

LE LA REVUE
DU VIN
VAUDOIS

N°67 - HIVER 2025-2026
REVUELEGUILLON.CH

GUILLON

BUVONS LOCAL
CHOISIR VAUDOIS,
C'EST SOUTENIR

LA TAILLE
MOMENT CLÉ DANS
LE VIGNOBLE

CONCOURS
LES VINS PRIMÉS
EN 2025



Private Banking

Expertise et proximité

Un accompagnement de chaque instant



www.bcv.ch/investir



Ça crée des liens

LE GUILLON N° 67

Le juste temps du repos



**Anick Goumaz
et Gisèle Ferrot**



S'ABONNER EN UN CLIC

2 éditions / année → CHF 30.-

www.revueleguillon.ch

A l'heure où nous imprimons cette revue, la vigne est entrée en dormance. Ce terme viticole usuel désigne un état à la fois de repos et de survie. Une réaction de défense face aux conditions hivernales. Une pause nécessaire entre deux cycles végétatifs.

Et dire qu'il y a à peine une poignée de semaines, c'était l'effervescence dans toutes les régions viticoles ! Un peu perturbées par la pluie et les tensions économiques, les vendanges n'ont pas eu tout à fait la même saveur que d'habitude. Même si, par endroit, elles n'en furent que plus chaleureuses. Comme dit l'expression, on a fait contre mauvaise fortune bon cœur. La vigne également a suivi cet adage, offrant une récolte d'une magnifique qualité. C'est donc tout naturellement qu'elle s'octroie désormais le repos du juste.

Le réveil se fera tout en douceur et en plusieurs étapes. Bien emmitouflé dans une tenue de saison, le vigneron reviendra entre les rangs, presque sur la pointe des pieds. La taille – expliquée en détail dans le dossier spécial de ce numéro – est à la vigne ce que la page blanche est à l'écrivain : un espace pour renaître. Vous nous avez vues venir, chères lectrices et chers lecteurs, c'est vrai qu'on aimerait bien pouvoir se comparer aux ceps en pleine hibernation. On avoue même une pointe de jalousie. Il paraît que l'être humain aussi, avant l'apparition des 46 semaines (ou plus) de travail annuel, se terrait dans son logis en attendant que les températures remontent. Même si ce sommeil prolongé n'est plus possible de nos jours, nous aimerions tout de même nous laisser inspirer par nos vignobles et par le rythme patient de la nature. Un temps de repli sur soi ne saurait faire de mal, il est même salutaire dans un monde où tout s'accélère. Avec un peu d'imagination, il est aisé d'imiter la nature sans devoir trouver une peau de bête et une grotte où se cacher jusqu'au printemps. Prendre le temps de partager une bonne bouteille de vin vaudois avec ses proches, cuisiner des plats un peu plus élaborés et surtout réconfortants, ressortir de l'étagère ce roman qu'on n'a pas lu sur la plage et qui conviendra très bien au coin du feu... Chacune et chacun trouvera la meilleure manière de refermer doucement un cycle, pour mieux entamer le suivant.

Il ne reste plus qu'à vous remercier de lire fidèlement la revue Le Guillon et à vous souhaiter de merveilleuses fêtes et une excellente année 2026 !



Valentin Fleuraud

14

La taille : travaux d'hiver à la vigne

26

Buvons vaudois



Magali Bouzas

45

Les médailles 2025



- 03 ÉDITO
- 07 COURRIER DES LECTEURS
- 08 BRÈVES
- 10 AGENDA
- 12 LE VIN VAUDOIS ET MOI
Marie-Thérèse Chappaz
- 14 DOSSIER
La taille : travaux d'hiver à la vigne
- 22 PAROLE DE CHEF
Ludovic Douteau
- 26 ŒNOTOURISME
Buvons vaudois!

Le safran ou
l'or rouge

34



Louis Diszelbonne

- 34 **PRODUIT DU TERROIR**
Le safran du Pays de Vaud
- 43 **BRÈVES DE CARNOTZET**
- 45 **MÉDAILLES 2025**
- 54 **L'INTERVIEW**
Noémie Graff
- 56 **ACTUALITÉ**
Les gens d'ici

COUVERTURE
Lionel Widmer
© Valentin Flauraud

62

Les ressats
de la Recaffée



La fabuleuse
histoire de la
coupe du Guillon

72




Confrérie du Guillon
Fondée en 1954 Les vins vaudois

- 61 **LE MOT DU GOUVERNEUR**
- 62 **LES RESSATS DE LA RECAFFÉE**
- 71 **NOUVEAUX CONSEILLERS**
Thierry Pahud et Olivier Thibaud
- 72 **HISTOIRE**
La fabuleuse histoire du
calice des vins vaudois
- 76 **QUATRE HEURES DU VIGNERON** Aigle
- 78 **GOTTERD** Guilloneur de Bâle
- 81 **AUX ARRIÈRES** Le tapissier
- 82 **LE BILLET DU CHANCELIER**



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



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



LE GUILLON HONORÉ AU CHÂTEAU DU CLOS DE VOUGEOT

Pas de grandes robes pour ces messieurs, mais le smoking s'imposait le 4 octobre dernier au Château du Clos de Vougeot. Une délégation de la Confrérie du Guillon y a pris part, aux côtés de 540 convives, au prestigieux Chapitre des vendanges et de l'amitié franco-suisse organisé par les Chevaliers du Tastevin. Présidée par le conseiller fédéral Ignazio Cassis, compagnon d'honneur du Guillon, la cérémonie a été marquée par l'intronisation de plusieurs personnalités suisses et françaises: le conseiller fédéral lui-même, l'ambadrice de Suisse en France Tania Cavassini, le chef triplement étoilé Marc Veyrat, Laurent Saint-Martin, ministre délégué auprès du ministre de l'Europe et des Affaires étrangères, ainsi que le gouverneur Eric Loup et le lieutenant-gouverneur Claude Piubellini. Pour célébrer une amitié qui perdure depuis 1955, le Guillon a profité de l'occasion pour remettre entre les mains de Jean-François Curie, Grand Maître de la plus grande confrérie bachique au monde, forte de quelque 12'000 membres, une œuvre de papier découpé signée Doris Henchoz. Le chasselas vaudois s'est ensuite invité en Bourgogne, lors de la dégustation des fromages, avec un Chablais AOC Yvorne Grand Cru 2024 - Château Maison Blanche.

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.

« Ça change de voir autre chose qu'une personne en train de tirer au Guillon ! La photo est lumineuse et magnifique avec ce coucher de soleil au bord du Léman. La couverture est représentative de la refonte du magazine, je le trouve dynamique et digeste à lire. »

Jérémie Rossier
vigneron à Morges

« Une couverture originale et solaire qui donne envie d'ouvrir la revue pour en découvrir le contenu ! »

Chantal Chambaz
vigneronne
à Morges

« A mes yeux, cette couverture incarne à la fois le renouveau du Guillon mais aussi le monde tel qu'il est aujourd'hui. J'ai vraiment beaucoup aimé. »

Serge Porchet,
fondateur de l'Armoire à
Brume à Forel-Lavaux



« Bien joué ! Une touche décalée, féminine et subtile qui bouscule les codes avec sensibilité. »

Anthony Demierre
photographe
à Moudon

LE GUILLON AU FÉMININ : UN NUMÉRO QUI FAIT PARLER

Lors du dernier numéro, votre revue préférée a commis sans même s'en rendre compte un acte audacieux : mettre deux jeunes femmes en couverture. Rien d'extravagant en 2025 pour vos deux coresponsables d'édition, mais suffisamment pour déclencher quelques réactions de surprises, heureusement positives. Tant mieux si cela peut rappeler que les femmes ont toute leur place au Guillon et dans le monde du vin.

Une photo signée Benjamin Baker, réalisée pour la Maison Massy à Epesses, avec pour modèles les sœurs Amélie et Marine Kratzer.

**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'émission « Dîner à la ferme » de retour à Chexbres



En 2009, l'émission à succès de la RTS « Dîner à la ferme » avait vu Constant et Sophie Jomini mettre les petits plats dans les grands pour convaincre d'autres agriculteurs et producteurs suisses. Une génération plus tard, l'équipe de télévision est revenue sur ses pas, histoire de voir si les enfants se débrouillent aussi bien que les parents derrière les fourneaux. L'un des deux fils du couple, Benjamin, a relevé le défi. On le retrouve en toute authenticité dans ses vignes, mais aussi en train de déguster avec son frère Guillaume et d'autres jeunes viticulteurs de Lavaux. Menu et résultats des courses à visionner en replay. rts.ch, jomini-vins.ch

17,2

millions

C'EST LE MONTANT DÉBLOQUÉ PAR LE CONSEIL D'ÉTAT POUR SOUTENIR LES VIGNERONS VAUDOIS DE 2025 À 2028.

La ministre Valérie Dittli a présenté le plan « Avenir de la viticulture vaudoise » basé sur trois axes : marchés, production, relève et maintien des exploitations.

Un peu de Guillon sous le sapin

La Confrérie du Guillon, ce n'est pas que les ressats au château de Chillon et les Quatre heures du vigneron, c'est aussi toute une gamme d'objets à offrir ou à garder pour soi, afin de montrer son amour des vins vaudois toute l'année ! Noël approche et s'il y a encore un peu de place sous le sapin, la boutique en ligne du Guillon est à disposition. guillon.ch



« Réduire le vin à une simple molécule d'alcool, c'est oublier sa dimension culturelle, sociale et humaine. »

C'est le message porté par l'Académie Internationale du Vin (AIV), qui réunit une centaine de professionnels du vin, dont les vigneron vaudois Raoul Cruchon et **Raymond Paccot**. A l'occasion de la quatrième réunion sur la prévention des maladies non transmissibles et la promotion du bien-être, le 25 septembre à New York, l'AIV a lancé un appel rappelant cette vision.

Nouveau carnet de voyage à Lavaux

Belle-fille de vigneron à Arnex-sur-Orbe, aujourd'hui installée à Saint-Saphorin, la peintre et carnettiste Eliane Monnier vient de publier son « Carnet de balades en Lavaux », aux éditions Slatkine.





1088

bouteilles ouvertes :
un record au Guinness

La toute nouvelle fête des vendanges de Chardonne a réussi son pari ! Pour sa première édition, les 12 et 13 septembre, la manifestation avait lancé un appel aux volontaires afin de battre un record inscrit au Guinness Book : celui du plus grand nombre de bouteilles débouchées simultanément. Record battu ! Avec un total de 1088 bouteilles. Une juge officielle du Guinness World Records a authentifié l'exploit. fvdchardonne.ch

Expérience gastronomique jamais vue à Corseaux



REPAS
IMMERSIFS

Cet automne, l'Hôtellerie de Châtonneyre à Corseaux a lancé une offre encore jamais vue dans la région : les repas immersifs. Si les restaurants vaudois ont toujours su mettre tous les sens en éveil, ici, l'expérience atteint son paroxysme ! Les plats du chef Eugen Lignonnet (14 points au Gault et Millau) et les grands crus de Lavaux sont sublimes par un show son et lumière projeté directement sur la table. Au-delà de la dimension artistique, esthétique et poétique, les convives plongent dans l'histoire de la région. Les caractéristiques uniques de Lavaux, la Fête des Vignerons et les artistes inspirés par le vignoble en terrasses font partie des acteurs principaux de cette représentation théâtrale et gourmande. Afin de garantir un voyage parfait, l'Hôtellerie de Châtonneyre collabore avec des partenaires reconnus : **Thematis** et **Lumen Créations** (repas tous les jeudis, vendredis et samedis à 19h, spectacle en français). repasimmersif.ch

L'Escargot blanc

NEW



Après l'Escargot Or et l'Escargot Rouge, et plus récemment l'Escargot Rosé, l'Office des Vins Vaudois enrichit sa gamme avec l'Escargot Blanc, **disponible dès le printemps 2026**. Ce nouveau-né est un vin fruité, porté par une belle fraîcheur et une texture ronde qui le rend particulièrement gourmand. Issu d'un assemblage d'au moins 60% de chasselas et complété par 20% de cépages aromatiques comme le sauvignon blanc, le muscat, le gewurztraminer ou le riesling, l'Escargot Blanc offre une liberté d'assemblage pour autant qu'il corresponde au style recherché : aromatique, moderne et attaché à l'identité de la marque Escargot. www.vaudvins.ch/shop-escargot

2026



Ressats des Grosses Légumes

24 et 25 avril
1^{er} et 2 mai 2026

1000^e Ressat de la Confrérie

3 mai 2026

Ressats des Minçolets

23 et 24, 30 et 31 octobre
6 et 7, 13 et 14,
20 et 21 novembre 2026

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

Janvier à juin

12 mars

LA NUIT DU PLANT ROBERT

Corseaux
www.plant-robert.ch

21 mars

10^e SALON LAVAUX VIN BIO

Aran
www.lavauxvinbio.ch

25-30 mars

SALON DIVINUM

Morges
www.salon-divinum.ch

10-18 avril

GULLY JAZZ FESTIVAL

www.cullyjazz.ch

25-26 avril

SALON DESALPES

Montheron
www.salondesalpes.ch

2 mai

ÉPESSES NOUVEAU EN FÊTE

www.epesses-calamin.ch

23-24 mai

CAVES OUVERTES VAUDOISES

www.mescavesouvertes.ch

30 juin

LA SÉLECTION DES VINS VAUDOIS

Morges

COMMANDEZ VOTRE CARTON

LIVRAISON GRATUITE

CAVE DE LA CRAUSAZ FÉCHY

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

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



Féchy / 1 carton de dégustation

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

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

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

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

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

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



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

021 808 53 54
cavedelacrausaz.ch

Nom/Prénom: _____
Rue: _____
NP/ Lieu: _____
Tél. _____
Email: _____
Signature: _____

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

Du yoga à la fin des vendanges, elle court, Marie-Thérèse Chappaz. Robustes chaussures de marche aux pieds pour crapahuter au cœur de son vignoble, un téléphone portable dépassant de chaque poche arrière de son pantalon rose clair, la viticultrice et grand-maman depuis bientôt dix ans est bien loin de la retraite.

Star des magazines spécialisés, ambassadrice des vins suisses à l'international, la vigneronne de Fully n'en a pas pour autant perdu son authenticité. Elle dompte ses longs cheveux dans une tresse et va vite laver ses lunettes « au savon » avant de s'installer dans un vieux fauteuil. « Vous voulez un café? Un verre de vin? De l'eau? Un bout de chocolat? », sa générosité amuse, son sens de l'accueil touche en plein cœur.

Place maintenant à ce que Marie-Thérèse Chappaz (65 ans) réussit aussi bien que ses vins: choisir les mots justes pour parler de ce métier devenu passion et faire de chaque rencontre avec cette épataante Valaisanne un moment d'exception.

« Les Vaudois ont réussi une admirable mise en valeur du chasselas. »

Marie-Thérèse

Contrairement à ce que beaucoup croient, son papa n'était pas vigneron, mais avocat. « C'était un très grand amateur de vins. Il était de nature assez renfermée, mais quand il ouvrait une bouteille, c'était un moment de partage, de bonheur. On devait descendre 80 marches pour atteindre la cave. On remontait tout doucement avec la bouteille dans un panier pour éviter que le vin ne brasse. Le vin était vraiment mis en valeur. Et nous, les enfants, on avait le droit d'y goûter avec une petite cuillère! »

VIGNERONNE D'EXCEPTION

Avec Marie-Thérèse Chappaz, choisir, c'est souffrir. Comment faire pour déguster sans renoncer? Pour ne retenir que certaines des tournures de phrases de cette amatrice de littérature et de poésie? La réduire à sa note maximale au Parker en 2023 (pour la cuvée Grain par Grain de Petite Arvine millésime 2020), premier vin suisse à atteindre cette note ou au label « icône du vin suisse » que le guide Gault et Millau lui a décerné en 2015 serait passer à côté des nombreuses facettes de ce véritable personnage qui se considère « femme avant d'être vigneronne ».



La jeune fille rêveuse ambitionnait de devenir sage-femme. Aujourd'hui c'est une femme sage qui, par le biais de ses vins, s'immisce aussi dans l'intimité des gens lors de moments heureux. « C'est joli comme vous dites ça, je n'y avais pas pensé. Mais c'est vrai que ma meilleure récompense ce sont les messages de bonheur que je reçois de personnes qui ont ouvert une de mes bouteilles. C'est presque encore plus fort pour moi que les prix et les distinctions. »

Ancrée dans le terroir

La vigne l'a beaucoup nourrie, lui a permis de s'ancrer dans ce terroir qu'elle aime tant, elle qui était toujours dans la lune. Elle reste néanmoins consciente que sa fille a dû partager sa mère avec les clients. « Si c'était à refaire, j'habiterais ailleurs, pour préserver ma vie privée. »

Car avec le succès viennent les mondanités, les réceptions, un monde à mille lieues des coteaux escarpés où elle passe ses journées. « J'ai su rester moi-même, mais cet aspect-là m'a tout de même un peu pesé, comme si je passais à chaque fois un examen. »

Quand on lui rappelle le titre de cette rubrique, elle s'emballe. « Il y a tout d'abord le paysage, que je trouve extraordinaire. Quand je vais chez des collègues en Lavaux ou sur la Côte, je trouve que c'est vraiment très beau. Et les Vaudois ont réussi une admirable mise en valeur du chasselas. J'ai visité à Rivaz le conservatoire mondial du chasselas créé par Louis-Philippe Bovard pour sauvegarder les biotypes différents de ce cépage autres que le fendant roux. Quelles diversités dans les feuilles, les apex, les sarments, les grappes... C'est magique! »

Elle aime aussi les différentes appellations que l'on retrouve dans le canton de Vaud. « Cela existait aussi en Valais, mais ça s'est perdu. Toutes ces appellations de villages, St-Saphorin, Epesses, Le Dézaley, Féchy, ça fait rêver! Et je voudrais aussi dire que je n'ai jamais raté une seule Fête des Vignerons, j'adore ça! »

Sa première expérience du Guillon date d'il y a 25 ans. « J'étais invitée par des clients qui étaient membres. C'était l'expédition, parce que j'ai dû vite trouver une robe longue à porter. Mais j'avais beaucoup aimé apprendre à utiliser le guillon. C'est pas évident vous savez? »

Chappaz

Selon Marie-Thérèse Chappaz, la rivalité cantonale voire régionale qui existe dans le sport ne se retrouve pas dans la vigne. « Contrairement aux cuisiniers, par exemple, nous les vigneron nous sommes assez bons collègues, il y a de la place pour tout le monde. Bien sûr, certains se demandent pourquoi c'est toujours moi qui passe dans les journaux... C'est vrai que nous, les femmes de la vigne, avons un grand capital sympathie auprès des médias. Moi, je trouve juste bien que l'on parle des artisans, des gens derrière les crus. »

L'espace d'une heure, le temps se sera arrêté. On a voyagé dans le temps, d'un terroir à l'autre, on a l'impression d'avoir rencontré tant de ses amis vigneron et d'avoir porté à nos lèvres tant de vins rares, alors que seule une tasse à café trône sur la table basse. « Tenez, vous goûterez ce Grain Cinq: on a vendangé et vinifié ensemble cinq cépages du même coteau des Claives: petite arvine, marsanne, païen, pinot blanc et du sylvaner. Les cépages sont les instruments de musique, le terroir la partition... » On ne peut qu'applaudir et espérer un « bis! »

1978

Elle choisit de devenir vigneronne.

