

LE

LA REVUE
DU VIN
VAUDOIS

GUILLON

N°66 - ÉTÉ 2025
REVUELEGUILLON.CH

ŒNOTOURISME
IL EST BEAU MON CAVEAU

DOSSIER
**L'HISTOIRE DERRIÈRE LES
MURS DE LAVAUX**

CONFRÉRIE
**NOUVEAU CARNOTZET
VAUDOIS AU TESSIN**



CHAPITRE 01

#LE VIN C'EST
DES MOTS!
QUI N^OUS
RENVERSENT.¹

CHÂTEAU
DE
VINZEL

CHATEAU-VINZEL.CH



LE GUILLON N° 66

Ticino, siamo qui!



**Anick Goumaz
et Gisèle Ferrot**



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

On a un bien joli pays ! Même petit, sa diversité n'a rien à envier aux grands espaces de nos voisins. A chaque région son charme : le Valais a le Cervin et la raclette, Berne a ses ours et sa Zytglogge, le Tessin a ses grottos et son merlot. Mais le canton de Vaud, lui, a ses carnotzets et sa Confrérie du Guillon ! Une tradition bien verte et blanche, toute dévouée aux crus de chez nous. Vous le remarquez régulièrement au fil de ces pages, l'une des qualités premières du vin réside dans son pouvoir de rassembler. Ainsi, au fil des décennies, la confrérie a réussi le tour de force de rallier neuf cantons et même la Savoie à la cause du chasselas & co. Ces précieux alliés s'unissent sous la bannière de « cottedrs », sorte d'ambassades du Guillon hors les murs. Qui d'autre peut se targuer d'un tel coup de génie ? A-t-on déjà vu des Valaisans chanter à la gloire du merlot tessinois ? Ou des Bernois se réunir pour promouvoir les différents terroirs de la raclette ? A une époque où les techniques de marketing et vente n'arrivaient pas à la cheville de celles d'aujourd'hui, nos conseillers ont mis en place un réseau de représentants bénévoles. Ils ont inventé le job d'influenceur, alors que Mark Zuckerberg flottait encore dans les limbes !

En 2025, Matteo Huber, préfet du cottedr du Tessin, a franchi une nouvelle étape dans cette colonisation guillonesque en dotant les buveurs tessinois de chasselas d'un lieu dédié à leurs agapes. Le « Carnotzet Ticino » est réservé aux compagnons, qui peuvent en quelques clics le louer pour leurs apéros ou même pour partager une fondue. Dans ce paradis bachique, quelque 80 crus vaudois produits par les vignerons membres de la confrérie attendent d'être dégustés. Mais l'ambition du préfet tantôt architecte, tantôt vigneron, ne s'arrête pas là. Pour lui, le Guillon représente l'amour de tous les vins suisses. Dans son antre récemment inauguré, quelques bouteilles tessinoises trônent déjà. Une seule contrainte : que leur producteur ait été adoubé par le gouverneur pour rejoindre la communauté des compagnons. Cette vision nationale doit-elle nous inspirer ? Alors qu'une alarmante baisse de la consommation vient d'être communiquée, buvons vaudois, buvons suisse ! Souhaitons que la si jolie et si patriote idée de Matteo Huber soit la première d'une longue série et qu'aux quatre coins du pays, dans toute sa diversité, on se réunisse en brandissant non pas trois doigts, mais trois décis de vin suisse !

PHOTO
Frédéric Ansérnez



Tassito.ch

14Les murs
de Lavaux**22**Le chef Romain
Paillyreau**03 ÉDITO****07 COURRIER
DES LECTEURS****08 BRÈVES****10 AGENDA****12 LE VIN VAUDOIS ET MOI**

Akemi Sugiyama

14 DOSSIERLes murs de Lavaux :
alliance entre
l'homme et la pente**22 PAROLE DE CHEF**

Romain Paillyreau

27 ŒNOTOURISME

Il est beau mon caveau

34 PORTRAIT

Coraline de Wurstemberger

38 PRODUIT DU TERROIRGuignons sous le couvercle
du petit pâté vaudois**08**L'Escargot
Rose fait son
apparition!

Le petit pâté
vudois

38



44 HISTOIRE

Dézaley-Marsens, la plus petite AOC du canton

48 COOPÉRATIVE

Les Artisans Vignerons d'Ollon

49 BRÈVES DE CARNOTZET

L'interview croisée

François Schenk & André Fuchs

52 ACTUALITÉ

Les gens des vignes

COUVERTURE
Événement à Saint-Saphorin
Organisé par la Maison Massy.
© Benjamin Baker

Les ressats
de la Palestre

58

Les ressats
de la Palestre



Guillonneur
de Zurich



70

57 LE MOT DU GOUVERNEUR

58 LES RESSATS DE LA PALESTRE

64 CHOIX DES VINS POUR LES RESSATS

COTTERDS

Nouveau carnotzet au Tessin

70 Guillonneur de Zurich

73 QUATRE HEURES DU VIGNERON Aigle

75 NOUVEAUX CONSEILLERS

Khany Hamdaoui et Jean-Marc Hochstrasser

76 GAIS COMPAGNONS

79 AUX ARRIÈRES Le fleuriste

81 IL ÉTAIT UNE FOIS Jean-Pascal Delamuraz

82 LE BILLET DU CHANCELLIER


Confrérie du Guillon
Fondée en 1954 Les vins vaudois



TERRAVIN

Chaque vin Terravin est analysé pour vous garantir son excellence

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



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





Page 53 de la revue hiver 2024-2025, il est écrit que les winemakers anglais maîtrisaient la méthode permettant de faire le vin mousseux bien avant la prétendue invention de Dom Pérignon en datant 1662. Je me rappelle avoir appris à l'école que cette méthode viendrait des caves de l'Abbaye Bénédictine de Saint-Hilaire en 1531 s'appelant la Blanquette de Limoux. Ce qui en ferait donc le plus vieux vin effervescent du monde....

Vincent Richonnier

La question de notre lecteur est tout à fait pertinente. Il mentionne la date de 1531 et le travail des Bénédictins de Saint-Hilaire. Certains auteurs évoquent

1544 et un extrait des livres de comptes des religieux. D'autres font remonter à un acte notarié de 1496 une première mention du vin de Limoux.

Mais quelle que soit la date, aucun élément tangible ne permet d'affirmer avec certitude que les moines maîtrisaient la vinification et l'effervescence (ou plutôt pétillance) de la blanquette de Limoux. Le cépage du vin, le mauzac, avait tendance à repartir facilement en fermentation «à la lune rousse de mars, dès que les températures remontent au-dessus de 12°C», explique le Syndicat des Vins AOC de Limoux. Bref, il semble bien que la blanquette de Limoux du 16^e siècle était tantôt à bulles, tantôt sans! Le dosage du sucre associé à l'épaisseur du verre, sont les deux facteurs qui permettront, dès la fin du 17^e siècle, de véritablement maîtriser l'effervescence des vins.

Réponse
de Pascal
Besnard

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.

Merci une nouvelle fois pour votre belle revue dont je suis avec grand intérêt chaque parution et j'en parle régulièrement dans mon monde du vin.
Bien amicalement

Louis Havaux
Chroniqueur Vitivinicole

Réponse
du Guillon

Merci Monsieur Havaux, ce compliment nous touche à bien des égards. Tout d'abord parce que vous êtes vous-même un professionnel de la presse écrite vitivinicole. Vous connaissez cet univers sur le bout des doigts et c'est toujours très gratifiant d'être reconnu par ses pairs. Ensuite, car vous êtes également familier des confréries. En effet, vous avez été chancelier de la Jurade de Saint-Emilion, l'équivalent des préfets de la Confrérie du Guillon, chacun en charge de leur coterd. Mais surtout parce que vous avez fondé l'un des plus importants concours de vin qui soient : le Concours Mondial de Bruxelles ou CMB. En 2019, notre canton a eu l'honneur d'accueillir cette compétition d'envergure. Mais vous n'avez pas attendu cette occasion pour louer les vins suisses et notamment le chasselas. Cette année, le CMB posera ses valises en Chine et vous serez du voyage, pour fêter vos 90 ans! Longue vie Monsieur Havaux et puisse-t-on prendre exemple sur votre vitalité et votre joie de vivre!

Suite à la lecture de votre article paru dans Le Guillon concernant les vins mousseux, nous avons été particulièrement surpris de constater l'absence de toute mention de l'entreprise XC Oenologie Sàrl, fondée par Monsieur Chevallay. Cette entreprise, loin d'avoir disparu, continue bel et bien ses activités sous la même structure juridique. Monsieur Chevallay a pris une retraite bien méritée, et la direction technique est aujourd'hui assurée par Monsieur Thomas Porignaux, œnologue ayant 20 ans d'expérience en Champagne. Ce détail nous semble important, notamment au regard de la continuité et du professionnalisme que l'entreprise continue d'offrir dans le domaine des vins effervescents. Avec nos salutations distinguées,

Trix Wenger

Réponse
du Guillon

Nous vous remercions d'avoir lu notre dossier sur les vins effervescents suisses avec attention et de l'avoir complété par ces lignes. Notre article n'avait pas pour but d'être exhaustif, mais de mettre en lumière ce savoir-faire complexe, ainsi que quelques entreprises vaudoises qui le pratiquent. Nous nous excusons cependant auprès de votre société et des personnes concernées, tout en souhaitant plein succès et longue vie à XC Oenologie Sàrl!

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

L'Escargot Rose fait son apparition!



Après l'Escargot Or (assemblage rouge vieilli en barriques) et Rouge (élevé en cuves), l'Office des Vins Vaudois a lancé pour la belle saison l'Escargot Rose. Cette troisième cuvée suit le même état d'esprit que les deux premières, à savoir un caractère fruité et aromatique, avec une texture tendre et ronde. Les trois gammes cherchent à illustrer l'équilibre parfait des cépages typiques de l'AOC Vaud, tout en apportant une touche moderne. Ainsi, pour arborer l'étiquette Escargot Rose, les producteurs doivent utiliser une majorité de gamay (65% au minimum). A l'heure où nous écrivons ces lignes, trois caves le proposent: [La Cave de La Côte, les Caves Munier à Tartegnin et le Domaine Maison Dutruy, à Luins](#). Ils seront bientôt rejoints par la Cave des Viticulteurs de Bonvillars et les Celliers du Chablais.

www.escargot-vin.ch

DES SUJETS À NOUS COMMUNIQUER ?
REVUE@GUILLOON.CH



Christian Guerra



«Avec cette nomination, l'honneur rejaillit sur toute l'équipe de la Fondation du Goût, qui œuvre toute l'année pour organiser la Semaine du Goût, le Mérite Culinaire et le Réseau des Grands Sites du Goût. Un grand merci à l'Office des Vins Vaudois !»

Josef Zisyadis, grand défenseur des produits du terroir, a été fait Commandeur de l'Ordre des Vins Vaudois.



Marion Correvon

Yvorne va mettre ses vignes en location

La municipalité d'Yvorne a annoncé cette année qu'elle renonçait à exploiter complètement ses vignes, comme c'était le cas jusqu'à maintenant. Les démarches sont en cours pour mettre en location la surface de 6,3 hectares, propriété de la commune. Cette décision sera effective à la fin de l'année viticole 2026. Yvorne était l'une des dernières communes viticoles du canton à gérer son domaine de A à Z.

Les restaurateurs à l'école des vins vaudois

Depuis 2024, les restaurateurs vaudois ont l'opportunité de suivre une formation gratuite sur les vins vaudois au sein même de l'école de Changins. Après le succès de son année de lancement, la formule revient en 2025 avec un contenu optimisé et un nouveau partenaire financier – la Fondation vaudoise pour la formation des métiers de bouche – afin de garantir sa gratuité. D'ici la fin de l'année, près de 150 professionnels de la restauration auront suivi deux jours de cours comprenant une base sur le vignoble vaudois (cépages, géographie, notions de vinification), sur la dégustation, le stockage, le service et la commercialisation. www.changins.ch/formation-vins-vaudois



Lucie Thévenet

21'000

Il s'agit du nombre de visiteurs ayant profité des dégustations proposées lors du salon des vins **Divinum** à Morges en mars 2025 – un chiffre record pour cette 8^e édition.

22^e LAVAUX CLASSIC

Le célèbre festival de musique classique qui fait résonner les vignes et les villages de Lavaux revient pour une 22^e édition du 19 au 29 juin.

Au programme, de grands noms tels que le violoncelliste Steven Isserlis et la mezzo-soprano Marina Viotti, mais aussi des récitals de piano et des duos. Une dizaine de rendez-vous musicaux installés dans les jardins du Domaine Potterat à Cully constituent le festival OFF. Plébiscitées par un public aguerri comme par les novices du Lavaux Classic, les balades musicales permettent d'arpenter les chemins de vigne en compagnie d'un musicien et d'un guide. www.lavauxclassic.ch



Anne-Laure Le Chat

Réforme en cours pour les appellations vaudoises

Portée par la Communauté interprofessionnelle du vin vaudois (CIVV), une proposition de réforme des appellations d'origine contrôlée cantonales a été faite aux vignerons. Les remarques émises ont été prises en compte afin de faire prochainement un retour au Conseil d'Etat. Trois axes principaux animent cette réforme. L'AOC Vaud devrait devenir un terreau pour l'innovation. Deuxièmement, les cinq appellations régionales verront leur liste de cépages autorisés légèrement resserrée. Enfin, la mention Grand Cru représente le point le plus discuté. Actuellement, plus de 80% de la vendange vaudoise remplirait les critères de la mention, ce qui manque de cohérence dans une logique pyramidale de cette classification. Le travail des prochains mois promet de faire encore couler de l'encre!

2025



Quatre heures du vigneron

30 août et
13 septembre
Aigle

Ressats de la Recaffée

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

Information et inscription
www.guillon.ch

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

AUTOUR DES VINS VAUDOIS

26 juin

MONDIAL DU CHASSELAS, REMISE DES PRIX

Aigle
mondialduchasselas.com

29 juin

SENTIER GOURMAND LAVAUX

sentiergourmandlavaux.ch

2 juillet

REMISE DES PRIX DE LA SÉLECTION DES VINS VAUDOIS

CUBE à Morges
selection-vins-vaudois.ch

19 juillet

BALADE GOURMANDE DE VULLY-LES-LACS

balade-gourmande-vully-les-lacs.ch

30 août

3^e JOURNÉE DE LA BIODIVERSITÉ YVORNE GRANDEUR NATURE

yvorne-grandeur-nature.ch

8 septembre & 3 novembre

APÉROVINOSCIENCES

Changins
changins.ch

DÉGUSTATION DE VINS PRIMÉS AU MONDIAL DU CHASSELAS

Château de Châtagnéréaz
11 septembre

Château d'Aigle
21 septembre
mondialduchasselas.com

12 et 13 septembre

FÊTE DES VENDANGES À CHARDONNE

chardonne-vins.ch

18 au 28 septembre

AIGLE, VILLE SUISSE DU GOÛT

aiglevilledugout.ch

26 au 28 septembre

77^e FÊTE DES VENDANGES DE LUTRY

fetedesvendanges.ch

29 octobre au 2 novembre

SALON SUISSE DES GOÛTS ET TERROIRS

gouts-et-terroirs.ch

1 et 2 novembre

LE BOURRU

(caves ouvertes de Begnins, Luins, Vinzel et Bursins)
caveau-luins-vinzel.ch

6 au 8 novembre

DIVINUM AIGLE

aigle.salon-divinum.ch

7 et 8 novembre

DIVINES ! SALON SUISSE DES VIGNERONNES

divines.ch

14 et 15 novembre

LE SALON DES CÔTES DE L'ORBE

lesalondescotesdelorbe.ch

Private Banking

Expertise et proximité

Un accompagnement de chaque instant



Ça crée des liens

www.bcv.ch/investir

Sur la page d'accueil de son site internet officiel, deux belles bouteilles de vin vaudois surgissent d'un fond de fleurs de cerisier. Une image qui résume à merveille la démarche d'Akemi Sugiyama : mêler la délicatesse des nectars du Pays de Vaud à celle de son pays.

Née d'un papa qui passait plus de la moitié de l'année à voyager pour auditer les nombreuses filiales d'une grande entreprise au Japon, la petite fille s'est très tôt montrée curieuse des destinations visitées, sans doute aussi grâce aux gâteaux et chocolats ramenés dans la valise paternelle.

Son goût pour la gastronomie s'est développé en rencontrant son mari. « C'est aussi à cette époque que j'ai commencé à apprendre le français, explique-t-elle depuis Tokyo. Chez nous, c'est la France qui est associée à la gastronomie. Peu de gens au Japon connaissent la cuisine et les vins suisses. »

« Les Japonais et les vins suisses partagent une même vertu : celle de ne pas se mettre en avant. »



Akemi Sugiyama

Un véritable coup de foudre

C'est grâce à un des autres hommes de sa vie, son fils, qu'Akemi Sugiyama découvre la Suisse. « Nous sommes venus visiter des écoles internationales. C'est mon fils qui a choisi Leysin. Selon le règlement, deux jours par semaine, les étudiants n'ont pas le droit de rester en classe et doivent sortir skier. Pour mon fils, qui détestait étudier et appartenait à l'équipe de ski alpin depuis son enfance, c'était le rêve ! »

Et le rêve du fiston va déclencher un coup de foudre de sa maman. En 2009, il commence donc ses études à la Leysin American School et

LA FEMME D'AFFAIRES NIPPONNE IMPORTATRICE DE VINS VAUDOIS

Akemi Sugiyama est une femme aussi discrète qu'attachante. Cultivée, curieuse et surtout d'une classe évidente. Son élégance ne s'arrête pas en surface, mais émane de toute sa personne. Malgré sa réserve, elle s'intéresse énormément aux autres et à leurs us et coutumes. Et c'est sans doute aussi grâce à sa politesse typiquement japonaise – elle n'a pas osé refuser le verre de vin blanc qu'on lui proposait – que sa vie a changé. Aujourd'hui, la femme d'affaires, qui s'exprime dans un français soigné et délicat teinté de joyeux petits éclats de rire, est le visage des vins vaudois au Japon. Elle en fait l'importation (7386 bouteilles de quatre producteurs vaudois en 2023 sur 11'148 de toute la Suisse et 5280 bouteilles de trois producteurs du canton en 2024) depuis quinze ans.

1959

Naissance à Tokyo.

1985

Akemi se marie. Son mari est à la tête d'une société fondée en 1833, Sugiyama Shoji Co., Ltd. qui fait principalement du commerce en gros de sucre et de farine.

1993

Naissance de son fils.

2009

Son fils entre à la Leysin American School.

2010

Le 22 septembre précisément, elle boit son premier verre de chasselas. Coup de foudre.

2012

Première participation à la sélection de 5^{es} Lauriers de Platine Terravin 2012 (millésime 2011) en tant que membre du jury. Elle en fera partie jusqu'en 2019.

QUELQUES DATES

Akemi Sugiyama lui rend visite à de nombreuses reprises. Depuis le train, elle avait bien aperçu le château d'Aigle, mais n'a pris le temps de le visiter que le 22 septembre 2010. Elle ne le sait pas encore, mais cette décision va changer sa vie. Un moment qu'elle narre avec émerveillement.

