sa formation à Marcellin, puis à Changins, il a eu besoin d'une parenthèse à des milliers de kilomètres. « J'ai voyagé un an sac au dos, avant de travailler de 1987 à 1988 dans une cave en Nouvelle-Zélande. C'était impressionnant pour un petit vigneron vaudois de se charger de la réception de la vendange, qui représentait 2 millions de kilos ! » En 1998, il reprend le domaine et en 1999, il élargit l'encépagement des parcelles qui ne contenaient d'abord que du chasselas et un tout petit peu de pinot noir. « A l'époque, tout le monde disait que j'étais fou de planter du merlot dans le canton de Vaud ! » Le cépage bordelais occupe maintenant la troisième place à l'échelle cantonale, après le chasselas et le pinot noir, mais devant le gamay. Parmi les spécialités blanches, il mise sur le gewurztraminer et le savagnin blanc, une pépite du genre. Thierry Durand aime narrer l'histoire de ce « Confidence 2022 », lauréat des Lauriers de Platine rouge de Terravin. « Les histoires à raconter sont importantes pour les consommateurs. Je suis plus typé Bordeaux que Bourgogne. J'ai planté, récolté et vinifié ce vin dans cet état d'esprit. Je le travaille avec l'entreprise Œnologie à façon. Il ne faut jamais déguster tout seul, c'est toujours mieux d'être entouré. Il est à la fois complexe, structuré et facile à boire. »

TERRAVIN LAURIERS DE PLATINE ROUGE
1re place

« Je suis plus typé Bordeaux que Bourgogne. J'ai planté, récolté et vinifié ce vin dans cet état d'esprit. »

CONFIDENCE 2022
Domaine de Beau-Soleil
Thierry Durand
Mont-sur-Rolle / La Côte

.ch
ENBOITE
SARDINES & CO
LA PÊCHE QUI DÉBOÎTE!
LES BOÎTES QUI SUBLIMENT CHAQUE VERRE DE CHASSELAS
15 CHF OFFERTS AVEC
LE CODE PROMO GUILLONESQUE
LE PLUS GRAND CHOIX DE CONSERVES GOURMET DE LA MER
SARDINES, FILETS ET VENTRÈCHE DE THON, MAIS AUSSI ANCHOIS, ANGUILLE, CHINCHARDS, LAMPROIE,
MAQUEREAU, MORUE, MOULES, POISSON AIGUILLE, POULPE, SABRE NOIR, SAUMON ET TRUITE
enboite.ch
enboite.ch
enboite.ch

Bubulles et moumousse

LA VÉRITÉ HISTORIQUE

Attention les yeux ! Une légende va voler en éclats : le moine bénédictin français Dom Pérignon, Pierre de son prénom, chef cellérier et maître de chai de l'Abbaye de Saint-Pierre d'Hautvillers près d'Epernay, n'est pas l'inventeur du vin mousseux. De la même manière que Dom Salluste (« Il est l'Or, MonseignOr ») n'est pas l'inventeur du bancomat.

- Vous dites « vin mousseux », mais pourquoi pas champ…

- Silence, malheureux lecteur naïf et imprudent ! Vous étiez à deux doigts de dire le nom de Celui-Dont-On-Ne-Doit-Pas-Prononcer-Le-Nom… dans nos contrées !

- Lord Voldemort ?

- Mais non ! Ne confondez pas Collège de Poudlard et Montagne de Reims. Il s'agit de celui Dont-On-N'ose-Même pas… imprimer le nom sur un inoffensif paquet de flûtes au sel élaboré dans le village de… Champagne.

- Ah ! Vous l'avez dit !

- Pas du tout ! Je n'évoquais pas un produit mais une charmante commune du district Jura-Nord vaudois…

- Bon, d'accord, mais si ça n'est pas Dom Pérignon, l'inventeur du ch…vin mousseux, qui est-ce ?

- Ce sont… les Anglais !

«Les winemakers anglais maîtrisaient la méthode permettant de faire pétiller le vin bien avant la prétendue invention de Dom Pérignon.»

RULE, BRITANNIA!

L'un d'entre eux, Christophe Merrett, médecin, naturaliste et métallurgiste, originaire de la ville de Winchcombe, dans le comté du Gloucestershire, est le premier à avoir documenté la méthode qui permet de donner du pétillant au vin mousseux british, soit l'ajout délibéré de sucre au vin enfermé dans une bouteille scellée en verre épais, pour provoquer une deuxième fermentation. C'était en 1662. Bien avant la prétendue invention de Dom Pérignon, datée de…1697 !

En fait, le souci principal de ce brave Dom était d'élaborer des vins complexes et de qualité, mais des vins tranquilles !… Et il n'avait guère de tendresse pour l'apparition de bulles dans ses crus. Pour lesquels la mise en bouteilles n'a été autorisée par édit royal qu'en 1728… treize ans après la mort de Dom Pérignon. La suite, on la connaît.

- Dites, la prise de mousse, c'est bien de cela dont on parle ?

- Exact ! Et certains seront sans doute déçus d'apprendre que l'opération se déroule à la cave… et pas en boîte de nuit !

TEXTE Pascal Besnard

ILLUSTRATION Léa Hinderer

Le président de GastroVaud et de Vaud Œnotourisme plaide pour accroître encore la collaboration entre les deux acteurs.

Gilles Meystre

Les vignerons et les cafetiers sont (al)liés

PROPOS RECUEILLIS PAR
David Moginier

PHOTO
Louis Dasselborne

La part des vins dans le chiffre d'affaires des restaurants est-elle à la baisse ?

La plus grande augmentation, c'est celle de… l'eau minérale, qui a gagné 6,2 points de pourcentage depuis 2021 et représentait 23,1% des boissons consommées hors domicile en 2023. La météo y est pour beaucoup. Parallèlement, les boissons alcoolisées comme la bière, le vin, le champagne, les apéritifs et les cocktails ont légèrement baissé, passant de 19% à 18% entre 2022 et 2023. Enfin, une fois de plus, la tête du palmarès est occupée par le café, le thé et les boissons lactées, à hauteur de 32,5%. S'agissant du vin – toutes origines confondues – il recule et passe derrière la bière (7,1% contre 7,3%). Seul point positif, les vins suisses ont progressé de 1,6% en 2023 malgré un été très court.

Quels efforts peut faire la restauration pour mieux représenter les vins suisses ?

On ne reste pas les bras croisés, au contraire ! Je vois le travail fait par Swiss Wine Promotion avec ses différentes campagnes. Je vois le travail de GastroVaud avec ses cours, et ceux du Label Fait Maison qui promeut toujours les vins suisses et vaudois. Durant de nombreuses années, le chacun pour soi a servi de ligne directrice… Ce temps est heureusement révolu.

Et que fait GastroVaud ?

Notre objectif principal, c'est de renforcer la connaissance des produits, y compris le vin, chez les acteurs de la branche qui sont souvent d'origine étrangère. Le personnel de service, les cuisiniers, les patrons eux-mêmes doivent être les ambassadeurs de nos produits, ce qui n'est pas inné quand on

vient d'un autre pays. Les former, c'est leur offrir les moyens de faire de la promotion active, de s'exprimer sur nos produits, nos vins, les producteurs et leurs terroirs, car on sait combien le storytelling est important pour la vente. Tel est le but de nos différentes formations : valoriser notre ADN.

