

# Confrérie du Guiffon



## Vins de cépage ou de terroir?

Un choix cornélien!

par Philippe Gex

Après le maelström de la Coupe du monde de football, j'ai ressenti une grande amitié pour ces entraîneurs tantôt idolâtrés tantôt lapidés tels des parias du ballon rond. Ces hommes-là doivent réfléchir, choisir puis enfin décider, envers et contre tout, surtout contre tout. Alors, si le peuple est content, on leur dresse une statue, et si la populace râle, les voilà soumis à la vindicte, à l'opprobre, à l'infamie!

Il y a une forme de parenté, d'air de famille, entre un «coach» (entraîneur en anglais) et un vigneron (celui qui cultive la vigne et fait du vin). Choisir les plus beaux plants, les soigner, les former, les encadrer pour en tirer le meilleur après plusieurs années de soins attentifs et bienveillants. Comme un entraîneur avec de jeunes talents.

Puis il faut vendre le produit, le vin en l'occurrence. Et là, deux écoles s'affrontent, deux idéologies se détachent, deux mondes se mesurent. Le Nouveau-Monde, tenant du modernisme, du cépage, du marketing, du «new age» du vin, et snobant le terroir, l'origine, l'appellation.

En face, l'Ancien-Monde, adepte fidèle de l'expression du terroir, défenseur acharné de l'origine, convaincu qu'un abîme sépare Ollon de Mont-sur-Rolle, et toisant avec un certain mépris ces infidèles venus d'Amérique pour qui le mot cabernet est plus parlant que le doux nom de Pauillac ou de Saint-Estèphe! Ah, quel débat mes amis, quelle guerre de religions, quel combat d'arrière-garde!

Tous les goûts sont dans la nature, disait le chat en se léchant... les pattes! Prenez un New-Yorkais de 20 ans, fan de musique acoustique et grand amateur de galeries d'art de Greenwich: il boira un chardonnay. Imaginer un Vaudois de 70 ans, grand tireur devant l'Eternel, évoquant ses souvenirs d'armée avec des contemporains de 1936. Il ne jurera que par Saint-Saphorin, et pas de n'importe quel propriétaire! Tout les différencie? Au contraire, tout les rapproche, car ils boivent tous les deux du VIN! Et cela, le vigneron doit le comprendre: il n'y a pas **un** modèle de client, **une** forme unique d'amateur de vin, **un** standard de consommateur lambda. Dans le respect de la grande tradition viticole, il est possible aujourd'hui d'élargir son regard, et de prendre en compte toutes les aspirations d'un public curieux encore amateur de vin. Dans ce cas de figure, nous avons de bonnes chances, tous ensemble, d'être les vainqueurs du prochain Mondial! Entraîneur, avez-vous dit? Voilà un beau métier! ■

# Ressats

## ■ 11 novembre 2005

### Compagnon:

**Serge André**  
*fromager*  
**Yves Fontannaz**  
*agriculteur*  
**Patrick Frischknecht**  
*bijoutier*  
**Frank Lehmann**  
*transporteur*  
**Alban Monnet**  
*maître charpentier*  
**Jean-François Morel**  
*vigneron-encaveur*  
**Serge Reichen**  
*employé de banque*

### Compagnon d'Honneur:

**Anne-Catherine Lyon**  
*présidente du Conseil d'Etat vaudois*  
**Christian Schlapbach**  
*divisionnaire, suppléant du chef des Forces Terrestres*

## ■ 12 novembre 2005

### Dame Compagnon:

**Anouk Danthe**  
*chefe d'entreprise*

### Compagnon:

**Marcel Conus**  
*restaurateur*  
**Pierre Jaquier**  
*commerçant*  
**Laurent Michaud**  
*officier instructeur*  
**Christian Mignot**  
*maître fromager*  
**Blaise Portenier**  
*informaticien*  
**Claude Richard**  
*licencié HEC*  
**Bernard Roduit**  
*vigneron-encaveur*  
**Willy Schneider**  
*maître horticulteur*  
**Stephan Wachtl**  
*médecin*

### Compagnon Juré:

**Christian Wirz**  
*négociant en vins*

## ULTIME LAMPÉE

L'AUTOMNE 2005 S'EST ACHEVÉ,  
SOUVENEZ-VOUS-EN,  
PAR DES RESSATS CONSACRÉS  
AUX CHAMBELLANS DE LA BOUTEILLE.

ET L'OCCASION FUT BONNE  
D'EN HONORER QUELQUES-UNS,  
CHEFS D'UN PROTOCOLE QUI A LA TABLE POUR AMBASSADE  
ET DONT LE VIN TIENT LIEU DE LETTRE DE CRÉANCE.

NUL INCIDENT DIPLOMATIQUE  
N'A PERTURBÉ CETTE ORDONNANCE,  
PAS MÊME UNE ANICROCHE,  
DANS CE TABLEAU QUE LE MONDE NOUS ENVIE.

L'ON NE PEUT MÊME PLUS FAIRE GRIEF  
AU GUILLON D'IGNORER CES QUOTAS  
POURTANT SI CHERS AU DFAE.  
PEUT-ÊTRE FAUDRAIT-IL, DANS UN PROCHE AVENIR,  
SONGER À PARLER DE CONSŒURIE...

3. «Un olifant, ça trompe énormément», a-t-on coutume de dire. Balivernes, surtout dans le cas de M. Michel Rossi, gouverneur de la Noble Confrérie des Olifants du Bas-Lac en Pays de Neuchâtel.



1. Bernard Auberson, figure bien connue des habitués de Chillon et Vidôme de l'Ordre de la Channe pour le canton de Vaud, vient de se soumettre à l'ordre implacable du tonneau. 2. M<sup>e</sup> Franco del Pero et son épouse Françoise ont écrit quelques élégantes pages de ce ressats du 19 novembre 2005.



# de la Sommellerie

par Edouard Chollet, échetier

3



4

4. Nouveau compagnon à la scène (de Veytaux), **Christian Kunze** est à la ville (d'Yverdon-les-Bains) le directeur de la Haute Ecole d'ingénierie et de gestion du canton de Vaud. 5. **Sébastien Mottier**, saisi au moment le plus solennel de la soirée.



5



6. Tous trois nouveaux compagnons jurés, **Bernard Auberson**, vidôme de l'Ordre de la Channe pour le canton de Vaud, **Cilette Faust**, membre de la Fédération internationale des Confréries bachiques, et **Melchior Kalbermatten**, procureur de l'Ordre de la Channe, encadrent les «saintes huiles» de la Confrérie du Guillon, **Philippe Gex** et **Silvio Mages**.