« Après la visite, j'avais très faim et me suis précipitée dans le restaurant d'en face. On m'a proposé une table en terrasse, entourée de vignes (je sais maintenant que c'était des pieds de chasselas). La personne au service m'a proposé du vin. J'ai refusé parce que je résiste mal à l'alcool, mais le jeune homme a insisté : « Vous voulez vraiment rentrer chez vous sans avoir bu un verre de vin qui se marie bien avec votre salade de saumon et qui est vraiment bon ? » Normalement, j'aurais refusé, mais pour une raison que j'ignore encore, j'avais envie de goûter à ce fameux vin et je l'ai commandé. »

« La terrasse était ensoleillée et le soleil brillait fort. Je n'oublierai jamais le choc que j'ai ressenti lorsque j'ai pris la première gorgée. J'avais l'impression que quelque chose de scintillant, comme de la lumière, était descendu au-dessus de ma tête. Et c'était si merveilleux et délicieux que je ne pouvais pas l'exprimer avec des mots. Je me suis dit : « Si c'est ça le vin, qu'est-ce que je buvais exactement jusqu'à maintenant ? »

Conquise, la businesswoman sort de sa rêverie et demande naïvement dans quel magasin elle peut se procurer six bouteilles de ce vin qui l'a bouleversée. Elle finit par les acheter directement au restaurant et demande au serveur de les envoyer chez elle au

Japon. « C'est ainsi qu'a commencé mon business de vin suisse. Je remercie toujours ce merveilleux jeune homme pour sa gentillesse. »

Subtilité et modestie

Ce « coup de foudre », comme elle n'hésite pas à l'appeler, est le début d'une grande histoire d'amour. Akemi Sugiyama vient chaque année en Suisse comme membre du jury Terravin jusqu'en 2019. « J'ai appris tellement de choses et cette participation a été un gros coup de pouce. Je suis très reconnaissante de cette opportunité. »

Comment la Tokyoïte s'y est-elle prise pour promouvoir les nectars vaudois chez elle ? « Tokyo est une ville où énormément de gastronomies se côtoient et se font concurrence. Dans ce contexte, c'est assez facile de rassembler du monde pour leur faire découvrir de nouvelles choses. Lors de mon introduction, j'explique toujours que les Japonais et les vins suisses partagent une même vertu : celle de ne pas se mettre en avant. La pureté, la discrétion et l'élégance, sont reconnues comme la façon idéale d'être au Japon. Et pour moi les vins suisses sont ainsi. A l'opposé des vins colorés, affirmés et insistantes dont la puissance gâche les plats fins japonais qu'ils accompagnent. En revanche, les vins suisses purs et propres se marient très bien avec notre cuisine, qui valorise le goût des ingrédients. Cela ne veut pas dire qu'il est faible. Au contraire, c'est un vin merveilleux qui fait en sorte que les plats et le vin s'élèvent et se subliment mutuellement. »

« Depuis que j'ai commencé ce métier, je suis retournée sur les bancs d'école et ai appris à apprécier le vin et son vocabulaire. Mais quand je choisis une bouteille, je décide toujours de revenir à mon point de départ et de chercher « la lumière » que j'ai ressentie lorsque j'ai rencontré ce premier chasselas à Aigle. C'est très intuitif, instantané et sensuel. »

Et si, en plus de ses trois soleils (celui dans le ciel, celui reflété dans le lac et celui dont les murs en pierre retiennent la chaleur), le vin vaudois en avait désormais un quatrième, le Soleil Levant du drapeau du Japon ?

UN COUP DE CŒUR

Elle hésite à donner son coup de cœur, ne voulant pas froisser les productrices et producteurs qui ne seraient pas cités. « Je suis tombée amoureuse du chasselas alors c'est extrêmement difficile pour moi de n'en retenir qu'un seul. Mais puisque je dois le faire, je choisis le Mont de Vaux Grand Cru du Domaine Henri Cruchon. C'est le premier que j'ai décidé d'importer au Japon. Le vin, c'est aussi l'amitié et depuis nous avons tissé des liens très forts. Catherine est quelqu'un dont j'admiré la passion. »

LES MURS DE LAVAUX

Alliance entre l'homme et la pente

Derrière les cartes postales idylliques de Lavaux, cette enfilade de terrasses où les vignes plongent vers le lac, se cache un combat quotidien contre la gravité. Car ce vignoble, classé au patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 2007, repose sur un réseau complexe de murs de soutènement. Sur ces coteaux escarpés, aux pentes souvent supérieures à 30 % – et jusqu'à 100 % à certains endroits –, l'homme n'a eu d'autre choix que de s'adapter au relief. Tout est oblique, sinueux, irrégulier. Ce sont les murs de vigne, plus de 450 kilomètres au total, qui rendent possible la culture dans ces conditions difficiles. Ces ouvrages n'ont pas seulement une fonction agricole. Ils sont devenus la colonne vertébrale d'un paysage où tout a été sculpté à la main, terrasse après terrasse. La pente, autrefois obstacle, est devenue richesse : elle capte la lumière, favorise l'écoulement de l'eau, façonne le microclimat. Et les murs, eux, emmagasinent la chaleur le jour pour la restituer aux céps la nuit. A Lavaux, on cultive la vigne à la verticale, et la pierre est le socle du vin.

Sur les rives du Léman, entre Lausanne et Montreux, les murs de vigne façonnent depuis des siècles les pentes abruptes de Lavaux. Bien plus que de simples soutiens ou protections, ces ouvrages de pierre racontent une épopee humaine, où chaque pierre posée à main nue témoigne d'une alliance forgée entre professionnels de la vigne et nature inhospitalière pour la plus grande gloire du vin.

TEXTE
Alexandre TrufferILLUSTRATIONS
TassiloLE GUILLON
ÉTÉ 2025





« Cultiver à flanc de colline, c'est accepter un surcroît de travail, d'ingéniosité et d'obstination. »

Le prix de la pente

Qui mieux que Charles-Ferdinand Ramuz pour résumer Lavaux : « Le bon Dieu a commencé, nous, on est venu ensuite et on a fini... Le bon Dieu a fait la pente, mais nous, on a fait qu'elle serve, on a fait qu'elle tienne, on a fait qu'elle dure. » Cette capacité de transformer un obstacle naturel en avantage agronomique n'est pas propre aux familles vigneronnes de Lavaux. Dans la cordillère des Andes, les Incas ont créé des terrasses pour faire pousser la pomme de terre et le maïs. En Asie, c'est pour faire pousser le riz que l'on a transformé la montagne. En Inde, à Majorque, ou encore au Emirats Arabes Unis, les terrasses agricoles érigées au fil des siècles ont permis de nourrir la population.

Cultiver à flanc de colline, c'est accepter un surcroît de travail, d'ingéniosité et d'obstination. Pour chaque mur construit, ce sont des tonnes de terre déplacées, des milliers de pierres empilées, souvent dans des conditions physiques éprouvantes. Rien n'est simple sur ces pentes : ni planter, ni récolter, ni entretenir. L'accès est difficile, les outils doivent être adaptés, les vendanges se font parfois à la hotte. Mais ce que la pente enlève en confort, elle le rend en qualité. L'ensoleillement optimal, combiné à la réverbération du lac et à l'inertie thermique des murs, offre des conditions exceptionnelles, même lors d'années difficiles.

La pente impose aussi une gestion rigoureuse de l'eau. Trop de ruissellement, et c'est l'érosion. Pas assez de drainage, et les murs s'effondrent. A Lavaux, les générations précédentes l'ont bien compris : elles ont créé un réseau subtil d'ouvertures, de rigoles, de petits canaux qui assurent la stabilité du système. Ici, la vigne ne pousse pas malgré la pente, mais grâce à elle.

A la recherche des origines

A l'heure de savoir qui a bâti ces murs, la réponse paraît évidente : « les moines ! » Dans la brochure « Les murs de vigne en Lavaux. Eléments pour l'histoire d'un paysage viticole en terrasses », l'historien et médiéviste indépendant Laurent Auberson explique que la réalité est beaucoup plus complexe : « Les murs de vigne (servant à la clôture ou au terrassement) apparaissent avec certitude au 14^e siècle, à une époque où l'exploitation du vignoble de Lavaux ne se fait déjà plus par les grands domaines monastiques fonctionnant en autarcie, mais par une multitude de vigneron fermiers ou propriétaires. L'émergence de cette catégorie d'exploitants a favorisé l'extrême fragmentation du paysage viticole de Lavaux, dont les plans

cadastraux les plus anciens nous donnent une image. » Cela ne signifie pas que les moines, et les frères convers qui les assistaient dans les travaux manuels, n'aient pas construit de murs de clôture ou de terrassement, mais qu'en l'absence d'actes écrits, toute discussion sur l'origine des terrasses de Lavaux ne peut être basée que sur des conjectures. Pour le spécialiste : « Avant que se fassent sentir la densification et l'intensification de l'exploitation, le paysage foncier du 12^e-13^e siècle semble encore relativement peu cloisonné – ne serait-ce que parce qu'il n'y avait guère que de grands domaines, ceux des couvents – et assez perméable aux circulations. »

Les bâtisseurs de l'ombre

A partir du milieu du 13^e siècle, le panorama évolue comme l'écrivit Laurent Auberson. En cause : « le déclin définitif du faire-valoir direct qui obligea les couvents à conclure des contrats avec les gens des communautés villageoises environnantes, lesquelles prirent d'ailleurs naissance et se développèrent dans ce contexte ». Les habitants des paroisses de Lavaux intègrent à partir de ce moment l'économie viticole de la région, soit en tant qu'abergataires (fermiers), soit en tant que propriétaires de vignes. Cette évolution aura deux conséquences : densifier l'activité humaine et fragmenter les terres cultivées. Ce morcellement des parcelles se traduit de façon automatique par une augmentation du nombre de murs. En effet, ceux-ci servent à réduire la pente, mais aussi à marquer les limites de propriété et à empêcher les intrusions, y compris de bétail. Les premiers plans précis dont disposent les historiens datent de la fin du 17^e siècle et montrent qu'à l'époque déjà certaines parcelles ne dépassent pas quelques ares. Pendant près de 350 ans, les murs sont montés, détruits, puis reconstruits par une main-d'œuvre locale dont il n'existe pas de traces écrites. Les techniques relativement simples de construction n'ont pas évolué depuis l'Antiquité et les bâtisseurs ne semblent pas considérer leurs ouvrages suffisamment importants pour y apposer leurs signatures. « Pour schématiser, à l'est de Lavaux, on va trouver des roches erratiques et beaucoup de poudingues. Ces roches ne se prêtent pas à une taille régulière, précise l'historien. Elles ne conviennent donc pas à la construction de murs de pierres sèches, comme on en trouve dans les vignes du Valais. Plus à l'ouest, on va trouver de la molasse, une pierre que l'on n'aime pas travailler

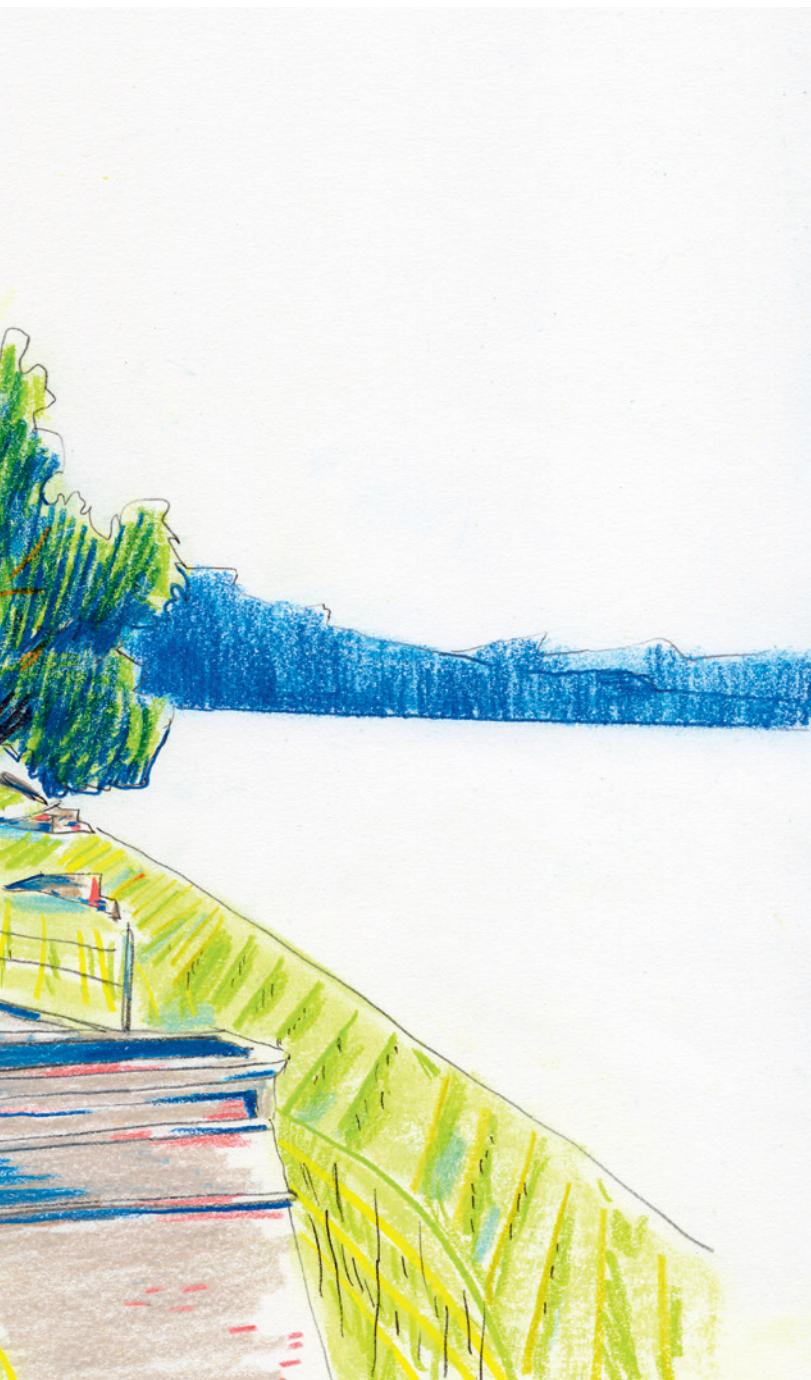


sans mortier. Ainsi, dans toute la région, on utilise un mortier à la chaux, un système de construction traditionnel, hérité de l'Antiquité gallo-romaine, qui restera utilisé jusqu'au 19^e siècle».

Les Lumières éclairent le vignoble

La deuxième partie du 18^e siècle va faire sortir les murs et les terrasses de Lavaux de la brume historique et culturelle dans laquelle ils sont demeurés depuis un demi-millénaire. «Cette mutation tient essentiellement à deux raisons, liées l'une et l'autre aux progrès scientifiques et techniques de l'époque : la première est la grande entreprise d'amélioration du réseau routier vaudois, occasionnant des travaux de génie civil souvent importants qui eurent des

incidences directes sur le terrassement des vignes, qu'elles soient en propriété privée ou publique (celles de la Ville de Lausanne notamment). La seconde raison procède de réflexions d'agronomie viticole», explique Laurent Auberson. En effet, les scientifiques de l'époque s'intéressent à l'amélioration de la qualité des vins, à l'image de Charles-Henri de Felice qui écrit en 1776 un «Essai sur les moyens de perfectionner les vins du canton de Berne». Ce natif de Morat indique que : «Une vigne pour produire du bon vin doit être penchante. Dans cette exposition les vapeurs n'y séjournent pas et le soleil y répand mieux sa chaleur. Si la pente a plus de quarante à quarante-cinq degrés, il y faut des murs de distance en distance, qui la mettent à cette pente-là.»



« ... les murs s'ajoutent aux murs comme une immense échelle de pierre qui essaierait de gravir les airs. »

Juste Olivier

QUELS MURS POUR LAVAUX ?

LE CHARMU

Ce terme régional vient de la contraction entre chauve, « *calvus* » en latin, et mur. Un mur chauve est un mur non lié à un bâtiment, et donc, non couvert d'un toit. Mur de clôture ou mur de soutènement il devient à partir du 14^e siècle un terme typiquement vaudois – on le retrouve également dans les archives fribourgeoises liées aux vignobles que le canton possède en Lavaux – pour désigner les murs soutenant les terrasses viticoles.

LA MURAILLE

Terme générique pour désigner un mur ne faisant pas partie d'un bâtiment ou d'une ruine antique. Régulièrement utilisé dans les documents historiques des vignobles de Lavaux, il apparaît surtout dans les documents comptables.

LE CLOS

Terme définissant un terrain cultivé entouré par des murs, il est notamment utilisé pour les grandes vignes d'un seul tenant des grands domaines viticoles. Aujourd'hui, le mot clos est une dénomination de qualité que le Règlement sur les vins vaudois définit comme : « la récolte d'une ou plusieurs parcelles qui sont cadastrées comme telles ou doivent être séparées des vignes voisines par une clôture, un mur, une haie vive, une falaise ou autre accident du terrain. La mention est alors formée du nom cadastral associé au mot "clos" ».

LES MURS EN PIERRES SÈCHES

Malgré la croyance parfois tenace, les murs de Lavaux n'ont jamais été construits en pierres sèches. Ils sont donc tout aussi anachroniques et incongrus que les murs en béton dans le paysage patrimonial de Lavaux.





LES MURS HORS LAVAUX

Selon le Musée du Vin du Valais, les plus anciennes terrasses cultivées de Suisse se trouvent dans les Alpes grisonnes et datent de l'Age du bronze. Dans le Vieux-Pays, on trouve des terrasses datant elles aussi du néolithique, mais rien n'indique qu'elles aient accueilli de la vigne. Le premier document écrit faisant mention d'un mur de vigne date de 1341. Il atteste la présence de « charmuri » dans une vigne du comte de Savoie, près de Saillon. Afin de garantir la longévité des murs en pierres sèches, les propriétaires valaisans font appel dès le 18^e siècle à des maçons venus d'Italie. Quant aux murs cyclopéens de Sion, qui atteignent 18 mètres de haut, ils seront construits en 1863 et 1908.

Dans le Chablais, géologiquement et historiquement proche du Valais, les murs sont également construits en pierres sèches. S'ils ont donné naissance à la marque Les Murailles, de loin la plus vendue du vignoble helvétique, ces constructions n'ont été que peu étudiées par les historiens qui se sont concentrés sur Lavaux ou sur le Valais.

Toutefois, les grands travaux – qui débutent au Domaine des Faverges, imité par les domaines que la Ville de Lausanne possède dans le Dézaley avant d'influer sur les propriétaires plus petits – dans le vignoble sont liés à la volonté d'améliorer les routes de la région, notamment celle qui relie Vevey à Moudon. A cette époque, la construction n'est plus un art empirique. Les normes, et les contrôleurs, ont fait leur apparition comme le montrent certaines des commandes passées par la capitale vaudoise à des maçons de la région : « Les murs seront couverts de pierres plates et droites ayant 17 à 18 pouces [42 à 45 cm] de largeur, et 4 pouces [10 cm] au moins d'épaisseur. Les marches des escaliers auront 25 pouces [62,5 cm] de longueur, 10 à 11 pouces [25 à 27,5 cm] de largeur, elles seront d'une seule pièce et feront autant que possible l'épaisseur totale de la marche, qui ne passera pas 6 ½ pouces [16,25 cm], elles seront égales sur la totalité de la rampe, de manière à être au fil à leurs angles. [...] Les recrépissons ne se feront qu'après que le mur aura été reconnu être convenablement construit et accepté par l'inspecteur; ils ne recouvriront que les joints avec du mortier clair. »

Un direct pour l'histoire

Au 19^e siècle, les murs de Lavaux poursuivent le voyage vers une reconnaissance qui trouvera son apogée en 2007, avec l'inscription de la région au Patrimoine mondial de l'UNESCO. Les murs plaisent aux auteurs romantiques. Ainsi, le doyen Bridel explique que la région « est renommée par la qualité et la quantité de ses vins, et remarquable par la multitude de murs qui soutiennent des terrains prêts à s'écrouler ; c'est le triomphe du travail et de l'industrie que cette chaîne de terrasses qui sur une longueur de près de trois lieues se graduent par étages, des bords du lac au sommet des collines ». De son côté, Juste Olivier aime « à voir ces terrasses tendre audacieusement leurs étages ; et les murs s'ajouter aux murs comme une immense échelle de pierre qui essaierait de gravir les airs ». Le train fait alors son apparition, tout comme les ingénieurs et les nouvelles normes qui font des murs de Lavaux des éléments d'un paysage cartographié avec grande précision. Sanctuarisés, honorés, admirés, les murs des terrasses de Lavaux ne sont pourtant pas éternels. Lorsque la pluie, la pente, l'hiver et l'âge s'allient, certaines murailles centenaires s'effondrent. Comme l'a montré l'article d'Eva Zwahlen, paru dans le Guillon n° 56 (printemps 2020), les réparations sont devenues si onéreuses qu'elles mettent en péril les domaines qui doivent y faire face. Les coûts d'entretien des murs ont occupé les moines, leurs fermiers, les vigneron et les propriétaires de vignes entre Lausanne et Montreux depuis le 12^e siècle jusqu'à aujourd'hui. Et pour voir le verre à moitié plein, rappelons que ces réparations ont aussi fourni la plupart des sources historiques sur la construction de ces terrasses si exceptionnelles.

