



Soif de...

...connaissances et de culture vineuses, d'idées originales et d'informations en tous genres dans le seul but de parfaire notre compréhension de l'univers du vin. En effet, grâce à d'autres approches en matière de pratiques culturelles, à la maîtrise de nouvelles techniques, à l'apport des dernières technologies et à ce supplément d'âme des hommes qui l'élève avec passion, le vin n'a cessé d'évoluer, de progresser vers un produit de consommation en parfaite adéquation avec son temps. Mais, comme le monde qui l'entoure, il a besoin de sens. Le sens que lui donne, en Pays de Vaud, une tradition quasi millénaire.



Photos: Philippe Dutoit

2005, dernière vendange coupée avec des vins étrangers

Des rouges siurés à eux-mêmes

par Pierre Thomas

Dès 2006, il n'y aura plus une goutte de vin étranger dans les vins rouges et rosés suisses. Cette disposition du premier train des Accords bilatéraux, entrés en vigueur en juin 2002, avait déjà été appliquée aux vins blancs. Après dix millésimes climatiquement favorables, les milieux viti-vinicoles vaudois estiment pouvoir faire face à la nouvelle situation. La plupart saluent même la garantie d'authenticité offerte aux consommateurs.



Pour Philippe Trueb, la fin du coupage sera «bénéfique».

Il y a dix ans, la perspective de la fin du «droit de coupage» soulevait des polémiques. Surtout devant trois déçus de pinot noir, millésime 1994, qui avait souffert d'une altération de la peau des raisins par la pourriture. Avec, à la clé, une couleur naturellement pâlichonne... Président de l'Union des encaveurs et négociants en vins Vaud-Fribourg, le patron de J. & P. Testuz, Philippe Trueb,

applaudit des deux mains: «La suppression du droit de coupage avec des vins étrangers oblige la viticulture vaudoise à se remettre en question. Cette mesure aura un effet bénéfique en faisant baisser le rendement à la vigne pour obtenir des vins colorés. Même si je pense qu'à l'avenir, la tendance d'exiger des vins foncés et tanniques va diminuer au profit des vins moins colorés, plus souples

et plus fruités.» Jean-Michel Conne, de Chexbres, n'en pense pas moins: «Ça va revaloriser les produits suisses! Et ça diminuera l'entrée des vins rouges en vrac bon marché. Donc, ce sera doublement positif pour la viticulture indigène.»

Un droit ambigu

Les producteurs vaudois font-ils contre mauvaise fortune bon cœur? La discussion autour du droit de coupage, actuellement de 10% dans le droit fédéral, a toujours été ambiguë. «Les vignerons hésitaient entre choisir le vin étranger qui se mariait le mieux au leur, pour utiliser en plein le droit de coupage, ou viser le pourcentage minimal, pour une légère correction», témoigne Denis Jotterand, œnologue à l'Etat de Vaud.

On peut s'étonner que ce fut sous la pression de l'Europe que la Suisse dut renoncer à ces «vins médecins», alors que les principaux fournisseurs restent l'Italie, avec son «rossissimo», l'Espagne, avec des rouges de régions peu valorisées, ou encore la France, avec des vins du sud. Au moment des négo-

Pays de Vaud, couleur rouge

Plus des deux tiers du vignoble vaudois (68,5% exactement) sont plantés en cépages blancs, dont le chasselas (2523 ha, soit 65,2%). Les cépages rouges ne représentent que 30,5% du vignoble (1160 ha). Pourtant, loin derrière le chasselas, quatre cépages rouges se placent devant le deuxième cépage blanc, le chardonnay (35 ha), par ordre d'importance: le pinot noir, 513 ha; le gamay, 481 ha; le gamaret, 81 ha; le garanoir, 70 ha. Suivent le merlot, 10 ha; le diolinoir, 4 ha; la syrah, 3,6 ha; les cabernets, sauvignon, 3,6 ha, et franc, 3,3 ha; la mondeuse, 1,4 ha; l'ancelotta, 0,7 ha. Sous «autres cépages rouges», le Registre cantonal des vignes, en date du 20 novembre 2004, classe 6,4 ha d'origine indéterminée.

ciations, l'enjeu portait sur 5 à 6 millions de litres par an, pour toute la Suisse – un chiffre qui n'a pas été actualisé.