6



■ 18 novembre 2005

**Dame Compagnon:**

**Janine Repetti-Dittes**  
*responsable marketing*

**Compagnon:**

**Philippe Chappuis**  
*ébéniste*  
**Claude Haldi**  
*industriel*  
**Eric Meylan**  
*banquier*

**Compagnon Juré:**

**Philippe Manesse**  
*sommelier*

**Compagnon d'Honneur:**

**Albert Lauper**  
*président du conseil d'administration de la Mobilière Suisse Assurances*

■ 19 novembre 2005

**Dame Compagnon:**

**Griet Laviale-Van Malderen**  
*propriétaire à Pomerol*  
**Anne-Marie Schornsteiner**  
*logopédiste*

**Compagnon:**

**Olivier Blanc**  
*restaurateur*  
**Bernard Chevalley**  
*vigneron-encaveur*  
**Michel Clerc**  
*éclairagiste*  
**Bruno de Siebenthal**  
*chef d'entreprise*  
**Claude Favre**  
*chef d'entreprise*  
**Rémy Jaggi**  
*maître électricien*  
**Christian Kunze**  
*ingénieur EPFL*  
**Sébastien Mottier**  
*chef d'entreprise*  
**Christian Musitelli**  
*boursier communal*

**Compagnon Juré:**

**Bernard Auberson**  
*vidôme de l'Ordre de la Channe pour le canton de Vaud*  
**Cilette Faust**, *membre du comité de la Fédération internationale des Confréries bachiques*  
**Melchior Kalbermatten**  
*procureur de l'Ordre de la Channe*  
**Georges Pertuiset**  
*sommelier*  
**Michel Rossi**, *gouverneur de la Noble Confrérie des Olifants du Bas-Lac en Pays de Neuchâtel*

■ 25 novembre 2005

**Compagnon:**

**Marc Brügger**

*hôtelier*

**Elio Civitillo**

*notaire*

**Onnik Istepanyan**

*réviseur*

**Christian Parisod**

*hôtelier diplômé EHL*

**Alain Richard**

*maître agriculteur*

**Compagnon Juré:**

**Nicolas Bourassin**

*sommelier*

**Compagnon**

**Ministériel:**

**Laurent Dewarrat**

*membre des Trompettes  
du Guillon*

**Christian Jaquet**

*membre des Trompes  
d'Hauteville*

**Châtelaine**

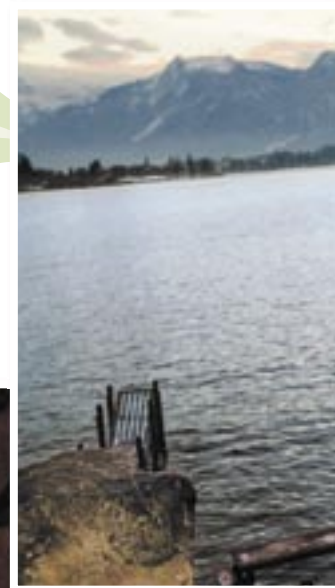
**d'un soir:**

**Gisèle Althaus**

*présidente centrale  
des Gourmettes*

1. Jean-François Potterat et Alain Parisod, (gentils) exécuteurs des hautes œuvres bachiques du cachot de Bonivard.

1



2. Habitué des grandes maisons – on parle ici de notoriété gastronomique, pas de mètres carrés – Nicolas Bourassin fut distingué en sa qualité de sommelier lors des ressats éponymes.

2





3

3. Dernière vérification des billets avant l'embarquement pour le ressat.



4

4. Tout bon mythologue vous le dirait: l'Antiquité célébrait neuf Muses et trois Grâces. L'espace d'un soir, le Guillon a privilégié les Grâces.

5



5. Les ressats d'automne ont été conformes à leur réputation: froids à l'extérieur mais chaleureux dans les cœurs.

Photos: Studio Curchod / Studio PHOTOclic

■ 26 novembre 2005

**Dame Compagnon:**

**Therese Grete**  
*journaliste*

**Compagnon:**

**Philippe Cevey**  
*médecin*

**Reynald Dänzer**  
*officier de gendarmerie*

**Jacques Dayer**  
*planificateur financier*

**Ralph Geiser**  
*étudiant*

**Fabien Graber**  
*ingénieur*

**Michel Hug**  
*chef de cuisine*

**René Müller**  
*acheteur*

**Arthur Oetterli**  
*archiviste*

**Gaston Pittet**  
*industriel*

**Philipp Röthlin**  
*restaurateur*

**Lazare Saguer**  
*chef de cuisine*

**Gérard Sanz**  
*conseiller financier*

**Hansjörg Schnetzer**  
*attaché de presse*

**Frank Siegler**  
*chef de vente*

**Gérald Ueltschi**  
*ferblantier*

**Daniel Villiger**  
*imprimeur*

**Compagnon Juré:**

**Christian Martray**  
*sommelier*

**Sylvain Taupenas**  
*sommelier*

**Fabrice Thorin**  
*responsable*  
*«Alimentation & Boissons»*  
*du Paléo Festival*



Les quatre Ressats des Communes ont été apprêtés par la brigade du Restaurant La Roseraie, à Yvorne, emmenée par Christophe Rod

■ 28 avril 2006

**Dame Compagnon:**

**Dagmar Baettig**  
infirmière

**Compagnon:**

**Dominique Baettig**  
médecin

**Philippe Bonzon**  
chef de service

**Daniel Cavé**  
retraité

**Claude Delessert**  
restaurateur

**Bernard Dolphin**  
retraité

**Jean-Jacques Favre**  
pilote

**François Mermoud**  
directeur

**Jean-Marc Pasteris**  
chef de halle

**Louis Serex**  
vigneron-encaveur

**Mulugeta Tesfu**  
mécanicien de précision

**Daniel Tougne**  
restaurateur

**Compagnon Juré:**

**Frédéric Hegg**, vigneron et œnologue, Chapeau Noir 2005

**Compagnon d'Honneur:**

**André Châtelain**, Abbé-Président de la Confrérie des Vignerons

Château de Chillon

# Ressats

## QUATRE SOIRÉES D'ÉLECTION

L'IDÉE A GERMÉ, EN CETTE FIN DE LÉGISLATURE, QU'IL Y AURAIT SANS DOUTE QUELQUES ÉCHEVINS, PLUS DEUX OU TROIS SYNDICS, INTÉRESSÉS À SIÉGER À CHILLON.