Et quelles sont-elles ?
Elles sont de trois types et s'adressent à trois cibles. Première cible, les futurs patrons qui font la « patente ». Le conseiller d'Etat Philippe Leuba avait déjà modifié en 2016 la Loi sur les auberges et les débits de boissons (LADB) en augmentant, dans les cours, le nombre d'heures dédiées à la connaissance des produits, y compris les vins vaudois. Deuxième cible, les acteurs œnotouristiques – restaurateurs, hôteliers, vignerons notamment – à travers le cours homonyme. Troisième cible, les collaborateurs de service, à qui est proposée gratuitement depuis 2023 une formation spécifique sur les vins et leur vente, en partenariat avec l'Office des Vins Vaudois (OVV) et Changins. En seulement deux ans, près de 300 personnes l'ont suivie. Carton plein donc.

Qu'est-ce qui pénalise les vins vaudois auprès de vos clients ?
Le 0,5 pour mille et les hygiénistes pénalisent le vin en général ! Les modes de vie ont changé aussi, avec des pauses de midi rétrécies pour dédier davantage de temps aux loisirs et au sport en fin de journée. Vous ne voyez d'ailleurs presque plus de repas d'affaires où l'on boit du vin à midi. En plus, il y a parfois le problème du prix plus élevé de nos crus. Mais racontée avec cœur et compétence, une bouteille de vin suisse se vendra sans difficulté !

Et qu'est-ce qui avantage les vins vaudois ?
Les clients sont de plus en plus nombreux à privilégier les circuits courts, la production locale. Le restaurateur a désormais intérêt à promouvoir des vins d'ici, à inviter des vignerons à venir les présenter, à organiser des vins du mois de la région, etc. C'est une tendance lourde et, pour tous, une chance à saisir !

Vous présidez aussi Vaud Œnotourisme, comment gérez-vous cette double casquette ?
Il y a dix ans, au lancement du projet, certains membres de GastroVaud pensaient que je favorisais la concurrence en soutenant la démarche… Ils oubliaient que vignerons et cafetiers ont un destin lié : ils subissent la même inflation des charges et ne peuvent, ni les uns, ni les autres, délocaliser ! Dans ce contexte, autant se soutenir. Le message a passé. Les vins vaudois ont plus de place sur les cartes des restaurants, la volonté de la branche d'offrir une expérience autour du vin est clairement comprise, les restaurateurs sont davantage ambassadeurs des vignerons.

« Racontée avec cœur et compétence, une bouteille de vin suisse se vendra sans difficulté ! »

Le monde est donc parfait ?
Ah, non ! Mais nos dix ans d'efforts collectifs commencent à porter leurs fruits. Les vignerons se sont professionnalisés aussi, avec des gens formés, des prestations originales, des horaires de visite mieux communiqués. Nous pouvons désormais promouvoir une offre œnotouristique riche et diversifiée, mêlant gastronomie, culture, patrimoine et des acteurs hypermotivés. Mais des freins subsistent encore et fragilisent l'innovation que nous encourageons…

Le Canton permet désormais aussi d'utiliser les capites comme lieu de réception.
C'est le résultat de discussions entre l'Etat, l'OVV, Vaud Œnotourisme et GastroVaud. Il fallait permettre aux vignerons d'organiser plus facilement des événements dans ces lieux magiques, sans pour autant qu'ils deviennent des bistrots dans les vignes. Il y a des lignes rouges à ne pas franchir… Nous avons trouvé un bon compromis. Mais les avancées demeureront limitées aussi longtemps que la Loi sur l'aménagement du territoire ne sera pas modifiée.

Quelles sont alors les possibilités ?
L'obligation de fournir des toilettes a été supprimée. Le service de mets chauds et froids est possible dans les caveaux, sans contrainte liée à l'infrastructure et pour autant qu'ils recourent à des traiteurs. Enfin, la formation des exploitants de caveaux et de capites a été allégée, en passant de dix à cinq jours. Nous accueillons dix vignerons en décembre et nous espérons que le nombre de licences de caveaux augmente.

QUELQUES DATES

1975
Naît à Yverdon

2002
Licence en lettres à l'UNIL, puis postgrade IDHEAP

2003
Responsable presse et communication à Beaulieu, puis à la CGN

2011
Directeur, puis président de GastroVaud

2017
Création, puis présidence du Label Fait Maison

2018
Création, puis présidence de Vaud Œnotourisme

2019
Député au Grand Conseil jusqu'en 2022

2024
Vice-président de GastroSuisse

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.

Les gens des vignes

FRANÇOIS, CHRISTIAN SYLVIE, RODRIGO

© Isabelle Avenarius

➔ Les Vaudois François Vuille, Christian Gfeller, Sylvie Camandona et Rodrigo Banto ont décroché la deuxième place au Championnat du monde de dégustation à l'aveugle dans le Bordelais. En douze éditions de cette compétition organisée par la Revue du vin de France, la Suisse n'avait jamais été aussi loin. Rodrigo Banto et Christian Gfeller travaillent pour la Cave de La Côte et Sylvie Camandona faisaient également partie de la coopérative. Quant à François Vuille, il est titulaire d'un master en vins.

SOPHIE MENGHINI

➔ Sophie Menghini, 51 ans, a été nommée directrice du château d'Aigle et de ses musées, le 1er août. Le poste semblait taillé pour la Chablaisienne, qui était revenue s'installer dans le chef-lieu et qui occupait la fonction de directrice adjointe du château de Chillon depuis 2006. Diplômée de l'Ecole Hôtelière de Lausanne, elle bénéficie d'une riche expérience à la fois dans l'hôtellerie, dans la gestion de sites historiques et dans l'événementiel.

LUCRÈCE LACCHIO

© Brigitte Besson

➔ Lucrèce Lacchio a été nommée « promue de l'année » par le guide Gault&Millau Suisse. La jeune femme de 31 ans a repris en automne 2023 la tête de la brigade du restaurant Berceau des Sens de l'Ecole hôtelière de Lausanne, qui vient de monter un échelon en obtenant 17 points dans ce même fameux guide gastronomique. Native de Grenoble, elle cumule déjà des expériences à Chicago, Genève et un premier poste dans le canton de Vaud, à Chardonne, avant de rejoindre la prestigieuse école du Chalet-à-Gobet.

MARC SCHMID

➔ Marc Schmid est le nouveau directeur de CHANGINS. Le cinquantenaire a succédé à Conrad Briguet à la tête des trois écoles de CHANGINS, à savoir la HES, l'école supérieure de technicien vitivinicole et l'école du vin. Titulaire d'un master en sciences alimentaires de l'EPFZ et d'un master de l'IMD en technologie d'entreprise, il a occupé différents postes chez Firmenich, Nestlé, Mövenpick ou, plus dernièrement, à la HES Zurich.