1988

Premier millésime

1989

Naissance de sa fille, Pranvera... « le plus beau cadeau de la vie! »

1997

Sa « rencontre » avec la biodynamie « un vrai coup de foudre »

2016

Naissance de son premier petit-fils, Isaac. Il sera rejoint par deux sœurs, Arielle et Zoé et un frère, Alison.

2024

Sa vigne d'ermitage devient centenaire.

2025

Intronisation au Guillon en tant que compagne d'honneur

SES DEUX COUPS DE CŒUR

POUR LAVAUX

Le Dézaley de Gilles Wannaz et Léa Pontieri à la Tour de Chenaux

POUR LA CÔTE

Le Curzilles de Raymond, Violaine et Laura Paccot à Féchy





TRAVAUX D'HIVER À LA VIGNE

Taille tôt, taille tard

**Rien ne vaut la
taille de mars**

Une légende dit que c'est un âne qui a montré à l'homme comment tailler la vigne. Le cep que l'ongulé avait grignoté – il fut puni pour cela! – donna de si belles grappes à la vendange suivante que le vigneron imita ensuite l'animal. L'histoire est jolie, mais attention aux raccourcis : il ne faut pas être un âne pour tailler la vigne!

DOSSIER

TEXTE
Cécile Collet

PHOTOS
Valentin Flauraud

LE GUILLON
HIVER 2025-2026

« **L**a taille est la clé de beaucoup de choses, insiste Lionel Widmer. C'est d'ailleurs souvent le patron qui s'en occupe; c'est aussi le seul travail qu'il y a à faire durant l'hiver. » Le vigneron d'Echichens nous reçoit en septembre; drôle de moment, juste avant les vendanges, pour évoquer la taille? « Mais pas du tout! C'est à ce moment-là qu'il faut penser à la stratégie de taille! »

Lui planche sur une nouvelle méthode dans une parcelle de Monnaz: une vigne en pergola, qui alternera, une ligne sur deux, un dôme de feuillage. L'ombre sera ainsi complète pour la ligne en tunnel, et portée pour l'autre. Le raisin sera plus haut (vers 1m20) et le sol sera enherbé. L'écartement des rangs et la hauteur du tunnel permettra la mécanisation de toute la parcelle.

« On se pose beaucoup de questions dans la vigne, on essaie de s'adapter, on tâtonne », soupire le vigneron, ancien responsable de la vinification à Marcelin. Il est loin le temps où le gobelet régnait en maître dans le vignoble vaudois et où « on avait toujours fait comme ça », alors... « A l'époque, on cherchait le rayonnement du sol,

« Quand j'ai commencé dans la viticulture, le fil porteur était à 30 centimètres du sol. Mais ce n'est pas humain! »

Lionel Widmer, Cave du Signal, Echichens

pour que le raisin bénéficie de la chaleur emmagasinée au coucher du soleil. Aujourd'hui, on cherche plutôt à s'échapper du sol pour davantage de fraîcheur. »

Ce que l'on cherche aussi, c'est à se simplifier la vie, insiste le vigneron. « La situation est difficile, il faut réduire les coûts. C'est les heures/hectare qui vont nous sauver! » Il se souvient: « Quand j'ai commencé dans la viticulture, le fil porteur était à 30 centimètres du sol. Mais ce n'est pas humain! Beaucoup de doctrines n'ont pas changé, alors que tout le reste (climat, culture bio, rendements...) oui. »

Nous sommes allés rencontrer Lionel Widmer à Echichens en février, au moment où les sécateurs cliquent dans le vignoble. Dans sa vigne de Monnaz, il tente une nouvelle taille en tunnel, pour répondre aux besoins climatiques et de mécanisation.





LA TECHNIQUE SIMONIT & SIRCH

Pourquoi les vieilles vignes sont-elles les plus saines? C'est la question que se sont posée Marco Simonit et Pierpaolo Sirch il y a trente ans. Les deux Frioulans avaient constaté que des vignes «modernes» étaient arrachées au bout de 20 ans, alors que d'autres, bien plus vieilles, étaient toujours debout.

Leur réponse: la taille invasive généralisée ces dernières décennies à la vigne pour en favoriser la mécanisation a mutilé la plante et permis à certaines maladies du bois (esca, eutypiose) de s'installer et de provoquer son dépérissement. Ils ont mis au point et codifié une méthode de taille plus respectueuse de la physiologie de la plante, s'inspirant du Guyot Poussard (à deux bras).

La taille Simonit&Sirch - aussi appelée taille douce - repose sur quatre principes: permettre à la plante de se ramifier dans le temps, occuper de l'espace avec le tronc et les rameaux; assurer la continuité du flux de sève; effectuer de petites coupes, peu invasives, sur le bois jeune; ne pas couper le bois de deux ans ou plus trop ras, afin de conserver un «chicot» qui séchera loin du flux de sève, empêchant la nécrose du bois sous-jacent.

Le mantra de Simonit&Sirch, surnommés les «pruning guys» (les tailleurs ou les élagueurs): «Il n'y a pas de bon ou de mauvais tailleur, mais un tailleur formé ou non formé.» L'académie qu'ils ont fondée près d'Udine - et qui a désormais des satellites à Bordeaux, Napa Valley et en Afrique du Sud - forme ainsi de nombreux vignerons, ouvriers, étudiants ou amateurs, sur place, en ligne ou en tant que consultante dans 150 domaines à travers le monde.



« La taille influence la qualité du vin. Si l'apport de sève est insuffisant, le raisin développera un goût herbacé. »

Carte de visite du vigneron

Une chose n'a pas changé en revanche. «La taille est la carte de visite du vigneron», écrivait Louis Ormond dans «Arts et métiers du vin», paru en 1979 pour célébrer la récente ouverture du Musée vaudois de la vigne et du vin du château d'Aigle. «La taille influence le rendement, la santé de la plante, mais aussi la qualité du vin, explique Lionel Widmer. Si l'apport de sève est insuffisant, le raisin développera un goût herbacé.»

Il rappelle que «si la vigne produit du raisin, c'est qu'elle veut assurer sa survie. Mais en fait, elle, ce qu'elle veut, c'est produire du bois, comme toutes les lianes. La vigne sauvage met d'ailleurs toute son énergie pour monter dans les arbres, et planter ses racines dans la terre en symétrie, et ne fait pas, ou très peu, de raisin. C'est parce qu'elle est trop bien!» résume le vigneron.

Un des termes allemands pour désigner le vignoble - Weingarten, le jardin à vin - indique à quel point cette monoculture est contrainte, et modelée par l'homme. Ce dernier a d'ailleurs modifié ses modes de culture au gré du temps et des besoins.

Gobelet, Royat, Guyot

«Le gobelet était le plus qualitatif, car il garantissait une meilleure maturité, ce qui n'est plus un problème aujourd'hui», indique Lionel Widmer. Fastidieux à travailler, il a été remplacé par des conduites sur fil, économiquement plus rentables. Le cordon de Royat, taille courte originaire de la ferme école de Royat (1849-1928), en Ariège (F), permettait de limiter le rendement dans les zones très productives. Le Guyot, du nom du docteur Jules Guyot qui popularisa cette taille en France au 19^e siècle, était destinée à augmenter la production. C'est cette dernière qui s'est largement imposée.

On observe bien d'autres techniques dans des zones aux besoins particuliers. Sur l'île grecque de Santorin, la

vigne est conduite en «kouloura» (corbeille), soit tressée en forme de panier au ras du sol pour résister aux vents violents, protéger le raisin du soleil et conserver l'humidité du sol et les eaux de pluie. A Pantelleria, au sud-ouest de la Sicile, on trouve des vignes «ad alberello», de petits arbres prévus aussi pour résister aux conditions climatiques extrêmes. Au Tessin ou dans certaines régions d'Italie, la vigne est taillée en «pergola». On peut même parfois observer d'anciennes vignes arborescentes, appelées «vite maritata all'albero», qui utilisent un ou plusieurs arbres comme autant de piquets, apprend-t-on dans le formidable «Mille Vignes» de la sommelière Pascaline Lepeltier (Ed. Hachette Vin 2022).

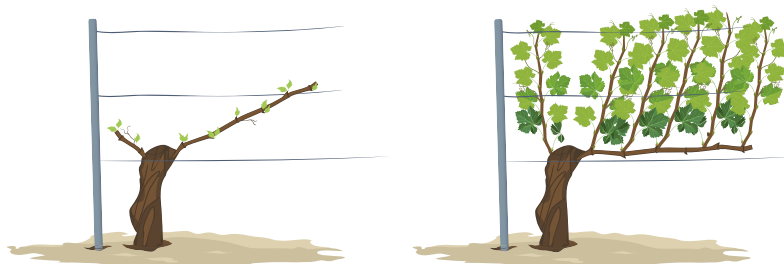
Gobelet

Taille courte à charpente courte, en forme de «gobelet» autour d'un échalas. C'est la taille historique de nos vignobles, qui permettait une maturité optimale du raisin. On en trouve des variantes dans plusieurs vignobles du monde, notamment dans les endroits venteux, car elle est robuste. Chez nous, elle a été largement remplacée par des conduites sur fil, pour faciliter le travail du vigneron, mais aussi pour éloigner les grappes du sol.



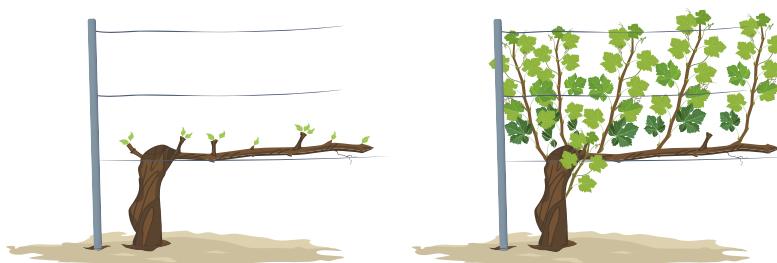
Guyot

Taille longue à charpente courte, sur fil. C'est la taille qui a gagné la timbale, tant elle favorise la production - générant même parfois de la surproduction. Facilitant la mécanisation ou le travail manuel à la vigne, elle conserve un ou deux sarments longs (bagues) sur lesquels les fruits se développeront, et un court courson pour assurer le renouvellement de la production l'année suivante. On la décline en Guyot simple ou double.



Cordon de Royat

Taille courte à charpente longue, sur fil. C'est la taille idéale pour la mécanisation, qui permet de s'économiser certains gestes et de la main-d'œuvre. Elle permet de limiter la charge dans certaines zones très productives, mais a un moins bon potentiel dans les zones difficiles.



Saint-Grégoire et Saint-Vincent

Mais la méthode de conduite ne fait pas tout. Encore faut-il tailler au bon moment. D'où le dicton populaire « Taille tôt, taille tard, rien ne vaut la taille de mars ». Plus localement, on aime dire « Vigneron, si tu veux boire, taille ta vigne à la Saint-Grégoire ». Ce Grégoire, d'ailleurs, pape de Rome au 6^e siècle, n'a rien à voir avec la vigne (mais il a donné son prénom aux chants grégoriens). Contrairement à saint Vincent de Saragosse, diacre espagnol du 4^e siècle devenu patron des vigneron pour avoir été torturé à coup de... pressoir.

« Vigneron, si tu veux boire, taille ta vigne à la Saint-Grégoire. »

Mais nécessité fait loi : Grégoire est fêté le 12 mars, Vincent le 22 janvier. Et c'est bien le 12 mars que les vigneron ont érigé en date butoir pour avoir terminé la taille. « Dès la mi-mars, la vigne recommence à pousser, à se développer, explique Lionel Widmer. Si on la taille à ce moment-là, on va lui enlever de la force. » Pour lui, il faudrait idéalement réaliser ce travail entre janvier et mars. Il estime qu'un seul homme - souvent le patron - peut tailler 8 à 10 ha en un hiver. « Mais on peut considérer que si on coupe la vigne à partir du 21 décembre, le solstice d'hiver, on ne la péjore pas puisqu'en fait tout a été restitué dans les racines : le retrait de sève est complet, la vigne est en dormance. »

Chaque coup de sécateur est une atteinte à la plante qui risque de générer des nécroses du bois. Et autant de portes d'entrée pour les maladies cryptogamiques. « La vigne ne guérit pas comme un arbre, elle sèche la zone morte et se développe ailleurs », illustre Lionel Widmer. Ainsi donc, elle ne mourra pas instantanément d'une mauvaise taille, mais elle sera tout de même affaiblie. « En fait, celui qui taille n'importe comment ne verra rien du tout - la vigne est assez forte pour repartir - mais il ne pourra pas faire de bon vin car son raisin sera mal alimenté. »

En Suisse, on est réputés bons tailleurs. Comme dit plus haut, c'est souvent le patron qui s'occupe de ce travail. Bien formé, il aura par ailleurs la curiosité de se tenir au courant des dernières « grandes avancées » faites dans le domaine, notamment par les Italiens de Simonit&Sirch (lire encadré).

Les courants actuels tendent tous vers la taille douce, qui mutile le moins possible la plante, et surtout le moins près possible de la souche. « Avant, on avait un peu l'obsession des vignes parfaites, où rien ne dépasse, et on taillait à ras », se souvient Lionel Widmer. Or la vigne n'a jamais eu autant besoin d'être résistante, tant les aléas climatiques - gel tardif, sécheresse, maladies - la mettent à rude épreuve.





L'IA POUR FORMER À LA TAILLE

Deux systèmes de réalité virtuelle ont dernièrement été présentés au salon SITEVI, à Montpellier, et à Changins. Le premier, 3D2cut, est l'initiative d'un producteur de Féchy, Philibert Frick. Vigneron sur le tard, cet ancien financier s'est vu confronté au dilemme de la taille et a approché les experts de Simonit&Sirch. C'est avec eux, et en collaboration avec l'institut Idiag, à Martigny, et la fondation pour l'innovation The Ark, qu'il a lancé la start-up en 2019. Il s'agit de lunettes 3D qui permettent, grâce à un logiciel (Vine App), de visualiser précisément l'endroit où couper.

Le deuxième est un programme français de réalité virtuelle baptisé ReviVRe. Il a été élaboré par les sociétés WiDid et Mimbus, en partenariat avec l'entreprise Felco et l'école d'ingénieurs de Purpan, à Toulouse. Il s'agit d'un simulateur de taille, qui comprend aussi des modules d'apprentissage des bases.

Ces deux systèmes veulent répondre au manque de personnel qualifié pour la taille et réduire la part de vignes, estimée à un quart des vignobles du monde, qui est improductive.



Le chef (au centre) avec ses adjoints Paco et Harris, dans les cuisines de la Brasserie du Royal.

Gourmandise modernisée

Ludovic

Le directeur culinaire du Royal Savoy de Lausanne a un parcours international, entre pâtisserie et cuisine.

Ludovic Douteau ne fait pas les choses à moitié. Lui, le gamin de Rochefort, en Charente-Maritime, aime plus que tout sa région et ses produits, mais cela ne l'a pas empêché d'aller faire une belle carrière en Asie. Le passionné de nourriture a commencé par une formation de cuisinier avant d'ajouter la pâtisserie à son CV prestigieux. Ce qui permet au directeur culinaire du Royal Savoy de gérer une offre gastronomique variée, entre la Brasserie du Royal, le Lobby Bar et le Sky Lounge du rooftop, sans oublier les nombreux banquets.

Arrivé fin 2021, il a reconceptualisé l'offre du palace de l'avenue d'Ouchy. «L'idée, avec le directeur

Alain Kropf, était d'avoir une brasserie conviviale, une cuisine gourmande, avec des produits locaux, une table accessible pour les Lausannois.» Les clients installés dans les salles élégantes ou sur la terrasse peuvent en témoigner : la promesse est tenue avec une carte qui joue autour des traditions, souvent réinterprétées, une cuisine de plaisir et de partage qui ose des mariages de saveurs étonnants mais réussis. Si le crabe, par exemple, se marie avec une mayonnaise de crustacés, il s'accompagne aussi de la fraîcheur de pommes Granny Smith et de l'amertume élégante du céleri dans un mariage gourmand. Un exemple de son plaisir à ajouter de l'acide et de l'amer pour magnifier les goûts de ses plats généreux.

Le chef a d'abord repris en direct la brasserie pendant quelques mois, avant d'engager Nicolas Diegues au piano, tandis que Laurent Schmitt dirige toujours la pâtisserie. Ludovic aime travailler dans le canton de Vaud, dont il apprécie le calme et la précision. Contrairement à l'Asie, il est ici proche de ses fournisseurs, producteurs ou vignerons. « C'est une région magnifique et bénie des dieux. Et on y trouve de très beaux vins aussi, nous en avons une soixantaine à la carte. » Sans doute que le caractère des Vaudois s'accommode bien de celui du Charentais, modeste et méticuleux.