Le chef des Trois Tours, à Bourguillon (Fribourg), cultive les contacts avec les clients qu'il régale de sa cuisine complexe et belle.

C'est rare, un chef qui apporte lui-même les amuse-bouche à ses clients. C'est pourtant une des habitudes de Romain Paillereau, qui vient expliquer à table le menu qui va suivre. « Je me suis rendu compte que quand je faisais mon tour de salle à la fin du service, certains clients étaient déjà partis. Et je me suis pris au jeu, c'est chouette de pouvoir discuter et prendre le temps avec mes convives. Je peux me le permettre parce que j'ai une super équipe en cuisine. » Pour ses visiteurs, cela crée un lien personnel avec le maître des lieux.

Depuis qu'il a repris le restaurant des Trois Tours, à Bourguillon, rendu célèbre par Alain Baechler, le chef semble avoir trouvé son repaire idéal. L'entrepreneur Pascal Blanquet a racheté la belle demeure patricienne dans les environs de Fribourg, et l'a fait rénover selon les vœux de Romain Paillereau, avec une cuisine pratique, de belles salles au rez et un grand espace pour les réceptions à l'étage.



Romain Paillereau
a trouvé une équipe
solide pour le
seconder en cuisine.

TEXTE
David Moginier

PHOTOS
Julie Masson

Romain

La passion de l agrume

Il y officie avec sa carrure imposante, sa barbe qui le fait passer pour un armailli fribourgeois, comme pour marquer son canton d'adoption, où il fait des merveilles dans un troisième restaurant après la Cène, à Fribourg, et la Pinte des Mossettes, à Cerniat, en Gruyère. Il avait été « Découverte de l'année » du Gault et Millau en 2017 puis « Promu de l'année » en 2020. Rebelote à Bourguillon, où il est à nouveau le « Promu de l'année » 2025, avec une note de 18/20. Il a également une étoile au Michelin et ne cache pas son ambition de décrocher la deuxième.

Une cuisine fraîche et inventive

Depuis 2021, dans le restaurant élégant et lumineux ou dans l'incroyable jardin où l'on sert dès les beaux jours, il ne propose pas de carte, mais uniquement des menus. Dans sa cuisine inventive et élégante, il cherche toujours à mettre en valeur un produit. Mais il l'accompagne de saveurs étonnantes et variées, qu'il réhausse toujours d'agrumes divers, qui vont à la fois relever les goûts et alléger les plats. « Il peut y avoir beaucoup d'éléments dans l'assiette, mais je les considère comme des condiments autour de l'ingrédient vedette. »

Paillyereau





Tradition & Innovation
sur des terroirs d'exception.



LE TERROIR DU LÉMAN**Rennaz**

Benoît Girardon fournit de belles truites, de la palée fumée et du silure.

BOUCHERIE DU PALAIS**Carouge**

Les belles viandes choisies par Blaise Corminboeuf «qui percuté sur mes idées».

L'ERBOLANNA**Charmey**

Françoise Rayroud cueille les plantes sauvages qu'adore le cuisinier.

LÉGURIVIERA**Vevey**

Tous les légumes sélectionnés grâce à son correspondant Laurent Rumo.

LAITERIE DU MOURET**Ferpicloz**

Benoît Kolly fait vieillir du vacherin fribourgeois AOP, une idée folle de Romain Paillereau.

Restaurant des Trois Tours

route de Bourguillon 15
1722 Bourguillon (Fribourg)
www.trois-tours.ch

SON PLAT SIGNATURE**SOUVENIRS DE COPENHAGUE**

En 2023, un voyage dans la capitale danoise et ses quatre restaurants vedettes lui a donné envie d'adapter leur recette de crevette à l'huile d'aneth à la mode suisse. Voici donc ces crevettes bleues de SwissShrimp, à Rheinfelden, qu'il accompagne d'une huile de menthe, d'un jus de carapace et d'une rouille façon provençale. Le tout se plaît à côté d'une glace aux têtes de crevette et d'un espuma à la citronnelle.

SES FOURNISSEURS

Sa gastronomie est d'une légèreté étonnante pour quelqu'un qui vient d'un pays de cocagne et qui a fait dans le Périgord un apprentissage davantage tourné vers la graisse de canard et le confit. Le gamin de Bordeaux, grandi à Bergerac, a toujours voulu être cuisinier, dans une famille où son père tenait un bar-restaurant et sa mère, antiquaire, cuisinait si bien à la maison. «Elle achète tous ses produits au marché et va chercher elle-même l'eau de source qu'elle nous sert.» Romain, gamin, voulait un culte à Bernard Loiseau, le chef de Saulieu.

L'influence de Michel Troisgros

Après son apprentissage, il écrit carrément à Gérard Passedat, le futur triple étoilé marseillais, pour lui demander une place. Ce dernier l'envoie au Cabro d'Or, un restaurant de l'Oustau de Baumanière, aux Baux-de-Provence. Ce sera le début d'une riche carrière qui l'a vu traverser les pays et une douzaine de cuisines, de son Bordeaux natal jusqu'aux Etats-Unis, de la France à l'Autriche. Il y a accumulé autant d'expériences auprès de grands chefs, Eric Fréchon, Anne-Sophie Pic ou Michel Troisgros. C'est ce dernier qui l'a le plus influencé, sa rigueur et bien sûr son goût des agrumes.

Mais c'est bien à la cheffe de Valence qu'il doit la découverte de la Suisse. «J'étais en fin de visa aux Etats-Unis, et elle m'a contacté pour venir chez elle. Quand je suis arrivé à Valence, elle m'a directement envoyé au Beau-Rivage de Lausanne pour faire l'ouverture.» Il y découvre un pays qui le séduit. «J'aime les gens, la gentillesse, la manière d'être, les paysages, tout, quoi.»

Quand il ne cuisine pas, le papa attentionné de Lukas, quatre ans, n'a plus le temps de pratiquer la boxe thaïe, mais il aime toujours manger à la table de ses collègues, comme prochainement au Cheval Blanc de Saint-Tropez. Il collectionne les assiettes, multipliant les styles, les formes, les matières pour y déposer les plats qu'il crée en associant les saveurs dans sa tête, avant de les dessiner et de les réaliser. Son imagination n'est pas près de s'arrêter.

« J'aime les gens, la gentillesse, la manière d'être, les paysages, tout, quoi. »



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



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

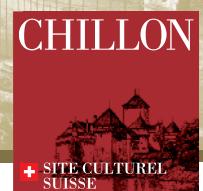


mèmoire
des vins suisses



CLOS DE CHILLON GRAND CRU

VENTE
EXCLUSIVE
à la Boutique
et au Bazar
du Château



Henri Badoux
1908

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

www.chillon.ch



Déguster des vins vaudois à deux pas des vignes et en compagnie du vigneron : que demander de plus ? Voici une sélection non exhaustive de lieux où la beauté de l'environnement n'a d'égales que les passionnantes histoires racontées et les bons moments partagés.

Il est beau

L'année 2010 a marqué un tournant dans la vie de tous les épicuriens fans de vins vaudois : cet été-là a vu naître les « caves ouvertes » vaudoises. Dès la première édition, des milliers de visiteurs ont arpentré les six régions viticoles (Chablais, Lavaux, La Côte, Bonvillars, Côtes de l'Orbe et Vully), un verre à pied autour du cou et le sourire aux lèvres. Les échanges avec le vigneron, la dégustation de savoureux vins vaudois, la découverte du métier grâce à la visite des vignes et des caves : tout cela est possible tout au long de l'année et pas seulement lors d'un week-end. Le choix est si vaste dans le canton qu'on peut de temps en temps se poser la question. Quel endroit correspondra le mieux à mes attentes et mes centres d'intérêt ? On a parfois un peu peur de se tromper. Heureusement, dans le canton de Vaud, on est toujours déçu en bien ! Les valeurs sûres sont nombreuses : au Lavaux Vinorama et dans la toute nouvelle Maison des Vins de La Côte, les dégustateurs pressés découvrent un éventail très complet des flacons de ces deux régions respectives.

Autrefois peu sexy, mais profitant du rayonnement de plus en plus important de leurs crus maintes fois récompensés, les caves coopératives se sont également dotées de charmants lieux d'accueil et d'une gamme prête à satisfaire tous les palais. On pense bien sûr à la dynamique Cave de Bonvillars, à la très variée Cave de La Côte, aux « multi-médaillés » Celliers du Chablais, mais aussi à de plus petites pépites comme Terres de Lavaux ou l'Union Vinicole de Cully. Impossible d'être exhaustif dans ces pages ! Mais nous vous invitons tout de même à notre très subjective balade aux quatre coins du canton, en espérant que ces quelques idées vous inspireront et vous mèneront vers de plus vastes aventures, dans vos propres caveaux-pépites !

TEXTE
Annick Gourmaz

PHOTOS
Anthony Demierre

caveau



mnn

LES CAVES OUVERTES VAUDOISES

Chaque année, plus de 250 vignerons ouvrent leurs portes à des dizaines de milliers de visiteurs à travers le canton. Toutes les adresses sont à retrouver sur : mescavesouvertes.ch/vignerons



FRANCEY VINS ←

Chexbres

A la tête du domaine depuis 2001, Christophe Francey perpétue la tradition viticole familiale lancée par son aïeul en 1384. La vue y est simplement irréelle. Pour permettre aux visiteurs de profiter encore plus du panorama, la famille vigneronne a aménagé une terrasse et une véranda. En 2024, elle a bénéficié d'un coup de projecteur en gagnant un prix régional Best of Wine Tourism pour son concept de « Nuits des capitales ». A la belle saison, des groupes inscrits à l'avance traversent les vignes à la lumière des bougies pendant une petite balade, couronnée par une dégustation et un repas dans une ambiance nocturne féérique. Réservez au plus vite, les soirées sont prises d'assaut !

Dégustations possibles le samedi de 10h à 12h ou sur réservation du lundi au samedi au 076 375 99 99 ou info@francey-vins.ch
www.francey-vins.ch

Pour en prendre

DOMAINE DE PENLOUP →

Tartegnin

Les paysages de La Côte ne ressemblent à aucun autre. Grâce à leur vaste ouverture sur le Léman, ils offrent au regard un moment de calme et de contemplation. Sur les pas de son père Hans-Ruedi, Vincent Graenicher a repris le Domaine de Penloup, où il accueille ses visiteurs la plupart du temps, mais aussi Es Cordelières, à Mont-sur-Rolle. Enfin, en 2020, il a acquis le Domaine de Famolens. Mais c'est à Penloup qu'il faut se rendre pour voir la modernité rencontrer la tradition, dans des vins de caractère. Vincent y fait déguster ses nectars labellisés bio et produits de façon proche des principes de la biodynamie. Une visite aussi instructive que délicieuse.

Domaine de Penloup ouvert le mercredi de 16h à 19h et le samedi de 10h à 13h ou sur réservation au 079 671 72 91 ou info@graenicher-vins.ch
www.graenicher-vins.ch



DOMAINE CROIX-DUPLEX**Grandvaux**

Alerte bon plan ! Le Domaine Croix-Duplex fait partie des endroits à Lavaux où la vue coupe littéralement le souffle. Pour ne rien gâcher, l'accueil de Maude Vogel, maîtresse des lieux, est impeccable. Représentant la troisième génération, elle a mis en place une véritable offre événementielle, été comme hiver. La terrasse reste bien sûr le highlight des beaux jours, mais un charmant carnotzet et une confortable véranda permettent de passer d'excellents moments en toute saison. Comme si les bons vins et l'époustouflant panorama ne suffisaient pas, on peut profiter de concerts, grillades, soirées DJ et même spectacles d'humour. Avec 14 cépages, la large gamme convient à tous les goûts.

Programme des événements sur le site internet. Ouvert de 10h à 18h, tous les jours, sauf le mercredi et le dimanche.
www.croix-duplex.ch



plein la vue

**CHÂTEAU MAISON BLANCHE ↑****Yvorne**

Si le Château Maison Blanche a été conçu pour ravir les yeux, l'objectif est atteint. Dès les premiers mètres de la route entre Aigle et Yvorne, la vue de cette bâtie flanquée d'une tour tel un donjon sorti d'un conte de fées, plonge dans la contemplation. Une fois arrivés au pied du château, un magnifique paysage se déroule sous nos yeux. Echelonnés en terrasses, les huit hectares du domaine permettent de se représenter ce terroir unique, issu d'un éboulement survenu au 16^e siècle. Planté à 85% de cépages blancs, le domaine produit des vins parmi les plus réputés du canton de Vaud. Le vigneron Martin Suardet a récemment repris la suite de son père Jean-Daniel, tandis que Thierry Ciampi se charge de la vinification.

Ouvert le vendredi de 10h à 18h ou sur réservation au 079 344 12 55 ou vins@maison-blanche.ch
www.maison-blanche.ch

ABBAYE DE SALAZ →

Ollon

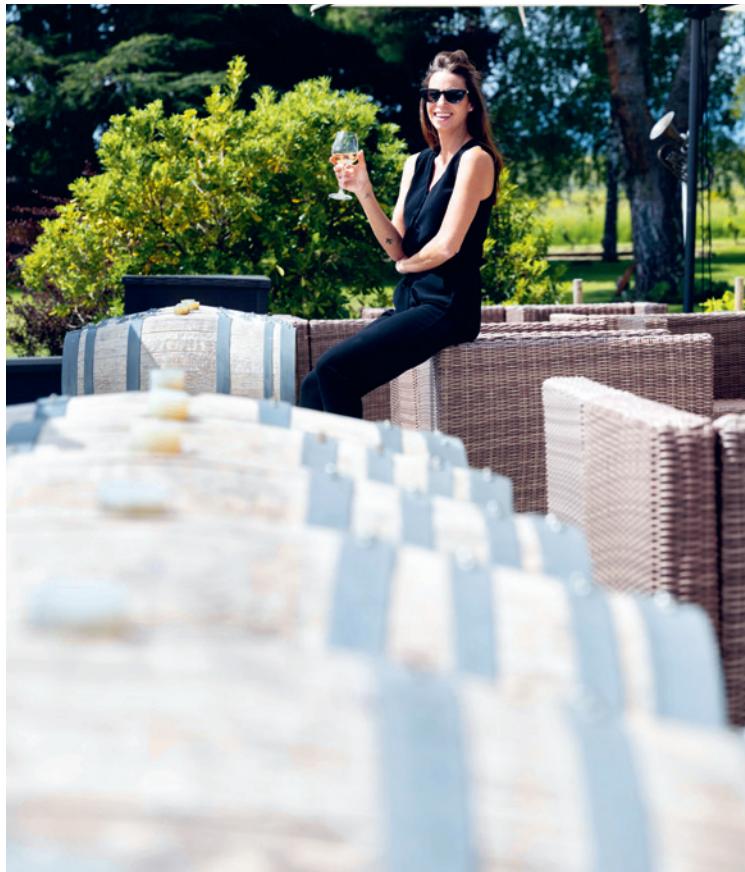
A l'Abbaye de Salaz, petit paradis hors du temps, s'épanouissent des vaches, quatre hectares de vigne et surtout une famille passionnée. Riche d'un millénaire d'histoire, l'Abbaye servait d'hospice au 17^e siècle. En 1851, le domaine devient privé et passe de mains en mains jusqu'à celles de Max Zbinden, en 1949. Aujourd'hui, ses petits-enfants, Michel Kropf, Janine Huber et Bernard Huber continuent à faire vivre l'héritage familial. Même si la bâtie patrimoniale attire tous les regards, c'est dans le jardin que les visiteurs aiment traîner au soleil, un bon verre de vin à la main. Avec une quinzaine de références dans leur gamme, tout le monde trouve son bonheur.

« Apéro'jardin » tous les vendredis de mai à juillet, de 17h à 20h. Nombreux autres événements tout au long de l'année (programme sur le site internet).
www.abbaye-de-salaz.ch



Pour toute

← DOMAINE LA CAPITaine Begnins



Loin à la ronde, les amateurs de vins suisses connaissent et reconnaissent le domaine La Capitaine grâce à ses bouteilles uniques en verre bleu. Mais connaissent-ils tous le Wine Bar flambant neuf avec une terrasse à faire pâlir certains domaines toscans ? On exagère à peine : sur les canapés élégants, admirant les vignes qu'on pourrait toucher du doigt, c'est la dolce vita ! Et l'espace ne manque pas pour laisser les enfants dégourdir leurs jambes pendant que les parents dégustent les crus. Chacun d'entre eux arbore les labels de la viticulture biologique et biodynamique. Le vigneron Reynald Parmelin était le premier dans le canton de Vaud à obtenir cette certification.

Vente : Lundi au vendredi de 8h à 18h
 Dégustation et vente : Samedi de 9h à 12h
 Wine Bar : Mercredi de 17h à 22h
 (mai à début septembre)
www.lacapitaine.ch



DOMAINE CHAUDET ↘

Rivaz

Représentant la cinquième génération, le jeune Titouan Briaux réussit à perpétuer la tradition, tout en bousculant les codes avec des animations dans le jardin surplombant le Léman. On n'en attendait pas moins de celui qui fait notamment partie des fondateurs du bar «Lavaux», en plein Manhattan. Aïeul de Titouan, Emile Chaudet est à l'origine du domaine. Comme de nombreux producteurs en son temps, il possède des vignes à Rivaz et des terres agricoles à Puidoux. En 1912, il décide de se consacrer uniquement au vin. Plus de cent ans plus tard, les grands crus Chaudet coulent toujours lors des événements endiablés.

After des caves ouvertes, retransmission des matchs de foot et même blind test: consultez le programme de l'année sur le site internet. Dégustations privées sur réservation, également via le site internet.
www.vins-chaudet.ch



la famille



DOMAINE DE LA LANCE ↙

Concise

Joyau méconnu, l'ancienne Chartreuse de La Lance est pourtant un endroit de rêve. Sur ce domaine agricole de huit hectares, les enfants jouent en toute sécurité, pendant que les parents s'extasient sur les délicieux vins et sur les siècles d'histoire. L'ancienne Chartreuse de La Lance a en effet conservé son cloître gothique de 1318. Authentique et chaleureux, Stéphane Sandoz fait profiter sa clientèle de son si joli bout de patrimoine en organisant régulièrement des événements, publics ou privés. Encore un bonus pour les familles: le domaine de La Lance se situe à deux pas du lac de Neuchâtel et de la charmante plage de Concise avec sa place de jeux à laquelle les petits ne résistent pas!