LUDOVIC LIN

➔ Ludovic Lin a remporté le titre très convoité de Chapeau Noir. A 31 ans, cet habitant de Thierrens fréquente assidûment les concours de dégustation depuis trois ans. Son poste de responsable de vinification au sein du Domaine Denis Fauquex à Riex n'est bien entendu pas étranger à cette passion et, pour s'entraîner, il a su s'entourer de Laurence et Emilie Fauquex, Frédéric Hegg, Bernard Gorjat, ainsi que Beat Blatter.

CHRISTOPHE ACKERMANN

© Patrick Martin /24heures

➔ Christophe Ackermann, troisième génération à la tête de la boulangerie des Tuileries-de-Grandson, cumule les titres ! L'artisan a gagné en octobre le Pain d'or décerné par la Confrérie des Chevaliers du bon pain. Un mois plus tard, lors du Salon suisse des Goûts et Terroirs à Bulle, il a décroché le Swiss Bakery Trophy, « la plus haute distinction qu'il est possible d'obtenir dans la branche », selon l'association romande des boulangers-pâtissiers-confiseurs.

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

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

Féchy / 1 carton de dégustation

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

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

Nom/Prénom: _____

Rue: _____

NP/ Lieu: _____

Tél. _____

Email: _____

Signature: _____

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

GN

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 et sois bon comme lui

Confrérie du Guillon
Fondée en 1954 Les vins vaudois

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

Extrait de la Charte de Glérolles du 9 juillet 1974

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

Votre Centre Automobile Romand

Compliqué ?

Appelons cela des opportunités

LE MOT DU GOUVERNEUR
ÉRIC LOUP

Le constat est unanime : tout semble se compliquer. Prenons les vendanges de 2024, par exemple. Que ce soit dans les conversations avec les vignerons ou dans les communiqués officiels, le terme « compliqué » revient partout.

A la confrérie également, en cette fin de ma deuxième année de gouvernorat, nous avons été confrontés à de nombreuses embûches : des normes de plus en plus strictes, des limitations en tout genre, qui nous ont imposé des remises en question, des réflexions.

Pour certains, c'est dans l'adversité que surgissent les solutions. La résilience prend alors la forme de créativité, nous poussant à transformer les obstacles en leviers d'action. Les difficultés s'émoussent, et l'on avance.

A titre d'exemple, ce millésime est qualifié de « magnifiquement compliqué ». Gel, mildiou, pluie incessante lors des vendanges, autant d'épreuves qui n'ont pas découragé les vignerons, bien au contraire. Les manches se retroussent, l'esprit se tend vers l'essentiel : tirer le meilleur de la récolte.

Pour nos ressats d'automne, les normes imposées nous ont forcés à revoir notre organisation : un nombre restreint de convives et une capacité limitée dans la salle du Châtelain, où se tenaient autrefois les cérémonies d'intronisation. Face à ces contraintes, nous avons exploré de nouvelles options, ajusté notre concept au fil des soirées, jusqu'à aboutir à une formule renouvelée.

Même les réservations sont devenues un défi. Certains se croient en droit de bénéficier de passe-droits, d'autres s'inscrivent pour finalement ne pas venir, et d'autres encore regrettent le « bon vieux temps » où l'on pouvait s'inscrire plus librement. Le secrétariat, toujours en première ligne, a proposé des solutions qui seront mises en œuvre dès la saison 2025. Soyez attentifs : les modalités figurant sur le site de la confrérie doivent être désormais strictement respectées.

Face à toutes ces complications, cette citation de Victor Hugo nous inspire : « L'avenir a plusieurs nom : pour les faibles, il se nomme l'impossible ; pour les timides, il se nomme l'inconnu ; pour les penseurs et pour les vaillants, il se nomme l'idéal. »

Nous sommes et serons vaillants !
Belles fêtes et heureuse année 2025.

Les ressats de Platine

Comme l'or, le platine ne rouille pas. Comme, l'or, le platine est malléable ce qui lui permet d'être transformé en joyau par les artisans qui savent le travailler. Quel symbole plus adapté que ce noble métal pour une confrérie qui tout en continuant de briller de mille feux doit évoluer pour répondre aux défis de l'époque. La qualité des ressats, la magnificence des vins, le talent des musiciens et la verve des chantres et clavendiers le prouvent :

« Il paraît que vous avez été dénoncés à cause des bougies. On se demande bien qui a vendu la mèche. »

PHOTOS
Romain Rochat

malgré ses septante ans et les torrents de chasselas déversés dans les gosiers, pas l'ombre d'un début de corrosion ! Pourtant, pour que rien ne change, il faut que tout change. Ainsi, les intronisations sont désormais partagées entre les caves aux majestueuses ogives et la grande salle. Unanimement salué, ce nouvel ordonnancement est la preuve que, sous la contrainte, non seulement la confrérie plie, mais ne rompt pas, et, qu'en outre, elle sait s'améliorer pour enchanter, aujourd'hui, comme hier, et comme demain, ses membres et leurs invités.

L'imagier Dominique Studer s'est encore surpassé pour inviter les compagnons aux ressats de platine.

LES PERLES DES RESSATS DE PLATINE

« C'est l'heure du gibier, pour ceux que l'odeur de viande fait saliver comme un végétarien qui tond sa pelouse. »

«Le Dézaley, c'est beau à voir et c'est bon à boire.»

« Ce que nous vivons aujourd'hui, c'est un peu notre épidémie de grappe espagnole. »

«Il y a 20 ans je me disais "je suis génial au lit", maintenant je me dis "génial, je suis au lit". »

« Le jour où l'ECA aura réalisé qu'il y a un lac derrière cette paroi, le dress code inclura le gilet de sauvetage. »

« Miroir, mon bon miroir, surtout tais-toi ! »

« La journée mondiale sans tabac a lieu le 31 mai. C'est facile de s'en souvenir, le lendemain c'est le 1er juin. »

TEXTE Alexandre Truffer

25.10.2024

COMPAGNON D'HONNEUR

Nicolas Gehrig (1)
Abbé-Président de la Confrérie des Vignerons
Corseaux

PRÉFET DU JURA

Serge Diotte
Infirmier chef
Delémont

COMPAGNON

Johanna Bardet Antavaux
Pascal Bedoy Grandvaux
Loïc Bornoz Cheseaux-sur-Lausanne
Patrick Bovon La Tour-de-Peilz
Estelle Bovy Chexbres
Anthony Loewer Echallens
Riccardo Rossi Vucherens
Sonia Sanchez Lausanne

↓ **Belle complicité entre l'Abbé-Président de la Confrérie des Vignerons, Nicolas Gehrig, et le gouverneur.**

(1)

→ **L'ambassadrice de France, Marion Paradas, et le Conseiller d'Etat Frédéric Borloz entourent le préfet de Savoie, Bernard Vioud.**

26.10.2024

CONNÉTABLE

Christophe Romanens (2)
Caviste-œnologue
Chavornay

PRÉFET DE ZURICH

Jean-Marc Hochstrasser
Bibliothécaire scientifique
Wetzikon

COMPAGNON MINISTÉRIAL

Gisèle Ferrot
Responsable communication
Coresponsable d'édition de la Revue Le Guillon
Cheseaux-Noréaz

Anick Goumaz
Rédactrice, sommelière
Coresponsable d'édition de la Revue Le Guillon
Vulliens

Liliane Gloor
Générale des Fanchettes
Bussigny

COMPAGNON

Samuel Forestier Fiez
Samuel Gisclon Bussigny
Sébastien Gisclon Bussigny
Loïc Jaekle Paudex
Greg Jemmely Begnins
Laura Jemmely Begnins
Justin Mages Monnaz
Marie Mages Monnaz
Moranne Roulier Villars-Epeney
Sébastien Stauffer Oron-la-Ville
Nora Viret Burtigny

Les caves du château sont le nouvel écrin des intronisations.

