



Soif de...

... découvertes, à l'instar de cette délicieuse coccinelle qui explore l'univers magique de la fleur de vigne à la recherche de quelque pitance. Pour notre part, c'est à d'autres types d'explorations que nous vous invitons, en particulier aux détails d'une enquête de Pierre Thomas sur la vinification à façon en Pays de Vaud. Quant à Alexandre Truffer, il s'est penché sur le dossier de la candidature de Lavaux à l'inscription du patrimoine mondial de l'Unesco ainsi que sur les nombreuses raisons de visiter la formidable exposition *Merci Bacchus* au Musée romain de Vidy. Au gré des pages, vous trouverez également la suite de l'étude de Philippe Golay relative au nouveau taux légal d'alcoolémie alors que Philippe Margot vous en dira plus, si ce n'est tout, sur la bonne utilisation de la carafe. La recette des Ambassadeurs et les reflets de l'activité trépidante des vins vaudois complètent ce cahier, tout entier dédié à une meilleure connaissance de nos produits et de ses acteurs. (FZi)

Une spécialité vaudoise

Dans le secret des «faiseurs de vins»

par Pierre Thomas; photos: Philippe Dutoit

De leurs ancêtres d'avant l'inox, ils ont gardé le nom de «tonneliers». Les vinificateurs à façon travaillent dans l'ombre. Coup de projecteur sur une demi-douzaine d'entre eux, dans un métier à plusieurs facettes qui, en Suisse, reste une spécialité vaudoise.

Le vinificateur à façon, même s'il ne s'occupe plus guère de bois, est encore appelé «tonnelier», en Pays de Vaud. Vieil héritage, mis en pratique par Roger Matthey, à Vallamand, qui en a fait son enseigne. A 55 ans, le Vulliérais confectionne, chaque année, une centaine de fûts de 10 l à 5000 l de contenance, «en chêne, mais surtout en acacia et en châtaignier». Un travail à 40%, complété par la production de vin et quelques travaux de cave pour la commune de Corcelles-près-Payerne, dont les domaines (4,5 ha) sont à Lutry, et la cave à Payerne. «Le vin nous a permis de maintenir le travail du bois», explique Roger Matthey. Une tradition que sa famille cultive depuis cent vingt-cinq ans, fêtés l'an passé.

Le Graal du «mis en bouteille...»

A la même époque, il y a plus d'un siècle donc, un autre tonnelier œuvrait à Vevey. Chez Albert Mayor SA, à la cave – creusée dans le coteau qui borde la Veveyse –, Jean-Philippe Mayor, 44 ans, utilise encore un foudre façonné par son grand-père. Dans ces locaux sont élevés les



vins du petit domaine familial (3 ha, de Blonay au Dézaley) et de quelques clients qui amènent leur vendange à la cave. «Mais la plupart des vigneron ont la fierté de faire leurs vins chez eux et de vouloir le mettre en bouteille à la propriété», expli-

que celui qui s'occupe aussi des crus de l'Hôpital des Bourgeois de Fribourg et de la cave de la Ville de Vevey, idéalement située... sous le poste de police! De Lutry à Bex, ses clients sont une quarantaine, dont dix lui confient le travail du pressoir à

Roger Matthey (à g.) est encore un «vrai» tonnelier, qui soigne, à façon, les vins de la commune de Corcelles-près-Payerne, dont le caviste est Sylvain Rapin.

Soif de...



Longue collaboration entre Jacques Zaugg (à g.), le régisseur des vignobles et caves de la Ville de Vevey, avec la dynastie locale des «tonneliers Mayor» – ici, Jean-Philippe.

la mise en bouteilles. Le conseil a pris le pas sur la manutention. Et l'entreprise veveysanne, qui emploie cinq personnes, vient de reprendre un laboratoire œnologique, Œnolab, confié à Dominique Maret, pour compléter un «service à la carte attractif».

Le respect du propriétaire

Aujourd'hui, les trois domaines de Lavaux de la Ville de Lausanne ont été remis, après soumission, entre les mains des frères Dubois, les fils de

Christian Dubois, de Cully, Grégoire et Frédéric. A 33 ans, ce dernier s'occupe des vins de la commune de Cully, mais aussi de la vinification des crus lausannois, le Burignon, à Saint-Saphorin, et des deux clos du Dézaley, des Moines et des Abbayes. Un travail qui va, ici aussi, du moût à la mise en bouteilles. Frédéric Dubois apprécie le contact avec les vignerons. Pas question de «se mettre en avant»: «Ça reste leur vigne. On fait le vin qui leur plaît à eux, pas à nous.

On veut garder l'authenticité de chaque domaine. Respecter les propriétaires, c'est la base de notre travail.» Sur une trentaine de clients, tous à Lavaux, il n'y a pas seulement ceux qui ne sont guère familiers avec l'alchimie de la cave qui s'adressent à eux: «Ceux qui vinifient bien se font suivre aussi. On a tous besoin d'assurer une qualité pour garder nos marchés et nos clients.»

«Même celui qui déguste bien s'habitue à sa cave», opine François Meylan. A 41 ans, de caviste chez Badoux à Aigle, en passant par des cours du soir de laborantin et la défunte Société Vinicole de Perroy, cet œnologue-conseil a déjà une solide expérience derrière lui. A son compte, il suit une quinzaine de domaines sur tout le cycle d'élaboration. Parmi eux, le Daley, propriété de la famille Séverin, sur les terres de qui il a installé son laboratoire, à La Mouniaz, à Chenaux.

Médecin chinois, psy ou accoucheur?