Programme des événements sur le site internet et visites possibles sur demande pour les groupes dès dix personnes.
www.lalance.ch

DOMAINE DE MONTBENAY → Mont-sur-Rolle

Paul de Watteville et son père Maurice représentent la 15^e et 16^e générations d'un domaine dont l'histoire remonte au Moyen Age. Est-ce pour ça que Maurice aime tellement collecter des objets témoignant de l'héritage viticole dans la région ? En tout cas, la magnifique bâtie de Mont-sur-Rolle regorge de trésors que le vigneron montre et explique avec des étoiles dans les yeux. Plein d'idées et innovant, Paul arrive à perpétuer la tradition en y ajoutant de la modernité et un grain de folie. Une dégustation sur place permet d'en apprendre plus sur la vinification en amphores. Huit cépages – chasselas, chardonnay, sauvignon blanc, vermentino, pinot noir, syrah, diolinoir et galotta – constituent une gamme d'une quinzaine de vins labellisés bio.

Ouvert tous les jeudis de 17h à 20h ou sur rendez-vous www.domainedemontbenay.com



Pour les fans

← DOMAINE DE SARRAUX-DESSOUS Begnins

Datée du 16^e siècle, la bâtie du domaine de Sarraux-Dessous fait déjà saliver les férus d'histoire, à peine arrivés sur place. Propriété de la Maison Bolle et géré par Eric et Françoise Barbay, le site est marqué par une petite manie bien assumée par ses occupants. En effet, Eric et Françoise ont la « collectionneuse aigüe » ! Dans leur magnifique carnotzet, ils exposent une sélection – juste les plus beaux – de petits verres à vin blanc vaudois, que nous avions évoquée dans la revue. Les clients les plus fidèles et chanceux peuvent se rendre dans une salle à part et seront étonnés d'y trouver une autre collection ! Celle-ci est dédiée aux tire-bouchons, dans des tailles et des formes toutes plus originales et surprenantes.

Visite possible du lundi au samedi,
sur réservation au 079 275 18 60
www.sarraux-dessous.ch





CHÂTEAU D'ÉCLÉPENS ←

Eclépens

Difficile de décrire le Château d'Eclepens en quelques lignes, il faut vraiment s'y rendre pour comprendre à quel point ce lieu est unique! Un document adressé au fils de Charlemagne et daté de 814 atteste qu'il fait partie des plus anciens domaines viticoles de Suisse. Il figurait d'ailleurs parmi les premiers à planter du gamay et du pinot noir dans le canton de Vaud. La famille de Coulon possède le château depuis 1807 et François en est l'héritier. Il chapeaute l'élaboration de crus élevés selon la culture biologique. Tandis que sa femme, Daria, gère les événements et festivités. Ces derniers prennent leurs quartiers dans le pittoresque four à pain réhabilité, dans le caveau ou dans le splendide jardin d'environ 6000 m².

Vente : tous les jours, horaires sur le site internet

Dégustations : le samedi, de 10h à 12h

www.chateau-eclapens.ch

d'*histoire*

CAVE DU TONNELIER ↴

Vallamand

L'histoire de la Cave du Tonnelier est unique et son nom en donne un avant-goût. En effet, avant de devenir vignerons, les Matthey étaient tonneliers. La dynastie commence avec l'achat d'une maison à Vallamand par Henri Matthey, en 1880. Il y installe son atelier de tonnellerie. En 1920, son fils Louis développe le commerce de vin en parallèle à la fabrication de fûts. La tonnellerie cesse ses activités en 2014. Aujourd'hui, Pascal Matthey perpétue l'héritage familial en vinifiant neuf hectares (dont quatre en propriété) et en proposant aux visiteurs de sa cave de découvrir un petit musée dédié à la tonnellerie familiale.

Ouvert mercredi après-midi, vendredi toute la journée et samedi matin. Réservations possibles sur demande pour les groupes. Horaires détaillés sur le site internet www.cavedutonnelier.ch



ET VOUS, QUELS SONT VOS CAVEAUX-PÉPITES ?

Nous attendons vos idées et recommandations sur notre compte Instagram @confrerie_du_guillon ou par e-mail à revue@guillon.ch



Nous retrouvons Coraline de Wurstemberger dans son magnifique jardin, perché au-dessus du Léman, sous le regard méfiant de Cheese, son ravissant chat tigré. Est-ce l'histoire du domaine viticole, transmis de mère en fille depuis 1649, qui explique cette force tranquille ? Peut-être. Ce qui est certain, c'est que Coraline est une féministe au sens noble du terme. Indépendante, déterminée, elle défend sans relâche la cause des femmes – qu'il s'agisse de vigneronnes suisses ou de réfugiées au Rwanda. Rien ne la détourne de sa route et elle ne recule devant aucun conflit.

CORALINE DE WURSTEMBERGER

Portrait d'une femme hors du commun

Débordante d'énergie et d'humour, Coraline de Wurstemberger ne s'ennuie jamais entre la vigne, la cave et ses nombreux projets consacrés aux vins suisses. Cet enthousiasme communicatif nous gagne aussi en découvrant le récit de sa vie mouvementée : il ferait même un scénario parfait pour un film !

Coraline de Wurstemberger, féministe au sens le plus noble du terme, perpétue l'œuvre de sa grand-mère bien-aimée Théodora von Salis au domaine de Hautecour à Mont-sur-Rolle.

De la Croix-Rouge...

Qu'est-ce qui a bien pu mener cette Parisienne de naissance jusqu'à Mont-sur-Rolle ? Coraline de Wurstemberger éclate de rire : « Petite, je passais toujours mes vacances ici. Jamais je n'aurais imaginé vivre un jour à la campagne. Mais vous savez... ce domaine, c'est un peu ma grand-mère Dora incarnée. » Théodora von Salis, mariée à un architecte genevois issu de la noblesse bernoise de Wurstemberger, est encore très présente dans les mémoires du domaine. Les photos la montrent élégante, tantôt en tailleur chic, tantôt en robe de bal. « Elle m'a glissé une fois, mine de rien, que je deviendrais un jour la maîtresse de ces lieux... »

Après quelques semestres d'italien à la Sorbonne, la jeune Coraline part à Florence pour se former à la restauration d'œuvres d'art. « Mais bon sang, passer ses journées enfermée avec une toile, ce n'était pas pour moi ! » Direction Rome, donc. « Une ville fantastique où j'ai été très heureuse. » La mer toute proche, les hommes séduisants aux yeux bleus et cheveux bruns... Et une reconversion professionnelle : Coraline trouve un poste polyvalent dans un institut à l'ambiance cosmopolite.

L'homme dont elle tombe amoureuse est originaire de Paris. Mais quand la relation prend un tour plus sérieux, il s'envole... pour Tahiti. Des années plus tard, leurs chemins se croisent à nouveau — et il devient le père de Camille, leur fille, que Coraline élève seule. « Camille, c'est le plus beau cadeau de ma vie ! »



Mais avant cela viennent sans doute les années les plus intenses : en tant que déléguée du Comité international de la Croix-Rouge, Coraline travaille dans des zones de crise en Afrique et en Asie, par exemple au Libéria – « c'était extrêmement dangereux » –, mais aussi au Rwanda, « où, après le massacre, on comptait 45'000 enfants non accompagnés ». Comment tenir le coup ? « Il ne faut pas devenir trop émotif, il faut analyser la situation et ensuite agir. Il faut en outre avoir un bon instinct de survie et ne pas perdre son sens de l'humour. C'est très gratifiant de pouvoir aider. J'ai adoré ce travail ! »

... au domaine viticole au bord du Léman

À la mort de sa grand-mère, très âgée, c'est le père de Coraline – un comédien à la retraite – qui reprend les rênes du domaine. Mais lorsqu'il disparaît à son tour, de manière totalement inattendue, Coraline demande une année de congé sabbatique. Elle suit des cours à Changins, se forme sur le terrain auprès du réalisateur du domaine, puis prend une décision radicale : rester à Mont-sur-Rolle. S'ensuivent de longues années de bataille acharnée pour l'héritage avec ses deux frères. « J'ai finalement pu racheter une partie du domaine... au prix le plus élevé possible. » Pour cela, elle doit se résoudre à perdre la maison de maître, la cave et plusieurs bâtiments

agricoles. Ce qu'elle parvient à sauver : la maison où elle vit aujourd'hui, trois des cinq hectares et demi de vignes, ainsi que deux immenses foudres en bois centenaires.

« J'étais trop âgée pour faire des études d'oenologie, alors je me suis entourée de professionnels aguerris ». Aujourd'hui, les vignes sont louées et Coraline rachète les raisins qu'elle fait vinifier chez Œnologie à façon à Perroy. « Claude Jaccard m'a soutenue dès le début, il m'a beaucoup conseillée. »

Elle s'occupe de la vente, du marketing, organise des dégustations et des événements au domaine – comme des expositions de sculptures dans le jardin ou le marché de Noël, dont 5% des recettes sont reversées à une association caritative. En 1999, elle cofonde avec Marie-Thérèse Chappaz et Françoise Berguer Les Artisanes de la Vigne et du Vin, puis organise en 2021 DiVINes!, le tout premier salon suisse dédié aux vigneronnes, qui accueille au château de Rolle 45 exposantes et plus de 1000 visiteurs.

La retraite ? Une idée qui ne traverse même pas l'esprit de cette pétillante sexagénaire. Elle vient tout juste de rédiger un business plan pour la vente de vins exclusivement produits par des femmes. Et envisage de consigner ses souvenirs du CICR dans un livre. Pas de doute : l'énergie féminine de Mont-sur-Rolle n'a pas fini de faire parler d'elle !

« Petite, je passais toujours mes vacances ici. Jamais je n'aurais imaginé vivre un jour à la campagne. Mais vous savez... ce domaine, c'est un peu ma grand-mère Dora incarnée. »

A Mont-sur-Rolle, Coraline de Wurstemberger confie l'exploitation de ses 3,5 hectares de vignes à un vigneron, rachète les raisins et les fait vinifier selon ses exigences. Communicatrice dans l'âme, elle se consacre à la promotion, organise dégustations, événements et le salon suisse des vigneronnes DiVINes! à Rolle.



LE CHASSELAS DANS TOUS SES ÉTATS

En digne héritière d'une ancienne famille patricienne, Coraline de Wurstemberger cultive un profond respect pour la tradition. Il va donc presque de soi que le chasselas occupe une place centrale dans sa gamme. Mais attention : ici, le cépage roi s'exprime en plusieurs voix.

Au classique Chasselas Réserve s'ajoutent un Chasselas Violet, aromatique et d'une grande élégance, ainsi qu'un Chasselas sur lie, élevé sur lies fines, plus complexe et structuré. Ce dernier, qui avait d'abord essuyé quelques moqueries de la part des vignerons du village, s'est rapidement imposé comme la cuvée emblématique du domaine, raflant plusieurs distinctions au passage.



Pionnière, Coraline l'a aussi été avec son Brut millésimé de chasselas, lancé il y a plus de trente ans – une véritable curiosité à l'époque, quand les mousseux vaudois étaient quasi inexistant. Ce vin effervescent a depuis trouvé une petite sœur : Les Divines bulles, un chasselas pétillant produit par adjonction de CO₂. Léger, vif, désinvolte, il s'impose comme une alternative joyeuse au Prosecco. La gamme autour du chasselas se termine en douceur et avec panache :

La Grande Dame, un vin liquoreux qui clôt la dégustation avec élégance. « J'aime passionnément le chasselas, mais je propose évidemment d'autres crus », précise Coraline. A la carte : Pinot Gris décliné en version classique ou en vendange tardive élevée en fût, œil-de-perdrix, pinot noir, gamay... Et, pour couronner le tout, un assemblage élevé en barrique de pinot noir et de gamaret, baptisé La Cuvée Dora, en hommage à sa grand-mère tant aimée. Les vins de Coraline ne séduisent pas que les femmes, loin de là. Et les amateurs de flacons de garde se délectent de sa précieuse collection de millésimes anciens, patiemment conservés.

www.damesdehautecour.ch

Quelque cinq millions de petits pâtés vaudois sont consommés chaque année en Suisse. Mais pas que par des Vaudois ! Pourquoi donc notre encas préféré a-t-il tant de succès ?

Guignons sous le couvercle du petit pâté vaudois

C'est à une star mondiale que cet article est consacré. En effet, le petit pâté vaudois a son Championnat du monde depuis 2020. Celui du pâté-croûte, qui se déroule à Lyon, en est à sa 15^e édition, et c'est souvent un Japonais qui gagne, mais ça c'est une autre histoire... Les rois du petit pâté vaudois sont, eux, tous bien de chez nous. Sur les quatre éditions (2024 n'a pas eu lieu), Le Petit Encas d'Etagnières en a remporté trois. C'est la boulangerie Durgniat, à Villeneuve, qui leur damait le pion en 2022.

Mais qu'a-t-il de vaudois, ce petit pâté ? « On ne connaît pas vraiment l'historique de cette spécialité, répond Philippe Stuby, président de la Confrérie de la charcuterie artisanale, qui organise le concours. Mais ce qu'on sait, c'est que c'est dans le canton qu'il s'en mange le plus. » Le Patrimoine culinaire suisse indique en effet qu'il n'existe aucune preuve de son origine autre que l'épicentre de sa consommation : le canton de Vaud et les régions proches.

On commence à trouver des recettes de pâtés ronds dans les livres de cuisine suisses au 19^e siècle. Ce sont des témoignages oraux qui « per-

TEXTE
Cécile Collet

PHOTOS
Valentin Flauraud

LE GUILLON
ÉTÉ 2025



Le petit pâté vaudois est reconnaissable à sa forme conique et son petit chapeau rempli de gelée. Le persil, quand il y en a, est surtout décoratif.



mettent d'affirmer avec certitude » que les petits pâtés à la viande sont produits dans la région vaudoise depuis la première partie du 20^e siècle, nous dit encore le Patrimoine culinaire suisse. Mais c'est dans les années 1970 que la spécialité vaudoise prend vraiment son essor. Artisanal, puis industriel, dans la région romande, puis dans toute la Suisse.

Le comble ? C'est une entreprise neuchâteloise – Le Martel – qui fabrique le premier petit pâté à grande échelle. Devenue Le Patron/Orior au gré des fusions-acquisitions, son usine se situe désormais dans la campagne bâloise, et c'est encore un des principaux fabricants du « Waadtländerli Pastete ». Avec Jowa (Migros), à Ecublens, ils produisent les deux tiers des cinq millions de pièces vendues chaque année en Suisse.

Une confection longue et coûteuse

La tradition du pâté artisanal existe encore, qu'il soit produit par le boucher ou le boulanger, ou les deux en collaboration, mais elle n'excède pas 10%. La confection est longue, demande de la main-d'œuvre et du matériel, ainsi certains se sont concentrés uniquement sur ce produit. C'est le cas du Petit Encas, qui produit 3500 pâtés par jour, emploie 12 personnes et compte 130 revendeurs. Depuis douze ans, tout est fait dans le laboratoire d'Etagnières, avec des produits locaux. Le pot-au-feu qui donnera la farce est fait de porc (épaule, jambon ou poitrine) ou de veau suisse et de légumes et persil de la Ferme du Taulard à Romanel. Les farines viennent du Moulin d'Echallens, le cognac pour la gelée de la cave du Vallon à Aubonne. Et la préparation nécessite en tout 2000 litres de chasselas de Mont-sur-Rolle par an !

La success story de l'entreprise du Gros-de-Vaud a débuté tranquillement à Morges, à la boucherie La Gracieuse. « J'y vendais des aspics faits maison



La gelée est ajoutée après la cuisson. Rares sont ceux qui utilisent une gelée artisanale, longue et coûteuse à obtenir, et plus délicate à conserver.



et des pâtés que j'achetais chez un autre boucher », raconte Daniel Grossenbacher, fondateur de la marque avec sa femme Brigitte et sa belle-sœur Maggy. « Quand ce boucher a pris sa retraite, j'ai récupéré sa recette et son matériel. » Mais la production exige de la place. Il installe un laboratoire dans la cave de sa belle-mère à Etagnières, puis un autre à la laiterie du village, et finit par lâcher la boucherie pour ne se concentrer plus que sur ce produit phare.

Le Petit Encas est créé en 2000. Mais le boom survient en 2010 : il remporte le Pâté d'Or de la Fête du goût de Lausanne, se place premier lors d'une dégustation de « A bon entendeur » et Maggy et

«Il se consomme des milliers de pâtés vaudois par jour, toutes les personnes qui passent dans le canton de Vaud devraient en avoir mangé un.»

Fabien Pairon



Fabien Pairon, chef et patron à l'Auberge Communale du Mont-sur-Lausanne, est fan de notre petit pâté « multitâche ».



Brigitte sont faites membres d'honneur de la Confrérie du Pâté-Croûte lyonnais. La consécration ! Ce coup de projecteur attire même le fameux animateur et critique gastronomique Jean-Pierre Coffe à Etagnières. « Il devait venir une heure pour visiter, il est resté tout l'après-midi », rigole Daniel Grossenbacher. Qu'a-t-il pensé du petit pâté vaudois ? « Il ne connaît pas, il a apprécié. En tout cas, il n'a pas dit que c'était de la m ! » Quelques mois plus tard, les pâtés vaudois des Grossenbacher se retrouvent à l'inauguration de la Maison Blancpain à Paris, aux côtés de Coffe.

Ce n'est pas l'unique fois que la spécialité voyage : elle est faite pour ça ! Le Meilleur ouvrier de France charcutier Fabien Pairon s'est aussi plusieurs fois mué en ambassadeur du petit pâté vaudois. Il est par exemple allé former son ami Emmanuel Renaut, autre MOF, chef du restaurant étoilé Flocons de Sel à Megève. « Maintenant, il propose des petits pâtés vaudois dans son bistro sur les pistes. Il adore ! Et les Suisses qui skient là-bas aussi. »

Le patron de l'Auberge du Mont-sur-Lausanne a aussi inscrit sa recette du petit pâté sur l'application L'Académie du goût, d'Alain Ducasse. « Je fais ce que je peux pour le produit », sourit Fabien Pairon, convaincu par le potentiel de l'encas vaudois. « C'est un produit street-food, super contemporain, pratique, reconnaissable, s'emballe-t-il. On le trouve dans les festivals, au bistro, on peut le prendre en randonnée... Le petit pâté vaudois est « multitâche », et ça c'est un sacré atout. »

Faut-il protéger le petit pâté vaudois par une IGP ?

Pour lui, la spécialité gagnerait à obtenir son IGP, comme la saucisse aux choux ou le saucisson vaudois avant lui. « Il s'en consomme des milliers par jour, toutes les personnes qui passent dans le canton de Vaud devraient avoir mangé un pâté vaudois. » Du côté des producteurs, l'IGP a pourtant peu de chances de passer... « Ah non, ça ne va pas jouer, euphémise Philippe Stuby. Parce que chacun a la meilleure recette ! »

En effet, chacun y va de ses petits secrets, aucune liste précise d'ingrédients n'étant définie. Dans Patrimoine culinaire suisse, on lit : la farce comportera du jambon haché de porc cuit et/ou de la farce à saucisson ou à saucisse à rôtir, avec une adjonction de viande de veau ou d'autres morceaux de viande possible ; la pâte brisée est confectionnée à partir de saindoux et/ou de beurre.

« L'absence de cahier des charges nous avait posé problème pour le concours », se souvient



CHÂTEAU DE
CHÂTAGNERÉAZ

Un vignoble millénaire, *Le reflet d'un Terroir d'exception*

1^{er} 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.



Philippe Stuby, qui était secondé dans sa tâche par Fabien Pairon. Il avait été décidé de n'exiger que la forme conique et d'exclure les produits de saison et de luxe comme le gibier et la truffe.

La fantaisie ? Seulement pour le pâté en croûte!

En réalité, peu se risquent à sortir des sentiers battus. « J'avais essayé d'en faire au poulet et citron confit, se souvient-il. C'était bon, mais ce n'était plus un pâté vaudois ! » Le consommateur est plus prompt à accepter la fantaisie dans un pâté en croûte vendu en tranches.

