



Photo: Hans-Peter Siffert

Soif de...

...vous faire partager notre amour du chasselas, ce cépage dont l'histoire se fond avec celle de notre canton. Tour à tour adulé ou décrié, il a vécu des périodes euphoriques, puis a souffert d'un déficit d'image. De cette période de doute, le chasselas est ressorti grandi, revigoré, radieux, solaire, grâce au travail inlassable de vigneron inspirés qui ont su remettre notre cépage de prédilection à sa vraie place, celle qu'occupe les grands vins. Lisez attentivement Eva Zwahlen dans les pages qui suivent, elle a enquêté auprès d'experts suisses et étrangers et vous livre leurs précieux avis. Et surtout, si vous l'avez un peu négligé, ne vous privez pas de renouer avec ce précieux cépage, révélateur de la quintessence de nos terroirs. Quant à ses aficionados, ils vous le confirmeront: jamais, ils ne s'en laisseront. (FZi)

Le chasselas

S'il n'existait pas, il faudrait l'inventer

par Eva Zwahlen
Photos: Hans-Peter Siffert

Ce cépage discret, voire secret, fait-il figure d'anachronisme à notre époque bruyante et trépidante? Ou, au contraire, est-il une chance pour notre pays? Avec les vignerons vaudois, nous en sommes fermement convaincus: c'est justement maintenant, alors que l'on fait du battage pour tout et n'importe quoi, que les vrais amateurs de vins vont vouloir de l'authentique, du terroir. Fin révélateur de ce dernier, et dès lors infiniment complexe, le chasselas, semble tout indiqué... Ce que confirment, au-delà des frontières de son royaume, des professionnels du monde viti-vinicole.

Le chasselas est la fierté de tout vigneron vaudois. Mais il est aussi typiquement suisse. Au même titre que le Rütli, le Cervin ou que le couteau militaire. Nous ne sommes pourtant pas les seuls à avoir le privilège de le vinifier: dans le Bade-Wurtemberg, en Alsace, en Savoie ou à Pouilly-sur-Loire, on en fait aussi du vin. Ailleurs, dans d'autres pays, il apparaît dans les statistiques surtout en tant que raisin de table. Au niveau international, on le sait, sa renommée est plutôt modeste. Raison pour laquelle, lorsque des amateurs étrangers en boivent du très bon comme, par exemple, au Mondial du Pinot noir de Sierre en août 2006, ils se montrent extrêmement surpris! La *Baronnie du Dézaley* – (Association de douze producteurs de Dézaley) et *Arte Vitis* (Association des vignerons vaudois les plus innovants), s'étaient associées à cette occasion pour présenter leurs dé-

licieux produits. Les dégustateurs ont été éblouis. Quant aux derniers sceptiques, ils ont été convaincus, lors du dîner au

chasselas qui a suivi la dégustation, par les savants mariages du grand cuisinier Didier de Courten (cf. p. 38).



Le chasselas haute gamme, une spécialité confidentielle

Ambassadeur de Vinea et de Swiss Wine, Louis Havaux est rédacteur en chef du magazine belge *Vino* et président de la Fédération internationale des journalistes et écrivains des vins et spiritueux. Longtemps, raconte-t-il, il a eu un avis mitigé sur le chasselas. Il faut dire qu'en Belgique on le trouve principalement dans les grandes surfaces sous le nom de «Cuvée du fromager» et qu'il se distingue par un mauvais rapport qualité/prix. Mais depuis que le connaisseur vient régulièrement en Suisse romande, son opinion a radicalement changé: «Il existe d'excellents chasselas, affirme-t-il, surtout dans le canton de Vaud, mais aussi en Valais. J'aime le côté floral, la fraîcheur, la bonne structure, la minéralité et la grande complexité aromatique de ceux qui sont très bien faits, depuis la culture dans la vigne jusqu'à la vinification en cave... C'est simple, ces vins sont bons!» Louis Havaux, se dit aussi très agréablement surpris par les vieux millésimes qu'il a dégustés au Mondial, des vins qu'il qualifie de «plus qu'intéressants».



© CreatiM

Comme le dégustateur belge, l'œnologue suisse et néo-zélandais Daniel Schwarzenbach – de nombreux postes dans divers pays d'Europe et aujourd'hui directeur du domaine viticole néo-zélandais Blackenbrook Vineyard –, tenait jusqu'il y a peu le chasselas en piètre estime: «Un produit de masse sans profil aromatique.» Lors du Mondial, le spécialiste au long cours a découvert lui aussi un nouveau visage du chasselas. Il s'est dit très impressionné par ses côtés pétillant et fruité, ses belles notes de miel et sa séduisante minéralité. Les vieux millésimes et leurs notes de noix l'ont particulièrement étonné. Ces vins révèlent, selon lui, «le vrai potentiel du cépage» et méritent «une place d'honneur» dans la haute gastronomie. «Car, dit-il, les vins produits avec passion s'harmonisent merveilleusement avec la cuisine d'un chef tout aussi passionné.» Daniel Schwarzenbach regrette toutefois que de telles spécialités restent confidentielles. Il faudrait les faire mieux connaître. C'est exactement ce défi que tentent de relever les producteurs de la Baronnie du Dézaley et d'Arte Vitis.

Pour sa part l'Italien Paolo Basso, l'un des meilleurs sommeliers d'Europe, considère le chasselas comme un cépage typiquement suisse, puisqu'il «relie et caractérise toute une série d'appellations le long du Rhône et du Léman, entre Genève et Viège. Il y a bien sûr des différences d'un endroit à l'autre, reconnaît-il,

mais elles sont difficiles à repérer pour le simple consommateur. Le caractère et la structure du chasselas sont plus ou moins identiques partout.» De son point de vue, les qualités du chasselas – sa simplicité et son équilibre – font que ce vin accompagne idéalement une cuisine gastronomique composée de plats plutôt légers. «Il se marie très bien avec certains fromages, complète le sommelier, surtout après être resté quelques années en bouteille. Mais attention, pas plus de cinq ans!» Plus longtemps, ceux-ci ne seraient alors plus capables de donner le meilleur d'eux-mêmes: «Paradoxalement, les qualités du chasselas sont aussi ses faiblesses. En plus, ajoute-t-il, son manque d'acidité naturelle incite nombre de vigneron à lui ajouter du gaz carbonique pour renforcer sa fraîcheur, ce qui n'est pas bien vu surtout par les étrangers.» A son avis, il faudrait maîtriser l'acidité au moment des vendanges. Paolo Basso est par ailleurs un inconditionnel de la barrique: «Je crois que le chasselas a tout à gagner à être élevé en barriques de 350 l avec bâtonnage régulier.»

Un cépage leader

Mais indépendamment de ces chasselas haut de gamme que l'on tente de promouvoir à l'étranger, le gros de la production est bu – avec toujours le même plaisir – en Suisse, par nous les Suisses! Il est donc intéressant de voir ce que les connaisseurs suisses alémaniques pensent du produit phare de la Suisse romande.

Pour Barbara Meier-Dittus, directrice de la rédaction suisse du magazine *Vinum*, «pas née en Suisse romande et par conséquent pas grandie avec du chasselas dans son verre» (c'est elle qui le dit), le chasselas est

Jeunes ou anciens millésimes de chasselas suscitent des discussions animées entre dégustateurs: Louis Havaux (ci-dessous, au milieu sur la photo) et Paolo Basso (en h., à dr. sur la photo) comparent leurs impressions avec leurs collègues (cf. aussi p. 56).



© CreatiM



Tant de noms pour un cépage

Bien avant de l'appeler chasselas, on disait *Fendant* et *Luzannois* (*Lausannois*)... Il y avait des Fendant roux, vert, blanc, noir ou gris, ça dépendait du clone ou de la couleur. Le nom actuel de chasselas nous vient de France où, au XVIII^e siècle, le cépage faisait fureur en tant que raisin de table. Selon l'ampélographe Adrien Berget, la dénomination de chasselas remonterait à un petit village du Mâconnais. On en trouve la première mention dans un livre français de 1667.

Mais c'est clairement en Suisse romande qu'on rencontre les plus anciennes traces du raisin de chasselas. La vigne amorça sa colonisation des rives du Léman à la fin du IX^e siècle, en parallèle avec l'édification des monastères. Des sources écrites établissent que les nou-

velles vignes (par exemple les coteaux du Dézaley au XII^e s.) sont principalement plantées de raisin blanc, c'est-à-dire de fendant. De Lavaux, le fendant se répand dans tout le canton de Vaud et atteint les lacs de Bièvre et de Neuchâtel, la Bourgogne, la Savoie et le Jura français. Ce ne sera qu'au XIX^e siècle que les premiers plants de fendant sont introduits en Valais. Mais ceux-ci, contrairement aux Vaudois qui abandonnent de plus en plus l'ancien nom au profit des dénominations géographiques Lavaux, Dézaley, Vinzel ou Morges, utilisent exclusivement le nom de fendant et vont même jusqu'à le protéger. C'est ainsi que les Vaudois se retrouvent au début du XX^e siècle dans la situation paradoxale de ne plus pouvoir nommer leur ancien cépage par son nom d'origine et qu'ils en viennent à l'appeler chasselas. Cette idée présente

quand même un inconvénient de taille: tous ceux qui jusque-là ont apprécié le raisin de table risquent de faire la fine bouche devant le vin du même nom...

Et en allemand comment appelle-t-on le chasselas? Une première mention apparaît dans l'ouvrage de Hyeronimus Bock (1539) où le cépage porte les noms de *Edel* (en français *le noble*) et de *Lutterdrauben*. Par la suite, il devient le *Gutedel* (*le bien noble*), désignation qu'on lui donne encore aujourd'hui dans les exploitations allemandes. *Luter*, *Wyssluter*, *Gutluter*, *Krachmost* et *Klöpfluter* étaient d'autres dénominations courantes. Sur les rives du lac de Bièvre, on l'appelait *weiss* (blanc) *Berritsch* ou *Klepfer*, vers le lac de Thourne le *Welscher* (*le Romand*), à Schaffhouse, le *Markgräfler*, au lac de Zürich, le *Elsisser* (*L'Alsacien*).



Source: Marcel Aeberhard, *Geschichte der alten Traubensorten, Ein historischampelographischer Rückbild*, Editions Arcadia, Soleure (un ouvrage de référence, malheureusement pas traduit en français).

© CreatiM



l'une des grandes spécialités suisses, «une authentique spécialité au même titre que la petite arvine ou le cornalin. Le chasselas est selon la journaliste, un vrai vin qui correspond à notre caractère et plaît à notre palais, mais qui ne peut prétendre à une reconnaissance internationale qu'à certaines conditions précises. L'arracher, selon elle, reviendrait à vouloir produire des fromages suisses sans lait... «Le chasselas fait partie intégrante de l'économie et de la culture viticole suisse.» Elle, elle l'aime équilibré, frais, net, mordant, vif et racé.