On a vite fait de voir derrière l'œnologue la main occulte de l'apprenti sorcier. Démenti philosophe: «L'œnologie est comme la médecine chinoise, où le but est de garder le sujet en bonne santé.» François Meylan regrette qu'il n'y ait pas davantage d'œnologues-conseils à Lavaux, car le travail ne peut se faire à la va-vite. «Il faut être à l'écoute du vigneron, qui peut avoir des prétentions qualitatives élevées ou réclamer des vins plus commerciaux. Il faut s'adapter aux caves plus ou moins bien équipées. Il faut être rassurant, même dans le stress des vendanges. Autant psychologue qu'œnologue...» Pour ne pas dire gynécologue accoucheur!

Et ce fils d'horloger, mari d'une joaillière, fille de vigneron de Lavaux, ajoute: «Si on me donne

Exercice capital dans le respect des vins: la dégustation régulière des crus, ici de la Ville de Lausanne, avec Frédéric Dubois (à g.) et Nicolas Rilliet, le responsable des vignes et domaines du chef-lieu.



de l'or, je peux en faire des bijoux. Mais si on me donne du laiton... Quand le moût est de qualité au départ, le reste, c'est du contrôle. Le travail œnologique est mécanique, parce que le vin reste un des produits les plus naturels qu'on puisse trouver.» Le suivi finit par tisser des liens étroits, que ce soit avec Yann Menthonnex, de Bursins, ou Jean-Luc Blondel, de Cully, cités parmi d'autres, même si ce n'est pas au hasard...

Les coulisses du prestige

Des clients prestigieux, Claude Jaccard, 53 ans, peut en énumérer à foison. Et, parmi eux – surprise pour les buveurs d'étiquettes! –, quelques fleurons de La Côte. Ces châteaux servent d'enseigne aux négociants, comme Châtagneréaz ou Martheray (Schenk SA), Saint-Vincent et Bursinel (Hammel SA) ou encore Bec d'Or (Marcel Berthaudin SA), mais la vinification, l'élevage, voire la mise en bouteilles, se font «au domaine». «On collabore avec les œnologues maison de chacun», précise le patron d'«Oenologie à façon SA», installé dans les anciens locaux de la Société Vinicole de Perroy. Ici, le savoir et la pratique ne manquent pas, puisque quatre œnologues diplômés ETS – l'avant HES à Changins – et un maître caviste chapeautent une vingtaine d'employés, qui manipulent plus de 3 millions de litres de vin par an. La société fut longtemps rolloise, sous le nom de «Jean-Paul Guignard, travaux de cave SA». Elle «tient» solidement les pieds du Jura, de Genève à Bonvillars, en passant par La Côte. Et recouvre aussi les activités de PVE SA («pressurage, vinification, embouteillage») qui élabore les vins d'une centaine de viticulteurs.

Des services à la carte

Le gros du travail, c'est dans l'œnologie à domicile et à la



carte. «On a tous les cas de figures», détaille Claude Jaccard, œnologue ETS. «Mais avec l'arrivée sur les domaines de la nouvelle génération formée à Changins, notre métier se développe sur deux axes: d'une part, le conseil, les analyses de laboratoire et la dégustation, d'autre part, la mise en bouteilles.» Quatre machines, dont trois très récentes, permettent d'aller à domicile. C'est vrai, chez Alain Rolaz, à Gilly, que Claude Jaccard suit étroitement, comme aux domaines de

La Côte de la Ville de Lausanne, le Château de Rochefort et l'Abbaye de Mont (sur Rolle); à eux seuls, ils représentent près de 200 000 bouteilles. Pour Claude Jaccard, comme pour les autres tonneliers, la mission s'arrête à la vigne: «Nous ne donnons pas de conseils viticoles, sauf au moment des vendanges. Pour le faire efficacement, il faut avoir les pieds dans la vigne...» A l'autre bout de la chaîne, «on fixe la ligne des produits des domaines, en veillant à maintenir la typi-

Le Domaine du Daley est en de bonnes mains: racheté par Marcel Séverin, il y a installé son fils Cyril et François Meylan s'occupe des vinifications (de g. à dr.).



Complicité dynamique entre Alain Rolaz, de Gilly (à g.) et Claude Jaccard, président des tonneliers et cavistes romands.

Soif de...

cité et la spécificité de chacun. Certains vigneron sont plus dirigistes que d'autres, qui se reposent sur notre expérience et notre savoir. Lorsqu'un propriétaire vous donne la clé de la cave, l'instant est magique...» Le faiseur de vins, au fond, est d'abord un passeur.

La modestie pour seule rançon

On pourrait, pourtant, imaginer une certaine notoriété, rançon de la flottage, du débouillage, du sulfitage, de la chaptalisation, du levurage, des contrôles de fermentation, des analyses, de la dégustation quotidienne, toutes opérations nécessaires au vin. «Je ne me suis jamais mis en avant. On fait tout ça ensemble. C'est du conseil», répond, modeste, Olivier Dutoit, 45 ans. L'entreprise de Perroy, qui occupe une dizaine de personnes, suit une soixantaine de clients entre Genève et Rivaz. Certains lui confient toute la vinification. D'autres, comme Yves de Mestral, de Mont-sur-Rolle, le suivi analytique et certaines mises en bouteilles, alors que le médiatique Jean-Michel Novelle, à Satigny (GE), limite le mandat à la seule mise en bouteilles. «Il y a vingt ans, les

vignerons n'avaient que trois sortes de vins: du chasselas, du pinot-gamay et une bricole de rosé. Aujourd'hui, ils se sont diversifiés, avec une barrique par-ci, par-là. Et les modèles de bouteilles, comme le bouchage – à vis, en synthétique ou en liège –, ont fait baisser la cadence de 15 000 à 8000 bouteilles par jour. On pensait avoir moins de manœuvres et plus de conseil», constate Olivier Dutoit, apprenti à Changins, où il a suivi le cours d'œnologie. Les Dutoit, qui travaillent en famille, se sont donc adjoint le jeune maître caviste Stéphane Locher.