C'est là la spécialité de Fabien Pairon, intarissable sur le sujet. « Le pâté croûte, ou pâté en croûte – c'est une querelle de clochers entre Lyon et Paris – a une longue histoire. Il permettait d'utiliser la viande de porc qui restait, à une époque où tout le monde avait un cochon, qui souvent s'appelait « Rillette » ! Mettre de la viande sous gelée et dans de la pâte la conservait mieux. »

En France, où la tradition charcutière – un mot qui vient de « chair cuite », nous apprend l'ancien professeur à l'Ecole hôtelière de Lausanne – est très vivante, le pâté en croûte se décline de mille manières. « Les épices sont la signature du charcutier, dit-il. Mon père mettait un peu de fleur d'oranger dans tout. » Fabien Pairon, lui, aime utiliser du macis ou de la muscade, un bon poivre moulu au dernier moment, ou un mélange quatre épices. Il met même une touche de sucre pour contrer l'acidité de la viande, et glisse un soupçon de café dans la farce du veau.

Pour la pâte, lui ne jure que par le beurre, qu'il aromatise parfois en le fumant ou en lui ajoutant des champignons. « Le saindoux apporte davantage d'arômes, et rend le produit plus friable quand il est cuit, mais la pâte est difficile à travailler car trop souple. » Il aromatise la pâte avec du sel, du poivre et du sucre. Mais c'est surtout la cuisson qui est décisive pour le croustillant final. « On commence à 220° pour torréfier la farine durant vingt minutes, explique-t-il. Puis on termine à 95° pour faire cuire la farce. »

Le pâté en croûte, comme le petit pâté vaudois, sont des produits qui exigent une « prouesse technique », selon lui. Alors que le produit, qu'on trouvait sur tous les zincs des pintes vaudoises accompagné de son petit tube de moutarde, semble simple comme bonjour pour celui qui le déguste.

Dans tous les cas, son succès ne faiblit pas. « Les commandes augmentent encore », confirme Gaël Grossenbacher, qui vient de reprendre l'entreprise familiale avec son frère Robin. « Et comme je pense que l'apéro restera toujours ancré chez nous, il n'y a pas de raison que ça s'arrête. »

Prochain championnat du monde du pâté vaudois le 20 septembre à Aigle

« Comme je pense que l'apéro restera toujours ancré chez nous, il n'y a pas de raison que ça s'arrête. »

Gaël Grossenbacher



Gaël (en haut) et Robin Grossenbacher viennent de reprendre ensemble l'entreprise familiale Le Petit Encas à Etagnières.





VIGNERONS
ENCAVEURS
VAUDOIS

Pour vous

Partageons notre savoir-faire.

Votre région. Vaud vins.

vignerons-vaudois.ch

Dézaley-Marsens

La plus petite AOC du canton

A l'heure où le canton de Vaud révise son Règlement des vins vaudois (RVV) pour rendre son système d'appellation plus limpide pour le consommateur, une AOC méconnue du grand public refait surface dans les documents de travail: Dézaley-Marsens Grand Cru.

Pourquoi donc cette zone de 8,74 hectares, invisible dans la promotion des vins vaudois, qui annonce huit AOC (Bonvillars, Côte de l'Orbe, La Côte, Vully, Lavaux, Chablais, Calamin Grand Cru et Dézaley Grand Cru), a-t-elle droit à sa propre appellation? On est allé potasser de vieux procès-verbaux et souvenirs pour raconter l'histoire de ce bout de terre lové sous la tour de Marsens, point de repère du vignoble le plus célèbre de suisse.

La tour de Marsens, sans doute bâtie au 12^e siècle.



TEXTE
Cécile Collet

PHOTOS
David Bochud

LE GUILLON
ETÉ 2025

AOC ou pas AOC ?

Les premiers mots reviennent à Jean-François Chevalley, président de l'appellation Dézaley. Et il ne les mâche pas : « Dézaley-Marsens n'est pas une AOC ! Ce territoire est compris dans l'AOC Dézaley Grand Cru, comme le Clos des Moines et celui des Abbayes. Autrement, il faudrait faire une AOC pour tous les noms cadastraux ! » Si le Canton donne tort au vigneron dans ses documents officiels, la vérité de « bon sens » est plus nuancée.

Car il est bien question de nuances. Dans le Règlement des vins vaudois de 2009, on lit à l'article 4 (alinéa 2) : « Le vin issu des raisins récoltés sur le territoire de la commune de Puidoux sis au nord de la route de la Corniche entre le chemin de la Chapotannaz et la coulissoise de la Chenaletta a également droit à l'appellation d'origine contrôlée « Dézaley-Marsens Grand cru » (...) ». La notion « a également droit » a son importance, explique Gilles Andrey, le responsable de l'économie vitivinicole du canton, qui ajoute que la petite AOC est « un îlot géographique au sein de l'AOC Dézaley Grand Cru », mais néanmoins bel et bien « une AOC vaudoise ».

En bref, les 21 exploitants – pour 31 propriétaires – qui cultivent des vignes dans cet îlot peuvent utiliser cette appellation... ou pas. Auquel cas ils « reclassent » leur vin en AOC Dézaley Grand Cru. Dans les faits, ils sont moins de dix à afficher l'AOC confidentielle sur leur étiquette. La raison ? La plupart possèdent aussi des vignes en Dézaley hors de cette zone et ne font qu'une cuvée avec l'ensemble des raisins.

Quand le chimiste s'en mêle

Pour comprendre comment on en est arrivé là, il faut remonter le temps. Et poser les jalons d'une drôle d'histoire dans laquelle on a glissé d'une mention stigmatisante à une autre qui serait alors plutôt valorisante, car plus précise.

Historiquement, les vignerons d'Epesses qui avaient des vignes sous la tour de Marsens considéraient que c'était du Dézaley. Les vignerons d'en bas leur achetaient d'ailleurs du vrac en toute connaissance de cause. Mais en avril 1949, un arrêté cantonal délimite précisément les régions viticoles et n'inclut pas cette zone dans le cadastre du Dézaley. Et le 4 novembre 1949, l'Hoirie

Le vignoble du Dézaley et son enseigne hollywoodienne, installée en 1999 à la veille de la Fête des vignerons, s'étend entièrement sur la commune de Puidoux. Dézaley-Marsens se situe tout à l'ouest de l'appellation.





Dubois, qui vient de produire sa première bouteille (1947), avec une magnifique étiquette sur laquelle on peut lire «La Tour de Marsens - Dézaley», reçoit une lettre communatoire du chimiste cantonal : la Commission fédérale du commerce des vins à Zurich lui a transmis l'étiquette et elle «ne répond pas aux prescriptions légales».

Le fonctionnaire insiste : «Les vins récoltés autour de la Tour de Marsens n'ont jamais (le mot est souligné !) été considérés comme des Dézaley». L'étiquette, «propre à tromper l'acheteur», doit être retirée du commerce, sinon les Dubois seront déferés «aux autorités administratives». On est là face à un crime de lèse-majesté. L'Hoirie Dubois - qui deviendra plus tard Les Frères Dubois et Dubois Fils - s'exécute. «Mais mon père Marcel a toujours défendu l'idée du Dézaley-Marsens, car il avait un sentiment d'injustice», raconte Christian Dubois, qui est né et a grandi dans le hameau sous la tour.

« Le Dézaley doit rester intouchable »

On ne rigole pas avec la loi, dès lors, durant plus de dix ans, plus personne ne mentionne le mot Dézaley sur les vins issus de ces parchets. Mais à la fin des années 1950, l'Etat décide de revoir précisément pour chaque région viticole ses zones de production. Et demande aux sections régionales de la Fédération vigneronne vaudoise de se prononcer sur un avant-projet. C'est sur ce dernier

« Mon père Marcel a toujours défendu l'idée du Dézaley-Marsens. »

Christian Dubois, Les Frères Dubois

qu'apparaît pour la première fois l'idée d'inclure la zone située entre la route de la Corniche et la tour de Marsens dans l'appellation Dézaley.

Il est délicieux de lire les comptes rendus des multiples séances de la sous-section de Puidoux, commune qui englobe tout le Dézaley. Sous la présidence de David Butticaz, elle finit par accepter d'élargir les limites de l'appellation (qui ne fait que 30 ha à cette époque-là contre 53,9 ha aujourd'hui, les 8,74 de la petite AOC inclus) au-dessus de la route de la Corniche et jusqu'à la limite assez floue de la coulisse de la Chenalettaz. Mais à une condition: les vins d'en haut devront absolument s'appeler Dézaley-Marsens, «car le Dézaley doit rester intouchable», insiste Louis Bovard lors d'une séance. Le secrétaire qui prend le PV n'est autre que Marcel Dubois.

Les arguments fusent: «nombre de litres (...) partent déjà comme Dézaley et personne ne s'en plaint»; les vins sont peut-être «d'un caractère un peu différent» mais les récoltes sont «d'excellente qualité»; ces 6 ha tombent à point nommé au moment où l'agrandissement de la route du Simplon réduira la surface du Dézaley; et même, on aura «peut-être, dans quelques années, un marché européen»!

De devoir à pouvoir

Il faut attendre le règlement du 19 juin 1985 sur les appellations d'origine pour que le «doit absolument s'appeler» devienne «peut être appelé Dézaley-Marsens». Puis, le règlement de 1995 sur les appellations d'origine contrôlée ne la remet pas en question. Ce qui fait dire à Christian Dubois: «L'AOC, c'est une interprétation de quelqu'un à l'Etat, qui s'est dit: "le nom existe, il faut bien que ça apparaisse quelque part". Mais au fond, la profession n'a jamais demandé cette AOC.»

Et si elle disparaissait? «Je trouve sympa d'être dans une appellation à part, mon père m'en a parlé une vie entière. Mais c'est affectif! En fait, c'est du Dézaley.» A entendre son neveu Salomon Dubois (Dubois Fils), qui ne possède que du Dézaley «d'en haut», l'attachement au lieu-dit est intact dans la troisième génération. Et sa «Réserve personnelle de la famille» 2020 n'a rien à envier aux vins «d'en bas». Christian Dubois rit avant de conclure: «Au fond, cette AOC est un peu une revanche: ceux qui ne voulaient pas qu'on soit du Dézaley sont finalement responsables de cet état de fait.»

LES ARTISANS VIGNERONS D'OLLON
Le chasselas «Le Caviste», emblème des Artisans Vignerons d'Ollon (AVO), célèbre cette année son centenaire. Un anniversaire de taille pour cette coopérative fondée en 1906.

TEXTE
Eva Zwahlen

Des vins pleins d'émotion



L'œnologue Luis Nunes (à gauche) et Riccardo Mattei, directeur des Celliers du Chablais SA, ne produisent pas seulement des vins techniquement irréprochables, souvent primés et de haute qualité, mais aussi des vins qui racontent une histoire.

PHOTO
Louis Dasselbörne

www.cellierduchablais.ch

« Nous sommes très fiers de notre "enfant du jour" », souligne Riccardo Mattei, directeur des Celliers du Chablais SA, nés de la fusion des coopératives de vignerons d'Aigle et d'Ollon, en 2009. « Cent ans d'histoire et de tradition, cela veut dire quelque chose dans notre époque où tout va si vite ! » Le « Caviste » est le cœur de l'AVO. Il marque un tournant majeur il y a cent ans : « Avant, la coopérative vendait ses vins en vrac. A partir du millésime 1924,

elle a commencé à embouteiller ses produits. » L'étiquette, quant à elle, fut un coup de maître : le peintre Frédéric Rouge, né à Aigle, créa l'image du vigneron portant bretet et tablier de cave. Très vite, le vin d'Ollon fut surnommé « Le Caviste », bien avant que ce nom n'apparaisse sur l'étiquette elle-même...

Qualité et diversification

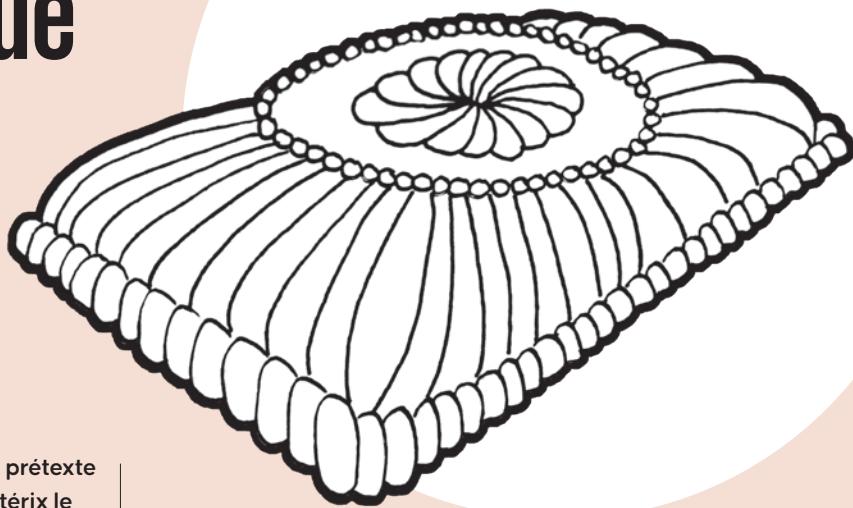
En 2006, pour le centenaire de la coopérative, le chasselas « Le Caviste » s'est enrichi de son équivalent rouge, puis rosé. Dix ans plus tard, la bouteille et l'étiquette ont été modernisées. « Un changement que nous n'avons osé faire qu'après avoir consulté nos grands clients », se souvient Mattei. Mais ce nouveau design, à la fois moderne et élégant, a été largement salué.

L'œnologue des Celliers du Chablais, Luis Nunes, également en charge de l'AVO, résume parfaitement la stratégie de la cave : « Nous proposons des vins haut de gamme et voulons démontrer que nous n'avons rien à envier aux vignerons indépendants. Produire simplement un produit技techniquement impeccable ne nous intéresse pas. Nous voulons des vins avec de la valeur ajoutée, des vins pleins d'émotions, des vins qui racontent une histoire... » Une ambition qui se heurte aux défis de la consommation rapide via un simple clic. Pourtant, la qualité de leurs vins ne fait aucun doute, comme en témoigne le premier prix obtenu au Grand Prix du Vin Suisse 2024 pour l'assemblage blanc Fumé 2023.

L'AVO (46 coopérateurs, 29 hectares de vignes), avec une production annuelle d'environ 200'000 litres de vin (dont 70 % de blanc), mise sur la qualité et la diversification. Le chasselas (65 %), le gamay (11 %) et le pinot noir (10 %) sont désormais rejoints par des spécialités rouges (9 %) et blanches (5 %). Cependant, la situation sur le marché reste tendue. « Cela touche particulièrement une appellation prestigieuse, donc plutôt coûteuse, comme la nôtre », regrette Riccardo Mattei. « Mais il y a toujours eu des cycles. Nous ne devons pas nous apitoyer sur notre sort, mais tirer le meilleur parti de la situation. » Luis Nunes acquiesce avec détermination : « Après tout, nous aimons ce que nous faisons, comme tous les vignerons avant nous... »

Le pâté...

croûte que croûte!



La querelle pourrait servir de prétexte à une nouvelle aventure d'Astérix le Gaulois. Une grosse bagarre entre les charcutiers de Lugdunum et ceux de Lutèce, par Toutatis!

La rixe n'a d'ailleurs toujours pas trouvé son épilogue, faute de vainqueur. Depuis des lustres, les Lyonnais plaignent pour le « pâté-croûte » et les Parisiens ne jurent que par le « pâté EN croûte »...

Eh bien, les uns comme les autres se fourrent le doigt dans la mie jusqu'à la levure ! Les deux appellations ne sont que de vulgaires pléonasmes ! * Au Moyen-âge, le mot « pâté » désigne la pâte, pas la farce, et toc ! Durant des siècles, on enrobe des morceaux de charcuterie d'une pâte épaisse et indigeste, pas pour les améliorer, juste pour les protéger. Le film alimentaire d'alors a des allures de mortier pour maçonnerie d'ouvrage fortifié !

Au cours de la Renaissance, la recette s'améliore. La pâte généreusement travaillée au beurre s'affine, les farces sont délicates, à base de viandes de plus en plus nobles.

Bref, dans le pâté, tout est bon...

En attendant... l'excellence, l'archétype, le parangon du pâté : l'Oreiller de la Belle Aurore.

CONFIDENCES SUR L'OREILLER...

« Lorsque l'on coupe l'Oreiller de la Belle Aurore, le parfum des truffes noires mêlé au fumet des viandes embaume la salle à manger ; les tranches tombant sous le couteau présentent l'aspect d'une mosaïque de couleurs vives et variées et sont imprégnées des sucs d'une gelée vineuse couleur d'or », écrit en 1892 Lucien Tendret, neveu de Jean-Anthelme Brillat-Savarin, dans un ouvrage consacré à son illustre tonton.

L'Oreiller (30kg !), dont la forme rectangulaire évoque un coussin, regorge de viandes nobles - canard, chevreuil, biche, pigeon, lapin - agrémentées de farces de veau et de cochon, de foie gras et de truffes noires de Provence.

Et Aurore dans tout ça ? Ou plutôt Claudine-Aurore Récamier. C'est la mère de Brillat-Savarin, dont Lucien serait tombé secrètement amoureux ! Ce serait en l'honneur de la dame (grande amatrice de gibier) que Lucien Tendret aurait, selon la légende, créé le sublime pâté... Mais l'histoire officielle de la gastronomie attribue à Brillat-Savarin la paternité du chef-d'œuvre, toujours au menu de certaines grandes tables.

A moins... à moins que Claudine-Aurore, pas maladroite du tout aux fourneaux, n'en soit la véritable auteure ? Le mystère reste entier...

TEXTE
Pascal Besnard

ILLUSTRATION
Léa Hinderer

* Lire en page 38
l'article sur le Petit Pâté vaudois (exempt de pléonasme !)

François Schenk, ambassadeur de la maison, et André Fuchs, directeur général du marché suisse, misent sur des marques et des domaines lisibles après avoir récemment inauguré leur éco-chai.

François Schenk & André Fuchs

La maison Schenk et son nouveau site de production écoresponsable à Rolle

Comment se porte le marché du vin vaudois ?

FRANÇOIS SCHENK Il subit ce que subit la viticulture mondiale: une baisse de la consommation, qui s'est un peu accélérée ces dernières années. Le marché est à deux vitesses: il reste une majorité de gens très sensibles au prix, qui achètent des «vins de consommateurs», alors que d'autres sont vraiment prêts à payer plus cher pour la qualité de «vins d'amateurs».

ANDRÉ FUCHS Le marché des vins blancs est stable surtout grâce aux blancs aromatiques, mais le chasselas souffre beaucoup de son positionnement mal valorisé. On sent une progression pour les vins tendus et aromatiques plutôt que pour les vins lourds et riches.

Quel secteur vissez-vous ?

fs Nous n'abandonnons pas les vins de consommateurs, évidemment. Nous développons nos diverses marques parce qu'elles marchent bien et qu'elles sont reconnues. Il y a une reconnaissance aussi pour des marques un peu «vintage» comme Le Coup de l'Etrier. Là aussi, il y a deux tendances, ceux qui cherchent la tradition et ceux qui veulent de l'innovation. Enfin, avec nos domaines, nous visons le haut de gamme.

Que pensez-vous de la réforme des AOC vaudoises ?

af Une réforme était nécessaire mais il faut trouver le moyen de bien mettre en valeur les grands crus. Nous sommes favorables à la limitation des cépages autorisés pour ces derniers.



FS Nous devrions peut-être revoir l'en-cépage par rapport à la demande du consommateur, qui boit aujourd'hui différemment. Est-ce qu'on doit vraiment planter du malbec ou du tempranillo ici? En revanche, pourquoi pas du chardonnay puisque nous partageons l'histoire et le climat de la Bourgogne? Il y a des chardonnays très chers en Bourgogne et très quelconques ailleurs. Mais il manque de bons chardonnays abordables dans le milieu de gamme.

Où en êtes-vous de votre conversion au bio?

FS C'est une volonté de la famille. Les trois quarts des domaines sont déjà certifiés en bio et le reste est en reconversion.