ON PARLE ICI D'UNE COURTE SÉANCE, PAS D'UNE SESSION PARLEMENTAIRE. JUSTE QUELQUES HEURES POUR SE LAISSER VIVRE, HORS LA SALLE DE MUNICIPALITÉ.

NUL BUDGET À RESPECTER, POINT DE PRÉAVIS À DÉFENDRE, PAS LE MOINDRE RAPPORT DE GESTION, ET AUCUN LARRON DANS L'OPPOSITION.

LA POLITIQUE, QUI TOUJOURS HÉSITE ENTRE LE VERRE À MOITIÉ VIDE ET CELUI À MOITIÉ PLEIN, N'Y A PAS MÊME EU DROIT DE CITÉ.

LA PROMESSE D'UN JARDIN DES DÉLICES A FAIT MERVEILLE. C'EST VITE VU : LE QUORUM FUT PLUS QU'ATTEINT, LA PARTICIPATION DÉPASSANT LES 150 %.

CERTAINS PESTENT CONTRE L'ABSENTÉISME, RÉPROUVENT L'ABSTENTIONNISME, LE MANQUE D'ENGAGEMENT, L'ANÉMIE ÉLECTORALE. LES RESSATS DU GUILLON EUSSENT PU LES RASSURER...

LE DESPOTISME ÉCLAIRÉ : VOILÀ LA SOLUTION ; L'ABSOLUTISME «GEXIEN» : VOILÀ LE PHARE. CELUI QUI, DÉBONNAIRE MAIS RÉSOLU, ALLIE L'HERMINE DE LA GRANDE CATHERINE AUX LUMIÈRES DE D'ALEMBERT.

CEUX QU'EFFRAIENT CE PLAIDOYER HÉTÉRODOXE AURAIENT MAUDIT — C'EST L'ÉVIDENCE — CES QUATRE SOIRÉES D'ÉLECTION.

MAIS IL VAUT MIEUX SORTIR DE L'URNE EN PRENANT UNE VESTE QU'Y FINIR SON EXISTENCE DÉGUISÉ EN POUSSIÈRE.



# des Communes

par Edouard Chollet, échetier



2

1. **Louis Serex**, heureux propriétaire de la Cave des Vallières, à Satigny, est également député au Grand Conseil genevois. Comme disait le prophète: «Si les politiciens étaient tous vignerons, on n'aurait plus aucune peine à boire leurs paroles.» 2. Seule dame intronisée ce soir-là, **Dagmar Baettig** est infirmière et Gourmète. Quand on vous disait que la santé passe par l'estomac...



3



4



5



6

■ 29 avril 2006

## Dame Compagnon:

**Comtesse Louisa Patricia Pucci Sisti-de Loës**, *avocate*

## Compagnon:

**Mario Borio**  
*ferblantier-couvreur-étancheur*  
**Roland Boss**  
*conseiller en assurances*  
**Patrick Haari**  
*juriste*  
**Nicolas Perret**  
*banquier privé*  
**Yvan Rufli**  
*ingénieur EPFL*

## Compagnon Ministériel:

**Claude Piubellini**  
*pharmacien,*  
*nouveau Gai Compagnon*  
**Gilbert Talon**  
*retraité, nouveau Gai Compagnon*

## Compagnon Juré:

**Baron**  
**Giovanni Ricasoli-Firidolfi**  
*viticulteur, Capitano Generale della Lega del Chianti*

## Compagnon d'Honneur:

**Brigadier Martin Chevallaz**  
*commandant de la Brigade d'infanterie 2*  
**Pierre Mirabaud**  
*président de l'Association suisse des banquiers*

3. **Claude Delessert**, alias «Le Chat», est restaurateur du côté des Mines et Salines de Bex. L'homme a des talents d'imitateur insoupçonnés. Pour savoir lesquels, rendez-vous dare-dare à l'Auberge du Bouillet. 4. Chapeau noir 2005 et seigneur d'Epesses, **Frédéric Hegg** est élevé comme il se doit à la dignité de compagnon juré. 5. Sa femme dit de lui qu'il manie mieux le manche à balai que l'aspirateur : pilote de chasse et commandant de bord, il est vrai que **Jean-Jacques Favre** a le nez dans les altocumulus plutôt que dans les nuages de poussière. 6. Deux confréries sinon rien: nouvel abbé-président de la Confrérie des Vignerons, **André Châtelain** est fait compagnon d'honneur de celle du Guillon.

■ 5 mai 2006

**Compagnon:**

**Jean-Philippe Barbezat**  
*agent général d'assurances*

**Albert Dubois**  
*directeur d'EMS*

**Daniel Escher**  
*officier de carrière*

**Olivier Feller**  
*secrétaire patronal*

**Pascal Kilchherr**  
*ingénieur*

**Gilles Montangero**  
*directeur technique adjoint*

**Michel Reynolds**  
*étudiant*

**Compagnon  
Ministérial:**

**Charles Niklaus**  
*photographe officiel  
de la Confrérie du Guillon*

**Christine Massy**  
*photographe officielle  
de la Confrérie du Guillon*

**Commune  
combourgeoise:**

**Commune de Montricher**  
*par son syndic,  
Michel Desmeules*

**Compagnon  
d'Honneur:**

**Pascal Broulis**  
*président du Conseil  
d'Etat vaudois*

**Divisionnaire  
Ulrich Zwygart**  
*commandant de la formation  
supérieure des cadres  
de l'armée*



1

1. Parlent-ils impôts ou finances vaudoises? Le conseiller d'Etat **Pascal Broulis** échange quelques mots amicaux avec le plus illustre contribuable de Chillon. 2. **Jean-Louis Simon**, ancien chef de la section viticulture auprès de la Station fédérale de recherches agronomiques de Changins, et Madame.



2

3



Photos: Studio Cürchod / Studio PHOTOClic

4



5



**3.** Michel Desmeules, syndic de la nouvelle commune com-munale de Montricher, tend la coupe du Guillon à son fier banneret. **4.** Il forme tous les hauts gradés de l'armée suisse: depuis quelques minutes, Ulrich Zwygart évolue lui-même dans la première division des compagnons d'honneur. **5.** Alain Bovay et Jean de Gautard (au centre et à dr.), municipaux à St-Légier – La Chiésaz, ont opté pour les deux seuls accessoires de rigueur en ce pitoyable mois de mai: le parapluie et le guillon.