Ces litres étaient achetés bon marché à l'étranger et revendus au tarif supérieur du vin indigène, en dérogation de la règle qui veut que le contenu de la bouteille corresponde à l'étiquette. On peut imaginer que cet argent sonnante et rébuchant a mis un peu de baume au porte-monnaie des négociants. Mais Michel Dizerens, à Lutry, constate qu'aujourd'hui, la demande pour

des vins comme le pinot-gamay ou le salvagnin vaudois va en diminuant au profit de vins de cépage ou d'assemblage. «Les vins de bataille risquent d'être moins concurrentiels», avance-t-il.

Une portée minimale

Sous la pression de l'euro, le prix des rouges de coupage – «de même couleur», selon le droit fédéral, et non d'une appellation équivalente – a aussi augmenté. Et, chez Uvavins, le directeur général, Thierry Walz, relativise l'impact financier de



«Les rouges vaudois vont certainement y gagner en qualité», affirme Denis Jotterand, œnologue à l'Etat de Vaud. A l'arrière-plan, Selim Ibrahimy qui effectue les analyses chimiques des vins vaudois à l'Office cantonal de la viticulture.

Sous réserve des coupages avec du gamaret ou du garanoir, les rouges vaudois pourraient être un peu moins colorés...

la suppression du droit de coupage: «Pour un vin rouge coupé ou non coupé, la différence n'est plus que de 10 à 15 centimes le litre.» Même si, pour la coopérative de La Côte, les vins de coupage représentent plusieurs dizaines de milliers de litres par an, l'impact financier reste minime. «Les vins rouges vaudois ne représentent que 4% de tous les vins rouges consommés en Suisse», rappelle Jean-Claude Vaucher, directeur général de Schenk à Rolle. Selon l'*Observateur du vin suisse*, qui se fonde sur des données extrapolées des statistiques de consommation dans les grandes surfaces – où sont achetés 65% des vins bus à domicile par les particuliers –, la part des vins vaudois n'est même que de 2,5% à 3%. Une goutte de rouge, donc, puisque ces 8 millions de litres sont inférieurs aux 10 millions de litres de

vin rouge de catégorie II où, au côté du goron, leader (valaisan) de ce marché, sont englobés les gamays romands, y compris à base de raisins vaudois...

En matière de coupage, le Pays de Vaud s'était montré respectueux de la norme fédérale, en s'en tenant aux 10% de coupage pour les vins de catégorie I et aux 15% pour la catégorie II. De leur côté, les Neuchâtelois, ces dernières années, partageaient la poire en deux: 5% de vin étranger et 5% de vin suisse. Quant aux Valaisans, leur nouvelle législation stipule que, dès 2006, les vins rouges de première catégorie ne pourront être coupés qu'avec des rouges AOC du canton. Jusqu'ici, les rouges de première catégorie pouvaient être coupés à hauteur de 5% et ceux de deuxième (goron) de 15%.

Un coupage interrégional

D'ici l'an prochain, les cantons romands vont fixer le pourcentage de coupage autorisé, mais dont le vin étranger sera exclu. Ce droit devrait rester de 10% pour les vins rouges vaudois. En Valais, l'enjeu risque d'être serré. Sachant que la dôle est un vin de catégorie I, il se pourrait donc que les Vaudois ne puissent guère avoir recours à des «vins médécins» valaisans – 60 ha de diolinoir et 10 ha d'ancelotta dans le Vieux-Pays, contre respectivement 4 ha et 0,7 ha dans le Pays de Vaud.