Et ils seront tous bouchonnés en liège ?

AF C'est le cas des premiers grands crus et des vins à plus de 15 francs. Le liège a une image de qualité, particulièrement à l'étranger, alors que la capsule est parfois déconsidérée. Aujourd'hui, avec les Diam 10, nous n'avons pas de problème de conservation de nos vins.

FS La capacité de vieillissement est importante. Quand je fais déguster nos chasselas à l'étranger, ce sont toujours ceux qui ont quelques années qui emportent l'adhésion. Les jeunes chasselas suscitent peu d'émotion hors de Suisse.

Des vins bio et maintenant une nouvelle cave durable. Qu'est-ce qui vous a fait changer votre projet?

FS Cette volonté de durabilité de l'outil de production accompagne le passage en bio de nos domaines. Entre les premières réflexions et le projet actuel, il s'est passé dix ans et les choses ont changé. On peut même dire que le marché n'a jamais autant changé que pendant ces dix ans. Nous l'avons vu suffisamment tôt, heureusement, pour pouvoir adapter notre stratégie. Nous avons aussi décidé de revitaliser nos autres sites de production en Valais, à Aigle, à Vevey, à Treytorrens et à Morges, même si cela nous coûte plus qu'une centralisation.

AF En dix-quinze ans, les réflexions par rapport au développement durable ont été profondément modifiées. Aujourd'hui,

avec cette nouvelle cave, nous produisons notre propre électricité avec 1400 panneaux solaires, nous n'utilisons plus de mazout. Le chauffage des bâtiments et la thermorégulation des cuves se fait par l'eau du lac. Bref, aujourd'hui, le bâtiment économise 600 à 700 tonnes de CO₂ par an.

Et la construction elle-même a répondu aux mêmes critères ?

AF Oui. Nous avons utilisé 600 m³ de verre concassé dans nos fondations. La cave elle-même est construite avec 2700 m³ d'épi-céa vaudois. Nous avons récupéré 160 m³ de terre sur notre site pour faire des murs en pisé. Les bâtiments sont isolés avec 2800 m³ de liège récupérés des déchets de fabrication des bouchons. La conception est vraiment en harmonie avec la nature. Notre secteur se trouve face à des enjeux majeurs, notamment en matière de viticulture durable et d'adaptation aux bouleversements climatiques. Nous mettons donc en place des actions concrètes pour y répondre.

FS Nous cherchons aussi à réduire le poids de nos emballages, à privilégier le train pour le transport. Bref, nous visons la neutralité carbone pour 2050.

Y a-t-il toujours le projet d'ouvrir une œnotthèque sur le site?

FS Il y a toujours le projet, mais nous étions occupés par la construction jusqu'à maintenant. Nous cherchons surtout un nouveau modèle d'affaires par rapport à Aigle ou le Mont-d'Or en Valais. L'endroit ne doit pas seulement faire la promotion de nos vins mais aussi être rentable. Ce sera sans doute un peu plus sophistiqué, forcément différent. L'œnotourisme de manière générale est un axe de développement essentiel.



«Il reste une majorité de gens très sensibles au prix, qui achètent des vins de consommateurs.»

François Schenk

«En dix-quinze ans, les réflexions par rapport au développement durable ont été profondément modifiées.»

André Fuchs

QUELQUES DATES

1893

Charles Schenk lance son négoce.

1910

Son fils Arnold bâtit un groupe à l'international, aujourd'hui actif dans 64 pays.

2007

Schenk Suisse commence à réfléchir à une nouvelle cave.

2009

Etude des sites possibles. Rolle est retenu.

2014

Plan de quartier avec les nouveaux logements et la nouvelle cave.

2019

Schenk lance un nouveau projet en redynamisant ses autres sites de production.

2025

Inauguration de l'éco-chai de Rolle.

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

THIBAUD GARDETTE



→ Thibaud Gardette, sommelier, reprend le Casino de Morges avec Remy Gravelaine, cuisinier. Le duo s'est rencontré dans la brigade de Franck Giovannini à l'Hôtel de Ville de Crissier. C'est André Hoffmann, l'un des investisseurs du trois-étoiles, qui a racheté la société du Casino de Morges et les a engagés. Originaire de Corse, Thibaud Gardette est âgé de 28 ans.

des



Gabriel Monnet

MICHAËL WYLER

→ Michaël Wyler, boucher à Lucens, a décroché la 3^e place au Swiss Cervelas Summit, catégorie « dégustés froid ». La compétition vivait en 2025 sa deuxième édition. Les dégustations ont eu lieu au domaine viticole des Marnes, à Constantine, tandis que la remise des prix s'est déroulée à Berne le 7 avril. Véritable « boucher à l'ancienne », Michaël Wyler confectionne uniquement des produits faits maison.

Les gens



SÉBASTIEN RITHNER

→ Sébastien Rithner est le nouveau gérant de la Pinte du Paradis, en face du château d'Aigle, depuis le 1^{er} mai. Située dans la Maison de la Dime, future Maison du chasselas, la Pinte du Paradis est un restaurant historique. Sébastien Rithner remplace M. Da Graça aux fourneaux. Au fil de ses 20 ans de carrière, le cuisinier a notamment été chef pâtissier pour Philippe Rochat, à Crissier.



CHRISTOPHE LEYVRAZ

→ Christophe Leyvraz prendra la direction de Vaud Promotion dès le 1^{er} septembre. Il occupera le poste laissé vacant par Florence Renggli. Professionnel aguerri notamment dans le domaine du tourisme d'affaires, Christophe Leyvraz était directeur du Comptoir Suisse jusqu'en 2013. Actuellement, il officie en tant que Chief Customer Officer au SwissTech Convention Center de l'EPFL.



CONRAD BRIGUET

→ Conrad Briguet est le nouveau président de l'association VINEA, depuis l'automne dernier. Installée à Sierre, VINEA organise le Grand Prix du Vin Suisse, le Mondial du Pinot Noir et le Mondial du Merlot. Le Valaisan a accepté cette fonction à peine quelques mois après son départ de la haute école de Changins pour une retraite bien méritée. Il a dirigé l'école de viticulture et œnologie pendant 18 ans.

→ Vincent Chollet a remporté le prix du meilleur Plant Robert. Ce concours a été mis en place en mars par Slow Food Vaud et l'Association du Plant Robert. Pour la troisième année consécutive, un jury d'experts a sélectionné ses cinq crus favoris du millésime 2023. Le Plant Robert Clos de la Maisonnette du vigneron d'Aran a été choisi par le public à l'issue d'une belle soirée de dégustation.

VINCENT CHOLLET



vignes

**29 OCT.-
02 NOV. 2025**
ESPACE GRUYÈRE



f **g** **t** goutseterroirs
GOUTS-ET-TERROIRS.CH

INVITÉS D'HONNEUR



LIECHTENSTEIN



JAGDSCHWEIZ
CHASESSUISSE
CACCIA SVIZZERA
CATSCHASVIZZA



PARTENAIRES



RAIFFEISEN

PARTENAIRES MEDIA



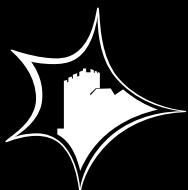
**Vue imprenable sur le Lac Léman et les Alpes
Confort moderne 3 étoiles**

Hôtel du Port
Quai Grand'Rives 6
1844 Villeneuve



hotel@duport.ch

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



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

Bois ce vin

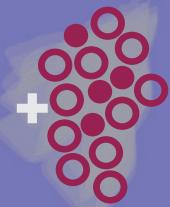


Confrérie du Guillon
Fondée en 1954 Les vins vaudois

**et sois
bon
comme
Tui**

« 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



WYSCHIFF
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.

Kommende Anlässe / Prochains événements 2025:

Solothurn / Soleure	06. – 09.11.2025
Zug / Zug	13. – 16.11.2025
Lausanne	20. – 21.11.2025



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

Wein massvoll geniessen





Non, il ne s'agit pas là du déficit du canton de Vaud, mais bien d'un chiffre autrement plus préoccupant: celui de la consommation de vin en Suisse depuis 2021. En 2024, ce sont 8 % de litres en moins qui ont été bus par rapport à l'année précédente. Plus alarmant encore, les vins suisses eux-mêmes subissent une chute vertigineuse: une baisse de 16 % qui n'a pas manqué d'alerter la Confédération, désormais officiellement « préoccupée ».

Et pourtant...

Nos vigneronnes et vigneronns ne ménagent ni leur peine ni leur passion. A la recherche constante d'excellence, ils façonnent des vins toujours plus fins, plus expressifs, plus enracinés dans leurs terroirs. L'Etat, de son côté, déploie des mesures de soutien et de promotion. Le cadre législatif s'améliore, les outils se renforcent. Et malgré tout, ces efforts se heurtent à une réalité déroutante, qui met à mal le moral de toute une branche.

LE MOT DU GOUVERNEUR ÉRIC LOUP

La confrérie, elle, ne fléchit pas. Fidèle à sa mission, elle continue d'œuvrer pour faire rayonner les vins vaudois. Dans cette revue, vous découvrirez les crus présentés lors de nos ressats: une nouvelle occasion, au-delà des soirées elles-mêmes, de repérer un vin qui vous aura séduit – et de le retrouver chez son producteur. Chaque vigneron dont un vin aura été servi recevra d'ailleurs un diplôme, qu'il pourra fièrement exposer dans son carnotzet, témoin du lien privilégié avec le château de Chillon. Mais cela ne suffira pas.

Debout, membres du Guillot!

Participez aux événements organisés par nos domaines, comme les caves ouvertes. Visitez la plateforme www.vaudvins.ch. Mieux encore: partez à la rencontre de nos familles vigneronnes, dans chaque coin du canton. Dégustez, échangez, achetez. Et surtout: partagez. Faites découvrir à vos proches ces trésors du vignoble, afin qu'eux aussi deviennent les ambassadeurs de cette richesse trop souvent méconnue.

Capite – et non capituler!

Et pourquoi ne pas simplement aller flâner dans les vignes? Depuis peu, la législation permet aux vigneronns d'exploiter ces petites « capites » — charmantes guérites nichées au cœur des coteaux, souvent là où le panorama coupe le souffle. Elles deviennent des haltes idéales pour déguster, contempler... et célébrer la vigne.

Merci d'avance pour votre engagement. Joyeuses découvertes, belles rencontres... et santé à nos grands vins vaudois!



Les ressats de la

paie



TEXTE
Alexandre Truffer

ILLUSTRATION
Dominique Studer

LE GUILLON
ÉTÉ 2025

Cet été, la capitale olympique accueillera la fête fédérale de gymnastique. En l'honneur du retour en terre vaudoise de la plus importante manifestation sportive helvétique, la Confrérie du Guillon a organisé les ressats de la Palestre. Côté nutrition, le chef Romain Pailleraud avait pris la précaution de prendre le cochon en sandwich entre la truite et la lotte. Des vins prime-sautiers, élégants mais bien charpentés s'inséraient harmonieusement dans ce régime presque spartiate. Encouragés par des trompettes enthousiastes et des gais compagnons à l'unisson, les convives ont parfaitement maîtrisé ce pentathlon gastronomique. Et pour que l'adage « mens sana in corpore sano » ne reste pas lettre morte, chantres et clavandiers ont disserté avec brio et égrené les jeux de mots sur les maux et les egos d'un monde qui suit le tempo dicté de Mar el Lago. Nul doute qu'Héraclès, Appolon, Dionysos et Aphrodite ont regardé ces ressats avec envie et qu'ils auraient bien échangé leur immuable nectar pour un petit verre de grand vin vaudois.

stre

Jean-Daniel Suardet a son verre à la main. Le tonneau est rempli. Le tirer au guillon peut commencer.



LES PERLES DES RESSATS DE LA PALESTRE



«Palestre, au début, pas leste sur la fin.»

« J'ai arrêté de faire du sport il y a vingt ans. Sans patche, sans acupuncture, sans psychothérapie: juste par la force de la volonté.»

« Je suis plus à l'aise au bar qu'aux parallèles.»

« J'ai lu qu'une fois rebouché, le vin se conserve pendant deux jours. C'est faux! Je suis revenu après quelques heures et la bouteille était vide!»

« N'oublions pas que derrière le mâle alpha se trouve le mâle bêta.»

« Je suis plus orienté jus de raisin que judo.»

« Le saviez-vous: on active 14 muscles en ouvrant une bouteille de vin. Le sport, c'est génial! »

« En gym, comme dans le vin, on part toujours du moût pour aller vers le charpenté.»



PHOTO
Romain Rochat

25.04.2025

COMPAGNON D'HONNEUR

Robert Malcolm Fox (1)
Bâtonnier vaudois 2024-2025
Lausanne

COMPAGNON MAJORAL

Romain Paillereau
Chef de cuisine du
restaurant des Trois Tours
Bourgillon

COMPAGNON MINISTÉRIAL

Helena Crisinel
Community manager
Roche VD

COMPAGNON

Michael Cressier
Lausanne

Loïc Curchod
Lausanne

Laurent de Gennaro
Préverenges

Stefan Glatz
Lugnorre

Léonce Huguet
Payerne

Philippe Koch
Epalinges

Etienne Lorent
Lausanne

Maxime Margairaz
Chebres

Tim Petter
Faoug

Léonie Wahlen
Gland

Danielle Waser
Mézières VD



← Avec le nouveau protocole,
le tirer au guilon, qui a lieu
devant une large assemblée,
est toujours aussi redouté.



↑ Le cotterd du
Jura bien représenté.



↑ Quentin Racine fait
l'éloge du bâtonnier vaudois
Robert Malcolm Fox.

→ Le cotterd du Tessin prêt à vivre la magie de Chillon!

↓ Bois ce vin,
Ludovic Lin, et sois
bon comme lui!



L'élegance reste une vertu cardinale du Guillon.

26.04.25

COMPAGNON D'HONNEUR

Fabio Corti
Président central de la Fédération Suisse de Gymnastique Besazio

COMPAGNON JURÉ

Ludovic Lin (2)
Chapeau Noir 2024
Œnologue au Domaine Fauquex Thierrens

COMPAGNONS

Alain Chamot
Paleyzieux
Michel Dedomenici
Villars-Tiercelin
Julien Duay
Progens
Marie Giroud
Froideville
François Hohlfeld
Lausanne
Joël Liardet
Lausanne
Julie Martin
Aigle
Olga Moroni
Canobbio
Patrick Muller
Cheseaux-Noréaz
Javier Röel
Lausanne
Olivier Salamin
Lausanne
Michele Zago
Lugano

[Plus de photos](#)





← Fabrice Welsch présente le directeur de Prométerre pour son intronisation.



02.05.2025

COMPAGNON MAJORAL

Benjamin Payot (3)
Président de l'Association Cantonale Vaudoise de Gymnastique
Le Mont-sur-Lausanne

Martin Pidoux (4)
Directeur de Prométerre
Romont

COMPAGNONS

Ljatif Bajramovic
St-Légier-La Chiésaz

Karin Binder
Urdorf

Steve Binggeli
Gland

Daniel Cimon
Ecublens VD

Stéphane Demierre
Aclens

Valentin Dépraz
Corsier-sur-Vevey

Eddy Gaspoz
Granges-près-Marnand

Ismail Hussein
Ogens

Laurent Kobi
Blonay

Gilles Perey
Yverdon-les-Bains

Nicolas Romanens
La Rippe

Beat Scherrer
Ebikon



↑ En cave ou en salle,
la pause photo est
indissociable de l'apéro.



← La conseillère d'Etat Isabelle Moret (tout à gauche) en bonne compagnie.



↑ Tirer au guillon?
Facile, je le fais sans
regarder et avec le sourire!



↑ Le préfet du cordon de Berne, Hans-Ulrich Haldimann, bien entouré.



→ Dernier cliché d'Olivier Thibaud avant qu'il ne reçoive sa chaîne de conseiller.

03.05.2025

COMPAGNON D'HONNEUR

Michel Cruchon
Président de Suisse Grèle,
viticulteur
Echichens

Akemi Sugiyama
Importatrice et ambassadrice des
vins suisses au Japon
Tokyo

CONSEILLER

Olivier Thibaud (5)
Directeur de la Caisse d'Epargne
d'Aubonne
Chavornay

COMPAGNON

Laurence Bassin
Marchissy

Jonathan Busset
Les Diablerets

Laura Cruchon
Echichens

Thierry Despland
Mathod

Jean-Marc Granger
Echallens

Alexandre Gygax
Essertines-sur-Yverdon

Murielle Henchoz
Bevaix

Patrik Henriod
Blonay

Aurélia Joly
Grandvaux

Georg Krause
Bussigny

Raoul Michoud
Cossigny-Ville

Raffaël Vonovier
La Conversion

Plus de photos



Comment sont choisis les crus qui vont enchanter les soirées du Guillon ? Découvrez les secrets de Thierry Walz.

La quête du graal pour les ressats

Thierry Walz a de la bouteille, beaucoup de bouteilles. L'ancien directeur de ce qui s'appelait encore Uvavins (Cave de la Côte aujourd'hui) est en charge des crus de la confrérie depuis 2001 et cela a peut-être occasionné quelques-uns des cheveux gris qui lui donnent cet air respectable. Parce que c'est lui, le maître de cave, qui va choisir, finalement, les plus de 5000 bouteilles qui seront servies à Chillon pendant les ressats. Et les choix sont forcément cornéliens.

La Confrérie du Guillon a la mission de « défendre et illustrer les vins vaudois ». Avec cette mission, les ressats doivent donc proposer ce que le canton a de meilleur à offrir, et ce qui conviendra le mieux aux mets délicats préparés par les restaurateurs de l'année. Le maître de cave va pourtant constituer sa réserve sans savoir encore ce que préparent les chefs invités. Question de timing.



Sélection anticipée

Tout commence en effet plus d'une année à l'avance, au mois d'avril, par un appel d'offres envoyé à plus de 400 viticulteurs du canton (premier secret : il l'envoie à tous ceux qui ont renseigné leur adresse électronique sur le site de l'Office des vins vaudois). Il y précise ses besoins, en particulier la taille des lots (300 bouteilles pour une série de quatre ressats, 450 pour six).

Le maître de cave en pleine dégustation des échantillons de l'année.

Les vignerons intéressés envoient alors des échantillons des vins qu'ils proposent. « Cela dépend des millésimes, explique le grand tastevin. Pour un millésime compliqué comme 2021, je n'ai reçu qu'une soixantaine de propositions. Alors que pour 2023, j'en avais 200 ! » Ces échantillons sont ensuite dégustés à l'aveugle par la commission de dégustation de la confrérie (deuxième secret : il est quand même précisé sur le vin chemisé le lieu de production).

Ces dégustateurs vont sélectionner au mois de juillet les vins potentiellement achetables. Mais c'est bien le maître de cave qui fera le choix final parmi ces derniers. Car il doit tenir compte des quantités disponibles, et veiller à l'équilibre des régions viticoles parmi les cinq vins qui seront servis aux ressats. Un exercice multiplié par trois puisque l'année compte trois séries de ressats.

« On me dit parfois que certaines caves sont davantage représentées que d'autres. C'est faux. Mais il est vrai que la taille des lots demandés avantage des maisons qui ont des productions un peu plus importantes. Et c'est comme au loto, 100% des gagnants ont tenté leur chance. Si un vigneron n'envoie pas d'échantillon, il ne sera jamais pris. » Troisième secret : au moment de la commande, Thierry Walz tient aussi compte de l'historique des achats au moment de départager deux vins potentiels. S'il a commandé récemment des cartons à une cave, il privilégiera l'autre par équité.