→ **En attente de sa chaîne, le futur connétable, Christophe Romanens, est entouré par ses proche.**

(2)

Les séances photos de l'apéritif ont toujours le même succès.

PHOTOS Déclic Photographies

↓ Alain Chapuis, secrétaire-gérant de Terravin, réussit son examen de tirer au guillon.

(3)

01.11.2024

COMPAGNON JURÉ

Alain Chapuis (3)
Secrétaire-gérant de la marque Terravin, Secrétaire de la Fédération Vaudoise des Vignerons
Chardonne

COMPAGNON MAJORAL

Patrick Bourloud (4)
Directeur général UBS Romandie
Aigle

COMPAGNON

Cédric Gaillard Aigle
Kevin Gruaz Chavornay
Adrien Nicole Fribourg
Nathalie Nicollier Le Sépey
Jean-Nicolas Roud Lausanne

(4)

↑ La parole est d'argent explique le chantre Alain Bovay à Patrick Bourloud, le directeur d'UBS Romandie.

Plus de photos

2.11.2024

COMPAGNON MAJORAL

Lucie Theurillat
Présidente de la Fédération vaudoise des jeunesses campagnardes
Champagne

COMPAGNON

Timothée Amez-Droz Montricher
Alexandre Beni Salavaux
Julien Bessard Montmagny
Ludovic Frochaux Avenches
Julie Gaudin Lausanne
Sophie Gonin Essertines-sur-Yverdon
Sylvain Hotte Rosemère (Canada)
Federico Magliano Vevey
Bertrand Morisod Vérossaz
Cyril Nguyen Lausanne
Samuel Roy Lausanne
Yann Ryser Salavaux
Thierry Schneiter Cudrefin
Peter Tschudin Duggingen
Daniel Turin Gilly
Benoît Viret Apples

Les voûtes et les rochers des sous-sols font un arrière-plan très apprécié.

8.11.2024

COMPAGNON D'HONNEUR

Martin Rufer (5)
Directeur de l'Union suisse des Paysans
Lüsslingen

COMPAGNON JURÉ

Nathalie Favre
Secrétaire générale du Mondial du Chasselas
Bernex

COMPAGNON

Mattéo Antonioli Lonay
Titouan Briaux Chaudet Rivaz
Gérald Chaignat Etoy
Véronique Chaignat Etoy
Alexandre Gauthier-Jaques Lussy-sur-Morges
Emilie Hubschmid Lausanne
Branko Kovacevic Lausanne
Mathieu Martignier Rovray
Nathalie Martignier Rovray
François Mudry Lussy-sur-Morges

↑ Présentation d'un honoré devant une belle brochette de conseillères et conseillers enrobés.

→ Martin Rufer, directeur de l'Union suisse des Paysans, se plie au rituel du livre d'or.

(5)

(6)

← Le gouverneur félicite Marco Dunand qui a bu le vin et promis d'être bon comme lui.

9.11.2024

COMPAGNON D'HONNEUR

Marco Dunand (6)
Directeur général de Mercuria Genève

COMPAGNON MAJORAL

Fanny Chollet
Capitaine, 1re femme pilote de chasse professionnelle des Forces aériennes suisses Emmen

COMPAGNON

Alain Biedermann Aubonne
Sabine Hauser Lausanne
Amélie Mayor Monthey
Josselin Meylan Zürich
Alexander Molles Losone
Marc-Antoine Siegwart St-Prex
Floriane Wyss Morges

15.11.2024

CONSEILLÈRE

Khany Hamdaoui (7)
Directrice du Théâtre Montreux Riviera, comédienne
Vevey

COMPAGNON D'HONNEUR

Michel Staffoni
Chancelier de l'Etat de Vaud
Sainte-Croix

COMPAGNON

David Bailly Bottens
Jacques Lauber Renens VD
Mathieu Maillard
Le Mont-sur-Lausanne
Adrien Tharin Lausanne
Alexandre Volery Fey

(7)

↑ Rieurs, complices, heureux ou joviaux : les duos sont à l'unisson.

← Khany Hamdaoui, nouvelle conseillère du Guillon, attend d'être enchaînée par la confrérie.

Plus de photos

16.11.2024

CONSEILLER

Thierry Pahud (8)
Directeur de la Compagnie du Talent
Poliez-le-Grand

COMPAGNON D'HONNEUR

Philippe Miauton (9)
Directeur de Chambre vaudoise du commerce et de l'industrie (CVCI)
Lausanne

COMPAGNON

Dario Barbosa Villeneuve
Benoît de Mestral Pully
Claude Erismann Gossens
Sabrina Erismann Gossens
Pascal Fazan St-Prex
Marc Giovanola Pully
Christophe Tornare
Le Mont-sur-Lausanne
Clément Vajra Fribourg

↓ Philippe Miauton semble apprécier les propos du clavendier.

(9)

(8)

↓ Nouvelle confirmation que nœud papillon et sautoir de compagnon se marient à merveille.

→ Des sourires lumineux pour des invitées resplendissantes.

↑ Thierry Pahud, nouveau conseiller de la confrérie, montre sa maîtrise du tirer au guillon.

22.11.2024

COMPAGNON D'HONNEUR

Delphine Friedmann (10)
Directrice des Archives cantonales vaudoises
Lausanne

COMPAGNON MAJORAL

Knut Schwander (11)
Responsable du guide Gault&Millau pour la Suisse romande
Pully

COMPAGNON

Miguel Alverca Matran
Alexandre Cusin
St-Romain (Ayent)
Grégory Gabriel Mont-la-Ville
Joëlle Gaillard Montcherand
Louis Goetzinger
Châtel-St-Denis
Nicolas Jaccoud Tartegnin
Thierry Péray
Chavannes-de-Bogis
Philippe Pillonel Cheyres
André Rey Bullet
Francesco Viani
Belmont-sur-Lausanne

(10)

(11)

← Une forteresse médiévale, l'endroit idéal pour honorer l'archiviste cantonale, Delphine Friedman.

↑ Knut Schwander, responsable de guide gastronomique, goûte les savoureux propos du chantre.

(13)

↓ Fabio Bongulielmi se prépare à son intronisation.

(12)

↑ Catherine Pilet, présidente du tir vaudois, apprécie les flèches décochées par le chantre qui fait son éloge.

Santé à tous, on se revoit en 2025!