Il faut revenir au début de l'histoire pour comprendre la gastronomie empathique et chaleureuse qu'aime cet admirateur de Joël Robuchon. Là, sur les bords de la Charente, la « famille de beaux bébés » peut compter sur la cuisine de la maman. « Nous avons été bercés par la nourriture, par de généreux goûters quand

Douteau

on rentrait de l'école, par de beaux repas en commun. » Un premier stage à 14 ans, au restaurant La Belle Poule, l'enthousiasme. « Il y avait du bruit, un chef à grosse voix, du stress, j'ai trouvé ça génial. »

Paris, c'est intense !

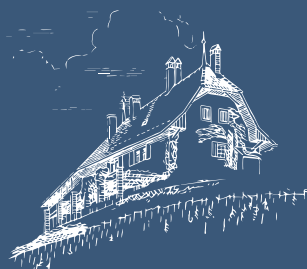
S'il a trouvé sa voie, il continue quand même l'école jusqu'au brevet des collèges avant d'intégrer le Lycée hôtelier de La Rochelle dont il a convaincu le directeur. Résultat : un BEP puis un bac pro avec mention pour celui qui était dans la même classe que Christopher Coutanceau, aujourd'hui 3 étoiles à La Rochelle. Le groupe Four Seasons recrute alors pour l'ouverture du Pierre à New York et du George V à Paris. Au bluff, Ludovic demande d'intégrer la pâtisserie.



MASSY



Le vin, temps du plaisir



LA MAISON MASSY
VIGNOBLE FAMILIAL
EPESSES - SUISSE



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

BREAD STORE**Lausanne**

« Ce sont de très belles personnes avec de magnifiques produits. »

SES FOURNISSEURS

FAMILLE CUENDET**Bremblens**

« Mathieu et Marc-Etienne sont des maraîchers entiers dans un endroit magique. »

LÉGURIVIERA**Vevey**

« Ils sont toujours là pour nous. »

SUTER VIANDE**Villeneuve**

« Ils me supportent depuis le début et sont toujours présents pour mes demandes. »

ULTRA MARINE FOOD**Carouge**

« C'est un support pour tout l'hôtel et il nous a même trouvé notre écaillère. »

Hôtel Royal Savoy, avenue d'Ouchy 40, Lausanne. Brasserie fermée dimanche et lundi, www.royalsavoylausanne.com

« Quand j'ai débarqué à Paris, le désenchantement fut immédiat. Tout semblait hors de prix, la ville me paraissait bruyante et sale, et je n'y connaissais personne. J'étais déconnecté de ma base charentaise. » En attendant l'ouverture, Ludovic passe trois mois au Bristol, puis au Meurice. « A l'ouverture, j'y ai passé des heures pour apprendre, mais j'ai gravi les échelons pour finir sous-chef pâtissier après six ans. La pâtisserie, j'ai pensé que c'était un domaine inépuisable. » A la cantine de l'hôtel, il fait une rencontre décisive : Emeline, alors concierge, qui deviendra sa femme. Ensemble, ils construiront une famille, avec leurs enfants Zoé, 16 ans, et Rémi, 13 ans.

Cap sur l'Asie

Le Four Seasons lui propose ensuite de partir à Hong Kong ouvrir le Caprice, restaurant gastronomique français. « J'ai fait mon passeport et je suis parti avant ma femme. Quand je suis arrivé, il faisait 34° avec 90% d'humidité, je ne parlais pas anglais et encore moins le cantonais, nous n'avions qu'un jour de congé par semaine. Je me suis dit que j'avais fait une grosse bêtise. Mais c'était finalement extraordinaire, nous devons faire l'un des meilleurs restaurants de la ville, et nous l'avons fait. »

Le jeune chef pâtissier a envie de davantage de responsabilités. « On m'a proposé d'autres villes chinoises dont je ne connaissais même pas le nom mais qui comptaient des millions d'habitants. » C'est alors que le Peninsula de Hong Kong lui offre de devenir le chef de ses 31 pâtisseries et de conquérir une

« Nous devons faire l'un des meilleurs restaurants de la ville, et nous l'avons fait. »

étoile pour le Gaddi's. « Travailler dans la Grande Dame, comme on l'appelait, était magique, j'y suis resté six ans, traînant aussi tout mon temps libre avec les cuisiniers. » Il finit sous-chef exécutif de l'hôtel.

L'arrêt Covid

Et le voilà recruté comme chef exécutif au Peninsula de Shanghai. Il obtient une étoile pour le restaurant français, deux pour le chinois, pendant les trois ans qu'il y passe avant le Covid. Commence une période d'incertitude entre l'Asie et l'Europe. « J'avais alors besoin de calme et de sérénité. Lorsque le Royal Savoy m'a proposé de faire la réouverture, j'ai tout de suite accepté même si c'était la première fois que je n'avais pas visité l'hôtel avant de signer mon contrat. Heureusement, je n'ai pas été déçu. »



SON PLAT SIGNATURE

DES MOULES EXOTIQUES

Ludovic Douteau mélange trois étapes de son parcours, la salicorne qu'il allait ramasser avec son premier chef à l'île de Ré, les moules de sa région natale et le curry de ses postes asiatiques, dans un plat magnifique. La moule est cuite, puis son eau est réduite, crémée et beurrée pour y incorporer le curry, le tout étant émulsionné. Posé sur un lit de poireaux fondus, le fruit de mer se recouvre de l'émulsion, puis de salicorne fraîche dans un ensemble d'une belle fraîcheur.



NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT

Quand le vin est tiré, il faut le boire, dit un proverbe du 16^e siècle. Marcel Pagnol y ajoutait : « surtout s'il est bon ». On donne raison à l'auteur provençal, mais pas au rosé de Provence. Car s'il est une terre où le vin est bon, c'est le Pays de Vaud ! Depuis 996, selon la mémoire des textes écrits, on produit du vin dans le canton. Une année bissextile, c'est un signe : à l'époque, déjà, on bénéficiait d'un jour de plus pour boire un verre de vin vaudois.

Mais boire est un bien grand verbe : comme un assoiffé, jusqu'à plus soif, comme une éponge, comme un trou, la tasse, le calice jusqu'à la lie ? On peut aussi boire les paroles du vigneron poète Raoul Cruchon, qui disait à la veille des dernières vendanges, sur les ondes de La Télé : « Il y a deux types de buveurs, ceux qui recherchent les effets de l'alcool et ceux qui en cherchent le goût. Les premiers boivent pour oublier, les seconds pour se souvenir. »

Risque sanitaire ou bien culturel ?

Car le vin est bien plus qu'une boisson alcoolisée, n'en déplaise à l'Organisation Mondiale de la Santé qui l'incrimine. L'Académie internationale du vin, dont font partie quelques illustres Vaudois, le disait clairement dans son Appel 2025 aux chefs d'Etat réunis au siège new-yorkais de l'ONU : réduire le vin à un risque sanitaire revient à oublier sa dimension culturelle, sociale et humaine.

Leur texte s'éloigne du livre un brin fallacieux « Soignez-vous par le vin » du Docteur Maury, paru en 1974, qui recommandait un médoc contre l'angine, un bourgogne contre les problèmes de vue ou un blanc sec pour faire travailler les reins. Détail d'importance, le médecin français (dont le livre a été réédité) a fait carrière dans l'homéopathie, pas dans le traitement de la cirrhose.

De tout temps, le vin a été un miroir de nos civilisations. On en remplissait le tombeau du pharaon pour faciliter son passage dans l'au-delà. En Grèce antique, on buvait du vin lors des symposiums pour favoriser le dialogue. Et l'eucharistie chrétienne n'a rien trouvé de mieux pour évoquer le sang du Christ.

Le vin et la poésie

La littérature regorge aussi de dives bouteilles. Le plus bel exemple est signé Charles Beaudelaire, qui invite à tendre l'oreille dans « L'âme du vin ». De la bouteille s'élève « un chant plein de lumière et de fraternité » et de l'amour de l'homme et du vin naîtrait la poésie ! Le poète, astronome et mathématicien perse du 11^e siècle Omar Khayyâm écrivait : « Bois du vin, puisque tu ignores d'où tu es venu ; vis joyeux, puisque tu ignores où tu iras. » Il est même un philosophe français, Clément Rosset, qui soutenait (dans « Le Réel. Traité de l'idiotie », 1978) que « tout le monde voit double, sauf les ivrognes ». L'état d'ébriété débarrassant momentanément l'homme de sa vision illusoire de la réalité. Plus près de chez nous, Gilles et Urfer disent dans « Les Vaudois » que « notre joli vin blanc sait dénouer les complexes ».

Poésie, histoire, géographie... notre joli vin blanc a modelé les paysages, les murs, les terrasses. On les a même inscrites au Patrimoine mondial de l'UNESCO ! Et comme partout, il a gravé l'histoire et la mémoire des terroirs chez les buveurs qui veulent se souvenir. Un verre de Dézaley et les défricheurs cisterciens se mêlent à la pierre à fusil ; un déci de Servagnin de Morges et la robe claire du pinot se fond dans celle de Marie de Bourgogne ; une gorgée de plant robert et le poivre du gamay monte au nez du pépiniériste bourguignon qui se le fit dérober...

Buvons bien, buvons vaudois

Ces faiseurs d'émotions et de souvenirs se nomment vigneronnes et vigneron. On en compte plus de 450 dans le canton de Vaud, qui produisent 30 millions de litres de vin chaque année. Dans le contexte actuel, qui n'a pas « le vin en poupe », il faut s'armer d'une large soif et d'un répertoire de belles adresses amies des vins vaudois. Nous en avons sélectionné une vingtaine, sur une base subjective mais bien informée.



Regis Colombo

LA BUVETTE DU GRAND CONSEIL, LAUSANNE

Ici, on ne boit que vaudois! Depuis 2023, le public peut profiter de ce lieu d'exception. En dehors des séances du parlement, les visiteurs peuvent croiser des députés autour d'un café ou d'un cru local. Un endroit unique où politique et patrimoine vaudois se rencontrent, le tout dans l'esprit convivial du canton.

Rue Cité-Devant 13, Lausanne, fermé le mardi et le week-end.
labuvette-vaudoise.ch

TOUT UN MONDE, GRANDVAUX

Ici, vins, bières et même vermouths viennent du centre de Lavaux. Et la carte des mets est une vraie carte géographique, où chaque producteur local est répertorié.

Place du Village 7, Grandvaux, fermé di-lu.
toutunmonde.ch

UN LIEU, UNE APPELLATION

Certains restaurateurs prennent le risque de ne vanter que les crus locaux sur leur carte. Des vignes que l'on peut presque voir depuis la terrasse! En termes de circuit court, on ne peut pas faire mieux.



AUBERGE DE LA COURONNE, YVORNE

Une table idéale pour s'entraîner à reconnaître les différents terroirs du Chablais. Avec une jolie carte de vieux millésimes. Les Maisons Neuves 38, Yvorne, fermé di-lu.
aubergedelacouronne.ch



À LA DEMI-LUNE, CHARDONNE

Au cœur du village de Chardonne, avec une vue imprenable sur le lac, les Alpes et le vignoble, le restaurant de Philippe Verdan, qui fait aussi bar à vins et dépôt de pain, mise tout sur les vigneronnes de l'appellation. Des accords mets et vins sont proposés avec la cuisine inspirée, locale et de saison des lieux.

Rue du Village 7, Chardonne, fermé di soir et lu.
alademilune.ch

AUBERGE DU VIGNERON, ÉPESSES

La carte est courte mais comprend trois appellations: Lavaux, Dézaley Grand Cru et Calamin Grand Cru. Un mouchoir de poche, mais dans une jolie dentelle! Route de la Corniche 16, Epesses, ouvert 7/7.
aubergeduvigneron.ch

AUBERGE COMMUNALE DE FÉCHY

Ici, pas de jaloux. Les patrons s'engagent à faire figurer sur leur carte tous les vigneronnes de la Perle de La Côte, sans exception. Place du Saughey 3, Féchy, fermé di-lu.
aubergefechy.ch

HÔTEL DES HORLOGERS, LE BRASSUS

Installés à la Brasserie Le Gogant ou à la Table des Horlogers (14 points Gault et Millau), les hôtes profitent d'un beau choix de vins vaudois. Route de France 8, Le Brassus, brasserie ouverte tous les jours. hoteldeshorlogers.com



LE PETIT CORBEAU, CHAVORNAY

Au Petit Corbeau, le vin de terroir est roi. La carte est présentée en entonnoir: d'abord le Nord vaudois, avec une quinzaine de vigneron représentés, « qui ont su ces dernières années redonner une identité à nos terres », disent fièrement les patrons. Puis la carte part en Suisse romande, et enfin en Suisse alémanique et italienne. Rue du Collège 3, Chavornay, fermé di-lu. lepetitcorbeau.ch

LE MIROIR D'ARGENTINE, SOLALEX

Sélection dans un rayon de 80 km, avec profil organoleptique de chaque vin. Route de Solalex 149, Gryon, fermé lu-ma. miroir-solalex.ch

UN RESTAURANT, UNE SÉLECTION POINTUE

Il est des restaurateurs qui aiment particulièrement le vin, ça se sent! S'ils ne servent pas que du vin vaudois, ils font l'effort de raconter ces crus sur leur carte ou à table, avec la promesse d'une dégustation érudite.



AUBERGE DE SAINT-LÉGIER

Carte foisonnante de vins de toute la Suisse, avec une majorité de vins vaudois. Rue des Deux-Villages 78, Saint-Légier, fermé di-lu. auberge-st-legier.ch



LE CHALET DU MONT-PÈLERIN, CHARDONNE

La sélection des vins est immense, l'hôte aussi! Jérôme Aké Béda, meilleur sommelier suisse 2015 selon Gault&Millau, connaît sa carte comme sa poche, et n'y range pas sa langue. Route de Baumaroché 29, Chardonne, fermé lu-ma. lechaletdumontpelerin.ch

DÉCI COMPTOIR GOURMAND, LAUSANNE

Ici, on déguste des crus qu'on ne voit presque pas ailleurs, avec une délicieuse cuisine bistrannique. Avenue d'Ouchy 8, Lausanne, fermé di-lu. decicomptoirgourmand.ch

BRASSERIE DU GRAND-CHÊNE, LAUSANNE

La brasserie du Lausanne Palace fait office de pionnière dans la promotion du cépage roi des Vaudois. Depuis le mois d'octobre, elle propose 30 chasselas suisses au verre, et cela de manière pérenne. Le Français Pierre-Marie Faure, chef sommelier des hôtels Sandoz, avoue s'être laissé « pervertir » par les beautés du cépage. Les crus vaudois sont majoritaires, notamment dans les vieux millésimes: un Dézaley 1985, un Calamin 2001, ce n'est pas tous les jours qu'on voit de telles merveilles à la carte. lausanne-palace.ch

Ensemble, renforçons votre présence de marque



Découvrez nos imprimés
dédiés au secteur viticole



pcl.ch

BENJAMIN GEHRIG

ENTRETIEN AVEC LE DIRECTEUR DE L'OFFICE DES VINS VAUDOIS (OVV)

Que fait le canton concrètement pour que le public puisse trouver de plus en plus de vins vaudois dans les bars et restaurants ?

En 2023, sous l'impulsion de Pascal Hottinger, directeur de la DGAV (Direction Générale de l'Agriculture, viticulture et affaires vétérinaires, NDLR), GastroVaud, l'OVV et la haute école du vin de Changins avons lancé une formation dédiée au personnel de service. Elle remporte un grand succès et plusieurs centaines de personnes ont pu suivre des cours gratuits sur les vins vaudois, la dégustation et la commercialisation. Cette dernière partie est très importante et assez innovante. Nous voulons montrer et démontrer aux professionnels qu'ils peuvent faire de la marge grâce aux vins vaudois.

La Maison des Vins de La Côte a ouvert en 2024, alors que Lavaux Vinorama existe depuis quinze ans. A quand une Maison des Vins Vaudois ?

On ne projette aucun lieu de ce type dans l'immédiat. Lavaux Vinorama et la Maison des Vins de La Côte sont de parfaits ambassadeurs. Au même titre que de nombreuses balades thématiques. La dernière en date, la Route des Grands Crus de Lavaux, permet même de commander directement les vins mis en avant sur les panneaux grâce à un smartphone. Une belle innovation qui donnera peut-être des idées à d'autres.

De plus en plus de vigneron se dotent de lieu d'accueil parfaitement équipés, est-ce une voie d'avenir ?

Ces lieux cartonnent et représentent des idées d'avenir, mais ce système a des limites, en premier lieu le cadre légal – c'est-à-dire les autorisations qu'il faut obtenir pour gérer un débit de boissons – et surtout le fait que tous les vignerons n'ont pas la capacité de lancer de tels projets. Au sein de l'association Vaud Œnotourisme, avec Prométerre, Vaud Promotion et GastroVaud, nous soutenons ces initiatives et allons vers une structuration de l'offre.



L'ATELIER ŒNO'LUDIQUE, RIEUX

Tout au long de sa carrière d'œnologue, Constance Helbecque a toujours eu à cœur de démocratiser le vin. Installée à Rieux, où elle œuvre avec son conjoint vigneron Jean Duboux, elle propose des ateliers de dégustation à la cave, sur la magnifique terrasse à Lavaux ou même au cœur des vignes.

atelier-oenoludique.ch



DES ATELIERS POUR APPRENDRE



VINOHELP, MORGES

Dégustations à l'aveugle, Jean-Louis, accords mets et vins, Floriane Besse fait du sur mesure. vinohelp.ch



LE CELLIER, ÉCHALLENS

Le Cellier, c'est 170 références 100% suisses, avec de nouvelles propositions au verre toutes les deux semaines. Chaque samedi, une cave vient présenter ses vins. En salle ou sur la terrasse, le lieu est prisé tant par les locaux que par les clients de passage, alléchés non seulement par les vins mais aussi par le plat signature: le tartare dans toutes ses déclinaisons. Chemin de l'Usine 16, Echallens, fermé di-lu. cellier-echallens.ch

DES VINOOTHÈQUES ENGAGÉES

Tenus par des sommeliers ou passionnés, les bars à vins misent sur la proximité et mettent en avant les produits du terroir.