Journaliste et auteur spécialisé en vins, Martin Kilchmann, clame, lui, qu'«il n'y a aucune raison d'avoir honte du chasselas, au contraire!». Le célèbre spécialiste se dit confiant quant à l'avenir de ce cépage, tout au moins au niveau national. Il lui prédit même une renaissance dans le sillage de la tendance *retour aux vraies valeurs*. Au plan international, cependant, il juge ses chances plutôt minces, la concurrence étant trop forte et l'image du chasselas bien fade. L'homme aime les chasselas fins et minéraux. Selon lui, les vins des grands terroirs offrent un bon potentiel de vieillissement les grandes années, mais on ne devrait pas pour autant les laisser tous vieillir. «Car, déclare-t-il la main sur le cœur, c'est en tant que vin d'apéritif, jeune, sans prétention, vif, que le chasselas est le meilleur.» C'est un cépage qui exige beaucoup de doigté non seulement à la vigne mais aussi en cave, et qui ne pardonne aucune erreur. Martin Kilchmann plaide pour une fermentation lente, douce et pas trop froide, pour l'élevage sur lies, ainsi que pour un perlant mesuré. «Sans fermentation malolactique, affirme-t-il, le chasselas man-

que de complexité et de caractère, en plus, il vieillit mal.» Le spécialiste estime en outre qu'il est «totalement inadapté à l'élevage en barriques». Visiblement, entre experts, on n'est pas tous du même avis! Le journaliste Andreas Keller est tenu pour un connaisseur et amateur de chasselas. Son opinion sur ce cépage si souvent dénigré? «Le chasselas est, et a toujours été, un des cépages essentiels de la Suisse. Mais c'est aussi un cépage original, connu et estimé au niveau international plutôt comme raisin de table.» Cela permettrait au chasselas suisse, selon le journaliste, de se profiler comme un produit de niche intéressant. L'exemple du producteur lea-

der de Pouilly-Fumé, le Baron Ladoucette ne manque pas de piquant: «C'est tout de même impressionnant qu'il fasse, au moins de temps à autre, des infidélités à son sauvignon blanc, et vienne produire du chasselas à Tartegnin!»

Ce cépage donne des vins merveilleux capables de très bien vieillir pour autant qu'il soit planté aux bons endroits et bien vinifié: «Que ce soit dans le canton de Vaud ou en Valais, explique Andreas Keller, on trouve d'étonnants exemplaires de chasselas qui vieillissent bien. Avec les années, le chasselas évolue comme aucun autre cépage. Il devient un vin complètement différent et ressemble tout à coup à un vieux



Fiche signalétique

Les feuilles

de taille moyenne, plutôt vert clair, pentagonales.

Les grappes

plutôt grandes, coniques, compacité variable.

Les baies

moyennes, rondes, de couleur jaune-vert se dorant facilement, de saveur neutre.

Le sarment

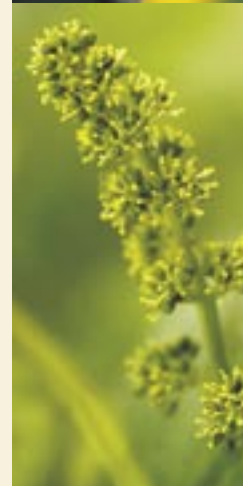
elliptique, strié et brun foncé.

Propriétés à la vigne

débourrement assez précoce, véraison moyenne, maturité assez hâtive (première époque); bonne vigueur, fertilité élevée mais production irrégulière; grande sensibilité à la coulure; sensibilité à la chlorose, en particulier si la vigne a été surchargée.

Particularités du moût et du vin

moût neutre, en général moyennement sucré et peu acide; le chasselas, du fait de sa neutralité, exprime bien la variété des sols et des climats de la Suisse romande.





Bourgogne blanc. Il faut faire évidemment des distinctions: on ne devrait pas boire trop jeunes des chasselas provenant de zones très exposées comme Yvorne ou Dézaley, ces vins ont besoin de rester au moins un an

en bouteille pour pouvoir déployer leurs qualités.» Garder de tels vins dix ans ou plus, est naturellement une marque de passion, et peut d'ailleurs procurer, le moment venu, un immense bonheur.

Le vin de l'apéro

Du chasselas, on dit qu'il est le vin de l'apéritif par excellence. Vrai pour les plus légers, déclare Andreas Keller, mais il est aussi un vin idéal pour accompagner un repas. Jeune, il convient parfaitement aux plats vaudois, comme les poissons du lac, la charcuterie, le saucisson et le papet vaudois. «Par contre, les millésimes plus vieux se combinent très bien à des mets plus élaborés. Avec la maturation, les vins deviennent plus complexes et plus intéressants, et par consé-

quence, ils offrent des harmonies plus riches.» Et bien sûr, le chasselas reste le vin de choix pour le fromage dans toutes ses variantes.

Comment vinifier le chasselas afin qu'il déploie tout son potentiel? Il y eut un temps où les journalistes spécialisés défendaient l'idée qu'il fallait renoncer à lui faire faire la fermentation malolactique à cause de sa faible acidité naturelle. Andreas Keller se souvient qu'en 1985 – il était alors rédacteur en chef du magazine *Vinum* –, il avait entrepris des essais avec Provens Valais. «Nous avons constaté alors que les vins qui n'avaient pas fait de fermentation malolactique vieillissaient plus mal que les autres. Visiblement, l'acide lactique prête au vin un certain caractère qui lui permet

Le chasselas décliné

**Morges Grand Cru, Les Petoleyres 2005,
Henri Cruchon, Echichens**

Amuse bouche:

Rillettes de lapin à la moutarde,
mouillette feuilletée au lard croustillant

* * *

**St-Saphorin AOC, Les Blassinges 2005,
Pierre-Luc Leyvraz, Chexbres**

Carpaccio de bœuf du Simmental à l'italienne,
huile de truffe blanche et copeaux de parmesan

* * *

**Dézaley Grand Cru, Chemin de Fer 2005,
Luc Massy, Epesses**

L'omble du lac rôti en filet sur des artichauts
et des petits pois grains, une émulsion de crustacés
à la citronnelle, risotto carnaroli crémeux

* * *

**Dézaley Grand Cru, Médinette 1995,
Domaine Louis Bovard, Cully**

Les fromages d'alpage à pâte dure

* * *

Les mignardises et chocolats

*Les savants mariages
de Didier de Courten*



© CreatiM



Entre fiction et réalité, les origines du chasselas

«Les nombreuses histoires qui se racontent sur l'origine du chasselas ne sont rien d'autre que des légendes!» Le professeur José Vouillamoz de l'Université de Neuchâtel ne mâche pas ses mots. Avec Claire Arnold, le chercheur travaille sur un projet d'identification par ADN de nombreux cépages. Il se dit certain que le chasselas ne provient ni des environs de Constantinople, ni de la vallée du Jourdain, ni de la Treille royale de Fontainebleau et encore moins de l'oasis de Fayoum en basse Egypte. José Vouillamoz n'a certes pas (encore) commencé l'étude détaillée de l'ADN du chasselas, mais il met très fortement en doute l'hypothèse souvent évoquée de son origine égyptienne. «On a déjà vu à maintes reprises des découvertes génétiques tordre le cou à des légendes bien ancrées. Je ne dispose pas de l'ADN de Fayoum, mais je doute fortement qu'il soit identique à celui du chasselas. Un ampélographe du début du XX^e siècle, Adrien Berget, selon moi le meilleur ampélographe qui ait

jamais travaillé sur les cépages suisses, considérait déjà le chasselas comme originaire de Suisse.» Jusqu'à aujourd'hui, cette théorie semble la plus plausible. Le chasselas est plus que probablement originaire – les vigneron vaudois seront ravis de le savoir – des bords du lac Léman.

José Vouillamoz a effectué une brève analyse génétique du chasselas et les premiers résultats tendent à conforter cette hypothèse: «Je possède les données génétiques de plus de 2000 cépages cultivés dans le monde entier, dont plusieurs centaines du Proche-Orient et aucun d'entre eux ne présente un lien ou une ressemblance même lointaine avec le chasselas.» Le chercheur regrette de ne pas avoir d'échantillons de Fayoum car, dit-il, «il suffirait d'une petite analyse pour enterrer cette légende folklorique.»

En effet, même s'il n'a pu dénicher les parents du chasselas (ils ont probablement disparu), José Vouillamoz a pu établir de nombreux liens de cousinage entre le chasselas

et divers cépages des régions voisines, Maine-et-Loire, Jura, Savoie et Valais. «La multitude de clones de chasselas présents autour du Lac Léman fait également pencher la balance en faveur d'une origine lémanique. Et ceci concorde avec les affinités génétiques du chasselas.» Pour le chercheur, tout est assez simple: «Il faut oublier les légendes d'une origine orientale, suivre la piste la plus évidente et qu'on a jusqu'à présent négligée, celle du village appelé Chasselas tout près de Pouilly-Fuissé, à mi-chemin entre la Loire et la Savoie.» Nous attendons donc avec impatience les prochains résultats de Neuchâtel!

José Vouillamoz et Claire Arnold de l'Université de Neuchâtel: ces deux chercheurs «pistent» les origines du chasselas.

de bien vieillir.» Déjà adoptée par quelques vigneron, une fermentation partielle (selon le millésime) pourrait bien être



une solution. Il existe néanmoins des producteurs qui, et avec succès, font de leur chasselas sans malolactique une spécialité... Pour ce qui est de l'élevage en barriques, Andreas Keller le considère comme intéressant au niveau expérimental, et rien de plus. Il reconnaît toutefois que «l'élevage en barriques a certainement contribué à revaloriser le chasselas ainsi qu'à en donner une nouvelle image». Des chasselas de ce genre sont réclamés en gastro-

nomie, mais on peut tout aussi bien choisir un autre vin. «Un cépage doit-il vraiment combler tous les besoins?» demande le journaliste, «doit-il convenir à tous les plats? Le chasselas a déjà tellement d'atouts.» D'où sa déclaration à laquelle nous ne pouvons que nous associer: «Le chasselas doit rester comme il est, dans sa pureté et son authenticité, il ne faut pas le transformer, c'est comme ça qu'il trouvera sa place, même au niveau international!» ■



Château de Chillon

Châteaux vaudois

Entre murailles et donjons, laissez-vous tenter par un voyage dans le temps

Terre d'histoire et de culture, le canton de Vaud recèle des trésors souvent oubliés. En effet, cette région comprend près d'une centaine de tours et de ruines et autant de châteaux dont quatorze sont ouverts au public. De nos jours, ces vestiges historiques ont perdu leur rôle protecteur mais sont encore

des lieux très populaires et visités grâce aux nombreux musées qui y ont trouvé refuge. Archéologie, jeu, histoire, vin et vigne, cheval... des expositions qui ne manquent pas de satisfaire la curiosité de chacun. Venez découvrir les dix châteaux les plus visités du canton de Vaud!