A La Côte, Philippe Bovet suit la philosophie initiée depuis vingt ans par PVE SA de Claude Jaccard, à Perroy. Sa cave, à Givrins, accueille sous un même toit la vendange de sept vigneron, depuis quatre ans. Et le jeune maître caviste de 36 ans bichonne pas moins de 65 vins, en cuve ou en barriques, soit près de 200 000 l. «Je voulais personnaliser au maximum les vins et les amener à ma cave, plutôt que de me déplacer. J'ai un œil dessus en permanence, même si mon nom n'apparaît pas sur l'étiquette», explique Philippe Bovet.

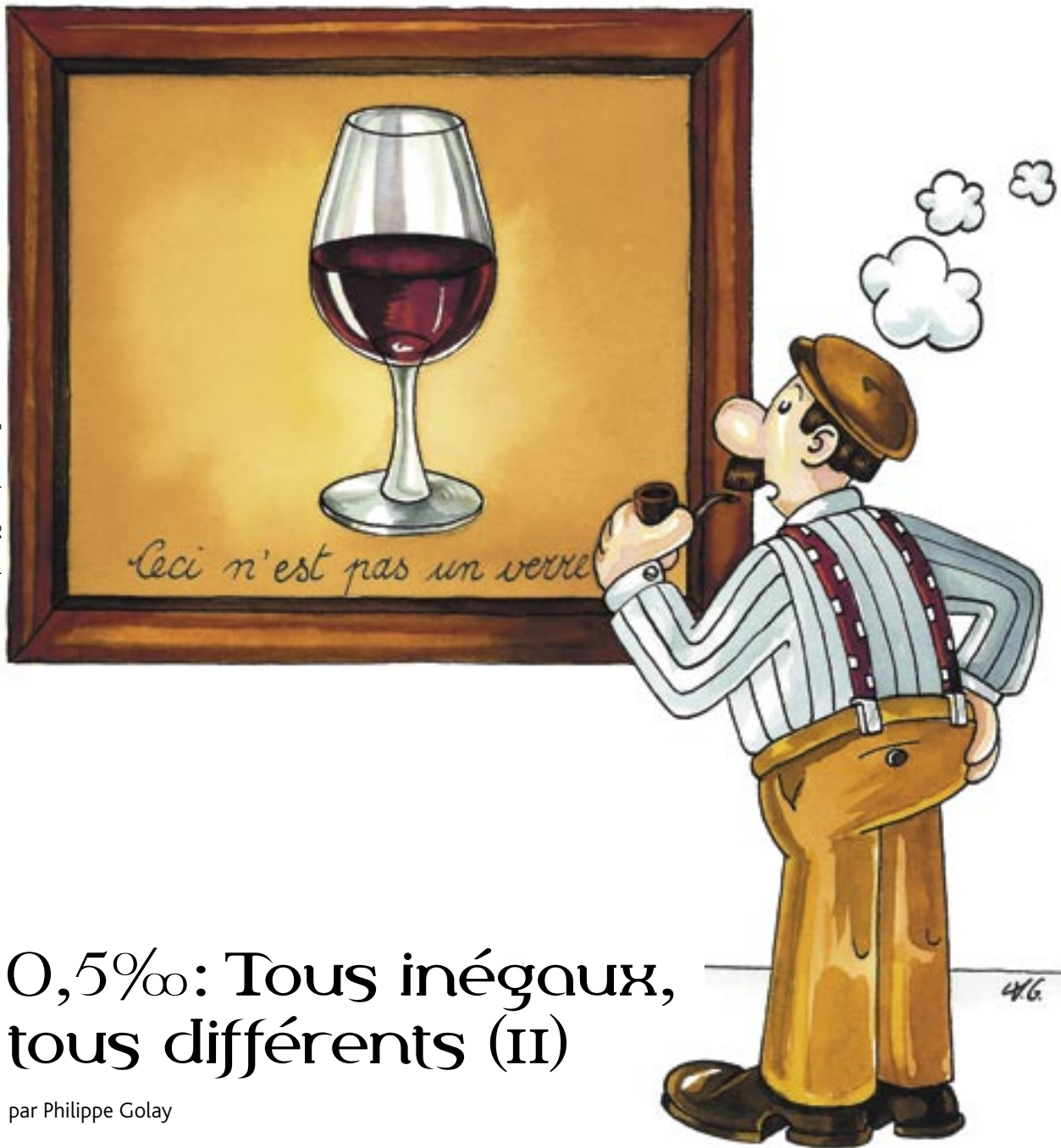
A la vente plutôt qu'à la cave

C'est, depuis qu'il a repris une cave à Aigle, en 2002, et une autre à Ollon, l'an passé, le parti choisi par Bernard Cavé. Il vient tout juste de fêter ses vingt ans de métier. Avant même de posséder un seul pied de vigne, le Chablaisien s'était établi comme «tonnelier». Il a depuis considérablement développé ses activités, bâties sur trois piliers: ses vignes et le Crosex-Grillé, qu'il partage avec Philippe Gex et dont il assure l'élaboration des vins, à quoi s'ajoute le négoce. Reste un bon tiers au service de l'Association viticole de Villeneuve et de la propriété Veillon, à Aigle, mais aussi d'André Roduit à Fully (VS), soit près d'un demi-million de litres travaillés par trois employés. Gros morceau: le suivi d'un parc à barriques toujours plus important, près de 300 fûts, dont 200 pour des tiers. Et, à cheval entre Vaud et Valais, la vinification de 31 cépages.