LE VINS/20, BEX

Le bar à vin de Marie Robert et Célia Giotto, avec 70% de vins vaudois, majoritairement du Chablais. Rue Centrale 6, Bex, fermé di-lu. vins-sur-20.ch

LINPASSE, MORGES

La sommelière Vanessa Candolfi défend les vins suisses de petits domaines, et bien sûr, beaucoup de La Côte. Rue des Fossés 55, Morges, fermé di. linpasse.ch



STREET CELLAR, LAUSANNE

Le slogan ? « Vins en fûts du coin et de nos copains ! » C'est l'originalité du lieu: le vin est tiré du tonneau, comme à la cave. Mais le robinet a remplacé le guillon, ma foi. Rue du Port-Franc 2A, Lausanne, fermé di-lu. streetcellar.ch

D'Y-VINS, YVERDON-LES-BAINS

Quel plaisir de voir cette carte avec une prédominance de vins vaudois et des crus qui ont eu le temps de vieillir un peu en bouteilles! Rue du Milieu 10, Yverdon-les-Bains, fermé di-lun. dyvins.ch

LA CAVE À JULES, NYON

Dans la Cave à Jules, c'est Laurent qui reçoit et qui vous renseigne sur tous les crus en vente, aussi à l'expédition. Promenade du Jura 3, Nyon, fermé di-lu. lacaveajules.ch

CAVE JEAN-DANIEL COEYTAUX, **YENS**

La Tavolata-fondue dans les vignes au crépuscule a gagné un prix au Best of Wine Tourism (restauration et hôtellerie). La cave de Yens multiplie les activités œnoturistiques, avec des visites du domaine, une cave à huîtres ou encore des accords vins-fromages.
coeytaux-vins.ch/fr

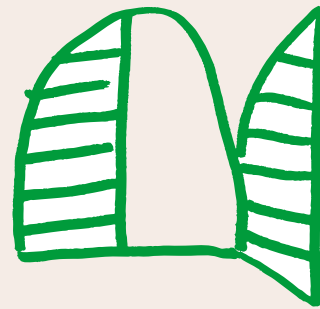


CAVE DES VITICULTEURS DE BONVILLARS

L'équipe ultradynamique de la cave propose des dégustations commentées, des visites de la cave et des événements privés. Chemin de la Cave 1, Bonvillars, fermé sa après-midi et di.
cavedebonvillars.ch

MAISON DES VINS DE LA CÔTE, MONT-SUR-ROLLE

Le nouvel écrin des vigneronns de La Côte, avec une offre et une vue extraordinaires et la sommelière Nathalie Ravet pour les explications. Route du Coeur-de-La-Côte 1, Mont-sur-Rolle, fermé lu-ma.
maisondesvins.ch



DES VIGNERONS INSPIRÉS

De plus en plus de domaines vaudois ouvrent leur propre vinothèque ou se fédèrent pour ouvrir un lieu commun.

LES 11 TERRES, **ÉPESSES**

Tout petit bar installé dans l'ancien local des pompiers, proposant 50 crus de onze vigneronns de Lavaux.
Ruelle du Petit-Crêt 2, Epesses, fermé ma-je. 11terres.ch

LAVAU VINORAMA, **RIVAZ**

Fondé par des vigneronns de Lavaux, on y déguste toute l'appellation. Avec un joli sentier dans les vignes pour s'y rendre. Rue du Lac 2, Puidoux, ouvert 7/7.
lavaux-vinorama.ch

OENOSNACK, **ÉPESSES**

La famille Gaillard ouvre sa terrasse plongeant sur le lac 7 jours sur 7, avec des produits du terroir pour accompagner les vins de la cave.
gaillard-vins.ch



LA BADOUXTHÈQUE, **YVORNE**

Le resto-bar-boutique de Badoux fait déguster plus de 20 vins au verre.
badouxtheque.ch



Loin des coteaux ensoleillés du Haut-Valais où s'épanouit le fameux Safran de Mund AOP, des producteurs vaudois passionnés s'adonnent depuis quelques années à la culture de cette épice, reine des mets les plus raffinés. Rencontres au cœur des safranières du Jorat et de Bavois.

« L'or rouge »

du Pays de Vaud et ses exquis secrets

Son arôme miellé fait chavirer les papilles. Sa couleur rouge orangé évoque les plus beaux couchers de soleil. Quant à ses vertus apaisantes et digestives, elles sont également très prisées. Rare et précieux, « l'or rouge » est un véritable trésor des cuisines du monde que l'on marie volontiers au riz, aux poissons, aux viandes blanches, mais aussi aux desserts et infusions, et à la fameuse Cuchaule AOP qui fait la fierté des Fribourgeois. Un trésor qu'il convient d'utiliser avec parcimonie. Le prix d'un seul gramme de cette précieuse épice coûte une petite fortune : de 15 à 50 francs, selon que l'on opte pour du safran iranien ou vaudois. La raison ? Pour obtenir un kilogramme de safran sec, il ne faut pas moins de 150'000 fleurs de *Crocus sativus* !

TEXTE
Manuela Magnin

PHOTOS
Louis Dasselborne

LE GUILLOIN
HIVER 2025-2026

Les petites fleurs violettes, cueillies une à une chaque jour lorsque la floraison bat son plein à l'automne, racontent une histoire vieille de plus de trois millénaires, des terres de Grèce et de Perse aux rivages méditerranéens et jusque dans notre belle Helvétie. Le Safran de Mund, dont la culture est attestée depuis le 14^e siècle, bénéficie d'une AOP depuis 2004. Depuis, des passionnés se sont mis à planter des bulbes sur leurs terres un peu partout en Suisse. A Bavois, sur leur domaine de Champ-Villars, Alain et Valérie Salzman se définissent comme des créateurs de saveurs. Un attribut qu'ils partagent avec Jean-Daniel Cavin du domaine de Salagnon à Vulliens au cœur du Jorat, et aussi avec Mireille Somsaath à Forel en Lavaux.

Le pionnier du Jorat

À l'automne, quand les brumes matinales s'attardent sur les collines du Jorat, un spectacle discret se répète sur les hauts de la ferme des Cavin à Vulliens, dont la production est labellisée Bio Suisse et Demeter. Nichées au cœur de grands cadres en bois, les petites fleurs mauves, fragiles et mystérieuses, percent la terre encore froide. La floraison ne dure qu'un mois, à raison de quelques heures chaque matin, et c'est là que tout se joue. Avant que le soleil ne réchauffe la corolle et ne ternisse son parfum, les fleurs doivent être cueillies, encore fermées.

Jean-Daniel Cavin a dû développer des stratagèmes pour combattre les campagnols qui ruinaient ses cultures.



Un bataillon de canards lutte contre les limaces. Il est aidé par des oies qui tondent l'herbe autour des crocus.





Cette culture n'a pas toujours été un long fleuve tranquille. « Un couple de retraités du village m'a convaincu d'acquérir mes premiers bulbes en France auprès d'un safranier bio en 2010, explique Jean-Daniel Cavin. Les campagnols en ont fait un festin ! L'agriculteur a dû rapidement inventer une parade en fabriquant des cadres en bois avec un grillage très fin au fond, pour protéger ces trésors souterrains de l'avidité des rongeurs. Chaque cadre, d'un mètre de large, est taillé dans les arbres du domaine. A force d'années et de persévérance, une cinquantaine de ces coffres végétaux ont vu le jour, devenant l'écrin du safran du Jorat.

Ici, la lutte contre les nuisibles se fait aussi avec l'aide des animaux de la ferme. Les limaces, friandes de fleurs, sont contenues par une armée de canards coureurs indiens. Vingt oies, pour la plupart de la race de Diepholz (ProSpecieRara), tondent l'herbe autour des crocus sans jamais toucher aux pistils. Pour compléter leur alimentation, les palmipèdes reçoivent de belles rations de grains bio de la ferme.

Après la cueillette vient le temps de l'émondage : un trio de voisins ouvre délicatement les fleurs pour en extraire les précieux filaments rouges.

Chaque stigmate de cette épice délicate recèle une palette de saveurs envoûtantes.

Le séchage s'opère au four à basse température, entre 35 et 50 °C, pour préserver les trois composés clés du safran : le safranal (arôme), la crocine (couleur) et la picrocrocine (saveur). Le safran repose ensuite au minimum un mois en pot hermétique pour développer toute sa puissance aromatique. Il est vendu à un prix qui reflète le travail minutieux, soit 50 francs le gramme.

Miel, sève et jus

Le safran du Jorat ne se limite pas à une épice brute. Jean-Daniel en parfume un miel de printemps, l'infuse dans un jus de pomme pasteurisé tout en douceur, ou encore dans de la sève de bouleau vendue à la ferme au mois de mars. Sa production oscille entre 150 g et 300 g les bonnes années. « Au début, je pensais cultiver ce safran uniquement pour moi et les copains. Petit à petit, comme j'ai réussi à en produire plus, j'ai commencé à démarcher les restaurants », poursuit ce passionné de goût qui s'est aussi mis à cultiver du poivre



VIGNERONS
ENCAVEURS
VAUDOIS

Pour vous



“ Partageons notre
savoir-faire. ”

Votre région. Vaud vins.

vignerons-vaudois.ch



A Bavois, les Salzmann ont installé leur safranière en hauteur pour venir à bout des nuisibles.



du Sichuan. Aujourd’hui, plusieurs restaurateurs lui achètent son or rouge, que l’on retrouve notamment dans les créations de la Maison Décotterd à Glion et de l’Auberge de l’Abbaye de Montheron. Jean-Daniel a également tenté de se rapprocher des boulangers fribourgeois pour qu’ils l’intègrent dans leurs cuchaules, mais son épice n’a pas trouvé grâce à leurs yeux, la faute à son prix jugé trop élevé.

Les fins becs peuvent se procurer son « or rouge » directement à la ferme, sur les marchés locaux, notamment à Oron-la-Ville, ainsi que dans bon nombre d’épiceries.

Le safran de Bavois

A Bavois, la famille Salzmann cultive le *Crocus sativus* depuis 2017. L’envie leur est venue après avoir visionné un reportage à la télévision. « Nous avons acheté nos premiers bulbes chez Jean-Daniel Cavin à Vulliens. Notre objectif n’était pas de devenir riche avec le safran, mais de nous diversifier, comme nous l’avons fait avec la truffe que nous cultivons sur une parcelle de 2,5 hectares. Nous aimons essayer de nouvelles choses », commente Valérie Salzmann. Huit ans plus tard, le safran de Bavois vient d’obtenir le label *Vaud certifié d’ici*, signe de reconnaissance d’une production 100% locale.

Ici comme ailleurs, la culture du safran suit un cycle exigeant. Les bulbes, mis en terre durant l’été, entrent en dormance avant de fleurir dès fin septembre.



WYSCHIFF.CH
BE DIFFERENT. BE SWISS.

Wyschiff on tour

Reise in die Erlebniswelt der Schweizer Weine

Voyage découverte dans le monde savoureux des vins suisses



Schweiz. Natürlich.

Frühjahrsanlässe | Manifestations de printemps 2026 :

Rapperswil-Jona 05. – 06.02.2026

Zürich | Zurich 12. – 13.02.2026

Luzern | Lucerne 12. – 15.03.2026

Basel | Bâle 19. – 22.03.2026

Thun | Thoune 26. – 29.03.2026



Verein Wyschiff Schweizer Winzer | Association Wyschiff Vignerons Suisses

Weitere Informationen & Tickets unter | Plus d'informations et billets sur : [wyschiff.ch](https://www.wyschiff.ch)

Folgen Sie uns auf Instagram | Suivez-nous sur Instagram : [wyschiff_official](https://www.instagram.com/wyschiff_official)

Wein massvoll | genießen



SWISS WINE

La récolte, concentrée sur un mois environ, demande une grande minutie : les fleurs sont cueillies à sec, souvent en fin de matinée, puis les trois stigmates, soigneusement extraits, sont débarrassés de la partie blanche amère et mis à sécher à l'air libre. Le feuillage continue de pousser tout l'hiver, avant de se dessécher en juin. C'est alors seulement que les bulbes peuvent être retirés, séparés et replantés pour assurer la pérennité de la culture.

La production reste modeste et aléatoire. Une bonne année permet d'atteindre une soixantaine de grammes, bien loin des volumes affichés par de plus grandes exploitations. Les aléas sont nombreux : rongeurs, caprices climatiques, multiplication inégale des bulbes. Pour limiter les pertes, les Salzman ont installé une partie de leurs cultures en hauteur, réduisant l'impact des campagnols.

Côté commercialisation, le safran est conditionné en petits bocaux de 0,3 g, vendus environ 18 francs. Ils parfument aussi des meringues, apprêtées par Valérie Salzman. Des délices que l'on retrouve sur les étals de La Petite Epicerie – un réseau d'épiceries automatiques implantées de la Suisse alémanique au Valais – ainsi que dans les magasins de La Ferme vaudoise à Lausanne et Yverdon-les-Bains. Quelques restaurateurs réputés de la région, à Chavornay et Valleyres-sous-Rances, intègrent également cette épice locale à leur cuisine.

Pour la famille Salzman, la reconnaissance *Vaud certifié d'ici* pourrait à terme élargir les débouchés. Mais au-delà des volumes et des chiffres, c'est avant tout la passion d'un produit rare qui guide leur engagement, dans un terroir peu habitué à voir fleurir le *Crocus sativus*.

Le safran s'est peu à peu frayé un chemin un peu partout en Suisse. Ce sont souvent de toutes petites productions. L'œuvre de passionnés.

La partie blanche des stigmates est synonyme d'amertume. Elle est soigneusement coupée.



MODE D'EMPLOI

Très puissant en arôme et en goût, le safran doit être dosé avec parcimonie. Pour une infusion (mayonnaise, crème, bouillon), il est recommandé de procéder la veille en broyant préalablement les pistils à l'aide d'un pilon afin d'accélérer la réhydratation et d'assurer une diffusion optimale des saveurs.

Eviter absolument d'ajouter du safran sec dans un risotto. Réhydrater le safran la veille dans le bouillon ou le vin blanc. Ajouter l'infusion aux deux tiers du temps de cuisson du riz.

Pour la confection de meringues, intégrer le safran dans les blancs d'œufs avant de les monter en neige et laisser reposer quelques heures avant cuisson.



BIEN DOSER LE SAFRAN

- Infusion
0,1 g par litre
- Sauce
0,1 g par litre de crème
- Risotto
0,1 g pour 250 g de riz
- Dessert
0,1 g par litre de lait
- Pain
0,1 g pour 600 g de farine



LES FRÈRES DUTRUY
ARTISANS VIGNERONS

*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



mémorial
des vins suisses



*Le fromage affiné
à la raisinée*



Champion suisse 2024-2025

Le Brigand du Jorat, fromage né dans les caves de la laiterie de Saint-Cierges (VD), séduit par son affinage unique à la raisinée. En 2024, il est couronné meilleur fromage suisse dans la catégorie des fromages à pâte mi-dure lors des Swiss Cheese Awards.

lebrigand.ch

**VOUS
AVEZ
DIT**

Safran?



Crocus sativus faisant l'objet d'un article fort bien documenté dans la revue, il était inutile d'en remettre une couche, compte tenu du prix cosmique de la fameuse épice. Allez, en guise de récré, on vous propose un petit quiz...

Les affirmations suivantes sont-elles vraies ou fausses ?

- 1) Safran et aéronautique sont très souvent liés.
- 2) Safran et navigation lacustre ou maritime sont indissociables.
- 3) Safran et Martigny sont artistiquement réunis.
- 4) Safran - la couleur - symbolise, pour les bouddhistes et les hindouistes, la pureté, l'humilité, le renoncement et l'illumination.

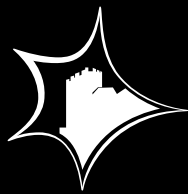
...TADADAM DADAM...

Si vous avez répondu, quatre fois « VRAI », bravo vous maîtrisez parfaitement Wikipedia et obtenez le droit d'imprimer un diplôme à votre nom que ChatGPT saura certainement vous bidouiller. Les autres, pour éviter de sombrer dans la dépression, absorberont un verre de vin vaudois, seul capable de redonner joie de vivre aux désespérés.

Bon, reprenons tout ça dans l'ordre

- 1) Safran est le deuxième équipementier aéronautique mondial. Ce groupe français fournit aux constructeurs d'avions trains d'atterrissage, roues et freins, et tout un tas de bazars utiles aux zincs.
- 2) Le safran d'un navire est la partie mobile du gouvernail, qui pivote pour dévier l'eau et changer la direction du navire. En bougeant la barre vers la gauche (babord), le safran dévie l'eau vers la droite (tribord), ce qui fait tourner le bateau vers la droite, s'il s'agit d'une barre à timon, mais vers la gauche s'il s'agit d'une barre à roue ! Si vous êtes amputé du pied marin et souffrez dès lors inévitablement du mal de mer, après avoir lu l'explication ci-dessus, vous pouvez recourir à de la métopimazine, au dimenhydrinate, ou à de la scopolamine en patch. De notre côté, on vous conseille plutôt d'abandonner le navire dans l'urgence et de vous rendre sans délai dans la pinte vaudoise la plus proche, le Café du Port, dont la carte des vins regorge d'excellents remèdes liquides.
- 3) Sam Szafran (oui, il y a Z, comme Zorglub, mais il ne se prononce pas), pseudonyme de Samuel Berger, était un artiste peintre français ami de Léonard Gianadda. Deux céramiques monumentales de Sam Szafran, ornent le Pavillon éponyme dans le parc de la fondation octodurienne.
- 4) Foudre Bénie, moine visionnaire mais myope comme une taupe, du monastère de Khor-Biyong, dans Tintin au Tibet, dispose de toutes ces qualités, sans compter sa maîtrise du décollage vertical. Allez, avant de se quitter, juste une note de dung chen, immense trompe rituelle tibétaine, à laquelle le capitaine Haddock s'essaie...