Si l'on prend en compte le gamaret et le garanoir actuellement en production, la part des cépages destinés au coupage indigène se situe à 6% des surfaces plantées en rouge, soit 500 ha. Globalement, la Suisse aurait donc tout ce qu'il faut... Voilà qui expliquerait le peu d'engouement des



Chasselas – cépages rouges: pas de reconversion massive

Voyant venir la fin du droit de coupage avec des vins étrangers, les vigneron vaudois auraient pu s'engouffrer dans la brèche ouverte par les primes à la reconversion octroyée par Berne dès 2002. Si ce sont principalement le gamaret et le garanoir qui ont «bénéficié» de l'arrachage du chasselas, cette reconversion n'a cessé de décroître depuis 2002, se-

lon l'Office cantonal de la viticulture. En 2002, 410 requêtes, concernant 88 ha, ont coûté 2,1 millions de francs, soit un peu moins du crédit mis à disposition par la Confédération. En 2003, la reconversion diminuait déjà de moitié: 240 requêtes pour 44 ha et moins de 1 million de francs utilisés sur les 2,7 millions mis à disposition. En 2004, 180 requêtes pour 34 ha et 737'000 francs

mis à disposition par Berne, sur une enveloppe de 2,7 millions de francs. Pour 2005, 172 requêtes ont été déposées, pour 33 ha et 750'000 francs, sur les 1,8 millions de francs à disposition. De 1993 à 2004, sans ou avec l'aide de la Confédération, la surface de chasselas en Pays de Vaud s'est réduite de 180 ha, soit 6,7%.

Vaudois pour la reconversion du vignoble, financée par Berne (lire l'encadré). Au surplus, les Genevois pourrait venir à la rescousse. «Nous avons, effectivement, des relations de longue date avec les viticulteurs genevois, mais je ne pourrais utiliser ni gamaret, ni garanoir genevois en vin de coupage, les quantités étant trop restreintes actuellement», confesse Thierry Walz. Ces deux cépages sont mieux valorisés en vins d'assemblage où jouent en plein leurs qualités intrinsèques. «Ils avaient pourtant été prévus pour le coupage, dans les années 1975», rappelle Philippe Trueb.

Gamaret et garanoir détournés

Du strict point de vue œnologique, c'est bien ce duo qui devrait apporter un plus aux rouges du Pays de Vaud, le garanoir se mariant harmonieusement avec le pinot noir et le gamaret avec le gamay. Nombre de vins rouges sur le marché en tirent déjà parti, notamment pour la couleur. Mais, rappelle l'œnologue Raoul Cruchon, d'Echichens, «la couleur est un problème viticole et pas œnologique, qu'on peut résoudre à la vigne en aug-

mentant la densité de plantation et en diminuant la vigueur de la plante».

Pour un autre œnologue, Bernard Cavé, d'Ollon, le garanoir, et plus encore le gamaret, sont tout aussi exigeants à la vigne que le gamay et le pinot noir. «Ils ne peuvent vraiment servir que si la maturité phénologique est atteinte, ce qui implique en général une production de 600 g à 800 g/m².» Bernard Cavé est du reste le seul qui aurait vu d'un bon œil un «droit de coupage plus faible, avec des vins étrangers neutres, de l'ordre de 4%, pour des vins produits dans nos régions froides». Car, pour lui, ajouter 10% de garanoir à un pinot noir, «c'est aussi dénaturer le vin».

Et si 1994 revenait?

Une année climatique défavorable, à l'instar de 1994, risquerait-elle de prendre en défaut les vins rouges vaudois? «A l'époque, on appliquait le quota fédéral de 1,2 kg/m². Depuis, on est descendu à 1 kg/m² en rouge. On pourrait, à mon sens, même aller à 900 g/m². Et on maîtrise mieux l'extraction de la couleur», rétorque Jean-Claude Vaucher.

«Les rouges vaudois, avec la disparition du droit de coupage, vont certainement y gagner en qualité et potentiel de vieillissement!», résume Denis Jotterand, œnologue à l'Etat de Vaud. Ardent défenseur des vins non coupés, il affirme que «la complexité des vins rouges augmente de façon quasiment proportionnelle avec la diminution de récolte à l'unité de surface. Les récoltes suffisamment limitées révèlent déjà des gamays et des pinots noirs magnifiques. Toutefois, lorsqu'un ouillage s'impose pour augmenter la couleur et la structure tannique, il est préférable de le faire avec des vins produits dans la même région ou, encore mieux, avec des vins du même domaine. Nous avons maintenant une palette de cépages à disposition qui permet de produire d'excellents vins «médecins».