Pour Bernard Cavé, pas de doute, l'«œnologie à façon» a de beaux jours devant elle: «Les vigneron ont intérêt à ne plus investir dans les machines de cave, qui deviennent toujours plus sophistiquées et chères.» Claude Jaccard, président de l'Association romande des tonneliers, cavistes et œnologues (ARTCO), va plus loin: «Le vigneron ne peut plus tout faire. Compte tenu de la difficulté croissante d'écouler son vin en vrac, créer sa propre bouteille devient l'ultime refuge pour réaliser une plus-value.» Et s'il veut les placer, ses bouteilles, le vigneron ne doit plus être ni à la vigne, où un chef de culture prend le relais, ni en cave, mais au front. A la vente, nerf de la guerre, où il faut payer de sa personne. ■

Pour ses vinifications, Yves de Mestral, de Mont-sur-Rolle (à g.), bénéficie des conseils d'Olivier Dutoit.





0,5‰: Tous inégaux, tous différents (II)

par Philippe Golay

Le dossier ouvert dans le numéro précédent livre des réponses à une série de questions du public. Vous recherchez des données issues de source sûre? Des médecins fournissent, dans *Le Guillon*, des informations visant à effacer des zones d'ombre chez celles et ceux qui apprécient le vin et la qualité de la vie. Etre au clair et en forme fait aussi partie des plaisirs quotidiens!

Oui, le taux d'alcoolémie est un sujet sensible. Parce qu'il concerne non seulement l'économie mais la personne humaine, d'abord, la santé globale demande qu'il soit traité. Ici même. Nous poursuivons donc l'exploration du thème 0,5‰. Sans prendre position.

NDLR

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

L'abaissement du taux d'alcoolémie admis fait l'affaire de qui?

Surtout celle des caisses de la Confédération et des cantons. Par le rançonnement de la population. L'acharnement policier a été particulièrement marqué au cours des premiers mois de 2005, alors que les autorités disaient que les contrôles n'augmenteraient pas, que les moyens policiers manqueraient pour accentuer la densité des contrôles. Pas étonnant qu'avec une telle sévérité les résultats soient favorables. Ces actions ont été intensifiées à un point tel qu'elles ont terrorisé la population. Cela fait donc l'affaire des autorités, qui engrangent le produit des amendes sous le prétexte légitime de la prévention et celui d'éviter des morts sur la route. Certes, on peut comptabiliser une certaine baisse en 2005, mais elle est probablement très artificielle, car due beaucoup plus au resserrement et à la sévérité des contrôles qu'à la mesure en tant que telle.

En France, sur les dix années qui ont suivi le passage du 0,8‰ au 0,5‰, l'étude effectuée sur plus de 100'000 accidents montre que ces derniers n'ont pas diminué. L'alcoolémie moyenne dans les accidents où l'alcool est impliqué était de 1,7‰ en France. On est donc loin de 0,8 ou 0,5. L'ensemble des mesures policières et le battage médiatique qui a vraiment marqué la population, explique certainement la diminution des accidents en Suisse.

L'Administration et le BPA vont assurément utiliser cette légère baisse du nombre d'accidents pour justifier la mesure, alors qu'il s'agit d'une interprétation pour le moins discutable de mesures extrêmement répressives.

Encore une fois, la fin justifie les moyens pour les tenants d'un accroissement marqué de la sécurité dans la société actuelle.

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

Ne jamais boire de vin sans consommer avant ou après au moins un litre d'eau afin de diminuer le taux d'alcool dans le sang: un comportement idéal?

Si l'on étanche sa soif avec de l'alcool, sa consommation augmentera. Ingérer de l'eau en même temps fera que l'on boit le vin pour son goût et non pour satisfaire la soif. Si l'absorption d'eau est élevée, le volume sanguin va augmenter un peu; de ce fait, le taux d'alcoolémie diminuera. L'alcool étant diurétique, un lendemain de soirée arrosée pourra être accompagné d'une sensation de sécheresse buccale liée à une hypovolémie. Une partie des symptômes de gueule de bois sont à mettre sur le compte de cet état hypovolémique (faible volume sanguin). Boire de l'eau en consommant de l'alcool prévient cet effet-là. «A chaque repas avec du vin, de l'eau», une forme de conseil de modération.

Dr Jean-Bernard Daeppen, PD, MER, chef du Centre de traitement en alcoologie, CHUV, Lausanne

La dose fait le poison, selon Paracelse (vers 1540).

Comment la connaître quand on s'apprête à boire du vin?

On peut sans doute admettre que, pour l'individu en bonne santé, une consommation modeste et occasionnelle, évitant les prises de risques aigus (conduite automobile, etc.), n'est pas encore de l'ordre du «poison». D'autant plus que d'éventuels bénéfices de santé ont été rapportés! Mais rappelons aussi que certains groupes courent des risques plus élevés (femmes enceintes, certains malades, notamment), et devraient être d'autant plus restrictifs.

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

A supposer que le seuil critique de 0,5‰ soit atteint, comment le savoir lorsqu'on était à jeun avant de boire, ou quand on mange en consommant du vin?

On ne peut pas connaître la dose individuelle, à moins de la mesurer. Le slogan de la campagne auprès de la population - «Un verre pas plus» - est une manière conservatrice de dire les choses. Dans le sens où, pour une femme de petit poids corporel, à jeun, un verre pourrait correspondre à

L'alcool en Suisse

Les 20% de la population sont abstinents. Chez ceux qui ne le sont pas, trois personnes sur quatre consomment avec un faible risque. La consommation sans risque n'existe pas, car l'alcool est un neurotoxique. Un usage chronique à risque et des ivresses ponctuelles présentent des dangers pour 18% des consommateurs d'alcool.