© Office du tourisme du canton de Vaud

Château d'Aigle

Château d'Aigle: Ancien bastion de la Savoie du XIII^e s., le Château d'Aigle abrite, de nos jours, le Musée de la vigne et du vin fondé par la Confrérie du Guillon en 1971 ainsi que le Musée de l'étiquette qui présente un millier d'étiquettes de vin datées du début du XIX^e s. aux années 1960. Après des mois de rénovations, le château rouvrira ses portes le 1^{er} juillet 2007.
Tél. 024 466 21 30 • www.chateauaigle.ch

Château de Chillon: L'un des monuments les plus beaux de Suisse et les plus visités d'Europe. Résidence jadis des comtes de Savoie, cet impressionnant château-fort du bord du Léman a vu défiler de nombreux personnages historiques, un des plus célèbres restant l'écrivain Lord Byron qui, sur un épisode lié à l'emprisonnement de Bonivard au XVI^e s., composa l'illustre poème «Le prisonnier de Chillon».

Tél. 021 966 89 10 • www.chillon.ch

Château de Coppet: Acquis par Necker, le ministre des finances de Louis XVI qui en acheta la baronnie en 1784, Coppet est passé ensuite à ses descendants, dont sa fille, Madame de Staël qui en fit un haut-lieu de culture baptisé le «Salon de l'Europe». Tout dans ce château respire encore l'atmosphère des grands personnages qui y vécurent!

Tél. 022 776 10 28

Château de Grandson: Erigé en 1050 sous Adalbert II, il abrite des salles d'expositions très diverses, notamment les maquettes de la bataille de Grandson (1476) et un Musée de l'Automobile avec, entre autres, la fameuse Rolls-Royce de Greta Garbo.

Tél. 024 445 29 26 • www.chateau-grandson.ch



Château de Morges: Habité dès 1286 par Louis de Savoie, ce château abrite le Musée Militaire Vaudois, le Musée de l'Artillerie, le Musée de la Figurine et depuis 2006, le Musée de la Gendarmerie Vaudoise. On y trouve, entre autres, des armes et des uniformes du XV^e au XX^e s., 40 000 bouches à feu et 10 000 miniatures de la collection Raoul Gérard.

Tél. 021 316 09 90 • www.chateau-morges.ch

Château de Nyon: Le Château de Nyon servit de résidence aux comtes, puis ducs de Savoie de 1293 à 1536, de siège aux autorités bernoises de 1536 à 1798, avant d'être racheté par la Commune de Nyon en 1804. Il abrite depuis 1888 le Musée historique qui conserve une importante collection de porcelaines, produites au XVIII^e s. dans la célèbre manufacture de Nyon.

Tél. 022 363 82 82

Château d'Oron: Propriété de l'Association pour la Conservation du Château d'Oron depuis 1936, le château est depuis plus de 50 ans un haut-lieu de réception et de gastronomie. On peut y visiter également un appartement bourgeois du XVIII^e s. avec une extraordinaire bibliothèque d'environ 15 000 volumes.

Tél. 021 907 90 51

Château de Prangins: Offert à la Confédération par les cantons de Vaud et Genève, le château est devenu un musée national qui présente la vie en Suisse aux XVIII^e et XIX^e s. sous ses aspects culturels, politiques, économiques et sociaux. Le jardin potager est un véritable conservatoire vivant des fruits et légumes du XVIII^e s.

Tél. 022 994 88 90 • www.musee-suisse.ch

Château de La Sarraz: Edifié au XI^e s. par les seigneurs de Grandson, habité pendant neuf siècles par les barons de La Sarraz, le château a ensuite été légué en 1921 à la Société du Musée Romand. Dans la grange du château, on trouve aujourd'hui le Musée du Cheval.

Tél. 021 866 64 23

Château d'Yverdon-les-Bains: Bâti au XIII^e s. par Pierre II, il fut le logement des comtes, puis des ducs de Savoie. Il regroupe maintenant le Musée Pestalozzi, le Musée Ethnographique, le Musée Préhistorique et Historique ainsi que le Musée Suisse de la Mode.

Tél. 024 425 93 10

Office du Tourisme du Canton de Vaud

Av. d'Ouchy 60, Case postale 164, 1000 Lausanne 6

Tél. +41 (0)21 613 26 26 • Fax +41 (0)21 613 26 00

info@region-du-leman.ch • www.region-du-leman.ch



Lavaux, foyer du vin suisse?

par Alexandre Truffer; illustrations: Perrine Bruyas et Alain Kilchenmann

L'École polytechnique fédérale de Lausanne aime à se présenter comme une couveuse d'idées. Entre les mains de ses «maïeuticiens» ont éclos, puis prospéré, nombre de réalisations démontrant au quotidien que la Suisse manque peut-être de pétrole, mais pas de matière grise. Parmi les projets conçus cette année, l'un d'entre eux a su retenir toute notre attention, car il concerne au premier chef le vin vaudois.

Perrine Bruyas et Alain Kilchenmann ne sont ni œnologues, ni Vaudois. Ce qui ne les a pas empêchés de passer plusieurs mois à étudier toutes les particularités du vignoble helvétique. Des recherches approfondies leur étaient en effet indispensables pour mener à bien un travail final d'architecture qui consistait à imaginer, puis élaborer, les plans d'une vitrine nationale pour le milieu vitivinicole. Récompensée par un master de l'EPFL, leur vision est conservée dans un dossier intitulé *Une Maison du vin à Lavaux – Vitrine pour le vin suisse*.

Avant de s'attaquer aux esquisses du bâtiment, les deux diplômants ont planché sur le concept de Maison du vin. Ils l'ont défini comme un «trait d'union entre professionnalisme et plaisir» qui «doit se positionner par rapport à un marché mondialisé et raisonner – ou résonner – en tant qu'institution nationale et non régionale». Plus qu'un simple outil de promotion, ce cen-



Coupe du projet de la Maison du vin suisse.

tre névralgique de la profession a pour ambition d'intégrer les aspects sociaux et culturels du vin, de faciliter les rencontres du public avec les spécialistes et de rehausser l'image des métiers de la vigne.

Un signal fort pour Lavaux

Choisir un lieu d'implantation pour une institution nationale n'est jamais chose facile. Cependant, dans ce cas, les atouts de Lavaux sautent aux yeux. Proche de grands axes de communication, la région se trouve à égale distance de l'aéroport de Genève et des stations touristiques valaisannes. A cette situation géographique

idéale, il convient d'ajouter la beauté du paysage ainsi que la tradition viticole qui pourraient bénéficier, dans peu de temps, d'une notoriété mondiale grâce à une inscription au patrimoine mondial de l'Unesco. Tous ces éléments font de Lavaux, selon la définition des auteurs, «un véritable emblème du vin suisse».

Ce choix ne simplifie pas les choses. En effet, la géographie comme la législation divisent cette région lémanique en deux. Il y a d'un côté la zone centrale de protection où toute construction se révèle très difficile, voire impossible. Autour de ce territoire réservé s'étend la zone tampon, qui, elle, peut accueillir de nouveaux bâtiments. La Maison du vin serait en conséquence édiflée hors de l'espace protégé, mais à la limite des deux secteurs pour jouir d'une vue imprenable sur le vignoble en terrasses. C'est ainsi que le site du Signal de Chexbres, sur la commune de Puidoux, s'est imposé.



Maquette du projet.

La proximité de l'Hôtel du Signal n'est pas fortuite, puisque le projet se développe autour de pôles complémentaires situés dans deux bâtiments. La Maison du vin, à construire, concentrerait la partie administrative (siège de la promotion viticole suisse, direction de la Maison du vin) et de recherche (laboratoires), les salles de séminaires, le restaurant et les espaces ouverts aux visiteurs (information, exposition, vente, dégustation). L'Hôtel du Signal accueillerait de son côté certains des visiteurs du site et transformerait une partie de ses locaux en centre de vinothérapie.



L'entrée se trouve sur la terrasse supérieure.

La grande originalité du projet de Perrine Bruyas et Alain Kilchenmann provient de l'utilisation qui est faite des murs de vigne. Perçus au départ comme un outil permettant de conduire les visiteurs dans le site, ces éléments si caractéristiques du paysage de Lavaux ont abandonné ce rôle secondaire pour devenir le fil rouge du projet. Défini comme «une structure solide qui sépare deux espaces», mais également comme «un ouvrage qui assure une fonction porteuse ou de soutienement », le mur crée une frontière entre un dedans et un dehors, entre terre et ciel. Deux mondes, séparés par cette limite, se côtoient sans se connaître. Dans ce contexte, la Maison du vin se veut une sorte de «passe-muraille» qui présente à ses visiteurs l'univers du vin dans son ensemble. L'extérieur,



Vue du ciel, la maison se fond parfaitement dans son environnement (sur la droite, l'Hôtel du Signal).

ouvert sur le paysage, contraste de la sorte avec les espaces intérieurs enfouis sous terre. Cette appropriation a complètement chamboulé l'aspect initial du bâtiment. La chronologie des ébauches montre une évolution de la réflexion sur le concept de mur de vigne. Du bâtiment proéminent surplombant la crête qui avait été imaginé au départ, il ne reste rien. Au fil de la réflexion, l'ensemble architectural a peu à peu pénétré dans le mur jusqu'à s'enterrer complètement. Une fois terminé, le projet se confond avec le site environnant jusqu'à apparaître comme une variation géologique naturelle de Lavaux.

De l'autre côté du mur

Des plans et des maquettes, si bien dessinés qu'ils soient, ont un pouvoir d'évocation limité pour le non-initié. Heureusement, l'informatique permet désormais de créer des perspectives d'ambiances intégrant des silhouettes en surimpression. Et, devant les illustrations de Perrine Bruyas et d'Alain Kilchenmann, il suffit de se concentrer quelques instants pour passer de l'autre

côté du miroir et se retrouver sur le parking. Le visiteur y emboîte le pas à un groupe d'expatriés anglais qui écoutent religieusement une interprète leur narrer les efforts des moines cisterciens pour édifier cette Gizeh vinicole. En arrivant devant l'entrée de la Maison du vin, il aperçoit sur la terrasse une trentaine de touristes japonais mitraillant le paysage en contrebas. Cette démonstration d'intérêt amuse quelques clients du restaurant attablés pour l'apéritif. Dégustant le Dézaley du mois, ils se félicitent que leur entreprise d'informatique ait choisi Genève pour son siège européen plutôt que Copenhague. Une fois l'entrée franchie, accompagnons notre curieux pour pénétrer vraiment dans le monde mystérieux des terrasses viticoles. En effet, c'est sur plusieurs étages que le bâtiment enfonce ses racines. Aux murs, les plus belles photos du vignoble helvétique voisinent avec des écrans tactiles. Didactiques et ludiques, leurs explications fascinent les enfants, permettant ainsi aux parents de se concentrer sur leur «dégustation de cépages sauvés de l'oubli». Mais laissons-les comparer plant



Des murs de pierre sèche comme matériau déterminant?