Ce qui passait pour un handicap insurmontable, il y a dix ans, devient donc un tremplin. «Nous sommes condamnés à faire de la qualité pour rester compétitifs», constate le président de l'Association suisse des vignerons-encaveurs, Michel Duboux, d'Épesses. ■

Mystère ou transparence...

Que se passe-t-il à la cave, qu'y a-t-il dans le vin?

(V et fin) par Philippe Golay

Ajoutez les cinq que voici et vous obtenez 37. Aujourd'hui prend fin la série de questions posées à Bernard Klein, chimiste cantonal vaudois. (Voir *Le Guillon* N^{os} 23 à 26). L'interrogation est permanente à propos de la vigne et du vin et, plus généralement, de la nature, de la vie. Tout est-il dit dans les livres?



Aller où les choses passent, l'étonnement au cœur, un bouquin à la main. Mettre un peu de distance entre la cité, là-bas, et le lieu où commence le vin. Se laisser habiter par la nature et le lieu.

Au sens de la législation sur les substances nutritives, ces dernières se trouvent-elles dans le vin?

Bien sûr! En soi l'alcool, donc l'éthanol, est une substance dite nutritive parce qu'elle fournit de l'énergie. L'organisme humain est tout à fait capable de métaboliser l'éthanol et, de ce fait, de lui apporter de l'énergie. L'alcool, en lui-même, est un nutriment. Le grand problème: la frontière entre l'effet nutritif de l'alcool et les effets psychotropes de l'éthanol est extrêmement mince.

Il faut se rappeler que, au début du XX^e siècle, nombreux étaient les ouvriers, agricoles en particulier, pour lesquels le vin représentait un élément nutritif majeur, une part importante de leur nourriture.

Les vins «bio» sont-ils irréprochables sur le plan sanitaire?

Ce qui les caractérise, c'est le fait qu'ils sont issus de cultures sur lesquelles on n'a utilisé aucun traitement phytosanitaire, hormis ceux admis dans l'agriculture biologique. A savoir les traitements au soufre élémentaire et à la bouillie bordelaise, pour ce qui concerne le vin. Certains engrais sont interdits. Les récoltes donneront probablement des rendements plus faibles, la qualité sanitaire

sera plus difficile à maîtriser. Une fois le raisin vendangé, la vinification est de même type que pour le vin traditionnel.

La vinification du vin biologique requiert des locaux séparés. On ne peut pas avoir dans la même exploitation simultanément une production de vin traditionnel et une autre de vin biologique.

Des allégations favorables à la santé utilisées pour le vin?

A ma connaissance, aucune allégation de ce type n'est autorisée. De deux choses l'une: soit un produit est une denrée alimentaire ou d'agrément, soit il s'agit d'un médicament. Vouloir faire des premiers un médicament, c'est travestir sa véritable nature. Je ne pense pas que le véritable amateur de vin souhaiterait aller acheter son breuvage dans une pharmacie.

De retour de pays méditerranéens, d'aucuns assurent que les vins consommés là-bas ne donnent, eux, pas mal à la tête. Et posent la question: les méthodes d'élaboration des vins d'ici, et d'abord les sols choisis pour cultiver la vigne seraient-ils en cause?

La consommation modérée de vin de qualité n'occasionne en principe pas de maux de tête. Par contre, lorsqu'un vin a été éla-

boré dans des conditions d'hygiène défavorables, certaines bactéries peuvent sécréter une substance responsable de violents maux de tête: l'histamine. Cette substance est également produite par notre organisme lorsqu'il est victime d'allergies, ce qui oblige par exemple certaines personnes souffrant de rhume des foins sévère à en atténuer les effets par des antihistaminiques. A l'heure actuelle, l'amélioration des conditions de production vinicole a heureusement rendu ce problème très peu fréquent.