(Sources: Focus 26/2006 Lausanne; ispa)

Qu'aurait dit Bacchus à propos du 0,5‰ en exclusivité pour *Le Guillon*

Au risque de blasphémer son saint nom, je risque une hypothèse...

Quand j'ai donné aux mortels le vin et de l'ivresse, on voyageait à pied, à cheval ou en char... ça ne tuait pas grand monde. L'ivresse? Ceux qui s'y adonnent sans mesure ou qu'elle rend hargneux bafouent ma divinité. Sachez donc me faire honneur sans me faire horreur. L'ivresse, c'est la joie, l'amitié, c'est pour un moment la porte ouverte sur d'autres mondes. C'est un aperçu de l'immortalité; le comble serait qu'elle tue. Soyez ivres gaiement, et faites comme les Bacchantes et les Satyres de mon cortège: allez à pied!
Laurent Flutsch, directeur du Musée romain de Lausanne-Vidy.

A voir jusqu'au 29.10.2006: «La vigne et le vin dans l'Antiquité».

une alcoolémie de 0,5‰. Mais si vous prenez des personnes de poids moyen, deux verres de vin en mangeant génèrent en général des alcoolémies inférieures à 0,5‰. Plus les repas sont gras, plus l'effet de réduction de l'alcoolémie sera marqué. On connaît la recette de grand-mère: une cuillère d'huile avant les soirées arrosées!

Dr Jean-Bernard Daepfen.

Que représente le 0,5‰, un verre un seul, et on s'arrête là?

Le principal problème de la campagne d'information se situe dans son slogan réducteur. Je ne suis pas opposé à la baisse du 0,8 au 0,5. Mais, pour la grande majorité de la population, la consommation normale de vin - par exemple une bouteille pour deux repas de type gastronomique - reste compatible avec le 0,5‰.

Dr Jean-Charles Estoppey.

Boire du vin apporte du plaisir, facilite le contact, présente un intérêt à la fois culturel et social. Exact?

Oui, mais il faut dire ceci: le marché de l'alcool, en Suisse, représente neuf milliards de francs par année. Le coût de l'alcool en terme de santé publique, à savoir maladie, accidents liés à l'alcool, atteint trois milliards. Jusqu'à preuve du contraire, l'alcool rapporte plus qu'il ne coûte. Le marché de l'alcool dispose de moyens financiers bien plus importants que les sommes à disposition pour la prévention. La publicité en faveur de la consommation est beaucoup plus puissante que celle en sa défaveur.

veur. Si la population était réellement bien informée au sujet de l'alcool, et non baignée dans des images positives élaborées par la publicité sur l'alcool, peut-être que la consommation serait moins importante parce que la population consommerait de manière un peu plus responsable.
Dr Jean-Bernard Daepfen.

On a pu entendre à la télévision (TSR 1, 17.05.05) que l'alcool est un vecteur de goût, comme le gras et le sucré. S'en priver entraîne-t-il l'absence de plaisir gustatif?

Le vin fait partie de la gastronomie. Des récepteurs gustatifs - au sucré, à l'amer, à l'astringent, etc. - se trouvent sur la langue, mais il n'existe aucun récepteur gustatif spécifique à l'alcool.

Dr Jean-Bernard Daepfen.

La formation des médecins

Il nous apparaît utile d'ajouter un élément complémentaire aux questions-réponses. En effet, le débat public autour du 0,5‰ a conduit des consommateurs à s'interroger sur la formation du corps médical dans le domaine de l'alcool. Ndr

Une brève enquête

... de l'auteur montre que, dès la première édition (1992, Lausanne) du cours de formation continue universitaire préparant au certificat de nutrition

Des accélérateurs d'absorption

La vitesse d'absorption de l'alcool par l'organisme influence le pic d'alcoolémie. Parmi les facteurs accélérant l'absorption figurent l'estomac vide, l'alcool peu concentré, le type de boissons (chaudes, sucrées, gazeuses), un tonus sympathique élevé (stress).

(Source: Vademecum d'alcoologie, Dr J.B. Daepfen, éd. Médecine et Hygiène 2003)

humaine les médecins, pharmaciens, biologistes et autres professionnels de la santé, l'alcool figurait au programme. Cette matière n'a pas cessé d'être enseignée. Dans la 8^e édition (2005-2006) du cours, «nutrition et alcool» apparaît dans le module *Facteurs de protection et facteurs de risques*. Cette branche, comme les autres, a été donnée en avril 2006 à l'Institut de physiologie du département du même nom, rattaché à la faculté de biologie et de médecine de l'UniL. Organisé par le Dr Yves Schutz, ce cours a été suivi par une trentaine de personnes, principalement de Suisse romande et du Tessin. Le fait que l'alcool soit présent dans la formation en nutrition humaine, comme le sont le cancer, l'hypertension, l'ostéoporose, l'athérosclérose, les allergies alimentaires, la diète méditerranéenne et les OGM, atteste l'intérêt qui est le sien.