Du restaurant, on domine le paysage somptueux des vignes et du lac.

robert et cornalin en paix... A l'étage inférieur, l'ambiance se révèle plus studieuse. Il est vrai que nous accédons maintenant à l'«espace recherche» où se croisent biologistes et œnologues. Après une brève visite dans le laboratoire de génétique, empruntons le couloir de gauche, celui qui mène aux salles d'expositions. Près de 400 m² sont ici consacrés à la découverte du «Petit pays des grands vins». Au fond du musée, les employées souriantes de la boutique s'assurent que les seuls visiteurs

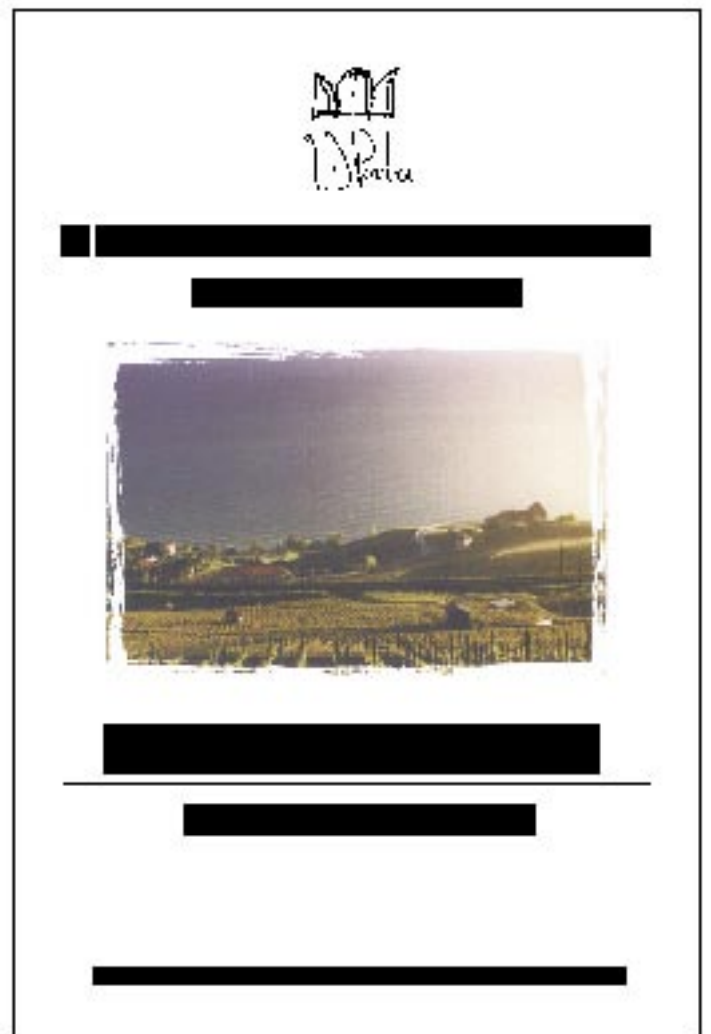
à quitter le site sans emporter de souvenir sont les curistes partageant leur temps entre les séances de vinothérapie et les verticales de vieux millésimes. Hélas, tout cela n'est qu'un rêve. A l'heure actuelle, seuls un dossier et une maquette matérialisent la vision des deux jeunes architectes. Lors d'une présentation du projet à l'Office des vins vaudois, Perrine Bruyas et d'Alain Kilchenmann ont eu réponse à presque tout. Les questions du coût – moins de 20 millions –, celle de la faisabili-

té, de l'impact écologique, des perspectives économiques et du choix des matériaux ont été abordées. Seul demeure irrésolue ces interrogations: «Ce travail va-t-il se concrétiser ou errera-t-il sans fin dans les limbes des bonnes idées non développées? Et si oui, qui s'engagera à le faire aboutir?» Ni eux, ni moi n'avaient d'éléments de réponse. Peut-être que vous, lecteurs, avez votre idée... ■

Le dossier complet peut être consulté sur le site www.danthe.ch (media).



Une dégustation d'anciens millésimes ou de cépages avant de quitter les lieux?



Vocations tardives

par Alexandre Truffer
Photos: Philippe Dutoit

Pour la majorité des viticulteurs du canton, la tradition familiale fait partie des éléments qui ont contribué au choix de leur profession. Bien souvent, les vendanges, la taille ou les effeuilles en compagnie d'un père ou d'un grand-père ont contribué à l'éclosion d'une passion. Au vu de la difficulté du travail à la vigne ainsi que des coûts d'investissements importants, il semble évident que le choix d'une telle activité demande des gènes solides.

Cependant, il arrive qu'apparaissent dans le paysage viticole vaudois des personnalités originales que rien ne destinait à travailler du sécateur. Ils étaient instituteurs, architectes, employés de commerce. Soudain, la confortable tiédeur des bureaux ne leur a plus convenu. Envie de travailler au grand air, désir d'élever des vins d'anthologie, besoin de retrouver des racines, intérêt pour un produit pas comme les autres, toutes ces raisons sont évoquées pour expliquer leur total changement d'orientation. Par passion, ils sont devenus vigneron dans le canton de Vaud et c'est leur histoire que nous avons choisi de narrer ici.

Raymond Paccot: précurseur et visionnaire
Lorsque Raymond fait son apparition dans les chroniques de la

famille Paccot, son père, Roger, exerce déjà le métier de vigneron indépendant. Il possède 2 ha dans le village de Féchy à La Côte. Vingt ans plus tard, le Domaine La Colombe se porte bien, mais la question de la reprise de la cave commence à se poser. Pour Raymond, la réponse est claire: ce ne sera pas lui. Il vient de terminer son Ecole normale et se destine à l'enseignement. Une année comme remplaçant lui démontre pourtant que le métier d'instituteur ne comble pas toutes ses espérances. Le jeune homme décide alors de voyager.

Son périple le mène sur les routes de Turquie et de Grèce. Puis, il embarque pour l'Afrique où il demeure durant six mois. Son séjour sur le continent noir le réconcilie avec le travail de la terre. A son retour, il désire entreprendre des études d'agronomie. Sur les conseils de son père, il entre à Changins. Une fois son diplôme de viticulteur en poche, il repart à l'étranger. Cette fois, l'avion le dépose en Californie où il élabore des mousseux pour la maison Moët & Chandon. Après six mois dans les bulles, retour en Europe. Travaillant pour la maison Schenk, le jeune homme parfait ses connaissances à Valence. La vie en Espagne lui convient à merveille, jusqu'à

ce que, en 1978, son père lui annonce qu'il envisage de vendre La Colombe. Raymond se met à réfléchir et prend la décision de cesser ses migrations pour faire son nid à Féchy.

De collaborateur de la cave, il devient gérant, puis propriétaire en 1986. A ses débuts, le fils prodigue hérite de 2,5 ha auxquels viennent s'ajouter 3 ha appartenant à sa femme, Violaine. Aujourd'hui, le couple cultive près de 15 ha selon les principes de la biodynamie. Véritable baromètre des évolutions du vignoble vaudois, ce duo a su anticiper tous les bouleversements de la profession avec quelques années d'avance pour se créer une réputation qui dépasse largement les frontières régionales. Désormais, plus personne n'accuse Raymond Paccot de vouloir révolutionner le vignoble. Toutefois, trente ans plus tard, son talent pour l'innovation reste intact, comme le prouve la percée remarquable des vins vaudois de qualité au Paléo Festival.

Domaine La Colombe
Raymond et Violaine Paccot
1173 Féchy
Tél. 021 808 66 48
domaine@lacolombe.ch
www.lacolombe.ch



**Coraline de Wurstemberger:
hommage aux aïeules**

A Mont-sur-Rolle, un domaine viticole se singularise par son histoire féminine. Ses propriétaires se sont prénommées Julie, Louise, Blanche ou Théodora. Aujourd'hui, l'âme de l'exploitation s'appelle Coraline de Wurstemberger. Cette artisane de la vigne et du vin n'avait pourtant pas un parcours qui la prédisposât à perpétuer l'héritage familial. Née à Paris, elle passe sa jeunesse entre Rome et la France. Elle étudie l'italien ainsi que la restauration d'art. Elle quitte ensuite le monde de



Coraline de Wurstemberger tenant un portrait de sa grand-mère paternelle, Dora de Wurstemberger, avec ses deux fils, Jacques (à g.) et Jean-Pierre (à dr., père de Coraline)

l'art pour se mettre au service du Comité international de la Croix-Rouge. Après plusieurs années dédiées au regroupement de familles dispersées par la guerre, elle décide de prendre un congé sabbatique. Au même moment son père, qui avait assuré la gestion du domaine durant une décennie, meurt.

Pendant la procédure d'héritage, certains souvenirs de vacances reviennent à la mémoire de Coraline. Elle se remémore sa grand-mère qui lui disait qu'un jour Hautecour serait à elle. De fil en aiguille, la jeune femme envisage de troquer ses aventures asiatiques et africaines pour la vie plus sédentaire de vigneronne. Avec ses frères, elle reprend la gérance du domaine

et commence à se passionner pour son nouveau métier. A la formation à Changins succède en 2002 le rachat de l'exploitation. Pour rendre hommage à ses aïeules, la cave devient *Les Dames de Hautecour*.

La vigneronne s'emploie depuis plusieurs années à mettre en lumière les femmes du vin. Avec six autres propriétaires helvétiques, elle a créé les *Artisanes de la Vigne et du Vin*, l'une des associations viticoles les plus dynamiques du pays. Son engagement pour le «vin au féminin» lui a valu d'être élue en juillet 2006 présidente de la Fédération internationale des associations de femmes du vin (International Associated Women in Wine). Cette fonction, qu'elle occupera pendant trois ans, lui permettra de faire encore mieux reconnaître la place des femmes dans un milieu viticole très masculin.