POOAAAAAAAAAAAAAAAAA....



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

Attrapez-les toutes !

Les vigneronnes et vignerons vaudois n'ont pas craché sur le plaisir de voir leurs vins récompensés par des médailles bien méritées. Un véritable baume au cœur ! Depuis une certaine coupe du monde de football, on sait que le poulpe a du flair pour dénicher les gagnants. Notre céphalopode vous présente les crus qui se sont distingués tout au long de l'année. C'est le moment ou jamais de les choper (ou les « shopper », comme vous préférez) pour compléter votre collection ou gâter vos proches pendant les fêtes de fin d'année.



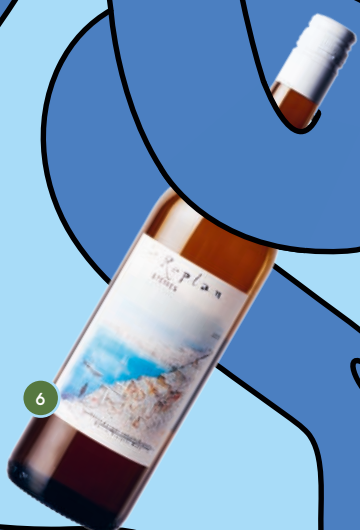
TEXTE
Anick Goumaz

ILLUSTRATION
Mathieu Moret

LE GUILLOU
HIVER 2025-2026



WOW





Médailles des vins blancs

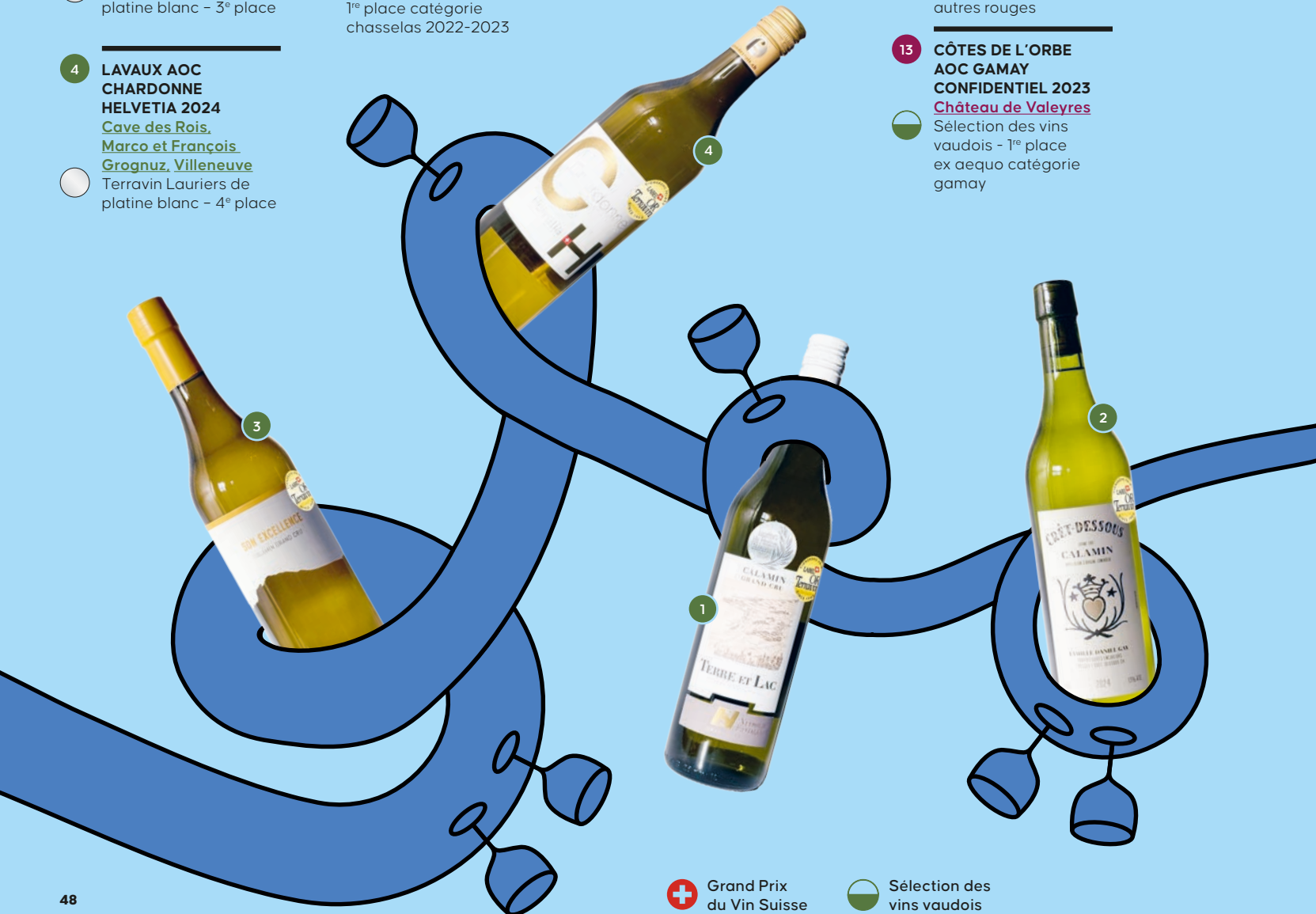
- 1 **CALAMIN GRAND CRU AOC TERRE ET LAC 2024**
Domaine Neyroud-Fonjallaz, Chardonne
Terravin Lauriers de platine blanc - 1^{re} place
- 2 **CALAMIN GRAND CRU AOC CRÊT-DESSOUS 2024**
Famille Daniel Gay, Epesses
Terravin Lauriers de platine blanc - 2^e place
- 3 **CALAMIN GRAND CRU AOC SON EXCELLENCE 2024**
Union Vinicole de Cully
Terravin Lauriers de platine blanc - 3^e place
- 4 **LAVAUX AOC CHARDONNE HELVETIA 2024**
Cave des Rois, Marco et François, Grognoz, Villeneuve
Terravin Lauriers de platine blanc - 4^e place

- 5 **CHABLAIS AOC LES TERREAUX 2024**
Cave des Rois, Marco et François, Grognoz, Villeneuve
Mondial du Chasselas - 1^{re} place catégorie principale
- 6 **LAVAUX AOC LE REPLAN 2024**
Union Vinicole de Cully
Sélection des vins vaudois - 1^{re} place catégorie chasselas 2024
- 7 **DÉZALEY-MARSENS GRAND CRU AOC DE LA TOUR 2023**
Les Frères Dubois, Cully
Sélection des vins vaudois - 1^{re} place catégorie chasselas 2022-2023

- 8 **LA CÔTE AOC CHASSELAS 2023**
Domaine de la Viborne, Mont-sur-Rolle
Sélection des vins vaudois - Trophée Bio
- 9 **BONVILLARS AOC CHARDONNAY GOURMAND 2023**
La Cave des Viticulteurs de Bonvillars
Sélection des vins vaudois - Trophée Master et 1^{re} place autres cépages blancs

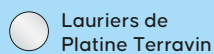
Médailles des vins rouges

- 10 **CHABLAIS AOC COMBAZ-VY 2023**
Domaine des Afforêts, Aigle
Grand Prix du Vin Suisse - 1^{re} place catégorie gamay
- 11 **LAVAUX AOC TOUR BERTHOLOD 2022**
Cave L'Abbatiale, Payerne
Grand Prix du Vin Suisse - 1^{re} place catégorie pinot noir
- 12 **LE BARON DES AFFORÊTS CABERNET FRANC 2023**
Domaine des Afforêts, Aigle
Grand Prix du Vin Suisse - 1^{re} place catégorie autres rouges
- 13 **CÔTES DE L'ORBE AOC GAMAY CONFIDENTIEL 2023**
Château de Valeyres
Sélection des vins vaudois - 1^{re} place ex aequo catégorie gamay



Autres spécialités

- 14** **LAVAUZ AOC PLANT ROBERT 2023**
Laurent Berthet, Cully
Sélection des vins vaudois - 1^{er} place ex aequo catégorie gamay
- 15** **LA CÔTE AOC ROSSILLON NOIR 2023**
Cave des Rossillonnes, Vinzel
Sélection des vins vaudois - 1^{er} place catégorie pinot noir
- 16** **LAVAUZ AOC SYRAH DE SAINT-SAPHORIN 2023**
Cave des Rois, Marco et François, Grognoz, Villeneuve
Sélection des vins vaudois - 1^{er} place catégorie autres rouges
Terravin Lauriers de platine rouge - 2^e place ex aequo
- 17** **LA CÔTE AOC TOIT NOIR 2023**
Domaine du Vieux Toit, Mont-sur-Rolle
Sélection des vins vaudois - 1^{er} place catégorie assemblages rouges
- 18** **CÔTES DE L'ORBE AOC MERLOT CONFIDENTIEL 2023**
Château de Valeyres
Terravin Lauriers de platine rouge - 1^{er} place
- 19** **CÔTES DE L'ORBE AOC DE GALLÉRA 2023**
Château de Valeyres
Terravin Lauriers de platine rouge - 2^e place ex aequo
- 20** **VAUD AOC LA LICORNE GAMARET DE NOVEMBRE 2023**
Bolle & Cie, Morges
Terravin Lauriers de platine rouge - 4^e place
- 21** **CHABLAIS AOC TROIS TOURS ROSÉ 2024**
Celliers du Chablais, Aigle
Sélection des vins vaudois - 1^{er} place catégorie rosé
- 22** **BONVILLARS AOC L'ORPHELIN BRUT ROSÉ 2022**
Champagnoux
Sélection des vins vaudois - 1^{er} place catégorie vins mousseux
- 23** **CHABLAIS AOC DORAL CLOS DU ROCHER 2019**
Clos du Rocher - Obrist, Yverne
Sélection des vins vaudois - 1^{er} place catégorie vins liquoreux

Lauriers de
Platine Terravin

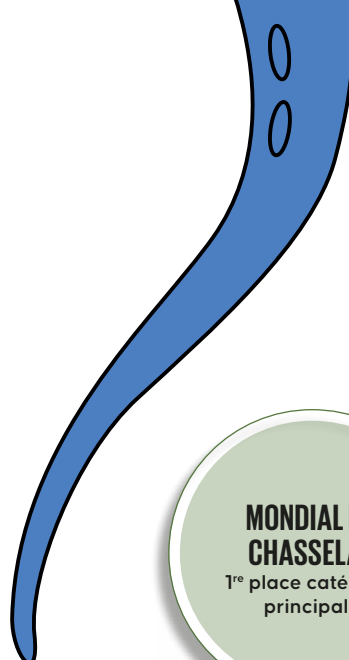
Vin bio

Champions

Les médailles représentent beaucoup pour les vignerons. Attribuées par des experts, elles récompensent le travail fourni tout au long de l'année. Quels que soient leurs symboles, ces prix donnent une occasion de célébrer ensemble!

Cave des Rois Marco et François Grognuz, Villeneuve

Le premier prix au Mondial du Chasselas a surpris et réjoui François et Marco Grognuz.



MONDIAL DU CHASSELAS
1^{re} place catégorie principale

CHABLAIS AOC
LES TERREAUX 2024



TERRAVIN LAURIERS DE PLATINE ROUGE
2^e place ex aequo

LAVAUX AOC
SYRAH DE SAINT-SAPHORIN 2023

SÉLECTION DES VINS VAUDOIS
1^{re} place catégorie autres rouges



TROIS COURONNES POUR LES ROIS

Père et fils travaillent ensemble à la Cave des Rois depuis que François a rejoint Marco, en 2000. « Ça se passe bien. Nous sommes complémentaires dans plein de domaines et nous prenons toutes les décisions à deux », explique François Grognuz. Le duo gère 17 hectares de vigne, répartis sur quatre sites, dont une parcelle aux Evouettes, en Valais. Cépage rouge emblématique des Grognuz, la syrah avait déjà été plantée par Marco, à Saint-Saphorin, il y a quarante ans. « Il avait dû faire une demande au canton pour pouvoir ajouter cette variété. Au début, il avait le droit de le cultiver uniquement contre les murs. La syrah a intégré les cépages autorisés dans les années 2000. » Même si la syrah de la Cave des Rois se voit régulièrement primée, cumuler deux victoires aux Lauriers de platine Terravin et à la Sélection des vins vaudois reste une prouesse. « Ce millésime 2023 était presque parfait. Nous sommes comme des chefs de cuisine qui avons besoin de bons produits pour faire de bons plats. » Entre les deux trophées rouges, le Villeneuve 2024 de la Cave des Rois a ramené la coupe du Mondial du Chasselas à la maison. Et un, et deux, et trois! Lors de la cérémonie de remise des prix, Marco Grognuz peinait à cacher son émotion, alors que son fils, loin de se douter de ce dénouement, assistait au concert d'AC/DC à Prague. « Villeneuve, c'est le Petit Poucet d'Yverne! Ça fait plaisir que ce vin soit numéro un. » Formé auprès de deux grands noms d'Yverne – Clos du Rocher et l'AVY – François sait de quoi il parle quand il compare les deux terroirs!

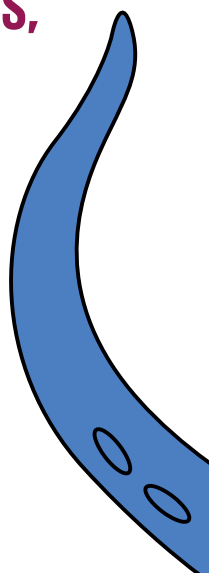


Lise, Florian, Jean-Noël et Gilles Favre misent sur le travail en famille et cela leur réussit !

Domaine des Afforêts, Jean-Noël Favre et famille, Aigle

AU SOMMET DES VINS ROUGES SUISSES

Georges et Noëlle Favre créent le Domaine des Afforêts dans les années 50. Au départ, ils ne possèdent que 2,5 hectares et livrent l'entier de leur récolte à la cave Badoux. Le couple agrandit le domaine petit à petit, en acquérant des parcelles sur de jolis terroirs typiques du Chablais, comme à Combaz-Vy sur la commune d'Ollon, puis au Clos des Caillettes, sur la commune de Bex. L'arrivée de leur fils Jean-Noël dans l'entreprise familiale marque le début de la vinification au domaine. Aujourd'hui, le vigneron travaille avec sa femme, Lise, et leurs deux enfants, Gilles et Florian. Ils cultivent près de 17 hectares, dont une partie mise en bouteille au domaine et le reste vendu à des tiers. Cette année, les Favre ont présenté quatre vins au Grand Prix du Vin Suisse et deux d'entre eux – le gamay Combaz-Vy et le cabernet franc – ont remporté le premier prix de leur catégorie : un exploit ! « Nous inscrivons uniquement les vins qui ont leurs chances selon nous, explique Florian Favre. Nous nous démarquons un peu des vigneron d'Aigle et du Chablais, avec 70% de cépages rouges. » Avant de rejoindre son frère et ses parents, Florian a occupé pendant huit ans le poste d'œnologue cantonal à Genève. « Le dernier millésime du gamay gagnant est déjà en bouteille, mais pas encore en vente. Avec sa structure et sa finesse, il me rappelle les crus que j'avais l'habitude de déguster à Genève. » L'avenir nous dira s'il sera lui aussi médaillé.



GRAND PRIX DU VIN SUISSE

1^{re} place catégorie autres rouges

LE BARON DES AFFORÊTS
CABERNET FRANC
2023



CHABLAIS AOC COMBAZ-VY 2023

GRAND PRIX DU VIN SUISSE

1^{re} place catégorie gamay

TEXTE
Anick Goumaz

PHOTOS
Anthony Demierre

vins de
morges

Tradition & Innovation
sur des terroirs d'exception.



« Recevoir un tel prix, c'est l'occasion de mettre en avant tous les maillons de la chaîne. »

A Bonvillars, Olivier Robert et Paola Jacquemetta s'entourent de collaborateurs qu'ils aiment appeler des « créateurs de bonne humeur ».

SÉLECTION DES VINS VAUDOIS

Trophée Master et 1^{re} place autres cépages blancs



Cave des Viticulteurs de Bonvillars

BONVILLARS AOC
CHARDONNAY
GOURMAND 2023

DES VICTOIRES À PARTAGER

Avec des distinctions qui tombent régulièrement et des vins emblématiques tant à la carte des restaurants que sur les tables des particuliers, la Cave des Viticulteurs de Bonvillars (CVB) fait partie des valeurs sûres dans le canton de Vaud. Elle doit pourtant combattre des clichés tenaces sur l'appellation Bonvillars, une pépite encore méconnue. C'est d'ailleurs afin de renforcer la qualité et de permettre aux producteurs de mieux vivre de leur récolte que la cave est fondée en 1943. Au départ, la CVB réunit 18 viticulteurs. Ils sont à présent une cinquantaine et portent haut leurs couleurs. « Recevoir un prix tel que ce trophée Master de la Sélection des vins vaudois, c'est l'occasion de mettre en avant tous les maillons de la chaîne, de la vigne à la cave », se réjouit Olivier Robert, directeur et œnologue. Au pays du chasselas, le Chardonnay Gourmand de la CVB a raflé la mise. « Notre clientèle s'attend à de la diversité et sait que l'encépagement est large. L'idée de ce vin consiste à marier la fraîcheur du fruit avec la rondeur et la complexité de l'élevage en fût de chêne. Nous sommes fiers qu'il ait également été primé au niveau international, aux Vinalies de Paris. » Pour Olivier Robert, les médailles permettent donc de confirmer la qualité de son travail. « Elles rassurent aussi la clientèle et rappellent qu'on existe. » En charge du marketing et des ventes, Paola Jacquemetta sait valoriser les trophées dans une communication attractive et dynamique !

Noémie Graff fait partie du comité de l'Association Bottle Back, une filière de production, récupération et lavage de bouteilles de vin lancée en 2023.

Noémie Graff

Le projet Bottle Back finit sa phase de test

Laver les bouteilles plutôt que d'en recycler le verre, c'était courant pour les générations précédentes, non ?