Dans le 5^e Rapport

... sur la nutrition en Suisse 2005 (édition OFSP), les auteurs d'une contribution estiment, dans leurs conclusions, que «les intervenants médicaux et sociaux au sens le plus large doivent être mieux formés en alcoologie, que ce soit dans leur cursus de base ou lors de perfectionnements professionnels, afin de pouvoir appliquer les approches thérapeutiques les plus efficaces en matière de repérage précoce des problèmes et de leur résolution. Chaque professionnel de ces domaines devrait avoir reçu une formation de base en alcoologie, car tous sont confrontés de près ou de loin à des patients, clients ou usagers concernés. Ce n'est qu'à cette condition que la multidisciplinarité, qui est le propre de l'alcoologie, pourra réellement porter ses fruits». (v. *Habitudes de consommation d'alcool en Suisse: état des lieux*

5^e Rapport sur la nutrition en Suisse

Tous les sept ans, l'Office fédéral de la santé publique édite un rapport sur la nutrition. Le 5^e a été publié en décembre 2005. L'une des 72 contributions signale⁽¹⁾ que «La mise en valeur des produits de consommation, dont le vin, vient nettement en tête des domaines traités par les quotidiens de Suisse romande. Le groupe alcool, alcoolisme, prévention figure en 5^e position sur les 23 retenues dans l'analyse effectuée pour le 5^e Rapport. La répartition par produits montre que le vin (22% du total des textes) occupe le premier rang; l'alcool et boissons associées (15,2%) se placent au 2^e rang. Durant la même période, le quotidien français *Le Monde* a traité principalement du vin (38%).»

Une contribution a pour thème les *Habitudes de consommation d'alcool en Suisse: état des lieux et enjeux*⁽²⁾. On y lit, notamment, qu'un verre de bière fournit env. 145 kcal, un verre de vin env. 70 kcal, une bouteille (275 ml) d'alcoolops 228 kcal environ. Des données ont trait à la consommation à risque. Le texte comprend également plusieurs recommandations; parmi elles, l'introduction dans la législation suisse de la tolérance zéro pour le permis à l'essai.

⁽¹⁾ *L'information de la population en Suisse romande: sources, attentes, offre, actions*. Ph. Golay, coll. N. Mégroz, M. Rupp. 5^e Rapport sur la nutrition en Suisse, décembre 2005, éd. OFSP.

⁽²⁾ par Michel Graf et prof. Roger Darioli.

et enjeux, par Michel Graf et prof. Roger Darioli).

Enfin, au 34^e MEDEC,

... nom auquel on ajoutera *ine* pour comprendre qu'il s'agit du plus grand congrès francophone de médecin générale, tenu en mars 2006 à Paris, la consommation d'alcool a été analysée lors de la journée de gynécologie. Les médecins ont appris ou redécouvert dans le session sur le suivi de grossesse et la prévention des embryotoxicités (alcool, tabac...), que chez la femme enceinte l'alcool est tératogène; le seuil inférieur du risque n'est pas défini. Les effets de l'alcool sur le fœtus sont démontrés pour une consommation régulière de 20 g (par ex. vin: 2 ballons = 2 unités d'alcool) par jour; pour une consom-

mation excessive occasionnelle; pour une cuite (5 verres de vin = 50 g d'alcool). Cela vaut également pour des unités dans la bière et autres boissons alcoolisées. Dans ses conclusions, le Dr Sophie Hilaire (Hôpital Foch, Suresnes), a rappelé que les femmes enceintes ou qui pourraient le devenir devraient choisir de s'abstenir de consommer des boissons alcoolisées. Une information sur la toxicité - en particulier durant la grossesse - serait utile dans les écoles, les médias et sur les bouteilles. Enfin, selon la conférencière, des messages positifs et ne pas culpabiliser s'imposent. ■

Suite dans les prochains numéros



Photos: Philippe Dutoit

Lavaux s'offre un affer simple pour la gloire

par Alexandre Truffer

Les Missions jésuites d'Amérique du Sud, la Grande Muraille, Samarkand, l'Alhambra de Grenade et le Taj Mahal possèdent un point commun. Toutes ces merveilles sont recensées au patrimoine mondial de l'Unesco. L'été prochain, ces prestigieuses icônes de la civilisation humaine seront rejointes par un vignoble vaudois. C'est du moins ce qu'espère chacun des acteurs ayant participé à l'élaboration de la candidature de Lavaux.

Comme le confie Jean-Pierre Dresco, ancien architecte cantonal et coordinateur du projet, échafauder le dossier de participation n'a pas été une mince affaire. Aussi étrange que cela puisse paraître, on ne recense aucune publication donnant une vision globale de la région. De même, certaines sources que l'on croyait facile à consulter n'existaient tout simplement

pas. Il a ainsi fallu dessiner la première carte des appellations. Les délimitations de celles-ci étaient bien inscrites dans les législations communales, mais n'avaient jamais été transcrites sur un plan.

Un parcours du combattant

Pour remédier à ces lacunes, le document destiné à l'Unesco a été construit sur un modèle

encyclopédique. Ce qui signifie qu'un expert différent a étudié chaque aspect particulier. Le choix de spécialistes, souvent venus du milieu académique, assure que les contributions soient de qualité. Il fait également du rapport final, intitulé *Lavaux vignoble en terrasses face au lac et aux Alpes*, la synthèse la plus aboutie rédigée sur la région.

Soif de...

“Après la multitude d’efforts entrepris pour protéger la région, un classement au patrimoine mondial représenterait une reconnaissance internationale aussi bienvenue que méritée.”

Bernard Bovy, vigneron et syndic de Chexbres

feux. Le comité d’organisation disposait donc de neuf mois pour terminer une tâche apparemment insurmontable. Mettant les bouchées doubles, les responsables du projet ont pourtant réussi à déposer le dossier de candidature en no-

défauts du projet. Une fois les améliorations finales effectuées, le dossier passera son ultime examen devant le jury de l’Unesco. Celui-ci rendra son verdict en juillet 2007.

Si tous s’accordent à louer la qualité du dossier, bien ficelé et très complet, les responsables se gardent de toute euphorie. Comme le souligne Jean-Pierre Dresco, l’étiquette de bon élève ne correspond pas à un certificat de passage. Le principal écueil pourrait venir de la «stratégie globale» de l’organisation onusienne, qui tend à favoriser les demandes de pays peu représentés dans sa classification actuelle ou n’ayant pas les moyens de protéger leur patrimoine. Dans cette perspective, Lavaux, qui doit détenir le record du monde de protections en tous genres, a quelques soucis à se faire.