La personnalité atypique de Coraline se remarque aussi dans ses orientations viticoles. Alors que l'on subventionne l'arrachage des plants de chasselas dans tout le canton, la dame de Hautecour s'attache à mettre en valeur ce cépage controversé. Chez madame, il devient vin d'apéritif, vin de gastronomie, violet, mousseux et liquoreux. Il peut même prendre de l'âge puisqu'une partie des bouteilles vient enrichir chaque année la collection de vieux millésimes – certains plus que centenaires – qui dort au domaine.

Les Dames de Hautecour

Coraline de Wurstemberger
La Noyère 10
1185 Mont-sur-Rolle
Tél. 021 826 09 18
damesdehautecour@bluewin.ch
www.artisanes-vigne-vin.ch

**Pierre et Silvia Bouvier: des
châtelains devenus vigneron**

Depuis le Moyen-Age, le Rosey apparaît de temps à autre dans les archives du village de Bursins.

Maison forte à ses débuts, le manoir devient au fil des reconstructions une gentilhommière sans utilité militaire. Un important remaniement au XVIII^e siècle divise la demeure en deux. Au cours des transformations que subit la demeure, une partie des murs sont occupés par une famille vigneronne qui prend soin du domaine, l'autre partie par des particuliers. Cette situation perdure jusqu'en 2000. Les propriétaires de cette seconde partie sont alors Pierre et Silvia Bouvier, tous deux architectes, qui n'avaient en ce temps-là qu'un regard d'amateur éclairé sur le vin. Tout change lorsqu'ils apprennent que le vigneron veut prendre sa retraite et qu'il met en vente son bien, à savoir sa part de maison et ses vignes. Le changement de copropriétaire n'est pas anodin, car les deux parties du bâtiment communiquent librement entre elles. De plus, un droit de passage ancestral interdit de séparer les habitations. L'idée germe alors chez les Bouvier de racheter le tout. Reprendre un domaine viticole n'est pas chose facile. Il faut apporter la preuve qu'on va continuer à l'exploiter. Aucun des deux époux n'ayant de formation adéquate, l'entreprise paraît impossible. Par bonheur, le droit foncier vaudois interdit de séparer un château viticole de ses terres lors d'une vente. Comme personne n'émet d'offre pour le bâtiment et les parchets, le couple peut acquérir la seconde moitié du Rosey. Toutefois, le projet du couple va bien au-delà d'un simple rachat. Le couple désire modifier profondément la philosophie de l'exploitation pour élever leur fief au nombre des grands de la viticulture lémanique. Modification de l'encépagement, diminution de la vente de vin en vrac, maîtrise des rendements, remise à neuf de la cave et du chai, création d'espaces de dégustation, ouverture d'une



maison d'hôtes, élaboration d'une vaste gamme de spécialités... Voilà quelques-unes des modifications préconisées par ces deux aventuriers du vin.

Afin d'atteindre les objectifs fixés, la maîtresse des lieux a entrepris une formation à l'École du vin de Changins. En compagnie d'Yvan Parmelin, vigneron renommé et ami d'enfance de son mari, Silvia Bouvier supervise désormais toutes les étapes de la terre au verre. Elle gère désormais avec son mari les 4,5 ha sur lesquels s'épanouissent une dizaine de cépages. Quelques millésimes plus tard, le pari semble en bonne voie de réussite puisque le château commence à acquérir une renommée certaine grâce, entre autres, à la médaille d'or récoltée en 2006 à Vinea ou au Concours National des vins suisses.

Château Le Rosey
Pierre et Silvia Bouvier
1183 Bursins
Tél. 021 824 12 48
info@lerosey.ch
www.lerosey.ch

Cécilia Renaud:

nouvelle ère en Terre-Sainte

Lorsque Cécilia Renaud a passé pour la première fois la porte de Changins, elle n'avait pas d'intérêt particulier pour le vin. Si la jeune fille est entrée à la Haute

école, c'était parce qu'elle y avait été engagée comme employée de commerce. A force de taper des photocopies de professeurs, elle a commencé à s'intéresser aux cours qui lui passaient entre les mains. Une petite flamme venait de s'allumer qui, nourrie de l'enthousiasme régnant parmi les étudiants, s'est bientôt transformée en passion dévorante.

En hiver 1998, elle entreprend un premier stage chez Martial Gros à Echichens. Pour quelqu'un habitué au confort d'un bureau bien chauffé, le changement se révèle abrupt. Cécilia souffre, mais adore. Elle décide de se lancer dans la viticulture. Son parcours devient alors plus classique: stages de viticulture, retour à Changins – comme élève cette fois-ci. Comme la segmentation des cours de la HES lui laisse du temps libre, elle en profite pour travailler à temps partiel chez Philippe Bovet à Givrins. Leur collaboration se déroule à merveille et pose les bases de l'aventure de la Grappe d'Or.

Nous sommes en 2002, le Domaine de la Grappe d'Or, situé à Founex, sur le lieu-dit Terre-Sainte, est à vendre. Des investisseurs privés acquièrent l'exploitation à la surprise générale pour la confier à un trio de jeunes professionnels. Chacun d'eux joue un rôle bien précis

dans la bonne marche de l'entreprise. Philippe Bovet, qui vinifie pour plusieurs caves de la région, s'occupe de l'œnologie. Anouk Danthe, spécialiste en marketing viticole, a créé l'identité visuelle de la cave et gère toute la communication de la nouvelle entreprise. Cécilia Renaud, quant à elle, cumule les fonctions de chef de culture avec la responsabilité de la commercialisation des produits. La jeune femme et ses compères ambitionnent de produire de grands vins qui ne craindraient pas la concurrence internationale. Pour convaincre Michael Schumacher et Ernesto Bertarelli de devenir des clients fidèles, l'équipe de la Grappe d'Or a décidé de miser sur le potentiel d'un cépage à la réputation mitigée: le gamay. Décliné en rosé, en vin traditionnel ainsi qu'en cru élevé en fûts de chêne, ce rouge traditionnel porte les espoirs du triumvirat de choc et de charme qui dirige la cave. Si le célèbre retraité de chez Ferrari ne compte pas encore au nombre des amateurs du gamay de Terre-Sainte, celui-ci a toutefois su, et ce dès son premier millésime, séduire les dégustateurs du *Guide Hachette des Vins* ainsi qu'une clientèle devenue déjà fidèle.



Cave de la Grappe d'Or

Cécilia Renaud, cheffe de culture
Grand'Rue 6, 1297 Founex
Tél. 022 776 97 37
info@grappedor.ch
www.cavegrappedor.ch ■

La recette de nos Ambassadeurs



Où ira le Zurichois en quête d'une bonne table? Et où ira le gastronome vaudois qui a débarqué sur les bords du lac de Zurich?

Tout naturellement à l'auberge Flühgass



chez *Röbi Haupt* et sa femme *Josi*. Ici, les inconditionnels de cuisine classique se sentent aussi bien que les gourmets curieux de créations nouvelles ou d'inspiration méditerranéenne. Tout particulièrement, Robert Haupt aime cuisiner les poissons de mer frais.

Logé dans une somptueuse maison à colombages, le restaurant respire une atmosphère chaleureuse et intemporelle. Le choix impressionnant des vins vaudois, ainsi qu'ici et là une petite allusion à la cuisine vaudoise trahissent le faible du patron pour le grand canton lémanique. Pour autant, Robert Haupt n'abuse pas des spécialités vau-



doises typiques. Mais cela lui fait plaisir d'amener parfois sur la table quelque chose d'aussi goûteux que ce saucisson aux pistaches... (EZ)

Wirtschaft Flühgass

Robert Haupt

Zollikerstrasse 214

8008 Zurich

Tél. 044 381 12 15

Saucisson aux pistaches sur lentilles vertes à la moutarde

*Fournisseur:
Boucherie Grandjean & Fils SA
Cheseaux-sur-Lausanne
Tél. 021 731 12 87

Recette pour 10 personnes

Ingrédients

2 kg de saucisson aux pistaches*
500 g de lentilles du Puy
1 oignon finement haché
50 g de carottes coupées en petits dés pour la brunoise
50 g de céleri coupé en petits dés (brunoise)
50 g de poireau coupé en petits dés (brunoise)
50 g de moutarde de Dijon
2-3 dl de bouillon de poule
50 g de beurre
1 dl de crème entière
Sel
Poivre

Le vin qui va avec

Pour accompagner ce plat, Robert Haupt conseille un rouge ou un blanc vaudois de caractère, comme le Calamin Grand Cru de Louis-Philippe Bovard, le Clos du Crosset Grillé, Aigle Grand Cru du Domaine de La Pierre Latine, le Pinot noir d'Yvorne, précisément vinifié par le Gouverneur du Guillon, Philippe Gex, ainsi que la Syrah d'Ollon, de Bernard Cavé.

Préparation

Mettre tremper les lentilles dans l'eau froide pendant la nuit. Pocher le saucisson 40 minutes dans une eau frémissante de 85 à 95°. Faire fondre dans le beurre l'oignon haché et la brunoise de légumes. Ajouter les lentilles, la moutarde, un peu de bouillon, cuire à bonne chaleur. Quand nécessaire, verser du bouillon. Tout le liquide devrait être absorbé au moment où les lentilles sont cuites. Joindre alors la crème, saler et poivrer.

Enlever la peau du saucisson, le couper en tranches et déposer les rondelles sur les lentilles. Servir avec des pommes de terre vapeur décorées de brins de persil.



Illustration: Sophie Gygax, d'après R. Magritte



0,5‰ : tous inégaux, tous différents ^(III)

par Philippe Golay

Les appels d'explications lancés dans le public ont été entendus par Le Guillon (N^{os} 28 et 29). Sans prendre position, la revue poursuit dans la ligne choisie: «parler clair». Ce parler-là ouvre les esprits à une large prise en compte des approches de la santé physique, mentale, sociale du consommateur, et de son bien-être.

Dès ce numéro, une sociologue se joint aux médecins invités à répondre à quelques interrogations.

D^r Sophie Le Garrec (Université de Fribourg), est notamment l'auteure d'une recherche sur les analyses endogènes des consommations alcoolisées chez les 25-35 ans en France et en Suisse romande*. Les résultats ont été présentés en 2006 au séminaire GRIOTTES (Groupe de recherche risques, organisation du territoire, environnement et santé) à l'Université de Genève.

NDLR

V comme vie, vin. R comme respect, responsable. VR pour verre(s).

«Boire ou conduire, il faut choisir.» S'agit-il d'un type de risque institutionnalisé, acceptable et accepté par tous?

Oui, c'est un risque reconnu par tous et toutes. Le seul spontanément associé à la consommation d'alcool. Ce qui ne veut pas dire que, dans les faits, toutes les personnes s'abstiennent de conduire passé le 0,5‰ ou de boire dès lors qu'elles doivent conduire. Il y a de manière permanente, concernant les questions liées à l'alcool, un décalage entre le «dire» assez théorique et l'«agir» en situation. De manière quasi unanime, le risque du «boire et conduire» est mentionné dans la verbalisation. Mais, dans les faits, au moment de rentrer chez soi, l'individu a toujours de «bonnes raisons» ou des stratégies pour légitimer sa conduite alcoolisée.