23.11.2024

COMPAGNON JURÉ

Fabio Bongulielmi (12)
Président de la Communauté de la vigne et des vins de Lavaux, directeur du Domaine Louis Bovard
Cully

COMPAGNON MARJORAL

Catherine Pilet (13)
Présidente de l'Association vaudoise de tir sportif
La Tine

Guy Ravet
Chef de cuisine du Grand Hôtel du Lac à Vevey
Vufflens-le-Château

COMPAGNON

Alain Amy Lutry

Nicolas Berlie La Rippe

Daniel Bühlmann Lutry

Stéphane Fornerod Genève

Christophe Gilliéron Morges

Agnès Hoevenaars
Beinwil am See

Charles Monod
La Croix-sur-Lutry

Daniel Morerod Lonay

Patrick Sutter Lutry

Caroline Weidmann
Valeyres-sous-Rances

Plus de photos

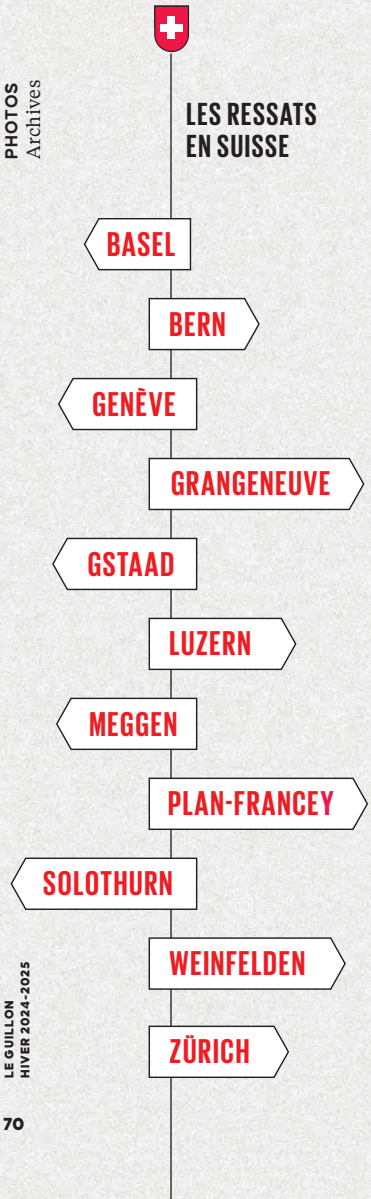
TEXTE
David Moginier

PHOTOS
Archives

70 ans du Guillon

Des ressats jusqu'au bout du monde

En sept décennies, le Guillon a tenté pas mal d'endroits pour ses ressats avant de se fixer définitivement dans la forteresse savoyarde de Veytaux.



L'histoire de la Confrérie du Guillon et du château de Chillon semble gravée dans la pierre multiséculaire de l'édifice savoyard. Pourtant, les ressats ne s'y sont pas toujours tenus pendant les septante ans d'existence que la noble congrégation fête cette année. A fin novembre, le 979e épisode de la saga s'est bien tenu dans le décor majestueux de Chillon, comme 881 autres dans l'histoire. Mais les premières années ont vu ces odes au vin vaudois voyager à travers le canton, la Suisse, et même l'étranger. Récapitulons.

En fait, depuis 600 ressats, donc depuis celui des Palanches, le 17 octobre 1986, tout s'est définitivement passé dans ce château aux pieds dans l'eau (à une exception près, Oron en 1991 pour le 700e anniversaire de la Confédération). Mais on sait que la Confrérie est née dans un autre château lacustre, celui de Glérolles, où a eu lieu l'assemblée constitutive le 29 avril 1954, grâce au syndic de Saint-Saphorin Maurice Cossy, devenu maître de cave du Guillon. Et c'est aussi à Glérolles que se tiendra le premier ressat, dit « du Provinage », le 9 juillet de la même année, en fait le chapitre des Investitures qui consacrera le premier des sept gouverneurs et son petit conseil. Depuis, le rituel a à peine bougé, de l'accueil à la formule sacrée « Bois ce vin et sois bon comme lui ».

979

événements depuis 1954

Plus de 220'000

participants aux manifestations du Guillon

La confrérie naissante n'avait encore que peu de public sinon les conseillers eux-mêmes. Pour la faire connaître, il faut développer ces soirées où le vin vaudois est glorifié par le verbe et par la bonne chère. On les fera donc voyager pour porter la bonne parole aux quatre coins du canton, du caveau de Saint-Saphorin au château de Chillon, déjà et souvent.

La vie de château

Mais on les voit aussi à l'historique Prieuré de Perroy, au très fribourgeois Domaine des Faverges de Saint-Saphorin, au très chic château de Prangins, au château d'Aigle où la Confrérie fera bientôt déménager le Musée de la vigne et du vin qu'elle a contribué à créer. Une brève histoire d'amour naît avec le château d'Oron. On remarque déjà cette propension à visiter des vieilles pierres distinguées et porteuses d'histoire, la grande, avec un « H » majuscule, à même de porter les petites histoires des chantres et clavendiers.

VIRÉES ÉTRANGÈRES

Le 49e ressat, dit « du Liban », se tiendra à Beyrouth le 5 novembre 1961, par la grâce de quelques conseillers agissant à titre privé. Ces joyeux drilles réitéreront leur coup à Athènes le 20 octobre 1965, au Kings Palace, puis au Caire le 30 octobre de la même année, à l'hôtel Semiramis. Une photo historique montre ainsi une dizaine de conseillers en robe, chevauchant (le terme est-il correct ?) des chameaux devant les pyramides.

Dans les caves de Chillon, on tire déjà au guillon du tonneau, ici en 1968.

A Chillon, en 1961, Sa majesté le homard est présentée aux convives.

En 1991, la star des cuisiniers, Frédy Girardet, est intronisé compagnon d'honneur pendant le 700e de la Confédération.

Avant que l'ECA ne s'en mêle... on faisait griller le cochon à la broche du château en 1959.

La confrérie, contrairement à la légende, n'a rien contre l'eau, à condition qu'on y vogue sur la Vaudoise.

Jacques Ledermann et Louis-Philippe Cherix parlent de la confrérie à la télévision américaine WBKB à Chicago.

Un ressat se tient au caveau de Saint-Saphorin en 1954, par la grâce de son syndic Maurice Cossy, alors maître de cave du Guillon.

En 1961, on lâche carrément des colombes à Chillon lors d'un ressat. Mais on ne les mangera pas.

Un ressat au château d'Oron, qui deviendra vite trop petit pour la confrérie.

CHÂTEAUX AYANT ACCUEILLI LE GUILLON

- Château d'Aigle
- Château d'Allaman
- Château d'Arbon
- Château d'Oron
- Château de Bottmingen
- Château de Châtagneréaz
- Château de Chillon
- Château de Glérolles
- Château de Laufen
- Château de Lenzburg
- Château de Gruyères
- Château de Prangins
- Château de Salavaux
- Château de Vufflens

© Archives Agri

Le général Guisan est fait compagnon d'honneur au château de Glérolles en 1954.