Oui, mais ça n'est pas seulement une pratique dont nos grands-parents nous avaient parlé au coin du feu. J'ai encore lavé des bouteilles de mes petites mimines jusqu'en 2016. Beaucoup d'entre nous sont capables de parler de cette période. Pas toujours en bien, il n'y a pas de miracle, c'est quand même beaucoup de travail.

Pourquoi cette pratique vertueuse s'est-elle perdue ?

Le consommateur achète de moins en moins chez le producteur. Et l'amateur de vin a plaisir à papillonner de cave en cave. L'étiquette a aussi joué son rôle : elle se décolle beaucoup moins bien depuis qu'on a remplacé largement la colle de poisson par l'autocollant. Ce n'était pas le défi prioritaire des étiqueteurs : le prix de la bouteille en verre neuve avait tellement chuté que l'effort de les laver ne justifiait plus l'opération. Surtout dans une société de consommation propre à créer des déchets.

Le projet Bottle Back veut infléchir cette tendance. C'est réaliste ?

Il a fallu deux ou trois mois, mais on a un taux de retour de 70% chez les restaurateurs. C'est très efficace ! Pour le retour des privés, c'est plus lent ; je dois être à 10%. J'ai remarqué que le consommateur se gêne de me rapporter une bouteille de mes collègues. Mais une étude de Changins a montré qu'il adhère au projet ! Nous cherchons des pistes pour lui faciliter la vie. Ce serait bien qu'on arrive à 50% de retour en moyenne.

PROPOS RECUEILLIS PAR
Cécile Collet

PHOTO
Louis Dasselborne



LE GUILLON
HIVER 2023-2024

Comment générer davantage de retours ?

Grâce à un système «boîte à lait» de La Poste, lorsque nous aurons atteint une masse critique qui réduit les coûts actuellement prohibitifs. Via les déchetteries - un monde extrêmement innovant et sensible aux considérations environnementales - grâce à un prototype de récupération mécanique des bouteilles. Et certains revendeurs de vin, après avoir travaillé sur l'optimisation des kilomètres, veulent être pionniers dans la récupération.

Sentez-vous une adhésion des vigneronnes ?

Nous comptons déjà 66 membres. On a tenu à ce que ce projet parte du terrain, qu'il ne soit pas trop contraignant : le vigneron peut ne mettre qu'une partie de ses bouteilles en Bottle Back, il a le choix du bouchon, de la consigne ou pas...

Comment est né ce projet ?

D'une discussion chez Cruchon, entre Catherine, Laura Paccot et Philippe Gex (qui ne fait plus partie du projet) sur nos émissions de gaz à effet de serre. En fait, 30 à 40% du bilan carbone d'une bouteille de vin, c'est le flacon. C'est hallucinant. Mais c'est aussi quelque chose sur lequel il est facile d'intervenir efficacement et rapidement ! Par le poids de la bouteille, la taille de son étiquette, son transport et sa récupération. Ces trois personnes ont déposé le projet au Canton, qui a décidé de le soutenir (NDLR : 190'000 francs sur deux ans, à doubler par les porteurs du projet), et ils ont appelé des collègues qui pourraient y adhérer et le porter avec eux. On est partis à huit pour cette phase test, qui a mis en circulation environ 100'000 bouteilles.

Que gagne-t-on vraiment avec le système Bottle Back ?

On économise 50% d'eau, 85% d'émission de gaz à effet de serre, 79% d'énergie, et 100% de sable. Le secteur vitivinicole n'a peut-être pas l'envie ou la force de tout changer dans cette période morose, mais si cela fait baisser le prix de la bouteille ? On s'inscrit dans un mouvement : la Suisse a fini par voter des mesures climatiques qui commencent doucement

à être mises en place dans différentes ordonnances. Nous avons été consultés sur l'emballage des boissons. J'espère qu'à un moment, la société se dira qu'il faut arrêter de jeter des trucs.

Vous partiez avec Vetropack à Saint-Prex. La fermeture de l'usine a-t-elle menacé le projet ?

C'est un drame humain, mais pour Bottle Back, ça n'a rien changé. Ça a même rendu notre projet plus nécessaire. Car malgré le taux digne de la Russie communiste de 97% de recyclage en Suisse, 64% de ce verre récupéré partait à l'étranger. Avec les pertes, seuls 25% restaient véritablement en Suisse pour être recyclés. On vivait dans une sorte de mythe... Là, nos bouteilles seront fabriquées en Autriche et lavées chez Vetrum, à Zurich (puis aussi en Suisse romande), avec des flux logistiques optimisés. Elles feront en fait beaucoup moins de kilomètres qu'aujourd'hui.

« 30 à 40% du bilan carbone d'une bouteille de vin, c'est le flacon. »

La bouteille sera bourguignonne, et à terme aussi bordelaise...

L'idée a rapidement été de rendre le projet national, ce qui a exclu la vaudoise de 70cl. Sur le marché, la bourguignonne et la bordelaise règnent en maîtres. La première bourguignonne sera produite en février 2026. Le temps qu'elle arrive en Suisse, ce serait bien que ce soit le 8 mars ! Et on mettra en bouteille le 14 juin ! Ah mince, c'est des dimanches...

Vous êtes trois femmes du comité à porter médiatiquement le projet, c'est important ?

Christian Gfeller et Gilles Cornut sont aussi au comité ! Mais ça fait partie des objectifs du développement durable de l'ONU que les femmes soient mises en avant. Est-ce que ça va compliquer l'exercice ? Je ne sais pas si c'est à moi qu'il faut le demander. Ça peut aller dans les deux sens : on peut être prise moins au sérieux en tant que femme, ou davantage parce que c'est une question de lavage. (*rires*)

2023

Lancement du projet pilote de deux ans de Bottle Back le 18 juin par huit vigneronnes et vigneron vaudois : Catherine Cruchon, Laura Paccot, Noémie Graff, Lionel Widmer, Philippe Meyer, Jean-Daniel Porta, Vincent Chollet, François de Coulon.

2024

Bottle Back devient une association nationale le 23 avril.

La dernière verrerie suisse, Vetropack, ferme le 26 juin, entraînant la suppression d'environ 180 postes à Saint-Prex.

2025

Fin de la phase test qui a mis 100'000 bouteilles provisoires en circulation.

L'association Bottle Back compte (septembre 2025) 66 membres issus de neuf cantons viticoles suisses et d'Italie.

2026

En février, la première bouteille bourguignonne sera produite en Autriche.



Le logo apparaît aujourd'hui sur les étiquettes ou contre-étiquettes des bouteilles. Dès 2026, il sera gravé directement sur le verre.

*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.*

MERCI SYLVIE !

Les milliers de compagnons et dames compagnons de la Confrérie du Guillon seraient bien peu de choses sans le travail rigoureux de **Sylvie Niklaus**, secrétaire principale depuis 2003. Et ne parlons même pas des conseillères et conseillers, qui peuvent compter sur elle les yeux fermés. Véritable mémoire du Guillon, elle connaît la plupart des intronisés (il est presque humainement impossible de les avoir tous en tête, mais on ne serait pas étonnés qu'elle atteigne cette prouesse), l'histoire de la confrérie depuis sa fondation et tous les rouages de la mise en place des Quatre heures du vigneron et des ressats. Après plus de vingt ans de bons soins pour la cause des vins vaudois, Sylvie prend une retraite bien méritée et sûrement des

plus actives, dès la fin de l'année 2025. Elle passe le flambeau à Séverine Maire, qui œuvre avec bonne humeur et engagement pour le Guillon depuis avril 2022, et à une nouvelle collaboratrice : Fabienne Rolle Bober. Certains compagnons et dames compagnons ont déjà fait sa connaissance pendant l'un ou l'autre ressats de l'automne. L'habitante de Bottens fera bénéficier l'honorable confrérie de son expérience en administration, secrétariat, comptabilité et ressources humaines, ainsi que de sa maîtrise des langues. Grand merci à Séverine, Fabienne et surtout Sylvie, qui a marqué de manière indélébile l'histoire du Guillon et qui mènera très certainement une joyeuse retraite !



→ Charline Pichon a intégré l'équipe de l'Hôtel de Ville de Crisser il y a trois ans. Cependant, c'est l'année 2025 qui restera définitivement marquée d'une pierre blanche dans sa carrière. En effet, les guides prestigieux Gault et Millau et Michelin l'ont tous les deux nommée « sommelière de l'année ». Un titre bien mérité pour la jeune femme originaire de Poitou-Charentes.



**CHARLINE
PICHON**

Sedrik Nemeth



**THIERRY
MOLLIEX**



**SYLVIANE
MÉGROZ**

→ Thierry Molliex a remporté le titre convoité de Chapeau Noir, remis au meilleur participant de l'exigeant concours de dégustation Jean-Louis. Vigneron, il représente la quatrième génération au Domaine de Féchy-Dessus, célèbre pour son chasselas Les Délices de Pierrot. Le prix au féminin, intitulé Chapeau Blanc, a été attribué à Sylviane Mégroz.

→ Christophe Schmitt a repris le poste de chef au Berceau des Sens, le restaurant gastronomique de l'École Hôtelière de Lausanne. Il remplace Lucrece Lacchio, qui s'apprête à relever un nouveau défi en 2026 à Payerne. Entre pluie d'étoiles Michelin, performances lors de nombreux concours et expériences sur plusieurs continents, le parcours de M. Schmitt laisse tous les gourmets admiratifs.



**CHRISTOPHE
SCHMITT**



LE PRESTIGIEUX ET FAMEUX GUIDE MICHELIN A DÉCERNÉ SES ÉTOILES 2025. UNE BELLE RÉCOLTE POUR LES CHEFS VAUDOIS, QUI SONT CINQ À PRENDRE DU GALON :

-  **Jeffrey Fraiche & Helena Collaud**, du Pont de Brent, remportent leur première étoile Michelin ;
-  **Thomas Perez**, chef du Trianon au Mirador du Mont Pèlerin, décroche sa première étoile Michelin ;
-  **David Sauvignet & Damien Lanza**, de la Croix d'Or à Ballaigues, remportent leur première étoile Michelin ;
-  **Fabien & Jennifer Pairon**, à l'Auberge Communale du Mont-sur-Lausanne, reçoivent une étoile verte Michelin ;
-  **Luis Zuzarte & Nicolas Bernier**, à l'Appart à Lausanne, décrochent une étoile verte Michelin.



Yvorne Grandeur Nature

Vignoble durable

Yvorne Grandeur Nature est le premier terroir viticole de Suisse entièrement engagé dans une démarche de développement durable certifiée par un label


Un lien profond

LA VIGNE, LA NATURE ET L'HUMAIN UNIS DANS UN PROJET PARTAGÉ PORTÉ PAR DES ARTISANS ENGAGÉS ET PASSIONNÉS: UNE NATURE PRÉSERVÉE ET DES VINS D'ANTHOLOGIE POUR DES CONSOMMATEURS EXIGEANTS

POUR EN SAVOIR PLUS:

WWW.YVORNE-GRANDEUR-NATURE.CH



 Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Bundesamt für Landwirtschaft BLW
Office fédéral de l'agriculture OFAG
Ufficio federale della agricoltura UFAG
Ufficio federal d'agricoltura UFAG

 canton de
vaud

LES VINS DE MONTREUX À LONDRES !



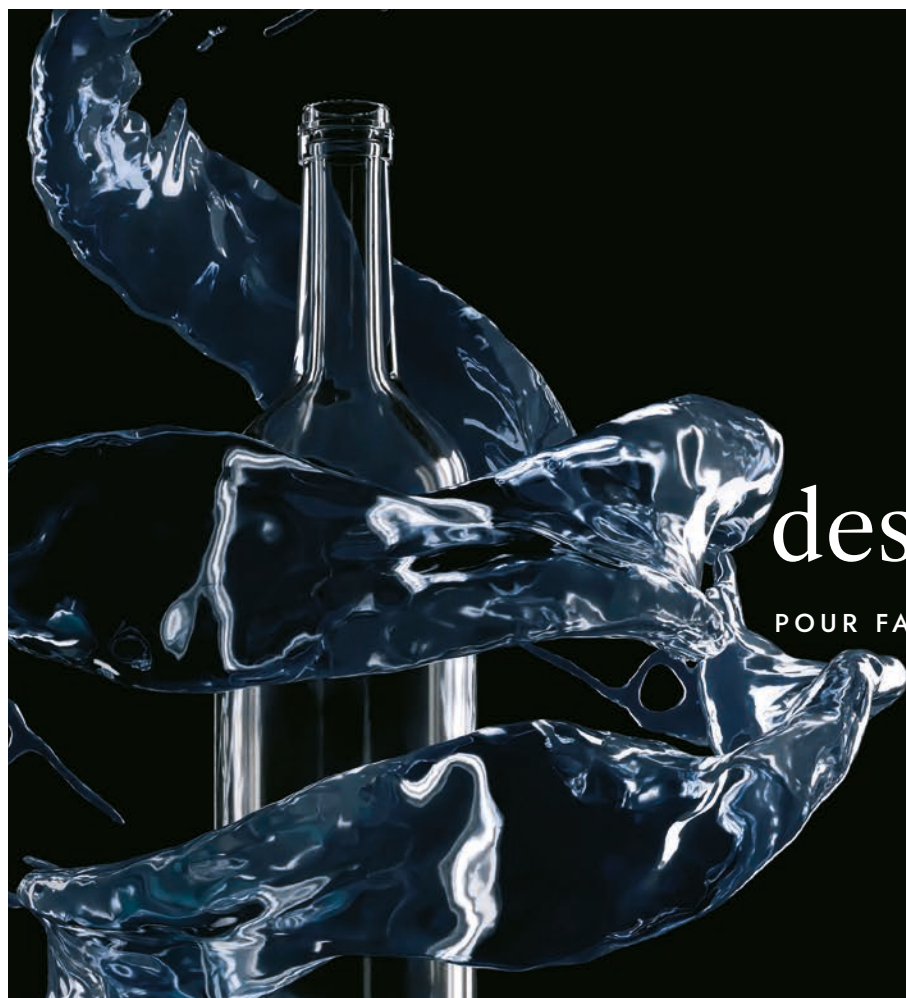
Médaille d'or pour notre **Château des Crêtes**
Assemblage 2023

Médaille d'argent pour notre **Chasselas**
Clos de Plan-Chailly 2023

au concours international, **London Tasting Awards**



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



Univerre

....

Lavage des bouteilles.

POUR FAVORISER VOTRE DURABILITÉ.

WWW.UNIVERRE.CH

Bois
ce vin



Confrérie du Guillon
Fondée en 1954 Les vins vaudois

et sois
bon
comme
lui

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

Extrait de la Charte de Glérolles du 9 juillet 1974



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 1^{er} Grand Cru est le reflet d'un terroir d'exception aux qualités reconnues. La récolte fait l'objet d'exigences de production les plus élevées, à la vigne et à la cave.



WWW.CHATAGNEREAZ.CH

  Château de Châtagnéréaz

La Recaffée

LE MOT DU
GOUVERNEUR
ÉRIC LOUP



c'est bon

pour la

Quelles recaffées on a faites! (Pour les lecteurs n'ayant pas ou peu de connaissances en « langage vaudois », la recaffée désigne un éclat de rire bien sonore.)

Avec ce titre de nos ressats de l'automne, les prévôts, chantres et clavendiers n'ont pas eu froid aux yeux: un conseiller fédéral s'est vu détourner sa citation la plus célèbre – à la sauce vaudoise, s'il vous plaît! Les jeux de mots ont fusé et la créativité linguistique a coulé à flots. Les convives, eux, ont ri aux larmes – ou, comme on dit par chez nous, ils ont chopé la riguenette lors de chaque présentation.

Mais pendant qu'on riait à Chillon, la santé faisait aussi la une des journaux. Que ce soit pour les messages anxigènes sur la consommation d'alcool, pour l'augmentation des primes d'assurance ou plus amer encore, sur la situation du monde vitivinicole!

Il y aurait de quoi avoir le moral dans les chaussettes et lever le coude pour oublier!

Mais nous voulons rester optimistes et chez nous, nous préférons toujours lever le verre pour partager, pour faire santé ensemble, pour savourer ces moments de vraie convivialité.

Heureusement, nos vigneronnes et vigneron, eux, n'ont pas attendu que le ciel leur tombe sur la tête. Après une année à s'user les mains à la vigne, à se chauffer les oreilles au bureau et à manier le sécateur aux vendanges, les revoilà en cave, pleins de courage devant les cuves. Fidèles au poste, ils préparent leurs portes ouvertes d'hiver avec une patience inépuisable.

santé!

Alors, amies et amis, n'attendons pas le printemps: laissons les badauds de Lausanne (les distraits du coin) regarder passer le train, et filons déguster et trinquer dans les caves! Prenons quelques bouteilles, rions un bon coup, repartons avec le cœur léger et le coffre un peu plus lourd.

Parce qu'entre nous, rien n'est meilleur pour la santé qu'une bonne recaffée... et un p'tit verre de chasselas bien frais. Belles rioules (fêtes) à toutes et à tous, en dégustant nos grands vins vaudois!



TEXTE
Cécile Collet

Rire et Guillon, n'entendez-vous pas la rime ? Elle est pourtant riche, comme dans ressats et recaffée. On vous l'accorde, il faut une certaine ouverture d'esprit. Mais si les mots ne sonnent pas tout à fait pareil, ils ont un sens très proche. Le dernier cabaret vaudois fait résonner les rires et briller les sourires depuis plus de 70 ans. Il ne s'endort toutefois pas sur ses beaux lauriers, il innove ! Dans les textes



Les ressats de la Recaffée

de ses chantres, clavendiers et désormais clavendières, bien sûr. Dans les nouveaux chants des Gais compagnons aussi. Et dans ses repas, au gré des chefs inspirés qui régaler les convives - ah la terrine de gibier à l'ail noir du Royal Savoy, oh le cerf élaphe contisé au lard de Colonnata du Montreux Palace... Enfin, une autre révolution a eu lieu cette année: les ressats du Guillon se sont munis d'un entracte. Ah, ça fait théâtre ! Mais alors qu'au théâtre, on hésite à mettre la pause à profit pour se rendre soit au bar soit aux lieux d'aisance, à Chillon, c'est tout décidé: la miction l'emporte sur la mixologie. Promis, on ne prend pas vos vessies pour des lanternes, l'ECA l'interdit !