## ■ 6 mai 2006

### Compagnon:

**Robert Beaud**

*entrepreneur*

**Sébastien Berthurel**

*cuisinier*

**Pascal Brügger**

*expert comptable*

**Jean-Luc Egger**

*expert technique*

**Philippe Gandillon**

*électricien*

**Eric Gautschy**

*boulangier*

**Olivier Genoud**

*instituteur*

**Léon Progin**

*avocat*

**Paul Rossier**

*administrateur*

**Samuel Rouault**

*électricien*

**Piétro Scotton**

*sommelier*

### Compagnon Juré:

**Gilles Cornut**

*œnologue, syndic de Monnaz et président de l'Interprofession du vin vaudois*

**Christophe Rod**

*chef de cuisine, Restaurant La Roseraie*

## Jean-François Schopfer



Jean-François Schopfer nous a quittés le 15 octobre 2005 après une pénible maladie qui a peu à peu éteint sa mémoire. Après de brillantes études: ingénieur-électricien EPUL, puis D<sup>r</sup> ès sciences (biologie, Université de Genève), J.-F. Schopfer découvre la vigne et le vin comme maître à l'Ecole de viticulture et d'œnologie de Montagibert-Lausanne.

En 1965, il prend la tête de la Section de technologie de la Station fédérale de Montagibert et organise son transfert à Changins, près de Nyon. Cette activité consacrée pour l'essentiel à la mise en valeur du vin dure jusqu'en 1975. J.-F. Schopfer devient alors directeur du Technicum des branches agricoles spéciales de Changins. Il occupera cette fonction jusqu'à sa retraite en 1992.

Connu et très apprécié dans les milieux viti-vinicoles, J.-F. Schopfer se voit confier de nombreuses responsabilités en Suisse comme à l'étranger. Il est

durant de longues années le secrétaire de la Commission d'œnologie de ce qu'était alors l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV). Ses vastes connaissances techniques font de lui un des pivots de l'OIV.

Les activités professionnelles de J.-F. Schopfer ne l'empêchent pas de cultiver l'humour et l'amitié, en particulier au sein de la Confrérie du Guillon. Ses présentations des vins, très écoutées, sont celles d'un œnologue qui parle en spécialiste, mais avec le langage du cœur. N'est-ce pas lui qui disait du chasselas vaudois: «... ce vin de bonne compagnie qui a le pouvoir extraordinaire d'entretenir la soif sans jamais l'éteindre tout à fait.» Quelle merveilleuse définition!

Les conseillers du Guillon prennent congé de leur ami avec beaucoup de tristesse. Ils en gardent un souvenir lumineux et disent à Madame Schopfer et à ses fils, qui l'ont admirablement entouré durant sa maladie, leur gratitude et leur vive sympathie.

Jean-Louis Simon, conseiller honoraire

## Les Cotterds de la Confrérie du Guillon

par Fabien Loi Zedda, conseiller de la Confrérie du Guillon,  
président du Musée Vaudois de la Vigne, du Vin et de l'Étiquette (MVVVE)

**Un peu mystérieux, voire au prime abord désuet, ce terme de cotterd exprime un charme suranné, un goût de terroir, tout en interpellant la mémoire et le savoir. Pour la Confrérie du Guillon et sa mission première d'illustration et de défense des vins vaudois, les cotterds illustrent en fait un des pans essentiels de ses activités. Au moment où d'importants travaux préparatoires nous annoncent deux nouveaux cotterds probables, Tessin et Argovie, c'est le tout bon moment qu'a choisi votre revue pour mettre en lumière ce réseau, important pour l'économie viticole de notre région et le patrimoine ampélographique.**

### Qu'est-ce qu'un cotterd?

L'actuel et toujours sémillant chancelier de la confrérie, Michel Logoz, avait, en son temps, expliqué fort joliment le terme, et sa plume n'avait pas faibli: «A la fontaine où trempe la lessive, au four banal où se dore le pain, au coulage où tintent les boilles, les braves gens de nos villages romands s'assemblent, discutent, plaisantent, échan- gent recettes et potins... c'est

le cotterd, d'où fusent les rires, où naissent les chansons, où se font et se défont les réputations, où bat le cœur de la communauté.»

Que ce soit à la cave, au pressoir ou à la pinte, on refait donc le monde au cotterd, on débat et l'on retrouve ce «coude à coude» si cher à Jean-Pascal Delamuraz. Au fond, c'est tout ça le cotterd, et nos amis d'Outre-Sarine, et peut-être bientôt

d'Outre-Gothard, ne s'y sont pas trompés: par le verre de vin vaudois en main, par leurs retrouvailles dans plusieurs endroits de notre Confédération, par leur venue en terre vaudoise en sortie de cotterd, ils participent aux valeurs du pays et soutiennent les démarches de la Confrérie du Guillon.

### La création des cotterds et des préfets

C'est le 26 février 1957 que la confrérie (née en 1954, rappelons-le) décidait la création de cotterds, par ville ou par région, avec un personnage important à la tête de chacun d'entre eux: le préfet, qui a rang de conseiller depuis 1974. Portant en principe une robe brune et une cape violette, cet animateur organisateur, rouage essentiel d'un cotterd, est choisi par les conseils de la confrérie parmi les compagnons du Guillon de la région. Sa forte personnalité doit être reconnue autant au sein de la confrérie que dans

Photos: Studio Curchod



*Un Guillonneur au  
Cotterd de Bâle.*



le groupe de compagnons, et maintenant dames compagnons, dont il est l'expression et, dès lors, le représentant.

Cet éminent ambassadeur des vins vaudois a comme mission d'animer et d'organiser pour sa région, en accord avec la confrérie, qui lui délègue quelques conseillers, et avec le concours de l'Office des vins vaudois (OVV), diverses manifestations («events» comme on dit maintenant en vaudois...) propres à mettre en valeur les vins vaudois et à entretenir les liens avec l'esprit du Guillon. Depuis une bonne vingtaine d'années maintenant, la plus significative et importante en est le Guillonneur, soirée gastronomique et festive dont le moment fort est une sorte de Jean-Louis facilité, puisque l'on y déguste des vins présentés par leur producteur et qu'il faut ensuite reconnaître en bouteilles chemisées.

C'est ainsi que de Lucerne (le premier) au Jura (le dernier constitué), en passant par Fribourg, Berne, Bâle, Zurich et Saint-Gall, une Suisse des vins vaudois s'exprime et vit.