Pour ce qui concerne les vins méditerranéens, le facteur vraisemblablement déterminant est l'état d'esprit dans lequel on les consomme. En vacances, on est en général détendu, on dort davantage et on se nourrit plus sainement, d'où une propension moindre à souffrir de céphalées.

L'acidité de certains aliments et de boissons tel le vin, blanc surtout, serait à l'origine de maladies, voire de tumeurs malignes, nécessitant l'ablation d'un organe. Une rumeur infondée, des traces de vérité, ou cette dernière carrément?

Lorsqu'elle reste dans des limites normales, la consommation d'aliments acides n'a aucun effet néfaste sur l'organisme, hormis pour les personnes souf-



Photos: Agence Pro Info, Lausanne

frant d'ulcères de l'œsophage. D'ailleurs, notre corps a besoin d'acides pour digérer les aliments: notre estomac contient de l'acide chlorhydrique cent fois plus concentré que le vinai- gre pur, et nous ne nous en por- tons pas plus mal! ■

Et maintenant?

Le sage est celui qui s'étonne de tout (Gide).

Surpris par l'inattendu, l'extra- ordinaire, parfois stupéfait, ahuri, le consommateur de vin se découvre tantôt méfiant, tantôt baba, jamais indifférent.

Peut-être ce qu'il lit dans son verre, ressent dans son être, le trouble-t-il un peu. Comment y voir clair?

La série de 37 questions sur les- quelles le chimiste cantonal vau- dois s'est penché, apportant un éclairage, fournissant des pré- cisions, donnant une réponse – merci Bernard Klein! – au fil de cinq numéros de la revue Le Guillon, constitue une étape dans l'information. Le consom- mateur tient à cette dernière. Il arrive qu'elle ne le satisfasse pas tout à fait, prolonge son interro- gation. Jusqu'au jour où l'expli- cation attendue apparaît le plus tranquillement du monde.

Tranquillement, voilà bien l'ad- verbe de circonstance. La vigne et le vin, donc la terre et le tra- vail de l'homme, et cette part de

mystère qui compte aussi, cette réjouissance secrète ou parta- gée, ce «plus» dans l'existence: impossible dans l'agitation, la précipitation.

Et maintenant?

Prenez un bon livre sur la vigne, le vin. Cheminez à pied dans le vignoble jusqu'à l'endroit où – c'est important – vous vous sentirez bien. Asseyez-vous là où la nature est chez elle, où les choses se passent. Regardez. Bouquinez. Puis reprenez votre lecture du paysage. Laissez-vous gagner par la vie du lieu. Ce qui s'en dégage va petit à petit vous habiter.

Un autre jour, passez dans une cave voir le vigneron, l'œno- logue, ou d'autres à l'ouvrage. Ne posez pas tout de suite votre ou vos questions. Conservez un moment votre étonnement. Retrouvez le regard que, enfant, vous portiez sur l'inattendu, sur ce qui vous apparaissait extraor- dinaire, magique, parfois invrai- semblable.

Le mieux serait que vous rega- gniez vos pénates sans être par- faitement au clair. De façon à vous étonner encore.

Tout à l'heure, plus tard, chaque fois que vous aurez un verre en main, faites la grâce (d'accord, c'est un peu osé, mais il y a de ça) au vin, donc au travail des hommes et des femmes qui l'ont produit, de le regarder. Le temps

de compter tranquillement jus- qu'à douze, les douze mois de l'année. Et d'imaginer son par- cours du climat, du sol, de la vigne, de la cave à vous.

Quelques ouvrages parmi d'autres...

Histoire sociale et culturelle du vin, suivie de *Les mots de la vigne et du vin*, Gilbert Garrier, coll. in extenso, Ed. La- rousse.

L'œnologie, 5^e édition, Colette Navarre, Françoise Langlade, Ed. Tec et Doc La- voisier.

Célébration du vin, Jean Romain, Mi- chel Logoz, Claire Krähenbühl, Alain Ba- gnoud, Pascal Thurre, Ed. de l'Aire.

Dictionnaire du vin, direction Yves Re- nouil, Ed. Sésame.