Des accords à trouver

Une fois les bouteilles soigneusement encavées à la Cave Mayor de Vevey, arrive un nouveau casse-tête : accorder les vins qu'il a achetés aux menus concoctés par les différents restaurateurs. Notre grand échanson fait bien sûr partie de la commission du choix des chefs et des menus qui va valider, peaufiner, affiner, déguster les plats proposés aux ressats. C'est là que le choix final des vins est effectué. Quatrième secret : il arrive régulièrement qu'on demande au chef de modifier un plat, par exemple de remplacer un ingrédient qui ne met

pas le cru en valeur ou qui lui porte sérieusement ombrage. Et comme on veut mettre les vins en lumière...

Ne reste ensuite qu'à attendre les soirées de Chillon, où Jean-Philippe Mayor, chef des cavistes, et ses troupes apporteront les quantités nécessaires chaque week-end. C'est alors l'occasion de vérifier si les choix faits il y a longtemps ont été judicieux, et d'admirer la formidable capacité d'évolution des vins vaudois quand on leur laisse le temps de prendre... de la bouteille.

La révélation des vins des ressats

Sur le menu des ressats ne sont annoncés que le(s) cépage(s) et le lieu de production des vins servis, pour suivre la mission de promotion des vins vaudois en général et pas d'un producteur en particulier. Mais désormais, il sera possible de savoir exactement ce qu'on a bu sur le site internet de la confrérie, en suivant le QR code ci-contre.



LES VINS DES RESSATS DE PRINTEMPS 2025

- **Lavaux AOC Epesses 2022**
Les Frères Dubois, Cully
- **Côtes de l'Orbe AOC Gamaret et Garanoir 2023**
Cave du Château de Valeyrès,
Valeyrès-sous-Rances
- **Chablais AOC Villeneuve 2022**
Obrist SA, Vevey
- **La Côte AOC Garanoir 2022**
Cave de La Côte, Tolochenaz
- **Dézaley Grand Cru AOC 2023**
Domaine de la Chenalettaz,
Le Treytorrens en Dézaley

Au moment de la dégustation, les vins sont chemisés, mais leur lieu de production est indiqué.



« carnot

Come si dice in italiano ?

TEXTE
Cécile Collet

PHOTOS
Romain Rochat

LE GUILLON
ÉTÉ 2025



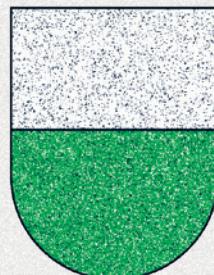
zet >>



C'est le mot « harmonie » qui vient directement à l'esprit de Matteo Huber lorsqu'on le questionne sur son étrange idée : créer un carnotzet vaudois au Tessin. « A l'intérieur, en haut de quelques marches d'escalier, il y a un petit coin où j'ai installé un canapé et le vieux soufflet de forgeron appartenant à ma tante qui vivait à Saint-Prex, seul objet qui me relie directement au canton de Vaud, explique le préfet du Tessin. Alors si d'aventure on se chamaillerait un peu, il n'y a qu'à monter là, on peut tenir à deux ou trois, et c'est sûr, on en ressortira tous amis. C'est le coin de l'harmonie ! »

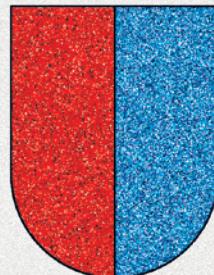
Mais pourquoi donc se chamaillerait-on dans les deux caves voûtées du nouveau Carnotzet Ticino, inauguré dans la maison paroissiale de Lamone, près de Lugano, le 5 avril dernier ? Le conseiller fédéral et com-

Si le mot vaudois ne se traduit pas, il a désormais sa concrétisation à Lamone, près de Lugano, grâce au Préfet du Tessin Matteo Huber. Le « Carnotzet Ticino », premier local de dégustation de la Confrérie du Guillot hors du canton de Vaud, a été inauguré le 5 avril en présence d'Ignazio Cassis.



pagnon d'honneur Ignazio Cassis, qui avait répondu présent à l'invitation de Matteo Huber, a livré quelques pistes dans son discours : « Levons nos verres à cette nouvelle maison du vin, qu'elle soit un lieu de rencontres, de rires, ou de débats enflammés sur qui a vraiment inventé la raclette (nous, évidemment !) » Les Valaisans de passage auront bien besoin d'aller s'asseoir un moment dans le coin de l'harmonie après pareil affront.

Mais si tout est prévu pour pouvoir aisément déguster une fondue dans le carnotzet, c'est surtout de vin qu'il y est question. Quel vin ? « N'importe lequel, pourvu que le vigneron soit confrère ou compagnon du Guillot », répond Matteo Huber, lui-même producteur (Tenuta Arca Rubra) dans le vignoble de Montagnola, en parallèle de sa profession d'architecte et urbaniste. Bien sûr, le vin vaudois trône



en majesté dans la cave, qui propose plus de 80 références de vignerons vaudois membres de la confrérie. Pour l'instant, une douzaine de vins tessinois attendent aussi dans les casiers qu'on veuille bien les ouvrir. Le reste viendra plus tard, espère l'initiateur. Et pourquoi pas créer d'autres carnotzets hors les murs où serait transposé le «génie des lieux» garant de la convivialité? Les producteurs propriétaires d'un sautoir issus du reste de la Suisse sont désormais avertis!

Car Matteo Huber l'assène : « La Confrérie du Guillon a été fondée en 1954 pour louer les vins vaudois, mais en s'ouvrant à ses dix cottedrs, elle s'est ouverte à la Suisse, et même à la Savoie. C'est une confrérie pour le vin, c'est tout! » Le gouverneur Eric Loup n'est pas allé jusque là dans son discours inaugural, mais, singeant un chef d'Etat bien en vue dont on taira le nom, il a brandi un décret signé de sa main énergique, qui dit :

« L'union spirituelle et œnologique entre Vaud et Tessin : une alliance si improbable que les tonneaux ont demandé conseil à la barrique. »

Ignazio Cassis

« En cet an de grâce 2025, le cinquième jour du mois d'avril, à Lamone, dans le canton du Tessin, je décrète que jusqu'à la fin du monde, il ne sera jamais pris de droits de douane ni sur les ventes de vins tessinois aux Vaudois, ni sur les ventes de vins vaudois aux Tessinois. »

Quant à Ignazio Cassis, il a loué « l'union spirituelle et œnologique entre Vaud et Tessin. Une alliance si improbable que les tonneaux ont demandé conseil à la barrique. » Il s'est risqué à une description anthropomorphique : le

Le gouverneur Eric Loup,
le conseiller fédéral
Ignazio Cassis, le président
du Grand Conseil vaudois
Jean-François Thuillard, le
conseiller d'Etat tessinois
Norman Gobbi, le directeur
de Swiss Wine Promotion
Nicolas Joss et le préfet du
Tessin Matteo Huber.





chasselas serait « noble, élégant, léger... un vin qui sait murmurer » tandis que le merlot est « passionné, charpenté, parfois un peu tête... comme les Tessinois ». On peut donc en déduire que le Vaudois a le chuchotement occasionnel.

Enfin, l'élu a applaudi des deux mains la création de ce carnotzet en terres tessinoises, qui permet enfin aux habitants du canton d'aller boire ailleurs ! Soit dans un lieu neutre où il ne serait pas nécessaire « d'évoquer la grappa de l'oncle ou la fameuse vendange de 1997 qui ne reviendra jamais » et où il serait même possible de dire tout haut : « J'aime aussi le chasselas ! » Sans révéler ses préférences à lui, Ignazio Cassis a conclu en rappelant que « le meilleur vin est toujours celui qu'on partage ».

Egalement présents à l'inauguration, le conseiller d'Etat tessinois Norman Gobbi et les présidents du Grand Conseil Michele Guerra (TI) et Jean-François Thuillard (VD) ont acquiescé. Avant d'aller tirer au guillon, grâce au tonneau installé à l'entrée du carnotzet, puis de trinquer en faisant tinter leurs petits verres vaudois, sous les enseignes rutilantes de Swiss Wine Vaud et Swiss Wine Ticino.

Carnotzet Ticino, via Girella 41,
Lamone. www.guillon-ticino.ch

COMMENT ÇA MARCHE ?

Le Carnotzet Ticino est un lieu ouvert à tous les membres de la Confrérie du Guillon, qu'ils soient sœur ou frère de robe, dame compagnon ou compagnon, qui veulent y emmener leurs amis. D'une surface de quelque 80 m² sur deux salles voûtées, il peut accueillir une vingtaine de personnes assises à l'intérieur, autour d'une grande table conviviale. Une salle plus grande existe au rez-de-chaussée de la maison de paroisse, tout comme une grande cour arborisée, et peut éventuellement être louée pour une plus grande manifestation.

Une centaine de vins, vaudois et tessinois, mais à terme peut-être aussi d'autres cantons suisses, sont rangés dans de jolis casiers aménagés dans une cave toute refaite par l'hôte des lieux. Les bouteilles sont disponibles au prix producteur. Un site internet dédié répertorie les vigneronnes et vignerons ainsi que les vins qu'ils et elles mettent à disposition. Une petite fiche présente également chaque domaine. Il suffit ensuite d'aller se servir à la cave et de payer sur place via Twint.

Quatre grands caquelons à fondue, des verres et une cuisine semi-industrielle avec lave-vaisselle sont disponibles. « Et une Berkel H9 sur pied ! » insiste Matteo Huber, fier de sa trancheuse rouge qui réduira n'importe quel prosciutto, salame ou coppa tessinois en fines rondelles. Pour remplir sa vocation promotionnelle, le carnotzet affiche aussi une carte géante du vignoble vaudois et de ses AOC. « Il faut savoir d'où vient le vin qu'on boit », justifie Matteo Huber. Le wi-fi et du matériel multimédia permettent de diffuser une présentation lors de l'accueil de clients par exemple.

Afin de réserver un moment au carnotzet, il suffit de remplir le formulaire disponible sur le site (on y trouve aussi l'agenda du Cotterd du Tessin). Puis une clé électronique est activable par le biais du téléphone portable. Une petite location est perçue afin de couvrir les frais (rénovations et petit loyer mensuel).

Pour se rendre au Carnotzet Ticino, rien de plus simple : depuis Lugano, le train vous emmène à Lamone-Cadempino en 4 minutes ; la via Girella 41 se trouve juste à côté de la gare. En voiture, cela vous prendra 15 minutes. Et si, arrivés devant le Centro parrocchiale, vous ne trouvez pas, cherchez l'emblème du Guillon fiché au-dessus des escaliers menant à la cave, c'est là !

Guillonneur de Zurich

La nouvelle génération chasselas

Contrastant avec l'image d'une Suisse alémanique plutôt friande de vins rouges « sudistes » puissants et capiteux ou de blancs aromatiques et flatteurs, le dernier guillonneur de Zurich a rassemblé une assistance acquise aux crus vaudois, dont une proportion réjouissante de milléniaux fans de chasselas.

↓ « Je suis jeune, il est vrai, mais aux âmes bien nées...»

↓ Le préfet de Zurich ne connaît pas le fossé générationnel.



Cadre inédit, préfet fraîchement adoubé

Tout beau, tout neuf! Le guillonneur de Zurich étrennait le 17 janvier un nouveau cadre et un nouveau préfet. Après des années de sédentarisme au Belvoirpark, notre ambassade des bords de la Limmat a transféré sa success story au centre-ville dans la Zunfthaus zum Grünen Glas, siège de la corporation Riesbach. D'emblée, les armoiries de cette gilde, arborant une serpe de vigne, promettaient une soirée placée sous le signe du vin. L'imposant décor accueillait sous des fresques historiques huit tables de dix convives enthousiastes à l'idée d'une exploration guidée des vins vaudois. Le maître de céans, Jean-Marc Hochstrasser, enrobé depuis à peine trois mois, présidait sa première manifestation sur ses terres.

Epreuve redoutable, mais challenge stimulant

Attendu par tous, redouté par certains, entraîné activement par quelques inconditionnels, le traditionnel concours Jean-Louis a magistralement lancé la soirée. Le chasselas, cépage subtil, ne révèle pas d'emblée à tout un chacun son terroir d'origine et il n'était certes pas aisément de distinguer à l'aveugle cinq crus du millésime 2023 (voir listing page de droite).

Toutefois, grâce aux commentaires éclairés du légat Thierry Maurer et d'Olivier Bucheli, représentant la Cave de la Côte, à l'honneur ce soir-là, les 74 concurrents se sont constitué une provision de repères suffisamment convaincants pour que près de la moitié (sans doute un record !) tirent leur épingle du jeu en identifiant au moins trois des cinq provenances. Huit palais particulièrement aguerris ont même réussi un sans-faute, le tirage au sort souriant à Adrian Spiess, promu pour un soir fer de lance de la nouvelle vague des amateurs de chasselas.

Cave talentueuse et champions du monde

Après l'élévation des esprits, une ascension plus prosaïque a conduit les participants au premier étage où s'est poursuivi lors de l'apéritif le stage pratique dévolu à notre cépage identitaire, sous forme d'un Morges Vieilles Vignes 2023 de la cave invitée, un producteur qui maîtrise brillamment son sujet puisqu'il a remporté le Mondial du Chasselas en 2016 avec le millésime 2015 du même vin, en 2018 avec un Mont-sur-Rolle La Montoise et en 2024 avec un Morges Tradition !

Cuisine épurée et crus au diapason

Le menu qui attendait les convives de retour dans la grande salle était d'une simplicité évangélique – l'expression sonnant juste dans la ville de Zwingli – mais réalisé à la perfection avec des produits d'une fraîcheur et d'une saveur confondantes, les trois plats étant accompagnés de crus de la Cave de la Côte. Pas de soupe au lait de Kappel, toutefois, mais un assez original camembert au four sur salade d'aubergines, de lentilles et de pois chiches, contrepoint goûteux à un Vinzel Premier Grand Cru Château La Bâtie 2023 de très grande tenue. Un rosé cuit rosé d'une tendreté absolue et sa sauce hollandaise aux herbes, avec gratin de pommes de terre et petits légumes, ont permis ensuite de découvrir un très élégant Servagnin 2022 qui a offert à notre mentor vinique l'occasion de retracer un



bref historique de ce premier pinot noir cultivé en Suisse depuis plus de 600 ans, tombé dans l'oubli, ressuscité puis mis à l'honneur par l'appellation Morges. En dessert, un assemblage effervescent inattendu de gamay et muscat, légèrement doux, baptisé Bleu Nuit a servi de complice à une tartelette aux pommes et sa boule vanille.

En dépit de la météo glaciaire, la flamme du renouveau et de la jeunesse a réchauffé les coeurs des commensaux comblés par cette soirée mémorable, placée au premier chef sous la bannière du chasselas, ce cépage vaudois emblématique qui n'a jamais perdu de son actualité, mais connaît un réconfortant regain de faveur auprès de la garde montante d'Outre-Sarine.

↑ Lors de cette édition du guillonneur, le difficile exercice consistant à reconnaître des chasselas d'appellations distinctes a confronté les vins suivants :

(1) La Côte AOC Féchy Grand Cru Mi-Coteau, Domaine Kursner

(2) Côtes de l'Orbe AOC Prélude, Cave du Château de Valeyras, Benjamin Morel

(3) Lavaux AOC Riex, Domaine Denis Fauquex

(4) Dézaley AOC Grand Cru Plan Perdu, Cave Champ de Clos, Christelle Conne

(5) Chablais AOC Villeneuve Grand Cru Passage du Romain, Obrist SA

↓ A gauche la bouteille, à droite les conseils.



PROMÉTERRE ET LE JOURNAL AGRI LANCENT UN CONCOURS DE NOUVELLES SUR LE THÈME



LA VACHE !

POUR PARTICIPER

Le concours d'écriture « La Vache ! » organisé, à l'occasion de leurs trente ans respectifs, par le Journal Agri et Prométerrea pour objectif de mettre en lumière l'élevage bovin et ses externalités positives en Suisse (produits du terroir, traditions liées à l'estivage et à la transhumance, rôle social du pastoralisme, rôle culturel des alpages et de l'élevage) en stimulant la créativité des participants et en récompensant les meilleures œuvres littéraires.

Ce concours est ouvert, gratuitement, à toutes les personnes passionnées d'écriture, amateurs ou professionnelles, âgées de 16 ans ou plus, résidant sur sol romand, à hauteur d'une unique œuvre par participant.

Les œuvres doivent remplir les conditions suivantes :

- œuvres francophones sous forme de nouvelles (texte en prose) d'une longueur de **8'000 à 10'000 signes** (espaces compris) ;
- textes originaux et non publiés auparavant ;
- respect du thème du concours – notamment la mise en avant de l'élevage et de ses externalités positives ;
- transmission des publications dans un fichier Word **avant le 30 août 2025**, par voie électronique à **communication@prometerre.ch**.

Un jury de sélection composé de cinq membres évaluera les œuvres selon le respect du thème imposé, la qualité littéraire, la créativité, l'originalité du contenu, ainsi que la structure et la clarté de l'écriture. La délibération des jurés se fera à huis clos et leur décision sera sans appel.

Les textes lauréats seront publiés dans un recueil de 30 nouvelles intitulé « La Vache ! » qui se composera de 20 œuvres primées lors du concours d'écriture additionnées de dix textes commandés à des au-

trices et auteurs romands reconnus. Une liste de prix spéciaux seront également remis par des partenaires - les textes pouvant en recevoir un ou plusieurs - qui seront indiqués dans l'ouvrage.

En participant au concours, les candidats autorisent les organisateurs du concours et l'éditeur choisi par le concours à publier leur œuvre, en tout ou en partie, sur différents supports, sans rémunération supplémentaire, à condition que le nom de l'autrice ou de l'auteur soit clairement mentionné. Ils renoncent à tout droit d'auteur, autre que les prix mentionnés au paragraphe précédent, sur leur œuvre.

Les résultats du concours seront annoncés dans le courant de l'automne dans le journal Agri ainsi que sur les sites internet et via les réseaux sociaux associés au concours. Les gagnants seront contactés directement et invités à une cérémonie publique de remise des prix qui coïncidera avec le lancement de l'ouvrage « La Vache ! ».

L'organisateur du concours ne pourra être tenu responsable en cas de problème technique ou d'incident qui empêcherait un participant de soumettre son œuvre dans les délais impartis. Chaque participant garantit qu'il est l'auteur de l'œuvre soumise et qu'elle ne contrevient à aucun droit d'auteur.

L'organisateur se réserve le droit de modifier le règlement du concours, notamment en cas de force majeure. Toute modification sera communiquée aux participants.

La participation à ce concours implique l'acceptation entière et sans réserve du présent règlement.

Toutes les informations sur les événements liés aux festivités du trentième anniversaire de Prométerre sont centralisées sur un portail dédié : prometerre.ch/30ans.



30 ans  **Prométerre**

Association vaudoise de promotion des métiers de la terre

Agri HEBDOMADAIRE PROFESSIONNEL
AGRICOLE DE LA SUISSE ROMANDE

Quatre heures du vigneron à Aigle

Pourquoi faut-il venir aux Quatre heures du vigneron à Aigle ?

Parce que notre région, en plus d'être belle, est aussi la capitale du chasselas : nous avons ici le Musée de la vigne et du vin et de l'étiquette – créé d'ailleurs par la Confrérie du Guillon – comme nous avons le siège du concours du Mondial du chasselas. Ensuite, le terroir d'Aigle donne un chasselas très expressif. Enfin, la région a été durement touchée par les gros dégâts dus au gel l'an dernier : la venue des Quatre heures est prise comme un soutien à nos vigneron. Heureusement, il y aura suffisamment de vins à faire déguster même s'il manquera un ou deux produits cette année.

Où aura lieu la manifestation ?