#### Le rôle capital du légat

Dès le début, la confrérie a confié à l'un de ses conseillers, particulièrement doué pour les

contacts et l'animation de réseaux, la gestion des cotterds et des préfets. Cet «agens in rebus», comme diraient les Anciens, a la délicate mission de diriger les préfets, tantôt d'une main de fer dans un gant de velours, tantôt l'inverse, c'est selon. Ambassadeur itinérant, le légat a certainement un des rôles parmi les plus difficiles dans les conseils, car il s'agit non seulement de vivifier le réseau, mais également de développer toujours plus les relations avec les cotterds existants, voire d'en instaurer de nouveaux. Enfin, ça doit fonctionner quoi!

Nos différents légats furent, dans l'ordre, Fernand Rouiller, Alain Bosset, René C. Bernhard, Martin Mathys, Jean-Marc Sauvant et, actuellement, André Linherr, véritable chef d'orchestre ambulant, organisateur efficace, amoureux des vins et de son pays.

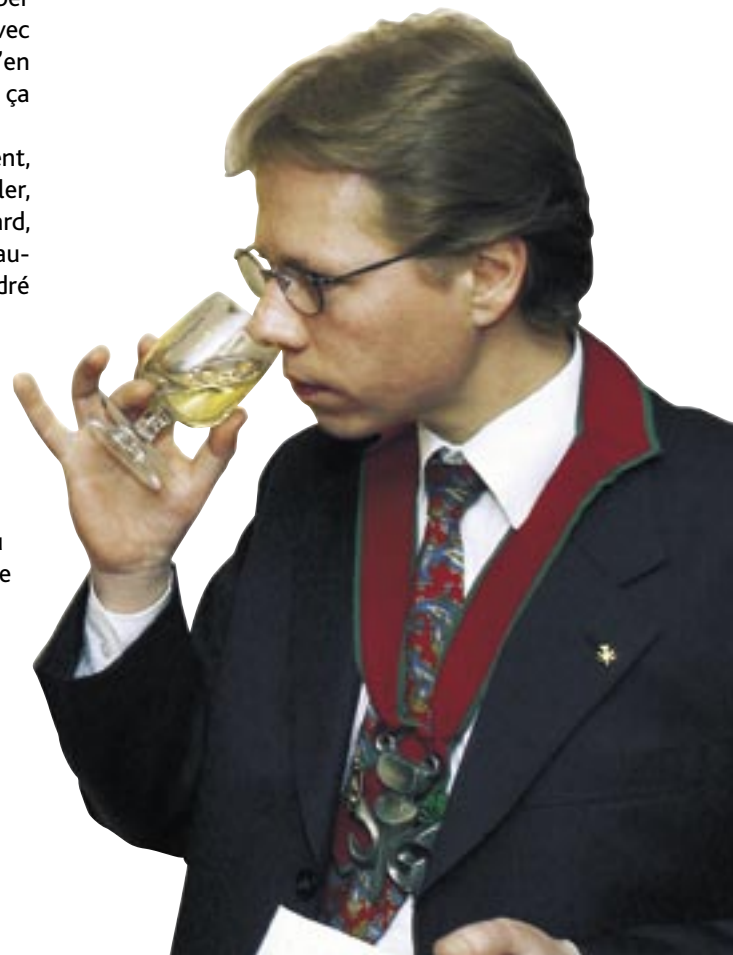
#### Les mailles d'un tissu rare

Plus les années passent au sein de cette véritable famille qu'est la confrérie, plus il apparaît comme évident que, parmi ses belles missions, l'entretien et le développement d'un tissu rare comme les cotterds, aux

mailles finement mais fermement tissées, constituent un des fleurons du Guillon. Ouverture sur la Suisse, liens fédéraux véritables avec d'autres cultures, langues et mœurs, les cotterds sont les éclaireurs et explorateurs de la garde prétoirienne des vins vaudois. ■

*Agape lors de la création du Cotterd du Jura.*

*André Linherr, légat de la Confrérie du Guillon.*





# Pinot noir de Bonvillars

## AOC 2003

par Jean-François Potterat, conseiller

Permettez au modeste chantre que je suis de profiter de ce Pinot noir de Bonvillars 2003 pour vous rafraîchir la mémoire quant à vos connaissances tant géographiques qu'historiques sur ce que l'on appelle le Nord vaudois.

Tout d'abord, comme son nom l'indique, cette région est située au nord du canton mais surtout... au sud de beaucoup d'autres! [...]

Historiquement, [...] rappelez-vous mars 1476: Charles le Téméraire, le Hardi ou le Travailleur – c'est selon – duc de Bourgogne et comte de Charolais, voulut en découdre avec les Confédérés du côté de Grandson. En arrivant, il commença par vider les caves de la région des excellents crus qu'elles contenaient. D'abord flattés qu'un Bourguignon apprécie leurs vins, les Suisses, aimant bien boire entre eux, c'est bien connu, furent outragés de se retrouver à sec. Charles perdit la bataille et pas mal de choses avec.

Il faut dire qu'en face, il n'avait pas n'importe qui : si les Suisses ne possédaient pas de cavalerie, ils détenaient néanmoins des armes secrètes très efficaces. [...]. Tout d'abord: des piques de cinq mètres quarante, largement plus longues que celles de quatre mètres de leurs adversaires. C'est un mètre quarante de différence et c'est surtout toute la différence entre un soldat en bonne santé et un soldat troué de part en part. De plus, l'histoire nous

raconte que les mugissements effrayants des cors des Alpes, de la vache d'Uri et du taureau d'Unterwald, tout comme les cris sauvages et gutturaux poussés par les Suisses, prémices de ce que l'on appellera plus tard la youtze, remplirent les Bourguignons d'une grande terreur, ceux-ci n'ayant pas une oreille très musicale. [...]

Au terme d'une dure et longue journée au cours de laquelle nos Confédérés ont passé leur rage en embrochant à qui mieux mieux, avec leurs piques de dix-huit pieds, les Bourguignons comme des oies de Noël, en greulant les arbres où certains s'étaient réfugiés pour les tuer comme des corneilles, voire à coup de «Morgenstern», leur casser la tête comme l'on casse des noix, ce n'est pas moins de vingt mille Bourguignons qui restèrent sur le carreau.