Le vin et la table, 3 vol., Ed. Belin

L'histoire du vin - Une histoire de rites, Ed. OIV Organisation internationale de la vigne et du vin.

Et bien sûr les classiques: *Connai- sance des vins suisses*, entre autres.





Les vins vaudois à l'honneur à Nyon

Quand Paléo se la joue œno

par Pierre Thomas

«Le vin fait partie de la culture Paléo», revendique Fabrice Thorin, le coordinateur «Nourriture & boissons» du plus grand événement musical open air de Suisse. Cette année, du 19 au 24 juillet, les paléophiles sont invités à devenir des œnophiles, grâce au bar à vins vaudois d'«Arte Vitis».

Le festival affiche complet. 500 billets seront cependant mis en vente pour chaque soirée, le jour même, dès 9 h, sur le site internet de Paléo www.paleo.ch et auprès des points de vente Ticketcorner.

«Il aime le bon vin, j'aime bien Paléo», dit de Fabrice Thorin, Raymond Paccot, membre de l'association, à l'origine de cette initiative. «Est-ce que ça allait avec notre image que nous voulons haut de gamme? Le festival a dû nous convaincre, reconnaît le vigneron de Féchy, et ce qui nous a séduits, c'est que nous allons toucher des publics divers par l'âge, le milieu social et la connaissance du vin.»

Diplômé de l'Ecole hôtelière de Lausanne, où il a enseigné, mais employé depuis six ans à plein temps de Paléo, Fabrice Thorin analyse: «Notre démarche est identique à celle qui prévaut pour la musique: nous proposons différents styles, mais avec une forte identification à la région. L'amélioration de l'of-

fre en vins participe de l'évolution naturelle du public, comme ces fidèles de Paléo, qui avaient vingt ans, il y a trente ans.»

Un bar classieux

Pour des raisons d'intendance – récupération des déchets autant que sécurité –, les verres sont en principe bannis du terrain de spectacle de l'Asse, condamnant le vin au gobelet en plastique. Tel ne sera pas le cas au bar à vins d'«Arte Vitis». Les douze vignerons de l'association, qui figurent parmi les meilleurs du Pays de Vaud, se relaieront, en duo, chaque jour. Un personnel, jeune et amateur de vins, servira les crus sélectionnés – deux par producteur. Les vins seront stockés dans une remorque frigorifique, servis à température



Fabrice Thorin et Raymond Paccot (à dr.)

adéquate, dans des verres... en verre. La localisation du bar à vins, dans la zone plus tranquille des restaurants, où il est possible de manger assis, autorise ce passe-droit. Le bar vendra les vins «à l'emporter» pour être consommés sur le site. Mais l'environnement sera favora-

ble à la dégustation. Le chef de cuisine Claude Joseph, d'Apples, proposera des «tapas» vaudoises et servira douze vins (plus un mousseux) aux tables du restaurant qu'il installe à Paléo.

Le rosé cartonne toujours

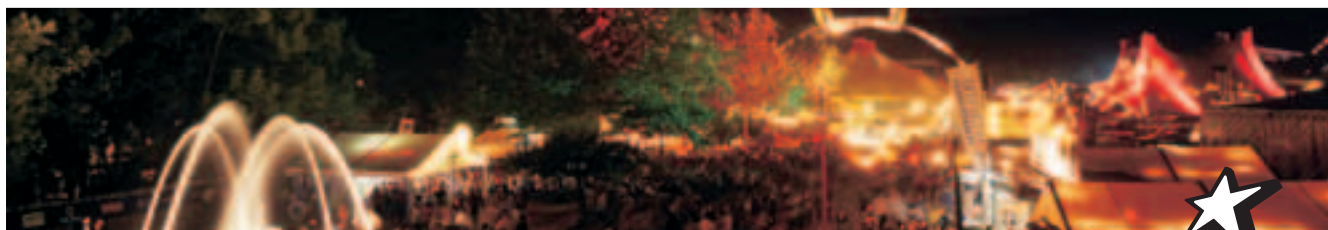
Il fut une époque où il se buvait «des camions de rosé»... Le «vin de l'été» peut encore s'écluser à hauteur de près de 13 000 l, contre 4000 de blanc et 5000 de rouge. On ne parle là que des «vins du festival», servis dans les divers bars. Mais ces vins-là ne sont pas choisis au hasard. «On a amélioré au fil des ans nos critères de sélection», explique Fabrice Thorin.