PHOTOS
Romain Rochat



La Recaffée rassemble
tout le monde. Les
conseillères et conseillers
ne diront pas le contraire !

Fraternité, complicité
et canaillerie : tout ce
qui se passe à Chillon
reste à Chillon.

LES PERLES DES RESSATS DE LA RECAFFÉE



« L'IA a ceci
de commun
avec tous les
imbéciles de
la planète :
elle a réponse
à tout. »

« Un de perdu,
dix de retrouvés,
ça marche
surtout pour
les kilos. »

« Plus l'homme
vieillit, plus ses
boules diminuent :
à 20 ans, on aime
le foot, à 40
le tennis et à 60
le golf. »

« En Corse, il y a
plus de baptêmes
que de mariages :
on trouve plus
facilement un
parrain qu'un
témoin. »

« Ceux qui se prennent
pour le nombril du monde
se trompent d'orifice. »

« Pour vous
débarrasser de
votre addiction
à l'alcool, ne
consultez pas un
ophtalmo. Il vous
dira : « You need
glasses ! »

« Demain,
c'est le jour des
morts. Fendez-
vous la pipe,
mais ne la
cassez pas ! »

« Messieurs, en
début d'année
vous avez juré de
perdre 5 kilos ;
courage, il en
reste 8 ! »



Une invitation
qui a du mordant !

24.10.2025

COMPAGNON D'HONNEUR

Chris Wolf, CEO du Lausanne Hockey Club Group, Echandens

COMPAGNON JURÉ

Fabio Penta, Directeur d'Œnologie à Façon, Allaman

COMPAGNON MINISTÉRIAL

Jean-Luc Berdoz (1), Agriculteur municipal, prof d'auto-école et Gai Compagnon, Yverne

Jean-Noël Favre
Vigneron-tâcheron œnologue, Roi de la FEVI 2019 et Gai Compagnon, Aigle



COMPAGNON

Choi Béguin, St-Saphorin (Lavaux)

Christophe Chevalley, Lutry

Olivier Clerc, Le Lyaud (F)

Mike Egger, Berneck

Nathalie Etter-Peppmeier, Chexbres

Cédric Gottofrey, Goumoens-le-Jux

Pierre Haymoz, Penthoz

Omar Karkouri, Cugy VD

Michael Magistral, Suscévaz

Olivier Paschoud, Lutry

Fabian Pellaux, Pomy

François Piccot, Champagne

Nicolas Platon, Larringes

Laurent Recordon, Cugy VD



25.10.2025

COMPAGNON D'HONNEUR

Matthieu Reeb (2), Directeur général du Tribunal arbitral du sport, Ecublens VD

COMPAGNON JURÉ

Jean-François Crausaz (3) Directeur de Bolle & Cie SA, Vufflens-le-Château

COMPAGNON

John-David Burdet (4), Vufflens-le-Château

Alain Cevey, Veyrier

Thierry Cevey, Gryon

Guillaume Cretegny, Bussy-Chardonney

Bertrand Duperrex, Vullierens

Christian Marrel, Belmont-sur-Lausanne

André Mennet, Arzier-Le Muids

Céline Mudry, Randogne

Fabrice Rod, La Croix (Lutry)

Stéphane Tschanz, St-Prex

Sandra Ueltschi, Aclens

Jean-Christophe Weislinger, Gerlafingen





31.10.2025

COMPAGNON D'HONNEUR

Armin Berchtold, Président du conseil d'administration de Securitas SA, Ried-Mörel

COMPAGNON

David Birchler, Chardonne
 Raphaël Fontannaz, Bettens
 Benjamin Freymond, Bettens
 Christophe Guezennec, Cossonay-Ville
 Nicolas Regamey, Lausanne
 Marc Rieben, Riex
 Quentin Rovero, Bettens
 Christian Sieber, Château-d'Oex
 Vincent Steinmann, Le Mont-sur-Lausanne



1.11.2025

COMPAGNON D'HONNEUR

Simone de Montmollin
 Présidente de l'Union suisse des œnologues, Laconnex
 Sylvian Fachard (5), Directeur de l'Ecole suisse d'archéologie en Grèce, Lausanne

COMPAGNON

Antoine Buvelot, Denges
 Simon Ciaramella, Brent
 Hervé Collaud, St-Aubin FR
 Jean Crevoisier, Chexbres
 Dominique-Mélanie Deriaz, Baumes
 Axelle Favre, Fey
 Mathias Micsiz, Jouxtiens-Mézery
 François Miéville, Thierrens
 Lary Perroud, Vucherens
 Léa Romanens, Chavornay
 Maxime Romanens, Chavornay
 Jean Schacht, Genève
 Johan Tornare, St-Prex
 Stéphane Wasser, St-Prex



← Jacques Bourgeois, Guy Parmelin et Christian Lüscher ont bien choisi leurs convives pour passer une soirée mémorable.

Plus de photos



7.11.2025

COMPAGNON D'HONNEUR

Marie-Thérèse Chappaz
Vigneronne, ingénieur-agronome
et œnologue, Fully
Jürg Wittwer (6), Directeur
général du TCS suisse, Vernier

COMPAGNON

David Gentizon
Les Monts-de-Corsier
Jean-Luc Glur, Chardonne
Jacques Henchoz, Payerne
Sandrine Moesching-Hubert, Bex
Romain Niklaus, Vuflens-la-Ville
Edouard Noverraz, Payerne
Florence Payet, Monthey
Monique Picinali, Payerne
Joël Steiner, Pully
Philippe Sulliger, Echichens
Lionel Voinçon, Payerne
Fidan Yagicibulut,
Torny-le-Grand



Les rires ont retenti,
de la Cave des
Seigneurs de Savoie à
la salle du Châtelain.

8.11.2025

COMPAGNON D'HONNEUR

Avni Orllati, Entrepreneur et
fondateur du groupe Orllati,
Mex VD

COMPAGNON JURÉ

Michel Pache
Chapeau noir 2023, Echandens

COMPAGNON MINISTÉRIAL

Sarah Bovat, Œnologue des
Caves de La Côte, caviste à la
Confrérie du Guillon, Peryoy

COMPAGNON

David Aubert, Dommartin
Guillaume Bigler,
Combremont-le-Petit
Louis Blondel, Cully
Samir Chercher, Lausanne
Quentin Delohen, Genolier
Stéphane Jatou, Lutry
Jean-Marc Krähenbühl,
Echandens
Luca Landry, Jongny
Cédric Milloud,
Belmont-sur-Lausanne
Daniel Schorderet, Vulliens
Charles-Henri Strebelle, Genève





14.11.2025

COMPAGNON JURÉ

Jakob Schuler, Propriétaire du groupe Schuler 1698 SA, Sion

COMPAGNON MAJORAL

Pierre de Goumoëns (7)
Inspecteur général des Milices vaudoises, Goumoëns-la-Ville

COMPAGNON

Aliénor Bonvin, Chexbres
Andrea Bory (8), Carrouge VD
Richard Bourguignon, Bogis-Bossey
Eric Cochard, Savièse
Jean-Pascal Collet, Suchy
Alain Corvellec, Denens
Alexandra Merendino, Cully
Brygida Monod, Yvorne
Frank Nussbaum, St-Livres
Xavier Parvex, Borex
Claude Pasche, Le Mont-sur-Lausanne
Bertrand Sunier, Suchy
Daniel Weisser, Mézières VD

Plus de photos



15.11.2025

COMPAGNON D'HONNEUR

Antoine Martin
Vice-président de la Banque
Nationale Suisse, Berne

COMBOURGEOISIE

Mairie de Chasselas (9)
(France)

COMPAGNON

Romain Baenninger, Epalinges
Alain Delacour (10), Le Vaud
Céline Delacour-Jaccard (11),
Le Vaud
Eric Gerini, Verbier
Simon Jaunin, Echallens
Erich Kern, Freidorf TG
Marilyne Kessi, Cugnasco
Stéphane Montangero, Aigle
Frank Nabholz, St. Gallen
Lucien Porta, Bougy-Villars
Angela Racioppi, Provence
Pierre-Alain Rotzetta, Le Vaud
Damian Steiger, Zug
Simon Steiger, Arbon

**Claire Pelletier, maire de
Chasselas et Grégory Devaud,
syndic d'Aigle, ont célébré
l'amitié entre les deux localités.**



21.11.2025

COMPAGNON D'HONNEUR

Anne Challandes (12)
Présidente de l'Union suisse des
paysannes et femmes rurales,
Fontainemelon

Philipp Matthias Bregy (13)
Président de l'Interprofession
de la vigne et des vins suisses,
conseiller national, Naters

COMPAGNON

Natascha Allenbach,
Ecublens VD
Fabrice Bersier, Vesin
René Dubois, Vouvry
Salomon Dubois, Epesses
Karin Perraudin, Saillon
Jean-Philippe Rochat,
Epautheyres
Carole Schaller, La Croix (Lutry)
Christian Scharpf, Wallisellen
Fabrice Simonet (14),
Môtier (Vully)





↑ Quentin Racine
avec son épouse
Agnès Dubey et
Séverine Evéquo
(à gauche)



(14)



(12)

22.11.2025

COMPAGNON D'HONNEUR

Helene Budliger Artieda
Secrétaire d'Etat et directrice
du Secrétariat d'Etat à
l'économie, Berne

DAME DE CŒUR

Sylvie Niklaus, Hôtelière
diplômée EHL et secrétaire
de La Confrérie du Guillon
de 2003 à 2025, Bussigny

COMPAGNON MAJORAL

Frédéric Gardette
Chef exécutif du Fairmont
Le Montreux Palace, Montreux

COMPAGNON MINISTÉRIAL

Isabelle Mivelaz
Experte-fiscale et réviseuse
de la Confrérie du Guillon,
Lausanne

Markus Fabian Binder
Adjoint au préfet du
Cotterd de Zurich, Urdorf

COMPAGNON

Jacques Bettems, Préverenges

Emilie Bovey, Chanéaz

Séverine Evéquo, Lausanne

Carole Favre, Assens

Isabelle Guignet, Gland

Petra Gabriela Heller, Luzern

Pierre Philippe Hermann,
Préverenges

Urs Kunz, Gisikon

Urs Masshardt, Nottwil

Pierre Porret, Chavornay

Aliouhane Rangoni-Bertini,
Thalwil

Coralie Widmer, La Rippe

Max Züst, Adligenswil

Plus de photos





LES VINS DES RESSATS D'AUTOMNE 2025



HÔTEL ROYAL SAVOY, LAUSANNE

24, 25 et 31 octobre, 1, 7 et 8 novembre

- **La Côte AOC Merlot 2022, «Expression»**
Cave de La Côte, Tolochenaz
- **Chablais AOC Aigle 2023**
Commune d'Aigle, Aigle
- **Côtes de l'Orbe AOC Grand Cru 2023, «Tradition»**
Cave Mirabilis, Agiez
- **Lavaux AOC Vevey Grand Cru 2023 Assemblage rouge**
Domaine de la Doges, Maison Obrist, The Wine family, Vevey
- **Dézaley Grand Cru AOC 2023**
Philippe & Farima Rouge, Epesses



FAIRMONT LE MONTREUX PALACE

14, 15, 21 et 22 novembre

- **Lavaux AOC Epesses 2022, «En Saint-Amour»**
Domaine Croix Duplex, Grandvaux
- **Chablais AOC Aigle 2023**
Hospices cantonaux, Aigle
- **La Côte AOC Galotta 2023, «La Licorne»**
Bolle & Cie, The Wine family, Morges
- **Côtes de l'Orbe AOC assemblage de cépages rouges 2022, «De Galléra»**
Cave du Château de Valeyres, Valeyres-sous-Rances
- **Dézaley Grand Cru AOC 2023, «Les Embleyres»**
Les Fils Rogivue, Chexbres





THIERRY PAHUD ▶

Les conseils du Guillon se sont fait une fleur en accueillant Thierry Pahud dans leurs rangs. Cet horticulteur de formation a planté une belle graine en redressant le Garden centre Andréfleurs, à Assens. Bon, il vient de le quitter, ce n'est pas de pot. Ce gaillard jovial a aussi été très orienté vers la terre et la nature, puisqu'il avait développé l'hebdomadaire homonyme comme responsable marketing, une activité qu'il exerçait 24 heures sur 24, en gérant en parallèle le sponsoring de la Julie. Bref, ce garçon était un bon partenaire. Mais ce personnage jovial est aussi capable de vous faire une scène. La preuve ? Il a dirigé le Théâtre de Beaulieu pendant sept ans. Et c'est également un auteur fécond (en un mot) avec une quinzaine de comédies écrites. Et un réel réalisateur qui a mis en scène une vingtaine de spectacles pour diverses compagnies dont celle qu'il préfère... celle du Talent, qu'il a fondée. Bon, ce jeune quinquagénaire a aussi œuvré pour la Compagnie du Croûton... Ce rigolo s'est également produit au 1^{er} Festival du Rire de Montreux avant d'y travailler, et il a encore créé feu le Festival du cirque de Lausanne pour lequel il était tout feu tout flammes. Et son CV éclectique mentionne aussi l'administration d'un magasin d'articles de fêtes. Bref, ce mince habitant du Gros-de-Vaud était un candidat rêvé pour agrémenter les ressats de son humour horticoles. Le nouveau chantre et clavendier a déjà fait ses preuves à Chillon... sans se planter.

Bienvenue

OLIVIER THIBAUD ↓

Les conseillers du Guillon ne manquaient pourtant pas de banquiers. Les avocats sont surreprésentés, mais le monde de la finance est bien là, toutefois uniquement par le biais de cadres de la BCV ou de Raiffeisen. Alors qu'il n'y en a aucun de la Caisse d'Épargne d'Aubonne, pourtant classée meilleure banque de détail de Suisse depuis sept ans. Heureusement, Olivier Thibaud, son directeur, vient donc combler un manque. Bien sûr, il aurait été simple d'engager un membre d'UBS mais, avec les délocalisations envisagées, ce conseiller aurait eu des problèmes pour rallier Chillon depuis New York ou Singapour. Rien de tout ça chez le nouveau conseiller. Un banquier de proximité, qui connaît chacun de ses clients par son prénom, un « banquier lilliputien », comme il se définit lui-même, mais un sacré

bon type. Ce licencié HEC (tendance Zofingue), expert-comptable diplômé, a une telle modestie qu'il prétend : « Je n'ai pas fait grand-chose de bien, hormis deux enfants, Benjamin et Céline. »

Pourtant, ce grand gaillard a également été collaborateur personnel du conseiller d'Etat Charles-Louis Rochat et conseiller communal puis

municipal à Chavornay, tendance libérale. Il est abbé-président de l'Abbaye Union et Paix de... Chavornay, acteur de la revue du FC... Chavornay. Son grand cœur l'amène également à être président de l'Institution de Lavigny, un

grand cœur dont peut témoigner sa compagne, Monique. Et sa grande soif le pousse à

consommer les chasselas des vigneron de La Côte dont il est proche.



TEXTE
David Moginier

PHOTOS
Déclic Photographies

LE GUILLON
HIVER 2025-2026

La fabuleuse histoire du calice des vins vaudois

*Dès sa création en 1954,
la Confrérie du Guillon
s'est munie d'une coupe.
Elles furent trois, en vérité.*

Il est des objets indissociables de la Confrérie du Guillon. La petite pièce de bois qui obstrue le tonneau, évidemment, déclinée sur les robes, les sautoirs, le papier à lettre... comme un formidable logo. La masse, ponctuant des coups énergiques du hoquetteau les temps forts et les honneurs rendus à Chillon. Et puis il y a la coupe, dans laquelle on est invité à tremper ses lèvres en signe d'allégeance, promettant d'être aussi bon que le vin qu'elle contient.

Cet objet liturgique, apapage du gouverneur, est, disons-le sans détour, le Saint Graal de la Confrérie du Guillon. L'expression est forte, mais elle n'est pas galvaudée. Le calice fait d'argent, d'or et de pierres précieuses, a vraiment fait l'objet d'une quête ! Nous verrons cela plus tard. Il faut d'abord revenir septante ans plus tôt pour raconter la fabuleuse histoire de ce précieux symbole. Qui fut en réalité décliné en trois versions.

Un gros verre

La première coupe était un peu sommaire. « Elle ressemblait à un gros verre », se souvient le connétable honoraire Christian Roussy. Une rare photo noir et blanc parue dans le livre des 40 ans de la Confrérie du Guillon confirme ses dires : simple et sans ornement, la coupe initiale n'a pas beaucoup de chien. Elle appartenait à François Cuénoud, premier gouverneur, lit-on dans le même ouvrage.



La coupe de 1967 est financée par les membres de la confrérie, grâce à une souscription organisée par trois compagnons d'honneur.

Le gros gobelet aura une courte carrière de treize ans – en fait quinze, mais nous verrons ça plus tard. En 1967, trois compagnons d'honneur n'y tiennent plus : il faut un hanap digne de la confrérie et des vins vaudois ! Emile Landolt, président de la Ville de Zurich, André Panchaud, juge fédéral, et Joseph Condrau, ancien conseiller national grison, invitent tous les compagnons à financer l'objet. La souscription a du succès, et le 4 novembre 1967, à l'Hôtel Beau-Rivage de Lausanne, le précieux calice est remis

«C'était blasphématoire pour les anciens de se faire voler cet objet sacramental! »

Philippe Gex

au gouverneur Robert Anken des mains de Paul Chaudet, tout juste retraité du conseil fédéral.