Ajoutez-en dix mille autres lors du match retour quatre mois plus tard à Morat et, dès lors, vous comprendrez que ce Bonvillars ait un nez légèrement «cuir» grâce aux harnachements de selles et d'autres objets de même nature. [...]. Il présente également une belle minéralité, apport des épées, piques et autres armures, complétée surtout de poudre d'os. Bref, sur un terreau historique d'une si grande qualité, il ne pouvait aujourd'hui n'en sortir que de grands vins avec une mention spéciale pour ce Pinot de Bonvillars à la robe... rouge sang. ■



# Les Trompettes

par Gilbert Folly, prévôt

Avez-vous remarqué? Lors de nos ressats, ce sont toujours eux qui sifflent le coup d'envoi! Vous êtes à bavarder avec vos invités en humant le verre de blanc qui vous a été offert en guise d'apéritif, et paf! Ces malappris vous interrompent sans crier gare d'une sonnerie vous intimant péremptoirement de faire silence. Et on les aime quand même! Mais que seraient nos ressats sans nos Trompettes. Un pain sans levain? Un chevreuil sans selle? Un vin sans alcool?

Ils sont huit titulaires: trois Mages – Silvio et ses deux fils, Grégoire et Olivier. S'ils sont Mages, ils ne sont pas rois, puisque papa habite L'Abbaye et non L'Orient. Et puis, il y a Christophe Luscher, Laurent Dewarrat et Eric Maglieri, Gilles Besson à la basse et Alexandre Belet à la batterie.

Ces musiciens, sans en chercher l'occasion, se mettent aussi à la disposition d'amis et connaissances pour exercer leur talent sous l'appellation de *Chapeaux melon et gilets gris*, référence aux costumes qu'ils endossent en dehors des manifestations de notre confrérie.

C'est en 1973, lors de la Convention mondiale du Rotary qui se tenait à Lausanne, que Robert Anken, second gouverneur du Guillon, aperçut Silvio Mages qui jouait au sein d'un quatuor de cuivre. Il l'invita à se mettre à la disposition de la confrérie ce que Silvio n'osa refuser à celui qui fut son professeur au Collège secondaire de Morges. C'est ainsi que dès 1974, celui qui devint notre connétable se mit à faire sonner son *biniou* en les murs de Chillon. N'osant refuser ce service à celui qui fut d'ailleurs son professeur au Collège secondai-



Photo: Edouard Baumgartner

re de Morges, Silvio se mit dès 1974 à faire sonner son *biniou* en les murs de Chillon.

Et c'est ainsi que, depuis plus de trente ans, les Trompettes du Guillon arrivent à Chillon à la queue leu leu, enfilant leur costume tout en dégustant, pour la pince, un Dézaley, jamais un autre!

Le plus déluré – difficile de dire lequel c'est – raconte la dernière histoire entendue le jour d'avant. Souvent assez salace. Des dont les chantres et clavendiers ne sauraient s'inspirer pour vous présenter le pinot ou la caille farcie. Ensuite un petit tour sous le donjon pour voir si les cavistes sont à leurs postes, des fois que... Bon ils sont là! «Oh! pourquoi pas si t'insistes... santé!»

Et puis ça commence: sonnerie, le héraut prie les convives de se mettre en place et rantanplan: entrée des conseils!

Mais, songez-vous, que font les Trompettes pendant que vous

dégustez votre fin velouté de poireau au salpicon de canette sauvagine? Ils font comme vous, aux arrières, partageant la table autour de laquelle sont réunis Gais Compagnons, chantres et clavendiers attendant leur tour pour présenter *leur* vin ou *leur* plat, samaritaines et samaritains prêts à vous servir un suprême d'aspirine ou un élixir d'Alka Selzer.

Et puis, ils se lancent dans d'interminables parties de cartes. Interminables? Pas tout à fait, car elles s'achèvent impérativement lorsque le commissaire au ressats, responsable de la bonne marche de la soirée, entre en prononçant un ordre ne souffrant aucune remarque: trompettes, en salle!

Il n'est pas rare alors d'entendre: «M... j'avais deux cents les bours!» Alors qu'en face de lui, le batteur s'exclame: «Quel bol, on était match!»

Allez, nom d'une pipe: «Trompettes en salle, le vin est servi!» ■

# Eric Lehmann

par Edouard Chollet, échetier

Ancien présentateur du journal télévisé de la TSR, puis tour à tour rédacteur en chef de *La Suisse*, directeur d'une maison d'édition, président de la SSR et directeur général de Provins S.A. – entre autres jalons professionnels d'une carrière fort bien remplie – Eric Lehmann est commandant de la Police cantonale vaudoise depuis bientôt quatre ans. Si Bonaparte affirmait que «la diplomatie est la police en grand costume», Eric Lehmann prouve que l'inverse n'est pas moins vrai. Entrevue avec un ambassadeur convaincu des vins suisses.



Photos: Studio Curchod

**Le 19 novembre 2004, soit un peu plus d'un mois avant l'abaissement du seuil légal d'alcoolémie, vous étiez élevé au titre de compagnon d'honneur de la Confrérie du Guillon. Avez-vous eu des scrupules à accepter son invitation?**

J'ai effectivement été saisi d'un doute, mais je l'ai levé assez rapidement, eu égard à la façon éminemment culturelle dont le Guillon rend hommage au vin. La soirée une fois terminée, j'étais d'ailleurs renforcé dans mon opinion. Il y a dans cette confrérie une forme d'idéal et d'harmonie, une profession de foi aussi, que je ne suis pas sans partager.

**Il n'en demeure pas moins que notre société est prompte à criminaliser tout ce qui n'est pas vêtu de probité candide et de lin blanc.**

Disons qu'en toute chose l'excès est un défaut. Ceux qui apprécient la qualité d'un produit sont précisément ceux qui n'en abusent pas.

**Vous saluez donc l'entrée en vigueur du 0,5 pour mille?**

Je salue surtout la prise de conscience manifestée par les usagers de la route. A titre personnel, j'aurais préféré que la barre fût abaissée à 0,0 pour mille, ne serait-ce que pour clarifier le message préventif.

**Paradoxalement, dans votre emploi précédent, votre rôle consistait peu ou prou à encourager les ventes de vin.**

On m'avait engagé chez Provins pour fusionner les caves et orienter l'entreprise vers une démarche qualitative

plus pointue. L'objectif était, d'une part, de renforcer notre position face aux banques, très dures en affaires quand il s'agit de viticulture, et, d'autre part, d'acquiescer les moyens de faire bonne figure face aux marchés suisse et étranger. Pousser à la consommation est une chose, diriger une coopérative viticole en est une autre.