Préserver sans fossiliser

En attendant la décision de l’Unesco, prenons connaissance des éléments principaux de la candidature. Lavaux s’y présente comme un paysage culturel, c’est-à-dire un ensemble, modelé par de multiples facteurs, dont l’association complexe converge vers une harmonie qui s’affirme au premier regard. La région justifie sa postulation en définissant cinq caractéristiques qui plaident pour le caractère exceptionnel de son vignoble: les panoramas extraordinaires

“Si, au vu de la qualité du dossier, on peut être optimiste en ce qui concerne le classement, le principal défi résidera dans la capacité des communes à ne pas dévier du plan de gestion, une condition indispensable pour demeurer inscrit au patrimoine mondial.”

Sabine Carruzzo, conservatrice de la Confrérie des vignerons de Vevey



L’architecture préservée du village de Saint-Saphorin constitue l’un des éléments déterminants du paysage viticole de Lavaux.

Outre les difficultés inhérentes à l’élaboration d’un ouvrage pluridisciplinaire, il a fallu compter avec des délais plus courts que prévus. En effet, une inscription au patrimoine mondial représente un parcours du combattant jalonné de sélections. La première s’effectue au niveau national, puisque chaque pays est responsable de choisir une liste réduite de postulants. En 2003, ce sont donc quelque 25 sites candidats que Berne a auditionnés. Beaucoup d’appelés, mais peu d’élus, vu que, un an plus tard, la Confédération n’a retenu que cinq projets. Parmi eux, le concept élaboré par une petite équipe d’amoureux du vignoble aux trois soleils. Seul bémol, Lavaux héritait du douteux honneur d’ouvrir les

vembre 2005. Ce document de 250 pages comporte une description du bien à protéger, une justification de la demande d’inscription et un plan de gestion et de protection du site. Les instances de l’organisation internationale ont déclaré en début d’année que la publication rendue par les Vaudois se révélait conforme aux impératifs administratifs. Ce satisfecit n’a cependant qu’une valeur très relative. Le chemin à parcourir reste encore long, étant donné que, en juillet 2006, un panel d’experts viendra visiter Lavaux afin de constater de visu le caractère exceptionnel du site. Un rapport préliminaire contenant leurs conclusions permettra au comité d’organisation de corriger les éventuels

combinant Alpes et lac; l'aspect cohérent et protégé du site, dû à la monoculture de la vigne et à la délimitation claire du territoire; les terrasses viticoles résultant de l'adaptation parfaite de l'homme aux conditions naturelles difficiles; les bourgs historiques protégés qui forment un ensemble avec les terrasses des vignes; et, enfin, la viticulture dont la longue tradition demeure bien vivante et ne montre aucun signe de déclin.

Tout esprit un peu observateur pourra objecter que ces critères s'appliquent pour le cœur de Lavaux mais que, dans sa périphérie, la situation paraît un peu moins idyllique. Sans compter la ville de Vevey que l'on ne peut guère considérer comme une bourgade protégée. Afin d'intégrer cette réalité, le dossier de candidature définit deux objets distincts. Il délimite une zone centrale de 898 ha composée aux deux tiers de vignes, qui constitue l'objet inscrit à proprement parler. Le reste de la



région forme une zone tampon s'étendant sur plus de 1300 ha de paysages non viticoles ou urbanisés.

Préservation ne signifie pas fossilisation. Le bien protégé n'a pas pour vocation de devenir un musée en plein air. Le dossier inclut donc un plan de gestion à long terme. Il doit permettre au site de vivre et de se développer, tout en empêchant les bouleversements qui pourraient porter atteinte à sa qualité de paysage culturel homogène. L'élaboration de cette politique de développement doux dépend d'une commission qui regroupe des représentants des onze communes concernées. Cet organisme s'appuie sur quatre groupes de travail affectés aux domaines suivants: aménagement du territoire, économie, tourisme, recherche et culture. Leurs travaux, fondés sur une collaboration étroite avec les acteurs locaux, devraient permettre dans un premier temps à Lavaux d'entrer dans le club très fermé des sites distingués par l'Unesco. Par la suite, ils ont pour mission d'assurer la pérennité du plus beau vignoble helvétique, pour que ses vignes en terrasses ne cessent d'émerveiller les générations futures. ■

Vignobles inscrits à l'Unesco

La liste officielle du patrimoine mondial de l'Unesco comprend à l'heure actuelle plus de 800 biens culturels ou naturels possédant une valeur universelle exceptionnelle. En leur sein, on trouve déjà quelques régions viticoles. Saint-Emilion a ouvert la voie. L'appellation bordelaise bénéficie du prestigieux label depuis 1999. Dans la brèche se sont engouffrés la haute vallée du Douro, qui produit le porto, la région hongroise de Tokaj, l'île volcanique portugaise de Pico, la province côtière italienne des Cinque Terre et le vignoble autrichien de Wachau. Lavaux n'est pas le seul à vouloir rejoindre ce prestigieux aréopage. Parmi les intéressés, on trouve la Champagne, la Côte-d'Or ou encore le Stellenbosch d'Afrique du Sud.

“Le classement mettrait la région au niveau de Saint-Emilion, du Douro, du Tokaj et des Cinque Terre. Faire partie de cette prestigieuse élite apporterait une indéniable notoriété au vignoble de Lavaux et rejaillirait sur toute la viticulture helvétique.”