Les stands des douze vignerons présents seront regroupés dans le quartier historique du Cloître. S'il fait chaud, c'est joliment ombragé. Si, par malheur, il devait pleuvoir, il est prévu suffisamment de caves et de lieux abrités pour pouvoir déguster au sec. Ensuite, le repas sera servi dans la halle des Glariers, le comité d'organisation n'avait pas envie d'une cantine forcément plus impersonnelle. Le traiteur a préparé un menu local et de terroir, bien dans l'esprit de la manifestation. Le vin d'apéritif est offert par la commune. Et, comme Aigle est aussi Ville suisse du Goût cette année, il y aura une cuvée spéciale liée à cet événement, assemblant des vins de tous les producteurs. Les gens la découvriront peut-être à cette occasion.

Comment venir à Aigle ?

Idéalement en transports publics, Aigle étant très bien desservi

Bienvenue dans la capitale du chasselas

Alain Emery est président du comité d'organisation des Quatre heures du vigneron d'Aigle. Il se réjouit déjà d'accueillir les visiteurs dans le quartier du Cloître.

TEXTE
David Moginier



par les trains. La balade depuis la gare jusqu'au Cloître prend une dizaine de minutes, comme celle qui mènera du Cloître jusqu'aux Glariers. Il est prévu un bus navette pour ceux qui ont de la peine à marcher. Il y aura bien un parking aux Glariers pour les irréductibles. Mais les vins d'Aigle sont très bons, il est donc difficile d'être raisonnable : le retour en voiture n'est pas une bonne idée.

INFORMATION ET INSCRIPTIONS

Samedi 30 août et 13 septembre, Aigle
www.guillon.ch

PHOTO
Vincent Hofer

Un verre, un vin, une passion

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

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

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

CULLIPULLY STUDIO

Chavornay
Grand-Rue 27 C

Portes de Nyon
Centre Commercial

Echallens
Route de Cossonay 7

et sur www.blavignac.ch

BLA**V**IGNAC
La passion
du vin



LES VINS DE MONTREUX À LONDRES !



Médaille d'or pour notre **Château des Crêtes Assemblage 2023**
Médaille d'argent pour notre **Chasselas Clos de Plan-Chailly 2023**
au concours international, **London Tasting Awards**

LA CAVE
MONTREUX RIVIERA

KHANY HAMDAOUI

Qu'importe la météo, un rayon de soleil illumine désormais les conseils du Guillon, avec l'arrivée de Khany Hamdaoui dans la joyeuse troupe. Un soleil qui lui vient de son père touareg et qui l'a bien aidée à affronter une enfance dans le terrible climat biennois. Elle rejoint ensuite la météo plus favorable de la capitale vaudoise pour y suivre les cours du Conservatoire en art dramatique. Car après des études pour devenir institutrice, c'est bien le théâtre dont elle veut faire son métier, comme sa grand-mère suisse, semi-professionnelle, ou sa grand-tante, danseuse de revue.

Cette passionnée des planches a fait feu de tout bois en Suisse romande, que ce soit au théâtre ou à la télévision. L'actrice a joué pour les meilleurs metteurs en scène romands, sa carrière la menant même... à celle de Saint-Tiphon avec le Karl's Kühne Gassenschau, pour « Silo 8 » et « Sektor I ». Mais la cathodique a, elle, présenté les émissions religieuses de la RTS ou des jeux télévisés.

Comédienne, c'est bien, mais directrice de théâtre, c'est plus sûr. Elle prend les rênes du Théâtre Montreux-Riviera en 2013 pour ne plus les lâcher. Elle y programme des comédies ou des drames, et même de la musique, une autre de ses passions. La plus grande de toutes est évidemment son mari Igor, secrétaire général du Grand Conseil vaudois, et leurs deux jumeaux de 13 ans, Hector et Tiago. A moins qu'on ne parle de son amour des chats ou des roses qu'elle cultive dans son jardin veveysan.



Bienvenue

JEAN-MARC HOCHSTRASSER

Le successeur de Pascal Forrer a beau être né à Zurich et y avoir passé toute sa vie, il n'a jamais oublié le canton de sa mère vaudoise. Après avoir baigné dans sa culture maternelle, il y a de la famille, des amis, et des vignerons préférés. Il a naturellement intégré la confrérie, dont son père faisait déjà partie, avant de devenir l'adjoint du préfet de Zurich, puis de le remplacer désormais.

Le Guillon, c'est donc toute une histoire. Ça tombe bien puisque c'est la matière qu'il affectionne depuis ses études et qu'il enseigne dans plusieurs hautes écoles, comme la Haute école spécialisée OST de Rapperswil. Il en profite pour amener ses étudiants sur les bords du Léman pour leur enseigner la culture locale et leur faire découvrir les vins d'ici. Une manière de faire le pont entre ses deux lacs de cœur. Dans les années 1980, cet épicurien célibataire avait déjà prêté son drapeau vaudois pour orner le bateau qui avait emmené le

Guillon faire une croisière mémorable sur le lac de Zurich. Ce colonel EMG qui vient de prendre sa retraite militaire est resté fidèle à l'armée puisqu'il est également bibliothécaire scientifique de l'Académie militaire de l'EPF à Birmensdorf. Autant dire

que le cotterd va marcher droit mais aussi voler haut puisque notre galonné était membre des forces aériennes. Comme le nouveau préfet adore organiser des voyages culturels, ses ouailles vont apprendre autant l'amour du chasselas que celui du canton de Vaud.



TEXTE
David Moginier

PHOTOS
Délic Photographies



*Et toi camarade,
veux-tu devenir plus
qu'un compagnon ?*

Gais Compagnons cherchent nouvelles voix



Plus qu'un chœur d'hommes, les Gais Compagnons incarnent l'âme musicale de la Confrérie du Guillon, mêlant tradition, humour, chant et passion du vin vaudois depuis 1949.

Ténors, barytons et basses : préparez-vous, car les Gais Compagnons recrutent. Si vous avez rêvé d'être applaudi dans le cadre somptueux de la grande salle du château de Chillon. Si vous frissonnez à l'idée de voir deux cents personnes se lever lorsque débute l'hymne vaudois. Si vous connaissez par cœur les paroles de « Suspend un violon, un jambon à ta porte », votre heure est peut-être venue.

Attention, bonne volonté et bases de solfège ne suffisent pas pour entrer dans cette association plus ancienne que la Confrérie du Guillon puisqu'elle a été fondée en 1949, soit cinq ans avant que ne soit signée la charte de Glérolles. Une bonne mémoire est indispensable puisque les Gais Compagnons chantent sans partition et



que leur répertoire compte une septantaine de titres. Aux classiques « Emmenez-moi » de Charles Aznavour ou « Y a d'la joie » de Charles Trenet, il faut ajouter des airs moins connus comme « Venerabilis barba capucinorum » de Mozart ou la « Chanson sans calcium ». Il faut aussi passer la période probatoire de six mois durant laquelle les candidats assistent aux répétitions pour s'imprégner de l'esprit des « Gais ». Ce processus permet de mesurer leur patience, leur amitié et leur assiduité, qualités essentielles pour intégrer ce chœur d'hommes.

Un amour déclaré pour le chasselas et une large soif font également partie des qualités nécessaires pour se fondre dans un ensemble qui se rassemble près de cinquante fois par an pour des répétitions ou des concerts. En effet, si les Gais Compagnons sont indissociables du Guillon, leurs activités ne se limitent de loin pas aux quatorze ressats et aux deux éditions des Quatre heures du vigneron.

Bons vivants et voix puissantes, les Gais Compagnons forment une institution au service du vignoble vaudois et de l'amitié. Toujours accompagnés par un guitariste de talent, ils sont de tous les événements où le vin vaudois a coulé, où le vin vaudois a été loué et où le vin vaudois a su réunir. Comme l'indique leur site internet, les Gais Compagnons ont chanté chez le Prince du Liechtenstein, sous les plus belles voûtes du Médoc, dans les châteaux de Louis II de Bavière. On les entend aussi en Salle de Justice, dans les chapelles pour le départ d'un conseiller ou de l'un des leurs. On les entendra demain partout où le vin, l'amitié, la joie et l'art ont droit de cité. Alors, si l'aventure vous tente, que vous soyez ténor, basse ou baryton, c'est l'occasion ou jamais de vous lancer.

ON EST VAUDOIS

(Claude Massy)

Même en voyant trouble,
Jamais Vaudois n'a compté
sa femme pour son double,
mais pour sa moitié.
Et quand la conjointe cherche rogne autour du pot,
Elle aime à lancer des pointes juste à demi-mot.

♪ Moitié-ci, moitié-ça, on a le goût des demi-teintes.
Moitié-ci, moitié-ça, Vaudois fait tout à demi !!

La chose est connue, pour qu'elle soit de qualité
On veut qu'une fondue, soit moitié, moitié.
Si la soif obsède, quand on pinte en société
Ah les demis se succèdent, jamais les entiers

♪ Moitié-ci, moitié ça, jusqu'à ce qu'on soit moitié raide
Moitié-ci, moitié ça, Vaudois fait tout à demi !!

Côté politique, on est à moitié bon teint.
A moitié sceptique, mi-figue, mi-raisin.
Et quand on s'assure un poste au gouvernement
On prend des demi-mesures, la moitié du temps

♪ Moitié-ci, moitié-ça, on a le goût des demi-teintes.
Moitié-ci, moitié-ça, Vaudois fait tout à demi !!

Mais pour le travail, Jamais à moitié ma foi,
Et vaille que vaille, ... on est bien Vaudois

www.gaiscompagnonsduguillon.ch



Univ̄erre

.....

Lavage des bouteilles.

POUR FAVORISER VOTRE DURABILITÉ.

WWW.UNIVERRE.CH



ELITIS
d'humeur apéro

Approchez votre smartphone de l'étiquette...

cliquez sur le lien et plongez dans le monde de l'Elitis !

Pas de bouteille sous la main ?
Découvrez l'univers Elitis !

ARTISANS VIGNERONS D'YVORNE
SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE

ARTISANS VIGNERONS YVORNE



DANS LES COULISSES
DU CHÂTEAU DE CHILLON

François Rieder



Depuis plus d'un quart de siècle, Rieder Fleurs à Blonay transforme les ressats du Guillon en spectacles floraux d'exception. Dans les salles du château de Chillon, les compositions suspendues de François Rieder et de son équipe mêlent audace, poésie et savoir-faire.

Au château de Chillon, les convives du Guillon ne s'émerveillent pas seulement devant le Dézaley ou les chants des Gais Compagnons. Ils s'attardent aussi sur les créations florales de François Rieder, mises en scène avec élégance. Depuis 1999, il pare les salles du château de compositions végétales spectaculaires, inspirées par les thèmes des ressats, qu'il réinvente à chaque édition avec une liberté joyeuse.

LE FLEURISTE

« Il faut une semaine entière pour concevoir les bases et les éléments des tableaux éphémères. »

Il faut une semaine entière pour concevoir les bases et les éléments de ces tableaux éphémères, mobilisant ensuite une équipe de quatre personnes durant toute une matinée pour l'installation au château. Rien à voir ici avec un simple décor : les fleurs semblent flotter, suspendues aux fenêtres gothiques ou déroulées sur les grandes tables dans une explosion de couleurs, de textures et de matières. François Rieder puise son inspiration dans tout ce qui l'entoure : le métal, le cuir, le papier se métamorphosent en socles improbables pour ses compositions. Chaque bouquet raconte une histoire, chuchotée par les pierres du château et les siècles qui les entourent.

« Les gerbes, c'est pour les enterrements, pas pour le Guillon ! » plaisante-t-il, sourire en coin. Ce qui le pousse à créer ? La liberté, bien sûr. La quête du « waouh » permanent. Et ce désir constant de sublimer la tradition, d'apporter sa touche à cette « famille du Guillon », cette confrérie qui célèbre l'art de vivre avec éclat. Il se souvient d'une année où 2500 cocottes en papier, réalisées avec la Fondation Les Eglantines, avaient envahi les lieux. Preuve que, pour lui, l'imagination ne connaît aucune limite.

Mais les exigences de sécurité se durcissent : tout élément entrant au château doit désormais être ignifugé. Le carton passe, le bois parfois... mais les fleurs ? « Ces normes changent tout », constate-t-il, inquiet que ses décors suspendus ne puissent survivre à ces nouvelles règles.

Pourtant, François Rieder n'a pas dit son dernier mot. Tant qu'il ne sera pas enfermé dans un vase réglementaire, il continuera de faire rêver. Et peut-être, avec un peu de poésie et un bouquet bien placé, parviendra-t-il à adoucir les rigueurs administratives.

TEXT
Khanh Hamdaoui

PHOTO
Vincent Hofler



FAÇONNÉS PAR LA NATURE
SUBLIMÉS PAR L'HOMME



DOMAINE DE LA
COMMUNE D'YVORNE

GRANDS CRUS

La Grappe 2 – 1853 Yvorne (VD) Suisse – T. 024 466 25 22 – M. 079 529 48 54 – vins@yvorne.ch www.yvorne.ch



Anthony Mottaz
viticulteur, Vaud



En tant que viticulteurs, nous sommes de plus en plus souvent confrontés à des conditions météorologiques extrêmes. La Suisse Grêle est un partenaire indispensable pour protéger l'exploitation à long terme contre les risques d'intempéries.



Schweizer Hagel
Suisse Grêle
Grandine Svizzera
www.grele.ch

L'assureur agricole

Il était une fois
au Guillon

Jean-Pascal Delamuraz

Homme des larges horizons, résolument tourné vers le lac, la France, et au travers elle vers l'Europe, Jean-Pascal Delamuraz n'en était pas moins – la contradiction n'est qu'apparente – un Vaudois pur jus, enraciné dans ce coin de terre, les pieds dans le Léman et le cœur dans les vignes. Il ne dédaignait pas, pour contempler ces dernières sous leur plus beau profil, de prendre à l'occasion le gouvernail de l'Italie, unité de la CGN que d'amicales, mais vigilantes complicités leissaient piloter.

C'est que de son propre aveu, l'homme aimait le pouvoir, qu'il qualifiait de « fascinant à exercer ». Aux commandes de la capitale, puis du canton et enfin de la Confédération, il a néanmoins laissé la barre du Guillon à deux gouverneurs, dont il a présidé le ressat des investitures en qualité de conseiller fédéral: André Perey en 1984 et Louis Ormond

Jean-Pascal
Delamuraz serre la
main gantée de Louis
Ormond, fraîchement
intrôné gouverneur à
Chillon en 1993.



en 1993. Compagnon d'honneur dès 1986, il a toujours manifesté un vif plaisir à nous rejoindre à Chillon à la tête d'une tablée qu'il régalaît d'anecdotes et de bons mots.

A l'occasion de notre 40^e anniversaire, il a pris soin de préfacer notre ouvrage commémoratif, manifestant par là son attachement et sa relation symbiotique à notre Confrérie: «Elle a forgé son style propre, en parfaite conformité avec son lieu d'extraction; elle a acquis rapidement ses lettres de noblesse, sans trahir ses origines terriennes; de ressat en ressat, elle réussit son auto-provisionnement spirituel, sans renier ni son ouverture ni l'origine de la terre qui colle à ses sabots. Elle témoigne, avec classe et éloquence, de l'attractivité des vins vaudois, tout autant que de la joyeuse convivialité des habitants de ce canton... lorsqu'ils se réunissent à plus de deux. Elle révèle un certain goût du panache et de la hiérarchie, pour ne pas dire du sacré.»

Haut fait d'armes guillonesque, il a conduit, le 11 avril 1987, une délégation de la confrérie au Clos de Vougeot où il a présidé un chapitre du Tastevin consacré à l'amitié franco-helvétique. Son aura de ministre suisse de l'économie lui a même permis d'imposer, en terre bourguignonne, un Villeneuve des Hospices cantonaux pour accompagner le poisson !

Jean-Pascal Delamuraz était en effet un fervent amateur de chasselas, cépage dont il n'a cessé d'exalter les vertus conviviales pour forger de fructueux compromis autour d'un verre, illustrant ainsi de manière exemplaire la charte de Glérolles: «Que par le vin, l'homme parle à l'homme.»

TEXTE
Claude-Alain Mayor

PHOTO
Archives Guillon



Rouge et blanc, tout fout l'camp



« Diaboliser l'alcool est au moins aussi utile à la santé que de prêter à la tempérance des vertus d'immortalité. »

**LE BILLET DU
CHANCELLIER
EDOUARD
CHOLLET**

Les statistiques vitivinicoles 2024 récemment publiées par l'Office fédéral de l'agriculture font froid dans le dos.

Ne retenons que les quelques pourcentages suivants, afin de prendre la mesure de l'aridification ambiante: au cours des trente dernières années, la consommation de vin en Suisse a baissé de 26%, blanc et rouge confondus. En examinant ces chiffres d'un peu plus près, on voit que les vins étrangers sont relativement épargnés (-16%), mais que les vins suisses ont pris un sacré coup de bambou: -40%! En comparaison, les généreuses valeurs de l'année 1900 donnent bon teint, joues lumineuses et nez vermeil: l'Helvète de la « Belle Epoque » si bien nommée ingurgitait ainsi 88 litres de vin par année, ce qui nous plaçait la consommation moyenne à deux décilitres et demi par jour. Il est vrai qu'en ce temps-là le patron fermait volontiers l'œil, sinon les deux, sur le contenu du verre de ses ouvriers, et que les argousins étaient encore bien loin de traquer le zigzagant au détour des grand-routes. Liberté, liberté chérie...

Etant âme scrupuleuse, j'ai passé ces deux ballons et quelques à la moulinette des critères actuels des services de santé chargés de prévenir les addictions. Pour les besoins de la simulation, j'ai révélé à l'application dédiée, mise au point par le CHUV, que j'étais un homme âgé de cinquante-huit ans. Curieusement, mon poids ne l'intéressait pas, contrairement à l'éventuel aveu de camphrées régulières, forcément révélatrices de déportements sanitaires inqualifiables. Rien de ce côté-là, vous imaginez bien. L'exercice révèle qu'en buvant ce que l'on buvait jadis, les risques sur la santé seraient faibles, voire inexistant. Le logiciel précise toutefois que 7 consommateurs sur 10 boivent moins que cela et, surtout, que pareille soif revient à enfourner les calories de 24 hamburgers par mois. Désormais, donc, nous buvons désespérément moins. Ni notre ami le foie ni notre tour de taille ne viendront s'en plaindre. En revanche, on voit difficilement, à la lumière de ce test, quel crédit accorder aux approches obsessionnellement hygiénistes: diaboliser l'alcool est au moins aussi utile à la santé que de prêter à la tempérance des vertus d'immortalité. Sola dosis facit venenum, affirmait Paracelse, célèbre médecin-prophète du 16^e siècle, ce que l'auteur de mes jours, sage restaurateur, avait coutume de formuler ainsi: « On insulte le vin de deux manières: en n'en buvant pas et en en buvant trop. » Restons donc polis et travaillons à redresser la courbe!

IMPRESSION 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,
Khany Hamdaoui, Eric Loup,
Claude-Alain Mayor, David Moginier,
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, Délic
Photographies, Anthony Demierre,
Valentin Flauraud, Vincent Hofer, 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

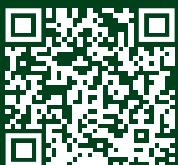


COMMANDÉZ VOTRE CARTON

LIVRAISON GRATUITE



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

CAVE DE LA CRAUSAZ FÉCHY

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

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



Féchy / 1 carton de dégustation

5 x 70 cl
Cave de la Crausaz Féchy / Féchy AOC La Côte Fr. 43.50

5 x 70 cl
Rouge Cave de la Crausaz / Les Bourrons, Assemblage Fr. 43.50

5 x 70 cl
Rosé La Crausaline / Rosé de Pinot Noir Fr. 45.00

15 bouteilles livrées à votre domicile (livraison offerte)
sous réserve de changement Fr. 132.00

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

Nom/Prénom: _____

Rue: _____

NP/ Lieu: _____

Tél. _____

Email: _____

Signature: _____

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



Le vin, temps du plaisir



LA MAISON MASSY
VIGNOBLE FAMILIAL
EPESSES - SUISSE



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