Ainsi, en mai, un panel de dégustatrices et de dégustateurs s'est réuni pour choisir les cuvées de Paléo, parmi des échantillons présentés par les principaux encaveurs de La Côte, car le festival défend avant tout les crus locaux.

Entre les cuvées de Paléo et le haut de gamme d'«Arte Vitis», il y a encore place pour d'autres vins vaudois: chaque année, Paléo choisit un Calamin, un Yvorne et un gamaret de La Côte, tandis que le groupement de promotion Provinyon est présent avec un pinot noir sélectionné. Sur le site, le club

service «La Table Ronde» de Nyon anime un bar à vins dans le «Quartier du Midi», le restaurant du «Terroir vaudois» propose une sélection en accord avec les mets servis, et des «vins du monde» sont proposés au bar du «Chardonnay».

Aux vins vaudois s'ajoutent des genevois, des valaisans et du Nouveau Monde, pour un total de 35 000 bouteilles. La démonstration qu'à l'Asse, on peut se faire plaisir. Et que le vin, comme la musique, fait bel et bien partie d'une culture de partage, donc populaire. ■



Aux origines d'une passion

Paléo désigne deux vins italiens, rouge et blanc, de la région de Bolgheri, voisins donc de Sassicaia, du marquis Nicola Incisa della Rochetta, qui fit son collègue au Rosey, à Rolle, et de Grattamacco, qui appartient à la famille Bertarelli, bourgeoise de Coinsins. Pour peu, cette parenté «côtière» laisserait croire que le festival nyonnais s'est inspiré du vin toscan. Tout faux, puisque son nom vient d'un cheval de course...

Il faut donc chercher la culture viti-vinicole du Paléo ailleurs. Et quand on parle du festival, qui fête ses trente ans, Daniel Rossellat n'est jamais loin. «Fine papille» (et animateur d'un cénacle éponyme), le boss et sa garde rapprochée apprécient la bonne chère et les bons vins. Au point que Daniel Rossellat en fit commerce. Il décrocha le diplôme de marchand de vin à Changins, passage obligé à l'époque, et a parcouru la plupart des vignobles du monde, Californie, Afrique du Sud et Australie comprises.

Quant à Fabrice Thorin, il s'est pris au jeu de la dégustation. L'an passé, il a terminé cinquième du concours vaudois du «Verre d'or» et s'est même imposé dans le concours des régions, pour le titre de Chapeau noir.



Petit-neveu de feu Tante Marthe – la cousine gruérienne des «mères lyonnaises» –, il a toujours baigné dans une ambiance hédoniste, qu'il a retrouvée à Paléo: «Parmi les responsables, on est tous férus de vins. On finit souvent une soirée avec un chasselas!»

Le choix d'Arte Vitis

Mardi 19: Domaine de Marcelin-sur-Morges, Philippe Charrière, deux assemblages rouges, un gewürztraminer; Pierre Monachon, Saint-Saphorin, pinot-gamay et merlot.

Mercredi 20: Henri Chollet, Vilette, plant du Rhin et rosé; Caves Cidis, Uvavins, Tolochenaz, Rodrigo Banto, deux mousseux Bleu nuit et Viva, assemblage rouge cabernet-garanoir.

Judi 21: Blaise Duboux, Epresses, Dézaley et chardonnay; Philippe Gex, Yvorne, pinot noir et pinot gris.

Vendredi 22: Louis-Philippe Bovard, Cully, sauvignon et chenin-chasselas; Jean-François Neyroud, Chardonne, rosé et Calamin,

Samedi 23: Pierre-Luc Leyvraz, chasselas; Raymond Paccot, Féchy, chasselas et pinot-gamay.