Un peu de couleur locale pendant un ressat au château de Gruyères en 1969.

Le succès est au rendez-vous, l'affluence grandit, il faut des salles à même de recevoir tous ces afficionados du vin vaudois. Chillon est donc souvent sollicité pour recevoir ces drôles de chevaliers dans leur longue robe. Mais ces derniers sont facétieux. Ils veulent conquérir la Suisse alémanique, rien que ça!

Sprechen Sie Deutsch?

Le 3 juin 1961, direction Lucerne pour le Ressat du Waadtländer, qui sera suivi de deux passages au schaffhousois château de Laufen (au-dessus des chutes du Rhin, que d'eau, que d'eau!); d'un détour au château de Lenzbourg, musée historique argovien; mais aussi à la Muba bâloise, au Landhaus soleurois, au Palace de Gstaad, au Zunfthaus zur Meise zurichois, au château d'Arbon, à Zurich, au Schweizerhof bernois, à Weinfelden, au château de Gruyères, etc. Tout cela préfigure la création dès 1970 des cotterds, nos ambassades en terres étrangères, qui organisent désormais leur guillonneur chaque année.

Cette autre propension voyageuse, on la rencontre au printemps ou en été, qui transforment ressats en «cours d'amour», «frairies», «printanières», quand ce ne sont pas des «franquettes» qui se tiennent à Aigle, à Oron, mais aussi au château de Coppet, aux salines de Bex ou sur les pâturages de Plan-Francey, sur les pentes du Moléson. Tout cela deviendra en 1985 les Quatre Heures des châteaux de La Côte, soit Sarraux-Dessous, Châtagneréaz, Allaman et Vufflens, puis les Quatre Heures du Vigneron qui voyagent à travers les communes viticoles du canton.

Au plus fort, on a compté jusqu'à 18 ressats par année en 1984 et 1985. Mais les conseillers, tous bénévoles, s'essoufflaient et on est revenu au rythme qu'on connaît toujours aujourd'hui, quatre au printemps et dix en automne dans le château de Chillon où l'atmosphère est toujours aussi… enflammée, n'en déplaise à l'ECA.

LES RESSATS DANS LE CANTON DE VAUD

- COPPET
- SALINES DE BEX
- LUINS
- GRANDVAUX
- MÉZIÈRES
- DOMAINE DES FAVERGES
- PERROY
- OUCHY
- YVERDON
- ST-SAPHORIN
- AIGLE
- PRANGINS

Lutry 2024

Quatre heures du Guillon

Aux Quatre heures du vigneron, le Guillon est en goguette! Tenues sport chic, certains osent même le pantacourt, casquettes et canotiers vissés sur les têtes, lunettes de soleil sur le nez, un verre en bandoulière, les Quatre heures du Guillon, c'est un peu la course d'école. Loin du protocole et du cérémonial obligés des ressats à Chillon, ici on se la joue relax. Constellée du florilège de couleurs des robes des conseillers et conseillères, la solide troupe de quelque 500 personnes par samedi constitue une cohorte bigarrée, joyeuse, voire tonitruante, prête à en découdre avec la ribambelle de crus aussi séduisants que variés, promis à sa soif de découvertes.

Cette année, le vieux bourg de Lutry, petit bijou de village à l'architecture remarquable, sert d'écrin luxueux à nos libations. Un temps estival et radieux met l'humeur au beau. A peine débarqués des quatre coins du canton, les convives sont accueillis par un verre d'apéritif offert par les nombreuses communes propriétaires de vignobles à Lutry. La sonnerie des trompettes peine à se faire entendre dans le tintouin de ces retrouvailles. Après le salut du prévôt et les mots circonstanciés du syndic Charles Monod, le hérault libère les concurrents pour ce marathon des vins de Lutry. Ni une ni deux, tout le monde disparaît en s'éparpillant dans la fraîcheur des très nombreux caveaux où nous accueillent des vignerons talentueux et enthousiastes. Les avis sont unanimes, les vins sont excellents.

Vers 16h, l'estomac nous rappelle qu'il est temps de penser à lui. Dès lors, tout ce petit monde s'agglutine autour de la cantine comme des mouches sur le sucre. Le programme annonce un menu du terroir copieux et goûteux, les promesses sont tenues. La rincette vient mettre, comme il se doit, un point final aux réjouissances. Les plus solides boivent la dernière debout tandis que le crépuscule menace déjà sur Lutry.

RAOUL CRUCHON, PREVÔT

«Les Quatre heures du Guillon, c'est un peu la course d'école.»

PHOTOS
Edouard Curchod
Romain Rochat

SAVE THE DATE

QUATRE HEURES DU VIGNERON
Samedi 30 août et 13 septembre 2025, Aigle

CAVE DE LA CÔTE
LA CÔTE AOC
MERLOT
Expression
VIVRE EN COULEUR
Découvrez la gamme complète
www.cavedelacote.ch

Jamais sans mon Gamay
GAMAY
TRADITION
ARTISANS VIGNERONS D'YVORNE
SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE
AVY.CH
Disponible en ligne, livraison offerte dès 300.- d'achat.

Bienvenue

TEXTE
Alexandre Truffer

PHOTOS
Déclic Photographies

SERGE DIOTTE

Voilà un conseiller qui n'a pas baigné dans le chasselas depuis sa plus tendre enfance. En effet, jusqu'au milieu des années 90, notre nouvel enrobé était plus habitué aux fruits de mer et au sirop d'érable qu'à la fondue et au papet. Et lorsque, diplôme d'infirmier en poche, il quitte sa Gaspésie (le cœur historique du Québec) natale, il pose ses valises loin des rives du Léman pour s'installer dans le canton du Jura. Dans cette contrée aussi sympathique qu'excentrée, il rencontre l'amour et un environnement professionnel favorable. Amateur de vins, de Suisse et d'ailleurs, Serge a pour contact professionnel Nicolas Pétremand, responsable du cotterd du Jura depuis sa création. S'il ne participe pas au premier guillonneur, en 2004, il assistera à la plupart des suivants. Une victoire lors d'un Jean-Louis lui vaut une invitation à Chillon pour un ressat. La curiosité pour les vins vaudois se mue en intérêt et finira par se transformer en passion. En parallèle, ses activités paramédicales le conduiront à mettre sur place l'antenne jurassienne du 144. Désormais infirmier-chef de pôle à l'hôpital du Jura de Delémont, ce papa de deux enfants est le nouveau préfet du Jura.