C'est le peintre Pierre Estoppey, déjà auteur des robes des conseillers, qui signe la maquette de la coupe, de forme conique, avec ses grappes en pierres précieuses. Elle est réalisée à Lucerne, par le maître orfèvre Ruckli. Sur l'orle de son socle, on peut lire: « Les Compagnons d'honneur et les Compagnons invités dédient cette coupe à l'union confraternelle de tous les Compagnons du Guillon. » Plus près du pied sont gravés les noms des deux premiers gouverneurs, François Cuénoud et Robert Anken, et les contours datés de leur règne. Sur la corolle supérieure, le mantra du Guillon « Bois ce vin et sois bon comme lui ».

La première coupe, tendue ici par le gouverneur Robert Anken en 1967, était un simple gobelet.

On a volé la coupe!

C'est en 1999 que les choses se gâtent. Après 32 ans de bons et loyaux services, la coupe de Ruckli se fait la malle. Ou plutôt, c'est la malle qui la contient qui disparaît. La confrérie, invitée d'honneur du Sechseläuten – la grande fête des corporations zurichoises – emmène la coupe et la masse pour la parade. Elles ne défilent pas. « Ce qui s'est passé, c'est qu'à l'arrivée à l'hôtel, le chauffeur a sorti les valises du car et que le temps de rentrer les affaires de chacun, elle n'était plus là, raconte Christian Roussy. On a averti la police, on était abattu! Rien n'était assuré... On n'avait jamais imaginé qu'on se ferait voler ça! »

Le connétable honoraire pense que les voleurs étaient renseignés, qu'ils ont démantelé la coupe et vendu ses pierres précieuses. Philippe Gex, gouverneur de l'époque, imagine plutôt que la coupe prend la poussière sur une traverse de cheminée en Suisse allemande. « N'empêche, c'était blasphématoire pour les anciens de se faire voler cet objet sacramental! » se souvient le gouverneur honoraire.



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



Pour vos cadeaux de Noël

RENDEZ-VOUS SUR NOTRE
BOUTIQUE EN LIGNE

Parapluie, étoile, casquette, t-shirt...
Découvrez nos idées cadeaux.
Faites plaisir (ou faites-vous plaisir) avec
un présent vaudois qui allie tradition,
utilité et convivialité. www.guillon.ch



Scannez → Commandez → Recevez
→ Tirez! →



Rafrâchisseur
+ 6 verres Royal
Glass Polymaster 34cl
en cristal sans plomb

CHF 90.-





La coupe actuelle, datant de 2001, reprend les plans de celle de 1967. Son intérieur de vermeil (argent plaqué or) évite que le chasselas en oxyde les parois.

Heureusement, la confrérie a conservé les plans de Ruckli. Un premier mandat est donné à Henri Kramer, bijoutier à Lutry et neveu de Jacques Perrenoud, conseiller-imagier du Guillon de 1969 à 2006, pour en produire une copie. « Elle était en argent et vermeil – argent plaqué or pour éviter que l’intérieur ne s’oxyde – avec des améthystes (quartz rouge) pour symboliser les raisins rouges et des citrines (quartz jaune) pour les raisins blancs », se souvient l’artisan.

Les beaux yeux de Lavanchy

Devis en main « d’environ 40’000 francs », Philippe Gex, accompagné de quelques conseillers dont le connétable Silvio Mages, prend son bâton de pèlerin et va trouver les amis mécènes du Guillon. Le premier sur la liste est Henri-Ferdinand Lavanchy. Le fondateur de la

« J’aime tellement le canton de Vaud et le Guillon! »

Henri-Ferdinand Lavanchy

société Adia Interim (devenue Adecco) les accueille dans son château de Bonmont, à Chésereux. « Il nous a reçus fastueusement, on a mangé, bu du Yquem... raconte Philippe Gex. Et puis, au bout de quelques heures, il nous a dit : « Bon, vous n’êtes pas venus pour mes beaux yeux? »

Les visiteurs savent l’homme généreux, et tablent sur un don de 5000 francs, qui leur permettra d’aller trouver d’autres donateurs. « Il a appelé son secrétaire et nous a fait un chèque de 40’000 francs en nous disant : « J’aime tellement le canton de Vaud et le Guillon! » C’était la classe mondiale ! s’enflamme Philippe Gex. Henri-Ferdinand était d’une générosité discrète et élégante, que ce soit pour la fanfare du village ou un vigneron en difficulté. Il n’avait pas besoin que son nom apparaisse. »

La gravure de l’orle mentionne quand même le mécène, d’un sobre « Gratias Henri-Ferdinand Lavanchy ». C’est finalement la bijouterie Fumagalli, à Rapperswil, qui façonnera la coupe en 2001. « Ce fut un très beau travail que nous avons eu plaisir à réaliser », se souvient Dominik Fumagalli. En argent 925, partiellement plaqué or, avec des pierres semi-précieuses en guise de raisins, elle correspond aux plans de Ruckli puis de Kramer.

L’ouvrage de Fumagalli prit toutefois un peu de temps à être réalisé. Dans l’intervalle, on ressortit le « gros verre » de François Cuénoud, un peu désemparé et honteux. « Aujourd’hui, tout est assuré, rassure Christian Roussy. Et la coupe est conservée dans un coffre-fort! » Elle s’autorise de rares escapades, et sous haute surveillance : lors des ressats au château de Chillon, et chez Fumagalli, lors de chaque changement de gouverneur – soit deux fois jusqu’ici, pour Jean-Claude Vaucher et Eric Loup – afin de graver leur nom, de la nettoyer et de la réviser.

Aigle

Quatre heures du vigneron

2025



Plus de mille participants ont célébré les Quatre heures du vigneron les samedis 30 août et 13 septembre à Aigle, Ville du Goût 2025 qui portait particulièrement bien son titre. Organisée par la Confrérie du Guillon et l'appellation Aigle, la fête a réuni compagnons et amateurs de bons crus - qui souvent ne font qu'un - vigneron et conseillers en robe dans une ambiance conviviale et sans cravate. Après les dégustations dans les caves et stands, tous se sont retrouvés à la salle des Glariers pour savourer le repas préparé par Julien et Claude-Alain Reichenbach... à quatre heures évidemment.



«Aigle, Ville du Goût 2025 portait particulièrement bien son titre.»



**SAVE
THE DATE**

QUATRE HEURES DU VIGNERON
22 & 29 août à Perroy



Guillonneur de Bâle

La cité rhénane se situe au carrefour de trois pays, Suisse, France et Allemagne. Le Bâlois peu averti serait donc tenté de céder aux sirènes du vignoble alsacien ou badois. Le Bâlois connaisseur, lui, affiche une prédilection marquée pour le vin vaudois.

Le plus vaudois des cotterds alémaniques

La ville à la campagne

Occasion par excellence de démontrer et de cultiver cet attachement, le guillonneur de Bâle 2025 a déroulé ses fastes le 1^{er} février dernier (Mathieu, chapitre 20, verset 16) au restaurant Sans Souci à Allschwil, à l'écart de l'agitation urbaine puisqu'il est situé, à quelques mètres près, sur le territoire de Bâle-Campagne ! Brasserie chic au premier étage d'une cantine populaire, il offre à la fois un espace de restauration et un grand salon cosy qui a permis d'accueillir les quelque 35 fidèles présents ce soir-là. Les moins frileux (ou les plus addicts au tabac) ont même profité de s'aérer quelques minutes sur la terrasse.

Une épreuve corsée

Mais cette brève respiration apéritive a bien vite cédé le pas à une séquence plus sérieuse, le traditionnel concours Jean-Louis, destiné à mettre à l'épreuve les capacités sensorielles des convives en leur faisant découvrir, puis reconnaître des crus en provenance des cinq

régions viticoles vaudoises. Comme de coutume, les belles certitudes du départ, confortées par les commentaires éclairés des conseillers commis à cette mission hautement didactique, ont fait place à la perplexité devant la 2^e série de cinq verres, provenant cette fois de bouteilles en tenue de camouflage. Il faut convenir que l'unicité du millésime – tous les vins étaient de 2023 – rendait l'exercice d'autant plus

↗ Le préfet de Bâle, Philipp Simonius et son compère tessinois, Matteo Huber.

↓ On dégustait sérieusement... mais sans se prendre trop au sérieux !



→ La concentration n'est pas l'apanage des crus servis à la dégustation.

difficile que la patte du producteur gommait les différences classiques, quand elle ne s'ingéniait pas à brouiller les cartes.

Lorsque La Côte et le Nord vaudois affichent une gourmandise presque opulente, alors que Lavaux et Dézaley rivalisent de minéralité et d'élégance et que le Chablais séduit par des notes exotiques, il y a en effet matière à hésiter avant de glisser son bulletin dans l'urne. Il est donc d'autant plus remarquable que deux concurrents aient déjoué tous les pièges et réalisé un sans-faute, et que huit autres n'aient commis qu'une inversion.

Le repos des guerriers

L'apéritif subséquent a offert aux participants à la fois une détente bienvenue après un effort intense et l'occasion d'approfondir leur connaissance des crus du concours, servis à visage découvert et accompagnés de macarons à la tomate aussi délicieux qu'originaux.

De retour à table, les convives ont pu apprécier un menu très goûteux, savamment accordé aux crus choisis du Domaine Rapaz Frères à Bex et commentés avec conviction par Yvan Rapaz. Sur le tartare de betterave rouge, saladine et espuma de moutarde douce, léger et rapicolant, un chardonnay vinifié en amphores de terre cuite a livré une réplique toute de finesse et de vivacité. Le délicat velouté à la racine de persil a quant à lui formé un couple bien assorti avec un sauvignon blanc, lui aussi en amphores, au fruité particulièrement harmonieux. Clin d'œil au papet vaudois, un saucisson de chez nous escorté de poireaux et de pommes de terre a trouvé en un assemblage très réussi de gamay et de gamaret un partenaire de choix. Pour couronner le tout, le Bénélos Gâtation, un chasselas puissant et séducteur au bénéfice d'une maturation prolongée, a magnifiquement joué sa partition en duo avec une assiette de huit fromages différents, puis avec un rafraîchissant cheesecake à la limette.



La qualité, c'est magnifique. Mais avec la quantité, c'est encore mieux !

La relation de ce grand moment d'épicurisme et de convivialité ne doit pas masquer une préoccupation réelle aux yeux de celui qui observe depuis quelques années l'évolution du guillonneur bâlois. Lors la précédente décennie, cet événement faisait déborder le caveau de diverses corporations et cliques de carnaval, à tel point qu'il devenait difficile de circuler entre les tables et d'assurer le service. La pandémie a hélas sérieusement éclairci les rangs et le redémarrage est un peu à la peine. L'inversion de la courbe est dès lors une mission prioritaire pour le préfet Philipp Simonius, qui devra dans cette tâche bénéficier de tout l'appui du légat et du petit conseil.

(1) La Côte AOC Mont-sur-Rolle Grand Cru, Domaine de Roliebot, Thierry Maurer

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

(3) Lavaux AOC Rieux, Domaine Denis Fauquex

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

(5) Chablais AOC Bex Grand Cru Bénélos, Rapaz Frères



(1)

(2)

(3)

(4)

(5)

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

**Comme
un grand cru,
votre épargne
se bonifie avec
le temps.**

CEA CAISSE D'ÉPARGNE
D'AUBONNE

ceanet.ch



DANS LES COULISSES
DU CHÂTEAU DE CHILLON



« Depuis trente ans, nous avons utilisé plus de onze kilomètres de ruban pour le Guillon. »

A Mézières, l'Atelier en Face est toujours ouvert au public. « Nous n'avons rien à cacher », s'exclament Christian Gilliéron et Océane Jordan. Dans le petit espace, tout est organisé pour accueillir des centaines de rouleaux de tissus ou de rideaux, et les meubles anciens qu'ils restaurent.

C'est lui qui, il y a bientôt trente ans, a commencé à fabriquer les sautoirs que chaque compagnon, conseiller ou préfet arbore avec fierté. « Ça s'est fait un peu par bouche-à-oreille. Et le bouche-à-oreille a continué puisque je fais maintenant la même chose pour cinq ou six autres associations. » Pour le Guillon, Christian et Océane en ont fabriqué plus de cinq mille. « Si vous comptez que nous avons besoin de deux pièces de tissu de couleur différente d'un mètre dix chacune, cela fait plus de 11

LE TAPISSIER

km de ruban. » Chaque pièce nécessite une grosse demi-heure de travail. Depuis 2008, les convives des ressats lui doivent également les confortables coussins des bancs du château où ils profitent mieux de leur soirée.

Lui est tombé dans le métier par hasard, après un début d'apprentissage dans la mécanique de précision. « Quand j'ai vu le travail en usine, j'ai pris peur. Mes parents venaient de faire fabriquer leurs rideaux par un couple de tapissiers, je suis allé les trouver et j'ai adoré. » L'histoire s'est répétée pour Océane, qui voulait devenir architecte d'intérieur avant de réaliser qu'elle passerait sa vie sur son ordinateur. Un stage à Mézières l'a convaincue, avant son apprentissage dans l'atelier, puis son association avec Christian. « J'étais la seule apprentie à l'examen final. »

Il y a un peu moins d'artisans aujourd'hui, donc les deux complices ne manquent pas de travail. Particulièrement dans la restauration de meubles anciens qui prend les deux tiers de leur temps. « Ils ont souvent une valeur affective parce que c'était le fauteuil de la grand-mère ou le canapé sur lequel Monsieur a demandé la main de Madame à son père », explique Christian, qui compte une vingtaine d'heures pour refaire complètement un fauteuil. « Il y a aussi un côté écologique qui pousse de plus en plus à ne pas jeter, poursuit Océane. Il nous arrive de rhabiller des meubles Ikea dont la structure en bois est solide. »

Une de leurs marques de fabrique, c'est de combiner deux couleurs ou deux tissus sur le même meuble. « Nous devons d'abord écouter le désir des clients, raconte Océane, puis les accompagner parce qu'ils sont parfois perdus devant le large choix de tissus. C'est vraiment passionnant de les aider. » Mais ils réalisent aussi des restaurations plus classiques, comme tout le salon d'apparat du château d'Oron, où ils installent aussi des tentures, leur autre métier.

TEXTE
David Moginier

PHOTO
Blaise Kormann

LE GUILLON
HIVER 2025-2026



Recettes de bonne vie



**LE BILLET DU
CHANCELIER
EDOUARD
CHOLLET**

A moins d'être un incorrigible « pourceau d'Epicure » – c'est ainsi que le vieil Horace désignait dans ses écrits les jouis-

seurs effrénés – l'avancée en âge fait le plus souvent apprécier le vice en esthète : les impatiences affadies du désir deviennent vaguelettes romantiques, les accès fébriles de tabagie laissent place aux faveurs plus posées de quelque bon cigare, et l'on remplace par une dévotion de capucin l'inferral sabbat qui accompagnait, plus jeune, le culte rendu à Bacchus et à ses frères.

Entendez donc les promesses contrites du senior hébété au réveil d'une cuite inopinée, jurant qu'on ne l'y reprendra plus. Observez la démarche du vieux beau que le démon de la luxure a laissé raidi... de courbatures. Vient un âge où l'excès se paie comptant.

Un professeur de géométrie disait ceci à notre classe dissipée : « Il y a un temps pour tout, Messieurs, même pour faire des maths. » A l'âge des calculs biliaires, cette merveilleuse platitude prend à bon

droit une dimension presque philosophique. Impénétrable aux pratiques holistiques, aux morning routines à base de jus de légumes et même aux interactions sylvestres réputées salutaires entre l'homme et le sapin, j'ai tenté l'art de vivre « by ChatGPT ». Quelques clics de souris suffisent à reléguer les conseils radiophoniques de Menie Grégoire et de Macha Béranger, autrefois veilles intimes des auditeurs tourmentés, aux thérapies antiques.

Les recettes de félicité émanant de l'intelligence artificielle sont instantanées et percutantes. Elles tiennent en sept points : défendre l'oisiveté tout en nourrissant son esprit, envoyer paître la dictature du bien-être, se régaler parfois de frivolités, faire son miel du dialogue avec autrui, voyager immobile, sacrifier à la lenteur et ritualiser son quotidien.

Tant de bon sens étonne, reconnaissons-le, de la part d'un agent conversationnel avec qui nous n'aurions ni l'idée ni l'envie de refaire le monde un verre à la main. Pourtant, si l'on excepte le fait que l'assistant virtuel place également le bonheur de se taire au nombre des bienfaits de l'humanité (Dieu fasse que s'en inspirent Donald et autres Dingo), il semblerait que la machine ait dépeint à peu de chose près la béatitude selon les canons simples et éprouvés d'une confrérie bien connue de la place.

A l'heure où notre congrégation cingle sous toutes voiles vers son 1000^e ressat, il n'est pas inutile de rappeler qu'elle rassemble désormais plus de quatre mille adeptes autour d'une charte dictée par une intelligence tout sauf artificielle qui, il y a trois quarts de siècle déjà, offrait aux adeptes du vin vaudois les clefs d'une douce vie. Il est des frivolités plus essentielles que d'autres.

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

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

Gérants : Claude Piubellini (président),
Luc Del Rizzo, Daniel Henry Rey

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

Responsables d'édition :
Gisèle Ferrot et Anick Goumaz

Rédacteurs réguliers :
Pascal Besnard, Edouard Chollet,
Cécile Collet, Thérèse Courvoisier,
Gisèle Ferrot, Anick Goumaz,
Eric Loup, Manuella Magnin,
Claude-Alain Mayor, David Moginier,
Alexandre Truffer, Eva Zwahlen.

Traduction :
Evelyn Kobelt, Eva Zwahlen.

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

Photographes réguliers :
Brigitte Besson, Edouard Curchod,
Louis Dasselborne, Déclic Photographies,
Anthony Demierre, Valentin Flauraud,
Vincent Hofer, Blaise Kormann,
Julie Masson, Romain Rochat.

Photolitho :
L'atelier prémédia

Impression :
PCL Print Conseil Logistique SA

Annonces publicitaires :
regie@advantagesa.ch

Abonnements :
abonnement@guillon.ch



CHAPITRE 01

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

CHÂTEAU
DE
VINZEL

CHATEAU-VINZEL.CH



LE QUART D'HEURE VAUDOIS

ÇA COMMENCE ICI