Dimanche 24: Raoul Cruchon, Echichens, blanc de noirs et chardonnay passerillé; Christian Dugon, Arnex-sur-Orbe, chardonnay et assemblage rouge.

Les vignerons d'«Arte Vitis» sont présents le jour mentionné, mais leurs vins peuvent être dégustés durant tout le festival.



En urac

par Françoise Zimmerli

St-François fête les vins vaudois

Swing en plein cœur de la capitale vaudoise les 29 et 30 avril derniers pour *Millésime 2005*: 30 bancs de marché, plus de 60 vigneron vaudois et une palette généreuse de leurs meilleurs crus, Magic Maquille, Clic le Clown et ballons pour les enfants. Avec la participation de *24 heures*, de *Lausanne FM*, des boulangers-pâtisseries vaudois, des fromages de Combremont-le-Petit et, pour l'ambiance, de l'orchestre Jazz Time et des Gais Compagnons de la Confrérie du Guillon. Une vraie fête qui a fait appel à tous nos sens.



Photo: Philippe Dutoit

Les vins vaudois ont leurs ambassades

Soucieux de l'extraordinaire vitrine que représentent les commerces de vins et restaurants tout particulièrement acquis aux vins vaudois, l'Office des Vins Vaudois a souhaité leur rendre l'honneur qu'ils nous font en leur conférant le titre d'«Ambassadeur des vins vaudois». Pour cette première phase, la nouvelle charte permet à 11 établissements en Suisse romande et 23 en Suisse alémanique d'arborer la plaque qui rappelle leur ambassade. Désormais *Le Guillon* ouvrira ses colonnes aux activités de ce nouveau «club».



Photo: Robert Crüll

Deux de nos nouveaux ambassadeurs, Nicolas Sautebin du Restaurant La Passade à Perroy (à dr. en compagnie de Kurt Egli, président du Comité de direction de l'Office des Vins Vaudois) et l'équipe de la Landgasthof Schönbühl (ci-dessus), tenue par la famille Gerber-Fuhrer.



Photo: Robert Crüll





NDRL:

En raison de l'ampleur des résultats de la Sélection des vins vaudois, cette rubrique a malheureusement dû être considérablement réduite. Certaines informations qui nous sont parvenues pour publication seront donc reprises dans le numéro de décembre.

Vignerons, responsables et humains

Parce que le vin est l'objet de nombreuses attaques et parce que les vignerons voient leur profession subir de très fortes pressions, l'illustrateur Pierpaolo Pugnale, dit «Pécub» a imaginé une campagne de sensibilisation auprès du grand public. Cette campagne réalisée par l'Office des Vins Vaudois vient de débiter et délivre un message qui, on le pressent, ouvrira le débat sur le rôle du vin et des vignerons dans notre société. *Le Guillon* s'en fera l'écho dans le prochain numéro.



En bref:

Sébastien Cajot, Loïc-Marco Guélat et Sébastien Della Chiesa, élèves du Gymnase cantonal du Bugnon, ont présenté un travail de maturité aussi original que passionnant, en développant une méthode de dégustation inédite sur la base d'une feuille d'adjectifs et d'un logiciel informatique. Ils ont testé avec succès le prototype grâce à une sélection de chasselas vaudois. Bravo à ces jeunes gymnasiens pour leur remarquable engagement et merci de tout cœur du grand intérêt qu'ils manifestent pour nos vins.

L'Association pour une Route du Vignoble Dynamisée propose trois éditions saisonnières d'un agenda très fourni d'itinéraires gourmands à effectuer à La Côte, notamment en cet été 2005.

Les Rendez-vous de La Côte sont disponibles sur le site internet www.routeduvignoble.ch ou auprès des offices de tourisme régionaux. ■

Soif de...

Cave
Bougnol
Grandvaux

VINS FINS VAUDOIS

Rue St-Georges 9, 1091 GRANDVAUX

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

info@bougnot.com – www.bougnot.com

VINS DU VIGNOBLE VAUDOIS
EAUX-DE-VIE

Le plaisir de la terre et du vin de France en filigrane plus de 4 siècles!

MICHEL BLANCHE