D^r Sophie Le Garrec, sociologue, Département travail social et politiques sociales, Université de Fribourg.

La loi fédérale sur la circulation routière (LCR) en vigueur au 1^{er} janvier 2005, à l'article 55, al. 6, stipule que «L'Assemblée fédérale fixe dans une ordonnance le taux d'alcoolémie à partir duquel les conducteurs sont réputés être dans l'incapacité de conduire au sens de la présente loi (état d'ébriété) indépendamment de toute autre preuve et du degré de tolérance individuelle à l'alcool; elle définit le taux d'alcool qualifié.» Comment le consommateur de vin, de boissons alcoolisées, peut-il mesurer et ainsi connaître son propre degré de tolérance, et faire en sorte qu'il n'atteigne pas le 0,5‰?

Nous sommes en présence d'une erreur conceptuelle. La tolérance, phénomène neurologique, est sans relation avec le taux d'alcoolémie. Connaître sa to-

lérance, c'est avoir conscience du fait qu'on supporte plus ou moins bien l'alcool. Devenir tolérant à l'alcool – autre manière de le comprendre –, c'est perdre ses mécanismes de défense naturelle contre l'alcool: on réagit moins bien aux signes d'intoxication qui nous disent «il faut s'arrêter». D^r Jean-Bernard Daepfen, PD, MER, médecin-chef du Centre de traitement en alcoologie, CHUV, Lausanne.

Sommes-nous tous inégaux devant les effets de l'alcool dans l'organisme?

Personne n'est identique face à l'alcool, que cela soit pour les effets immédiats (ivresse) ou à long terme (cancer, cirrhose, hypertension, troubles neurologiques). Les femmes s'en sortent moins bien que les hommes et sont plus sensibles aux effets aigus et chroniques. Certaines personnes, avec des carences enzymatiques, métabolisent mal l'alcool. D'autres, enfants de parents alcooliques, auront au contraire une tolérance à l'alcool très élevée, de façon innée. D'autres encore seront davantage susceptibles de devenir dépendantes en raison de leur histoire familiale ou personnelle, de l'environnement. *Vin, bière, spiritueux, il n'y a pas de différence. La faible consommation de vin (1 à 2 verres par*

jour) ne protège pas plus que celle d'un autre alcool. A l'inverse, l'excès de vin est aussi dangereux que celui des autres alcools.

D^r Pascal Gache, unité d'alcoologie, Département de médecine communautaire, Hôpitaux cantonaux universitaires de Genève.

De toutes les boissons alcoolisées, le vin est-il celle qui concourt le plus à la convivialité, à la sociabilité?

Pour le cadre très sérié des repas et notamment le soir, pour les adultes, très clairement oui. Autrement, non.

D^r Sophie Le Garrec, sociologue.

Ce qui nous guette tous, un long cortège d'interdits?

On peut constater que, sous des prétextes bien-pensants, de prévention, de santé, on en arrive à une perversion du système. On déresponsabilise les gens, enlève de l'intérêt à l'existence, des plaisirs aussi. En dirigeant un certain nombre de ressources, notamment policières pour ce qui nous occupe aujourd'hui, vers la chasse aux automobilistes, même si les pouvoirs publics s'en défendent, ils se détournent d'autres tâches peut-être plus importantes. M'occupant beaucoup d'abus de substances de tous ordres, y compris de drogues dans mon activité de médecine

Alcool et effets

Notamment en fonction de l'âge, du sexe, de la constitution physique, la réaction à l'alcool est différente chez chacun. En raison particulièrement d'une plus grande proportion de tissus graisseux imperméables à l'alcool chez la femme, l'alcool passe plus rapidement dans le sang que chez l'homme. La personne âgée, du fait d'une quantité plus faible de liquide dans le corps, «dilue» moins bien l'alcool. Chez les adolescents, de poids moins élevé que celui des adultes, la concentration d'alcool est plus importante. De plus, leur foie encore immature élimine moins bien l'alcool. (Source: ISPA)

* Publications sur le thème précis de l'alcool: 1 ouvrage individuel, 8 ouvrages collectifs, 16 revues.

cin, je constate un laxisme, une non-application des lois existantes qui fait frémir. Chasser tous azimuts tous les gens qui roulent à 65 km/h au lieu de 60 km/h et traquer les alcoolémies de façon systématique utilisent quand même une bonne partie des ressources qui devraient peut-être aller ailleurs. On peut à Lausanne, dans certaines parties de la ville, tous les vingt mètres acheter une boulette de cocaïne sans être inquiété. Il y a tout de même un rapport de proportionnalité qui laisse songeur...

D^r Jean-Charles Estoppey, médecin généraliste FMH, Cully, ainsi que vigneron, président de la Viticole de Lutry en Lavaux.

Habitudes de consommation

«Si des modifications du comportement apparaissent incontestablement lorsque l'alcoolémie s'élève aux environs de 0,50 g/l, il est important de souligner la variabilité des effets d'une personne à l'autre, influencée par les habitudes de consommation.»
Troubles cognitifs, effets de l'alcool sur le système nerveux, in *Expertise collective Alcool, effets sur la santé* (p. 103). Ed. Inserm, Paris.

Peut-on atteindre le 0,5‰ sans boire d'alcool, par exemple en prenant pour la digestion, contre le mal de voyage ou autres troubles, des produits vendus dans le commerce, tels sirops, remèdes de grand-mère, gouttes sur un sucre?

Non. Si l'on respecte la posologie, la quantité d'alcool absorbée sera infinitésimale, largement insuffisante pour générer des taux d'alcoolémie significatifs.

D^r Jean-Bernard Daeppen.

«La scénographie du boire sculpte la notion de risque», selon vous; à quel type de risque pensez-vous: moral, social, physique, mental, autre?

A tous ces risques à la fois. J'y ajouterai également le risque pénal et sanitaire. La manière

Modification du comportement

«L'intoxication éthylique aiguë est la cause principale de la dangerosité sociale de l'alcool, liée principalement à son effet désinhibiteur. La dose seuil est imprécise, mais faible: une alcoolémie de 0,50 g/l (peut-être même inférieure) est considérée comme suffisante pour modifier le comportement(...)»

Conclusion, Effets de l'alcool sur le système nerveux, in *Expertise collective Alcool, effets sur la santé* (p. 111). Ed. Inserm, Paris.

dont les individus mettent en scène leur consommation va créer des formes de conformité du boire. Par exemple, boire seul ou en groupe, dans la journée ou le soir, etc., ne renvoient pas à la même définition, la même légitimité. Cette mise en scène s'élabore toujours pour une construction du bien-boire qui va permettre de prendre de la distance, d'occulter, d'oublier et/ou d'amplifier parfois ces types de risques.

D^r Sophie Le Garrec, sociologue.

Des vignerons recommandent, pour éviter d'atteindre ou de dépasser le 0,5‰ au terme d'un repas, d'étaler ce dernier. Voyez-vous dans le «prendre du temps pour manger» une occasion de satisfaire le souhait de l'économie viti-vinicole et des cafetiers-restaurateurs, à savoir maintenir la consommation de vin durant les repas? Que dire d'un désir, par ailleurs, celui de nutritionnistes et de diététiciennes: mettre fin aux prises de nourriture précipitées, désorganisées, déséquilibrées, consommer ou non, dans la journée, un verre de vin au cours de chacun des deux repas principaux?

C'est clair: la durée du repas a une influence. Rapidement dit, dès qu'on commence à consommer, l'élimination se met en route. Si je bois cinq verres au cours d'un repas d'une durée de trois ou quatre heures, l'alcool

des premiers verres sera déjà digéré au moment où se terminera le repas. En moyenne, un verre (0,15 à 0,2‰) nécessite une à deux heures pour l'élimination.

D^r Jean-Bernard Daeppen.

Dans votre enseignement universitaire, qu'en était-il du vin?

Dans le cours de toxicologie aux étudiants en médecine, je faisais des allusions relativement brèves à la toxicité de l'alcool éthylique, dans le cadre du groupe des solvants! C'est que les risques et lésions alcooliques sont discutés dans d'autres domaines, comme la pathologie, l'hépatologie, la médecine sociale et préventive, la médecine interne. A ma connaissance, c'est bien de la toxicité de l'alcool qu'il est question, le vin n'étant qu'une des multiples possibilités de consommation.

D^r Jacques Diezi, Département de pharmacologie et de toxicologie, Faculté de biologie et de médecine de l'Université de Lausanne.

«Ne jamais boire du vin sans manger», la bonne règle?

Cela ne me choque pas de boire du vin sans manger, c'est juste une question de quantité. Un ou deux verres, si l'on ne conduit pas après, pourquoi pas? Il reste que la formule évoquée est un bon conseil.

D^r Jean-Bernard Daeppen. ■

Suite et fin dans le n° 32, mars 2008

Achat au domaine

par Philippe Margot*

La visite chez le producteur apporte plus-value et satisfaction qui se répercuteront en dégustant son achat. Pour qu'une visite soit réussie, prenez rendez-vous avec le producteur, formalité utile pour être mieux reçu. En fréquentant les producteurs, l'œnophile acquiert des connaissances sur une région viticole, un terroir, la culture et la vinification.

Les viticulteurs qui pratiquent la vente à la propriété sont de plus en plus nombreux. Le contact direct avec l'acheteur individuel, le temps consacré à faire visiter l'exploitation, à déguster, à parler de leurs vins fait partie du métier. L'amateur qui, par modestie, se fait passer pour un débutant, met le viticulteur à l'aise. Puis, dans la discussion, sachant parfaitement introduire des questions générales et d'autres plus spécifiques, il obtiendra le meilleur du viticulteur. Lorsque les amateurs rendent visite en groupe à un producteur, cet accueil est plus diversement apprécié. Il représente un gain de temps, mais il est difficile d'établir un vrai dialogue. Un groupe peut devenir bruyant, inattentif, assez difficile à conduire. Avec des amateurs, même en groupe, pas de problème, les questions fusent



Photo: Philippe Dutoit

Accueil, échange, apprendre pour mieux comprendre le vin.

à tour de rôle et dénotent un réel intérêt.

Le vigneron qui vous consacre son temps ou celui du personnel a organisé sa journée pour vous recevoir. Prévoyez une marge suffisante pour rechercher le lieu de visite.