THIERRY CIAMPI

Certaines personnes ont un lien particulier, fort, presque absolu avec la vigne et le vin. Nouveau conseiller intronisé ce printemps, Thierry Ciampi en fait partie. Ses parents – maman suisse, papa italien – étaient vignerons-tâcherons au Château La Bâtie à Vinzel. Après des études à Changins, son parcours professionnel l'amène à Rolle où il est engagé par le groupe Schenk qui n'a pas manqué de repérer les qualités de cet œnologue aussi talentueux que discret. Dans la « grande maison », il gravit au fil des ans tous les échelons pour devenir rapidement le responsable de l'œnologie. Non content de voir ses vins collectionner les prix dans les concours nationaux et internationaux, Thierry Ciampi s'illustre aussi dans les compétitions de dégustation. Une mémoire olfactive exceptionnelle et un entraînement régulier ont permis à ce passionné de coiffer le chapeau noir de meilleur dégustateur vaudois en 2012. Ce titre ne pouvant être remporté qu'une fois dans une vie, il s'est accompagné de nombreuses victoires et quelques places d'honneur au Verre d'Or, le championnat de dégustation vaudois. Marié et père de deux enfants, Thierry Ciampi avoue aussi une passion pour la pêche sportive qu'il pratique dans les lacs et rivières du canton lorsqu'il n'a pas un verre de chasselas à la main pour des raisons professionnelles ou récréatives.

Jura

Le préfet voit double

Véritable institution jurassienne, la Maison Wenger a accueilli les 1er et 2 mars le guillonneur du Jura. L'établissement peut se prévaloir de liens étroits avec la Confrérie depuis de nombreuses années ; Georges Wenger est même l'un des premiers étoilés à avoir offert sur sa carte des vieux millésimes de chasselas vaudois.

TEXTE
Claude-Alain Mayor

PHOTOS
Olivier Noaillon

Une édition pas comme les autres

2024 s'annonçait comme un millésime exceptionnel pour le préfet du Jura Nicolas Pétremand : 20e anniversaire du cotterd, 50e anniversaire du plébiscite sur la création du canton du Jura et… dernière année de son mandat ! Il a donc tenu à célébrer le tout avec

Amuse-bouches
La Côte AOC, Méthode Traditionnelle Pinot Noir 2021, Abbaye de Mont

Médaillons de crevettes suisses aux poireaux, jus de carapaces parfumé au pamplemousse
La Côte AOC, Altesse Nature 2021, Henri Cruchon

Soupe jurassienne aux oignons brûlés, pain feuilleté aux rebibes de vieux Comté
Luins Grand Cru AOC barrique 2022, Maison Dutruy

Œuf du Noirmont en surprise aux épinards, émulsion à la truffe noire de Castelmerle
La Côte AOC, Savagnin « Amédée » 2016, Dom. La Colombe

Omble de Soubey en croûte de froment, réduction de choux quintal fermenté au sel de Bex
Lavaux AOC, Pinot Gris « Perle Grise » 2022 Dom. Mermetus

Selle d'Agneau de Sisteron rôtie au foin, jus perlé à l'huile de noisette du Moulin de Sévery
Lavaux AOC, Plant Robez 2022, Blaise Duboux

Sélection de fromages frais et affinés du massif jurassien
Dézaley-Marsens Grand Cru AOC 1998, Les Frères Dubois

Chocolat grand cru fumé par nos soins au bois de sapin, sorbet à la clémentine
La Côte, Galotta Grand Cru Vintage 2018, Dom. de la Ville de Morges

panache et réservé à cet effet la mythique Maison Wenger au Noirmont, haut-lieu des plus fastueuses heures du cotterd du Jura. Devant l'avalanche d'inscriptions, il a dédoublé l'événement : 55 convives se sont ainsi retrouvés le vendredi 1er mars au soir, alors que 34 autres leur succédaient le lendemain midi. Et du beau linge, avec la conseillère fédérale Elisabeth Baume Schneider le vendredi et le gouverneur Eric Loup le samedi.

Une verticale qui donne le vertige

A guillonneur hors série, Jean-Louis exceptionnel. Les participants ont été confrontés à deux verticales d'un Luins GC AOC La Côte de la Maison Dutruy, des millésimes 2022, 2020, 2003, 1999 et 1990 le vendredi, et 2021, 2018, 2003, 1995 et 1988 le lendemain. Grâce aux commentaires éclairés du producteur Damien Dutruy et d'Antoine Sicard, meilleur sommelier de l'année 2023 Gault&Millau, qui officie à la Maison Wenger, la plupart des dégustateurs ont magnifiquement tiré leur épingle du jeu : 16 d'entre eux (sur 41) ont rendu un sans-faute le vendredi et 10 (sur 28) le samedi. Le tirage au sort a souri à Agata Kobi et Olivier Périat, qui festoieront ainsi sans bourse délier lors d'un ressat de printemps en 2025.

Pour récompense de cette entrée en matière studieuse, l'assemblée s'est vu proposer par le chef Jérémy Desbraux un menu de haute volée, parfaitement escorté de quelques fines gouttes vaudoises sélectionnées et présentées avec sa virtuosité coutumière par le maître de cave de céans, et dont le simple énoncé devrait vous mettre l'eau à la bouche.

Au terme de ce festin d'apparat, le chamane de la Damassine Claude Schaffter a brossé un bref historique de cet alcool de légende, avec dégustation de deux versions du millésime 2021. Séduits, comblés, transportés, les convives ont réservé une standing ovation au chef, au sommelier, au bouilleur de cru et au préfet pour leur témoigner leur vibrante gratitude.

DEUX PRÉFETS RENDENT LEUR ROBE

A la fin de cette année, Pascal Forrer, préfet du cotterd de Zurich, et Nicolas Pétremand, préfet de celui du Jura, passeront la main après vingt années de présidence et d'engagement remarquable pour la cause des vins vaudois. Par ces quelques lignes, la Confrérie du Guillon tient à leur exprimer sa profonde reconnaissance.

PASCAL FORRER

Succédant à Andreas Keller, figure marquante du monde suisse du vin, Pascal Forrer, économiste, reprend en 2005 les rênes du cotterd de Zurich, qu'il va mener avec beaucoup de classe. Parfait bilingue français-allemand, très au fait des problèmes du monde vitivinicole en sa qualité de directeur de Suisse Grêle, il va ancrer son guillonneur dans le cadre très élégant du Belvoirpark, où il fera bénéficier un public conquis des alliances électives de la cuisine raffinée avec les crus de notre canton.

NICOLAS PÉTREMAND

Nicolas Pétremand n'a eu à succéder à personne, puisqu'il a porté le cotterd du Jura sur les fonts baptismaux fin 2004. Economiste lui aussi, mais d'un tempérament plus bouillant que son homologue zurichois, il va opter pour le mouvement perpétuel et faire découvrir, aux quatre coins de la Rauracie, des joyaux de la gastronomie jurassienne à des convives qui vont célébrer la diversité chatoyante des vins vaudois (et la Damassine…) dans une ambiance parfois un peu turbulente, mais toujours ô combien chaleureuse.

Commande on-line :
expédition dans toute la Suisse
www.lesfreresdutruy.ch

CH-1297 Founex, Grand-rue 18
t +41 22 776 54 02 // dutruy@lesfreresdutruy.ch

Gault Millau TOP 150

mèmoire des vins suisses

www.bcv.ch/impacts

BCV
Ça crée des liens

DANS LES COULISSES
DU CHÂTEAU DE CHILLON

Gisèle Chevillard

LA COUSETTE

La cousette est la couturière de talent responsable de la confection des longues robes emblématiques portées par les 50 conseillers et conseillères de la Confrérie du Guillon.