**De votre culture du vin, vous diriez qu'elle est...**

... en voie de parachèvement. Ma qualité d'appréciation s'est valorisée et je parviens aujourd'hui à mettre des mots sur des sensations qui, jusqu'alors, n'étaient que gustatives.

**Dans ce domaine, êtes-vous plutôt valaisan ou plutôt vaudois ?**

Je suis un caméléon. Plutôt vaudois avec les blancs, plutôt valaisan avec les rouges, mais patriote avant tout. Je me suis tellement angoissé pour essayer de promouvoir le vin suisse qu'il m'agace de voir des étiquettes étrangères sous pavillon helvétique, cet aveu étant bien entendu fait hors de tout protectionnisme étroit.

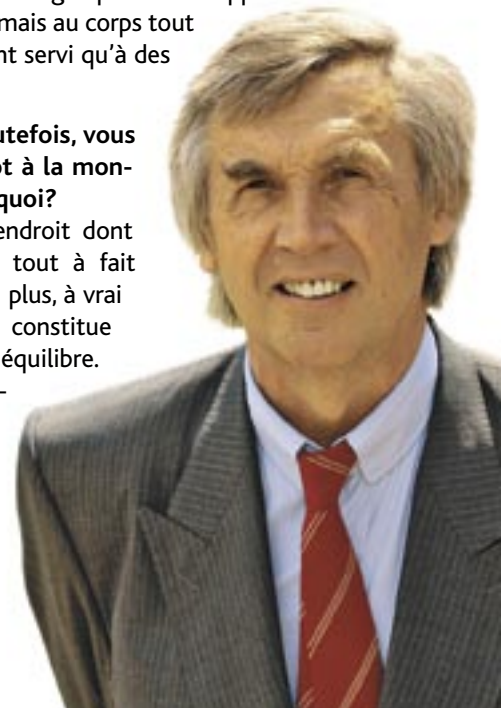
**On imagine que le carnotzet de la police cantonale s'est regarni avec votre arrivée.**

Détrompez-vous. Il n'est plus vraiment dans les habitudes du citoyen de remercier la police avec des bouteilles. Le cas échéant, j'ai fixé pour règle que le vin n'appartient pas à l'agent qui l'a reçu, mais au corps tout entier. Il n'est évidemment servi qu'à des occasions choisies.

**Les vraies émotions, toutefois, vous dites les ressentir plutôt à la montagne qu'à la cave. Pourquoi?**

La montagne, c'est un endroit dont vous ne revenez jamais tout à fait identique. De la cave non plus, à vrai dire, mais la montagne constitue véritablement ma zone d'équilibre.

Il m'est difficile de la définir. A la différence de celui du vin, c'est probablement dans ce domaine que je manque le plus de vocabulaire. ■



## Vieux domaines vaudois

[...] A ses débuts véritables, c'est-à-dire dans la seconde partie du Moyen Age, la vigne ne prima pas chez nous les autres formes de culture, même en des lieux qui lui ont été, par la suite, dévolus. Le paysan d'autrefois possédait pêle-mêle, un peu de champs, de vergers, de pâturages, de bois, de vignes. Lorsque certains agriculteurs décidèrent de vouer tous leurs soins à cette dernière, la transition fut brusque. Elle ne s'opéra pas sans porter préjudice à d'autres branches agricoles. Le vin, soudain abondant, s'écoulait à vil prix alors que des denrées, même de première nécessité, coûtaient fort cher. A quelque chose, néanmoins, malheur fut bon. Si le commerce demeure peu développé jusqu'au XVIII<sup>e</sup> siècle, mis à part l'exploitation des bois, si l'agriculture sommeille trop complaisamment dans la routine, la subite apparition massive du vin permit aux localités riveraines de ne pas mourir de consommation. Encore ces ancêtres de nos vignerons voyaient-ils leurs transactions entravées par les édits de Berne. Ils n'étaient pas autorisés à vendre à d'autres qu'aux bourgeois du canton occupant. Ils n'avaient pas le droit de posséder un vase dont la capacité excédât mille pots. [...]



On tâtonna longtemps – et souvent à perte – pour conjurer l'effet des maladies et des altérations du jus de Noé. L'aspect des maisons vigneronnes se modifia donc très lentement, au fur et à mesure que du genre de « maison de campagne à tout faire », le grenier y dépassant en importance le cellier, l'agriculteur devenu au premier chef vigneron comprit l'importance de la cave et s'évertua à améliorer les systèmes rudimentaires du pressurage, à donner le pas, enfin, au *vignolage* sur les autres formes de la culture.

Souvent, – ce fut le cas au Dézaley, au Burignon, à l'Abbaye de Mont – les moines-vignerons ou, tout au moins, le couvent dont ils sont issus, conservent un droit de haute main sur le domaine. La demeure tient du monastère par certains côtés, de la maison forte aussi. Ce n'est qu'au fil du temps qu'elle perdra son caractère monastique ou militaire, pour affecter carrément les espèces du centre viticole : laboratoire et refuge du vin. Tout : l'épaisseur des murailles, l'ampleur de l'excavation, le grand toit protecteur révèlent la dévotion au vin. On aura une juste notion de ces métamorphoses en s'arrêtant à Roche à la ferme des moines du Saint-Bernard : à la fois caveau et grange où venaient hiverner les chevaux et mulets affectés aux transports de bois de l'hospice. [...] ■

Jean Nicollier  
*Le Guillon*, no 5/6, décembre 1957  
pp. 147-150

# Horizons

## Nicolas Bideau

Arrêt sur image

par Gilbert Folly, prévôt

**Etre passionné de cinéma dès son enfance n'a rien d'étonnant quand papa se nomme Jean-Luc Bideau, comédien, et maman Marcella, metteuse en scène.**

C'est pourtant un chemin atypique que parcourt Nicolas Bideau. Un chemin qui, de Tchécoslovaquie, passe par Paris, Genève, Pékin, Lausanne – où il habite – et Berne – où il travaille.

Né le 20 juillet 1969 à Prague, Nicolas Bideau est, dit-il, un enfant de la guerre froide. Souvenons-nous! Ce n'était qu'une année après le Printemps de Prague, cette tentative de révolution visant à instaurer un socialisme à visage humain, tentative rapidement écrasée par les chars soviétiques.