Avant de pénétrer dans les caves, il est prudent de s'équiper chaudement. Quelle que soit la saison, les caves sont fraîches, humides, voire glaciales. Évitez les parfums dont les effluves domineront le bouquet des vins. Ne soyez pas accompagnés d'enfants ou d'amis n'éprouvant pas un réel intérêt. Dans les grandes régions viticoles, méfiez-vous des producteurs qui, à grand renfort de publicité, invitent à la dégustation. *Le bon vin n'a point besoin d'enseigne.*

Demandez où le vin peut être craché. En plein été, lorsque les conditions de transport sont néfastes, il vaut mieux différer son achat.

Faites-vous inscrire au fichier, vous serez informés de la mise

des vins sur le marché. En réservant ceux-ci immédiatement, vous pouvez compter sur une attribution des crus rapidement épuisés.

Si vous n'avez pas l'intention de faire un achat, n'abusez pas de la générosité du producteur, écoutez la dégustation.

Enfin, lorsqu'une tradition d'achat s'est créée, il est judicieux de passer commande régulièrement, sans se limiter aux vins disponibles en quantité confidentielle. Les bons vignerons savent faire de très bons produits en petits millésimes.

Si vous êtes gagnés par l'enthousiasme, évitez, dans l'euphorie, de passer commande pour une quantité dépassant vos besoins. En amateur de bons produits et en vous fondant sur votre instinct, vous aurez tôt fait de dénicher les vins qui vous plaisent. L'achat à la propriété est le moyen le plus sûr et agréable d'acquérir en dégustant et en comparant. Vous apprécierez ces bouteilles avec la valeur ajoutée de votre visite. ■

* Auteur de «LE VIN, de la Bouteille au Verre», Editions Ketty & Alexandre, 1063 Chapelle-sur-Moudon

Soif de...



Dessin: Elodie; photo: Ph. Margot

En urac

par Alexandre Truffer (AT), Françoise Zimmerli (FZi)
et Eva Zwahlen (EZ)



Certains sont accros à *Desperate Housewives*, d'autres à *24 heures chrono*. Pour sa part, le designer catalan Oscar Ribes, déjà créateur du prestigieux sigle Alinghi,

«Vin Vaudois», le feuilletton de l'année

vous propose un feuilletton d'une autre nature: celui du vin vaudois. En créant une campagne de communication jeune, fraîche, séduisante, en optant pour l'authenticité, la tradition, l'élégance, le raffinement, la simplicité, la continuité, il a imaginé une belle histoire dont l'acteur principal est le verre, symbole ultime du processus viti-vinicole et du labeur du vigneron. Comme un film, il a décliné une histoire en différents épisodes, chaque visuel donnant la parole à la «star» du moment, le vin vaudois que l'on peut admirer, savourer et apprécier dans tout

l'éclat de son allié naturel, le verre. Placé ainsi sous les feux de la rampe, ce dernier s'exprime sans retenue mais avec humour, romantisme, sérieux, convivialité, force ou fierté, partageant avec son interlocuteur toute la gamme de ses émotions. Pour un prime time à la télévision, il faudra attendre, mais ce feuilletton s'affiche déjà volontiers sur les murs de stations d'altitude et s'aventurera dans les pages des magazines suisses cette année et les suivantes. De quoi rendre le consommateur totalement «Vin Vaudois» addict... de pub, bien sûr! (FZi)



Graphisme:
Körner Union, Lausanne

Une Miss peut en cacher une autre

Saint-Saphorin, 5 octobre 2006, lieu-dit de la Vigne à Gilles: devant un parterre bien garni, Jacqueline Maurer-Mayor baptisait sa dernière vendange vaudoise en sa qualité de conseillère d'Etat de notre canton, et ce en duo de charme avec Lauriane Gilliéron, Miss Suisse 2005 et 2^e dauphine de Miss Univers

2006 (à dr.). Et puisqu'il y a bientôt prescription, on peut le dire tout net, la dame du Château cantonal fut notre Miss à nous, une Miss répondant toujours présente, compétente, attentive, chaleureuse, baptisant sans relâche nos récoltes successives, jusqu'à cette *Extase* qui célébrait les épousailles de la



beauté et du vin, sous un soleil lumineux de bon augure. Que ces quelques lignes, Madame, soient le témoignage de notre profonde gratitude pour tout ce que vous avez fait pour le vin vaudois. (FZi)



De g. à dr.: Irma Dutsch, Josef Zisyadis, président de la Semaine du Goût, et Micheline Calmy-Rey.

Un goût sûr

Nous l'affirmons: la conseillère fédérale Micheline Calmy-Rey en a bien un. Elle l'a prouvé, le 14 septembre dernier, en acceptant l'invitation au Gala des vins vaudois, le traditionnel lancement de la Semaine du Goût, parrainée en 2007 par la célèbre cuisinière Irma Dutsch.

Cette édition n'a pas failli à la règle de donner un aperçu séduisant de l'audacieuse réussite des vins vaudois, grâce au magnifique travail de la brigade du Kornhauskeller de Berne qui s'est surpassée, cette année encore, pour offrir des mariages mets et vins hors du commun. (FZi)





M, comme Massy ou comme Marquis. L'un est un vigneron confirmé, propriétaire de l'un des plus beaux domaines de Lavaux où il veille sur son Dézaley Chemin de Fer, un cru célèbre loin à la ronde. Son palmarès au Jean-Louis est impressionnant: toujours dans les sommets des classements depuis son émergence en 1985. Homme patient, il affine au fil des années sa tactique en em-

Les deux faces du talent

portant de nombreux challenges. Il était donc légitime que Luc Massy s'illustre en septembre dernier en coiffant, heureux et fier, le prestigieux Chapeau noir 2006 avec 55 points, un résultat qui le place au panthéon des dégustateurs vaudois, en compagnie du nouveau détenteur de la sculpture, le brillant Frédéric Hegg. L'autre, c'est François, Marquis d'Oron ou le roi Marquis, comme l'appelle son ami Richard Blanc, jamais en reste d'admiration, s'empare en 2006 et pour la troisième fois consécutive du Verre d'or, à l'issue d'une lutte acharnée. Avec 144 points, il devance d'un seul petit point son complice de toujours, Richard Blanc, Verre d'argent. Alors que Michel Pache, avec 128 points, rem-

porte le Verre de bronze. Même topo pour le Verre d'or des moins de 30 ans: Thierry Ciampi en est le vainqueur absolu, après 2004 et 2005. Sponsorisé par *Le Régional*, le tout nouveau trophée du Verre d'or au féminin a récompensé une grande dame de la dégustation, Elisabeth Blanc, de Gilly, enseignante à la retraite, cantatrice de talent et mère de... Richard. Les Blanc, décidément, quelle famille! (FZi)

P.-S. Quant à Sven Revaz (à g.) de Gland, grand vainqueur du concours des cépages rouges, il s'est vu remettre les clés de la Smart par Robert Crüll, directeur de l'OVV. Il pourra en disposer pendant une année.



Toute la séduction du monde



Deux semaines après la création de «Vin Vaudois», les vignerons du Chablais, réunis sous la bannière de la CIVCV, lancent leur marque, intitulée «Wine

Chablais». Avec cette appellation géographique, la région, regroupant les communes d'Aigle, Bex, Ollon, Villeneuve et Yverne, cherche à séduire la clientèle touristique des stations de ski alentours. Pour trouver une image moderne, elle a fait appel à Oscar Ribes, encore lui. Le logo intègre une croix suisse, label de qualité reconnu internationalement, un verre de vin, qui situe tout de suite le propos, et le site internet créé pour l'occasion. Le noir, choisi comme couleur de fond, doit servir d'écran

au vin présenté comme un bijou. Quant aux visuels, ils sont déclinés sous forme d'affiches, de sets et de chevalets de table. Pour les rouges, le sourire d'un homme viril surmonté du slogan «force & caractère» s'est imposé. Les blancs, pour leur part, sont accompagnés d'une chute de reins aussi féminine qu'alanguie. Cette figure callipyge promet «douceur & sensualité» aux amateurs des vins du Chablais. (AT)



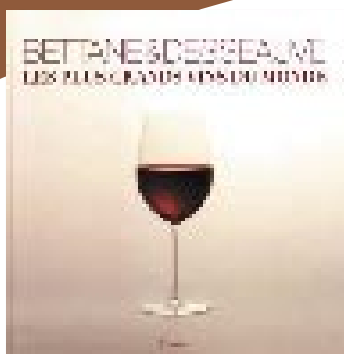
Merlot, mon amour

Pendant toute l'année 2006, le Tessin a fêté les 100 ans du merlot. De tous les événements qui ont marqué cet anniversaire, *Le Guillon* a retenu un précieux coffret et un documentaire photographique que ce cépage a inspiré à Marco D'Anna. Le grand photographe de Suisse italienne a immortalisé des lieux, des paysages, des visages, des gestes et des objets,

leur conférant une rare poésie. Ces photos en n/b sont réunies dans un premier volume, complété par un hommage de l'écrivain et poète Alberto Nessi, alors que, dans le second volume du coffret, le même Alberto Nessi et le photographe Mario Blasi commentent des photos en couleur restituant avec un immense talent la magie de la planète Merlot. (FZi)

Marco D'Anna, «Merlot, Viaggio attraverso il Ticino vitivinicolo», ouvrage trilingue (italien, français et allemand), 2006, Ed. Poncioni, Losone, et Ed. Matasci, Tenero, info@matasci.com.





Bettane & Desseauve, *Les plus grands vins du monde*, Ed. Minerva 2006, 600 p., disponible en librairie à Fr. 78.50

Immortels, désormais

Pour Raymond Paccot du Domaine La Colombe, à Féchy, et Louis-Philippe Bovard du Domaine Louis Bovard, à Cully, figurer dans le pas-

sionnant ouvrage de Michel Bettane et Thierry Desseauve, *Les plus grands vins du monde*, c'est comme de rejoindre l'Olympe. Imaginez la légitime fierté de ces producteurs vaudois: partager l'aventure des

365 domaines, maisons ou vigneries de la planète sélectionnés par deux autorités du monde du vin qui ont longtemps animé ensemble la *Revue du vin de France*. Sur le plan mondial, c'est une manière de souligner que la valeur de leurs vins est enfin reconnue. Mais aussi, comme l'explique Louis-Philippe Bovard, leur présence remarquée dans cette somme de connaissances «traduit la révolution qui est en train de se produire dans notre vignoble

et le signe de son émergence». Pour *Le Guillon*, c'est surtout la juste récompense des efforts consentis par ces deux complices d'Arte Vitis, qui ont toujours été guidés par la passion et l'envie d'élever de grands vins, par le souci de faire évoluer leur métier – leur intérêt pour la biodynamie n'est plus un mystère pour personne –, ainsi que par la curiosité et la communication entre gens de vigne. (FZI)

De la toile aux étoiles

Sortie de l'imprimerie en avril 2006, *La Légende des Cépages* présente la mythologie moderne du vignoble. On y découvre la genèse imagée de variétés helvétiques – plant robert, garanoir ou cornalin – et internationales – malbec, merlot, pinot meunier. Edité par le magazine internet RomanDuVin.ch, de notre rédacteur Alexandre Truffer, cet ouvrage est né d'un concours littéraire lancé sur la toile. Les concurrents, plus de 70 venant de six pays différents, ont affûté leurs plumes pendant six mois pour écrire une courte nouvelle sur l'un des dix cépages qui leur était attribué.