La « cousette » Gisèle Chevillard est l'exemple parfait de celles – et ceux – qui, comme au théâtre, font partie de la troupe mais qui ne montent pas sur scène. Inconnue des membres, la couturière de la Confrérie du Guillon est pourtant indispensable à la magie du spectacle.

En 2008, Gisèle Chevillard a commencé à mettre ses doigts habiles au service de la Confrérie du Guillon. Alors couturière auprès du Théatre Kléber-Méleau, elle apprend l'existence de cette place auprès de la confrérie. Elle l'avoue elle-même, cela s'est fait alors qu'elle n'était pas une grande connaisseuse de l'institution à cette époque. Elle accepte d'œuvrer pour le Guillon, fermement convaincue que la tâche de « faire des robes pour des hommes » lui plairait.

« Le jour où les trois premières femmes conseillères sont venues chez moi pour prendre les mesures de leurs robes, ça a été un moment très marquant, le plus marquant de mes années pour la confrérie. »

Le changement de robe du gouverneur Philippe Gex sera son baptême du feu. Comme tous les conseillers, puis conseillères, elle l'accueille dans son appartement de Lausanne, véritable atelier de la mode guillonnesque et réservoir de souvenirs et d'histoires. Chaque nouvel enrobé verra Gisèle Chevillard au moins deux fois, pour la prise de mesures d'abord, pour l'essayage final ensuite. Souvent, ce moment privilégié entre Gisèle et les membres des conseils marque la prise de conscience réelle de la tâche qui attend le futur chantre ou commissaire. C'est d'ailleurs la variété des profils qui lui rendent visite qui plaît tant à la cousette. Et si on lui demande de choisir une rencontre marquante dans ces plus de quinze ans de collaboration, Gisèle n'hésite pas : « Le jour où les trois premières femmes conseillères sont venues chez moi pour prendre les mesures de leurs robes, ça a été un moment très marquant, le plus marquant de mes années pour la confrérie »

Les robes portées par les conseillers peuvent alors être créées de toutes pièces pour l'impétrant, mais dans la grande majorité, elles sont recyclées ! C'est par ailleurs avec son rire contagieux que Gisèle Chevillard nous explique qu'à son arrivée, la robe d'un très grand fumeur n'avait pas pu être ressuscitée. Les nouvelles robes sont façonnées ou complétées avec le tissu stocké au secrétariat de la confrérie. En effet, il y a plus de dix ans, une grande quantité de draps de laine avait été achetée et envoyée pour teinture dans la région lyonnaise. Sur la centaine de mètres acquis à cette période, il en reste encore assez pour habiller les chantres ou commissaires de demain, voire d'après-demain.

Préférant l'ombre à la lumière, Gisèle Chevillard a tout de même accepté d'apparaître une fois dans la lumière qu'elle contribue à créer au Château de Chillon. C'était en 2019, lorsqu'elle a reçu le sautoir rouge et vert de dame compagnon ministérial.

TEXTE Quentin Racine
PHOTO Anthony Demierre

Au fou !

LE BILLET DU CHANCELIER
EDOUARD CHOLLET

On vit une époque formidable. Sans doute nos grands-parents émettaient-ils déjà ce jugement, mais notre époque est la nôtre et c'est là ce qui fait probablement son intérêt premier, le second étant la capacité fulgurante de pénétration de la sagesse contemporaine. Une formule, incantatoire, lui tient lieu d'écrin : « Le risque zéro n'existe pas. » Aristote, Descartes et Confucius n'ont qu'à bien se tenir. L'auteur de cette merveille a beau s'être perdu dans les limbes, la multitude se plaît à raviver quotidiennement en sa mémoire la flamme du Penseur inconnu.

De fait, le problème n'est pas tant la flamme que les zélateurs de cet illustre crétin. Ainsi, plutôt que d'accueillir l'utopique « risque zéro » par un haussement d'épaules, ces gens-là s'ingénient coûte que coûte à concevoir le vaisseau qui leur permettra d'atteindre l'inaccessible étoile.

Le fataliste sait bien que tout se terminera mal, quoi qu'il arrive, et il alignera sa conduite sur l'inéluctable, mais le frileux, lui, demeure un indécrottable optimiste, qui prétend construire le paradis sur terre. La multiplication des lois et règlements constitue la clef de voûte du céleste édifice. Les modes d'emploi complètent la funeste architecture, en nous recommandant de nous abstenir d'utiliser le sèche-cheveux sous la douche ou d'arrêter à mains nues la chaîne de notre nouvelle tronçonneuse. Mieux : certaines notices bienveillantes, dont il paraît qu'elles accompagnent les paquets d'arachides servis à bord de compagnies aériennes d'outre-Atlantique, contiendraient les instructions hautement avisées que voici : « 1. Ouvrir le sachet. 2. Manger les cacahuètes. » Des fois qu'on ferait l'inverse…

Les agents de prévention (et de déresponsabilisation) ont fini par s'intéresser au château de Chillon, apparemment situé entre la botte de paille et le nitrite de méthyle sur l'échelle de l'inflammabilité. Sonnez tocsins, résonnez sirènes : proscrit le tabac, chassées les torches, condamnées les cheminées et remisés les chandeliers ! L'horrifique évocation des ressats d'hier, qui voyaient tendres marcassins et jeunes veaux lentement se dorer au tourne-broche, font désormais passer La Tour infernale pour un film comique.

« Il sera au moins toujours permis d'allumer un cierge LED pour tenir le danger à bonne distance. »

Dieu soit loué, le principe de précaution a triomphé. Escortés par sprinkler et motopompe sur le chemin de l'absolue sécurité, nous pouvons avancer d'un pas serein vers un horizon enfin insouciant. Certes, spectre ultime, un court-jus ne saurait être totalement exclu – le risque zéro, tout ça… –, mais il sera au moins toujours permis d'allumer un cierge LED pour tenir le danger à bonne distance.

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

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

Gérants : Claude Piubellini (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, Cécile Collet, Thérèse Courvoisier, Gisèle Ferrot, Anick Goumaz, Eric Loup, Claude-Alain Mayor, David Moginier, Claude Piubellini, Quentin Racine, Alexandre Truffer, Eva Zwahlen.

Traduction :
Evelyn Kobelt, Eva Zwahlen.

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

Photographes réguliers:
Brigitte Besson, Edouard Curchod, Louis Dasselborne, Déclic Photographies, Anthony Demierre, Valentin Flauraud, Julie Masson, Bertrand Rey, Romain Rochat.

Photolitho :
L´atelier prémédia

Impression :
PCL Print Conseil Logistique SA

Annonces publicitaires :
regie@advantagesa.ch

Abonnements :
abonnement@guillon.ch

Vin Vaudois
L'EXCELLENCE DES TERROIRS

CHAPITRE 01

#LE VIN C'EST DES MOTS! QUI NOUS RENVERSENT.[1]

CHÂTEAU
DE
VINZEL

CHATEAU-VINZEL.CH

À déguster avec modération
FAIT MAIN
FAIT ICI
FAIT D'EXCELLENCE
WWW.SWISSWINE.CH
SWISS WINE
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.
Suisse. Naturellement.