Marqué par cette guerre froide qui fut la toile de fond de sa prime jeunesse, Nicolas Bideau s'intéressa très vite aux relations internationales. C'est pourquoi, au terme de sa scolarité à Genève, il étudia les sciences politiques à Lausanne et à Paris.

Ayant en poche un diplôme d'études approfondies (DEA) de l'Ecole des hautes études en sciences sociales, il obtint, pour lui et pour son épouse, une bourse d'étude à l'Université de Pékin! Cette expérience traduisait la volonté d'aller voir de plus près un de ces pays qui tentèrent à grande échelle l'instauration d'un système et d'une économie si différents des nôtres.

Photo: Studio Curchod



Et il fallait le faire! Pas facile d'apprendre le chinois et de vivre en couple avec un revenu mensuel oscillant entre 100 et 200 francs. Trois ans plus tard, Nicolas Bideau regagna la Suisse posant avec succès sa candidature à un poste au Département fédéral des affaires étrangères, dirigé alors par Joseph Deiss.

Le DFAE devant détacher un conseiller diplomatique à la présidence de la Confédération, Pascal Couchepin fit appel à Nicolas Bideau, probablement en raison de sa profonde connaissance de la Chine. Appréciant le langage de Pascal Couchepin quand il parle d'une Suisse forte et fière, Nicolas Bideau accepta ce poste. Après ce premier *épisode Couchepin*, ce fut le retour au DFAE repris par Micheline Calmy-Rey, cette fois à la tête du Centre de compétences pour la politique étrangère culturelle.

Enfin, le 1<sup>er</sup> octobre 2005 débuta le second *épisode Couchepin* avec la nomination à la tête de la Section cinéma de l'OFC, dépendant du Département fédéral de l'intérieur.

A ce poste, la tâche de Nicolas Bideau consiste, entre autres, à gérer un budget de 42 millions de francs, dont plus de la moitié est attribuée au soutien à la production du cinéma suisse. Difficile mission que de choi-

sir les projets méritant ce soutien, en triant dans les œuvres de fiction, les documentaires, les courts et les longs métrages, ce qui émane d'un côté ou de l'autre de la Sarine ou du Gothard.

Et s'il est vrai qu'un film suisse alémanique peut trouver son propre marché dans notre pays, une œuvre latine doit intéresser l'étranger pour voir le jour, d'où l'apport indispensable des deniers publics. Cependant, Nicolas Bideau souhaiterait que nos producteurs s'investissent davantage dans le domaine de la promotion de leurs films.

Désireux de mettre en valeur un cinéma de divertissement de qualité, Nicolas Bideau regrette le côté introspectif du cinéma romand comparé au caractère plus fantasque des œuvres nées en Suisse alémanique. Respectueux des films d'auteurs évoquant des sujets de société, il souhaite que ceux-ci soient traités moins pesamment, ce qui contribuerait, à ses yeux, à ce que le cinéma suisse aille à la rencontre du public jeune.

Voilà pour le cinéma! Et pour les loisirs? Après sa famille – Florence et ses deux enfants, Ludmila et Vladimir –, Nicolas Bideau avoue deux passions: le ski et l'alpinisme. Et le vin songez-vous? Propriétaire d'une vigne à Fully, il aime dans la mesure du possible participer



photo privée

aux travaux viticoles. Une journaliste du *Temps* lui demandait ce qu'il était certain d'aimer toujours, s'entendit répondre: ma petite arvine! Et il y tient à sa petite arvine! Au point d'en hisser une bouteille de vendange tardive au sommet du mont Ararat (5165 m) qu'il gravit en plein hiver. Gageons qu'elle devait être fraîche...

Mais le plus difficile de l'expédition fut encore, selon Nicolas Bideau, d'expliquer en anglais à un guide turc ce qu'était une vendange tardive. Un cours d'œnologie traitant de surmaturité au mont Ararat, je vous assure: ce n'était pas du cinéma! ■


## L'écologie

ou les degrés de la vertu



Roman-feuilleton de plus d'un siècle, l'écologie n'en finit pas de rebondir. Aujourd'hui, le stress, les nuisances, les lubies climatiques, le recul des glaciers, le développe-

ment durable et la progression des verts, tout, ou presque tout, est imputé à l'écologie. Pour rester dans notre biotope, il faut parler ici des nitrates, des phosphates, des pesticides et des insecticides qui se dissimulent sournoisement dans nos aliments. Au secours! Un salutaire instinct de survie nous presse d'accueillir, comme un sauveur, le bio pur et virginal qui nous délivrera de ces fléaux! Dans les cathédrales de nos supermarchés, le bourgeon de «Bio Suisse» a ses chapelles où se presse la foule des fidèles du tout bio, tout beau. Mais, si ça bourgeonne allègrement dans les fruits et légumes, ça boume beaucoup moins fort dans les vins, dont les producteurs - dans leur immense majorité - pratiquent la lutte raisonnée sous le label «Vinatura». On a grand tort de se gausser de ces vigneronns qui, certes, continuent à utiliser les produits de traitement classiques (c'est-à-dire chimiques), mais de façon beaucoup plus économe que jadis. Cependant, pour les saints chevaliers du bio, les adeptes de la lutte raisonnée ne sont que des histrions, au mieux de bons sauvages sur le chemin de la foi. Et voilà que surgissent, à un nouveau tournant de l'écologie, les prosélytes de la biodynamie qui, à leur tour, regardent les disciples de la culture biologique comme des infidèles aux lois sacramentelles de la nature. Derniers dévots d'une terre sublimée, les partisans de la biodynamie ont pour maître et prophète Rudolf Steiner qui, au début du XX<sup>e</sup> siècle, élaborait la doctrine de l'anthroposophie. Vaste liturgie cosmique, imprégnée d'animisme et de science de l'occulte, la biodynamie a pour but de revitaliser la terre en observant les cycles solaire et lunaire, les constellations zodiacales, en recourant à des mixtures magiques. Mythe ou réalité? Quand on sait que des producteurs aussi réputés que les Bovard, Cruchon, Neyroud et Paccot s'adonnent à ces rites, on ne peut que s'incliner devant cette quête du Graal et saluer les vertus de cette mystique immanente. Pour ces nouveaux moines de la vigne, le paradis a de beaux jours devant lui. Alléluia! ■



Cave  
**Bognol**  
 Grandvaux

VINS FINS VAUDOIS

Rue St-Georges 9, 1091 GRANDVAUX

Tél.: 021 799 14 52 – Fax: 021 799 37 97

info@bognol.com – www.bognol.com