Six mois plus tard, le livre, distribué en librairie, par certains vigneron de Suisse romande et par l'OVV, a reçu sa première distinction internationale. En effet, *La Légende des Cépages* a été récompensée à Madrid par les organisateurs du Gourmand Cookbook Award, un concours qui juge chaque année plus de 4000 œuvres traitant de la gastronomie et du vin. Distinguée comme le meilleur livre francophone dans la catégorie «Best Wine Literature Book», *La Légende des cépages* gagne ainsi son billet pour la grande finale mondiale qui aura lieu à Pékin le 7 avril. (LG)



Disponible sur www.vins-vaudois.com au prix de Fr. 25.–.



Dans le cadre d'Expovina 2006, le chromaticien français Didier Michel et le chef créatif Didi Bruna, zurichois d'élection, avaient pour mission d'interpréter les vins vaudois de l'Association Clos, Domaines &

Di & Di interprètent CD & C

Châteaux. Un peu surpris par les sculptures polychromes de Didier Michel (cf. *Le Guillon* 29, p. 53), les représentants des médias? Tous ont avoué, un peu honteux, ne pas savoir à quel vin les associer... Ils semblaient plus confiants face aux propositions de Didi Bruna. Le nouveau cuisinier du Restaurant Frieden est bien connu pour ses subtils mariages. Avec bonheur, il a harmonisé l'élégant Chardonnay 2005 du Domaine de Valmont à un filet d'omble chevalier sur tarte aux poireaux. Quant au

rayonnant Château d'Eclépins 2005, un pur gamay, il l'a associé – et c'était une perfection – à un filet de veau sur ragoût de joues de veau, légumes racines à la sauce au vin rouge et purée de pommes de terre. Pour sa part, le Vin doux passerillé 2005 du Château d'Allaman a été magnifiquement marié à une tarte aux boskops, mousse de gewurztraminer et sorbet aux pommes. Une expérience du genre de celles qu'on répète sans problème! (EZ)

Les Vignerons du Léman

Joli nom pour un concept séduisant: trois vignobles – Genève, Vaud et Valais – réunis sous cette



bannière évocatrice ont choisi de partager deux expériences enrichissantes en termes d'image. Ainsi, du 6 au 10 septembre, ils ont suivi avec une belle gamme de leurs précieux vins le Tour du Léman de voitures anciennes, où à chaque étape, ils ont pu donner leurs vins à déguster au public venu admirer ces véhicules de collectionneurs passionnés. Puis,



du 27 septembre au 7 octobre, ils ont invité le Tessin, à l'occasion des 100 ans du merlot, à les rejoindre au Coop Léman Centre de Crissier pour une opération de séduction des visiteurs du centre commercial. (FZi)

Le coup de cœur gastro

Nathalie Borne (cf. p. 19), sommelier originaire du Cantal, et Luc Parmentier, cuisinier qui nous vient de son Anjou natal, ont repris l'Auberge communale d'Aclens. Tous deux ont un parcours royal dans notre pays, puisqu'ils ont officié chez les plus grands (Wenger, le Jaan, Rochat pour l'une; Chevrier, Wenger et Crisci

pour l'autre). Entièrement rénovée, l'auberge proposera un côté café qui servira un menu du jour et des plats traditionnels, et un restaurant avec une cuisine plus raffinée. Trois chambres d'hôtes compléteront l'offre. Notre photographe, Philippe Dutoit, y exposera en outre ses photos. Une adresse à chérir. (FZi)



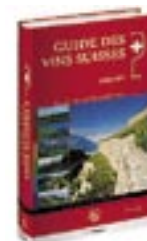
Auberge communale
1123 Aclens
Tél. 021 869 91 17
aubergeaclens@bluewin.ch

Tendance Suisse

Grand moment le 7 novembre dernier, lors du Salon Gastronomica, avec le résultat des dégustations-marathons du Concours national. Parmi les 28 vins distingués, deux sont vaudois: Le Domaine Piccard a remporté la prestigieuse catégorie «Chasselas» avec son Villette AOC, Daley 2005, et l'Associa-

tion vinicole d'Aigle, avec son Gamay 2005, a emporté la catégorie correspondante. Bravo à ces deux éleveurs de talent. Cette cérémonie a également récompensé 26 autres producteurs suisses, dont le meilleur pointage obtenu par un jeune Sierrois, Serge Heymoz avec un vin doux de la Cave des Sentes. Après les vivats, grand moment d'émotion pour la sortie de presse de la 2^e édition du *Guide des Vins Suisses*. Avec ses 540 pages, il offre un panorama très vaste de la viti-viniculture suisse et de ses acteurs. Il dresse les portraits de 600 producteurs, entreprises ou domaines

familiaux, présente les régions de production dans leurs plus belles spécificités et revendique l'égalité de traitement pour tous. Les auteurs sont: Emeline Zufferey pour les parties romande et italienne, Eva Zwahlen pour la Suisse allemande, Régis Colombo pour l'iconographie, tous les trois des références dans leur matière. La coordination a été confiée à Elisabeth Pasquier, Vinea, Sierre. L'ouvrage édité par Ringier a été tiré à 14 000 exemplaires en français, allemand et, pour la première fois, en italien. Une somme de connaissances à la portée de toutes les bourses (Fr. 35.-). (FZi)



© Régis Colombo/diapo.ch

Trilogie design

Alexandre Gaillard, professeur à l'ECAL et la Cave de la Charrue soignent chacun leur image avec le fruit très réussi de leur collaboration: une trilo-

gie – seau à glace, bouchon et crachoir – réalisée à l'occasion des 10 ans de la cave. Une initiative aussi originale que séduisante. (FZi)

Informations sur
www.cavedelacharrue.ch ou
www.despositogaillard.com



Concours internationaux

Médailles trois couleurs

par Pierre Thomas

Les concours internationaux ne sont pas tous égaux en importance. Les plus huppés sont réunis dans une fédération, qui, depuis peu, a son siège à Sierre, où se déroule à mi-août le Mondial du Pinot Noir. Mais il y en a d'autres... dont les médailles font aussi plaisir aux vignerons!

Avec une participation étrangère qui monte en intérêt, le Mondial du Pinot Noir n'est plus seulement l'arène virtuelle où se mesurent les pinots noirs de Suisse. Ceux-ci y ont tout de même décroché 39 médailles d'or, aux tables où les jurés étrangers sont majoritaires. Parmi ces médailles, deux vaudoises, les deux de La Côte, l'une pour le **Domaine de Crochet 2005**, à Mont-sur-Rolle, vinifié par Fabio Penta, l'œnologue «haut de gamme» de la maison Hammel SA à Rolle; l'autre pour le **Château Le Rosey 2004**, à Bursins, dont les propriétaires, Pierre et Sylvia Bouvier, ont magnifiquement restauré la bâtisse. Vingt autres vins vaudois ont obtenu une médaille d'argent. Dans le tableau de chasse, pour l'or, Vaud se situe au cinquième rang des cantons suisses, derrière le Valais (19), les Grisons (6), Argovie (5) et Zurich (4). Pour l'argent, le canton remonte au troisième rang, derrière le Valais (89) et les Grisons (21), mais devant les deux alémaniques (Argovie, 14, et Zurich, 13).

Du chasselas après le pinot

Au Mondial du Pinot Noir, les organisateurs profitent de la présence des jurés étrangers pour leur faire déguster, dans les mêmes conditions de strict

anonymat à l'aveugle, des vins «locaux». Ainsi, après la petite arvine, la Baronnie du Dézaley et Arte Vitis ont soumis à la sagacité de palais peu rompus au fameux Jean-Louis une cinquantaine de chasselas vaudois de divers millésimes. Cinq ont été distingués et trois producteurs ont reçu un diplôme à la soirée d'ouverture de Vinea, début septembre. Dans l'ordre d'arrivée, Blaise Duboux, d'Epesses, avec un **Calamin AOC, Cuvée du Père Vincent 2005**, puis les Frères Dubois SA à Cully, avec un **Dézaley AOC, Tour de Marsens 1990**, et Christian Dugon, de Bofflens, avec un **Côtes-de-l'Orbe AOC, Caprice 2005**. Mention au **Dézaley AOC, Les Gradins 1997** d'Etienne et Louis Fonjallaz, à Epesses, et au **Morges AOC, Champanel 2005**, de Raoul Cruchon, à Echichens.

Un concours... en bronze

Enfin, si on devait distribuer des médailles aux concours, on donnerait celle de bronze au Trophée des 7 Ceps, organisé à Bourg-en-Bresse. L'objectif est louable: faire évaluer à des jurés mélangés des vins de Suisse romande, du Jura (français), de la Savoie, du Bugey et du Val d'Aoste. Le premier samedi de décembre, les experts se sont rencontrés pour décerner leurs

trophées. Les catégories étaient nombreuses et pas toujours représentatives, faute de combattants... Ainsi, parmi les seuls vins vaudois, le Trophée d'or du pinot noir est revenu au **Château du Châtelard 2004**, à Montreux, jugé meilleur des cinq participants de sa catégorie. Trophée d'or – devant huit autres vins – pour le **Gewurztraminer de Lavaux 2005** de Jean-Michel Conne, à Chexbres. En chasselas vaudois, sur 17 vins, doublé des associations viticoles chablaisiennes, avec le Trophée d'or pour l'**Yvorne AOC Vigne d'Or, Vieille Vigne 2005**, de l'Association viticole d'Yvorne, devant **Ollon AOC, La Faveur des Muses 2005**, de l'Association viticole d'Ollon, argent; le bronze est allé aux **Morges AOC, Réserve blanche 2003**, du Domaine de Marcelin, et **Chardonne AOC, Leurs Excellences de Berne 2005**, de Jean-Michel Conne. Et dans les rouges (13 vins), métal jaune pour un **Vent du Large 2004**, un assemblage de 4 cépages, barrique, de la famille Ruchonnet, à Rivaz. A noter que les Genevois (2 vins rouges), les Valaisans (4 vins) et les Neuchâtelois (10 vins) n'ont guère participé à cette compétition triangulaire franco-italo-romande. ■