Harry John, directeur de l'Office du tourisme de Montreux – Vevey



Veni, Vidy, Merci...

par Alexandre Truffer

Jusqu'à la fin du mois d'octobre, Bacchus fait les honneurs de son domaine. Paresseux comme un dieu et beau comme un loir, le céleste buveur a délégué les opérations de relations publiques à un Silène indigène, Laurent Flutsch (en bas). Ce messager, qui arbore aussi la casquette de directeur du Musée romain de Vidy, nous livre quelques secrets sur le vin antique dans le cadre d'une exposition.

Le mortel en quête d'initiation aux mystères œnologiques y découvre pêle-mêle que: boire du vin pur mène à la folie, presser le raisin était dans l'Antiquité une activité à haut risque,

Photos: Philippe Dutoit



trafiquer ses vins pour les vieillir artificiellement était une pratique courante chez certains vignerons marseillais. Il apprend aussi que, sans être le nerf de la guerre, le vin en était parfois la cause. Ayant à l'époque l'importance économique que possède le pétrole aujourd'hui, le fruit de la vigne et du travail des hommes aurait motivé les options militaires de Jules César durant la guerre des Gaules. En effet, le grand général n'engageait les hostilités que contre les peuplades celtes refusant l'ouverture de leurs marchés aux marchands romains.

Lorsque le fracas des armes s'apaise, le visiteur se rend compte qu'une autre musique emplit l'Empire pacifié, celle du vin qui coule à flots de Grande-Bretagne jusqu'à Gibraltar. En bruit de fond, il distingue le claquement des voiles poussant les lourds navires chargés d'amphores. Plus audible encore, le martèlement des chariots qui convoient le précieux liquide dans des recoins inaccessibles par les routes navigables. Parfois, ce rythme lancinant s'interrompt pour laisser place aux éclats d'une bacchanale.

Afin d'illustrer son propos, Laurent Flutsch a déniché quelques pièces archéologiques rares. A côté des amphores, des statues de bronze, des mosaïques et des bas-reliefs, trônent des vestiges beaucoup plus inhabituels. En admirant une délicate grappe en verre (en haut), le spectateur ébloui se demande comment elle a pu traverser sans encombre les deux derniers millénaires. De même pour le vin récupéré dans une épave en Méditerranée. Elaboré au



1^{er} siècle avant notre ère, il peut revendiquer sans problème le titre de plus vieux cru du monde. Ni Bacchus, ni son disciple lausannois ne vous laisseront tremper les lèvres dans cette précieuse fiole. En revanche, ils se feront une joie de vous offrir un, deux et même trois godets de vin préparé à la manière antique. La dégustation commence par un *muslum*, un blanc aromatisé avec du miel et une cinquantaine d'épices. Il se poursuit avec le *turriculae*, élevé sous voile. Le doigt de *carenum*, un vin liquoreux transmis grâce aux écrits du poète Palladius, met un terme à ce magnifique voyage dans le temps. A visiter sans modération... ■

Informations utiles:

Merci Bacchus,
Musée romain
de Lausanne-Vidy
Ch. du Bois-de-Vaux 24
1007 Lausanne
Jusqu'au 29 octobre 2006
Ouvert du mardi au
dimanche de 11 h à 18 h.
Fermé le lundi.

La recette de nos Ambassadeurs



Brigitte et Yannick Leprovost sont installés depuis seize ans à Villette, dans le restaurant qui porte le nom de ce charmant village de Lavaux, et ce après avoir œuvré d'abord



à l'Hostellerie du Château, à Rolle, puis au Café-Restaurant de la Banque, à Nyon. Alors que Yannick est originaire de la baie du Mont-Saint-Michel, Brigitte est zurichoise, «de la ville, même si je suis vaudoise de cœur!», précise-t-elle. Les Leprovost sont des *Ambassadeurs des vins vaudois* convaincus et actifs, très bien intégrés dans leur village. Madame est d'ailleurs présidente du Conseil communal. C'est ce qui explique leur goût pour les crus de la région qu'ils marient avec élégance aux mets de leur carte où le poisson domine. En réminiscence de la Bretagne, la patrie de Yannick?



Restaurant Le Vilette
Yannick et Brigitte Leprovost
Route de Lausanne 199
1096 Villette (en Lavaux)
Tél. 021 799 21 83

Filets d'omble cuits à la peau aux écrevisses et brocolis

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 4 filets d'omble
- 120 g d'écrevisses cuites au naturel
- 4 brocolis
- 1 dl de fumet de poisson
- 0,5 dl de vin blanc
- 1 dl de crème à 35%
- 1 échalote hachée
- beurre d'écrevisse
- beurre
- ail des ours (en saison), ciboulette ou basilic

Préparation

- ébarber les filets et enlever les arêtes avec une pince,
- cuire les brocolis, tout en les gardant croquants; conserver les fleurs et couper le reste en petits dés, puis tenir au chaud.

La sauce aux écrevisses

- faire fondre l'échalote hachée (sans coloration) avec du beurre,
- ajouter le vin blanc, le fumet de poisson et laisser réduire de moitié,
- ajouter alors la crème et le beurre d'écrevisses et laisser cuire la sauce encore un peu,
- quand la sauce a la bonne consistance, retirer la casserole du feu et ajouter les écrevisses juste pour les mettre à température.



Les filets d'omble

- entailler légèrement la peau au couteau pour laisser pénétrer la chaleur,
- dans une poêle antiadhésive mettre un peu de beurre et cuire les filets côté peau 1 min environ sans les retourner, puis les réserver au chaud.

Finition

- poser les dés de brocolis dans des assiettes chaudes,
- napper avec la sauce et les écrevisses,
- poser un filet d'omble coupé en deux par-dessus et, selon la saison ou votre goût, parsemer d'ail des ours, de ciboulette ou de basilic haché,
- garnir le plat avec les fleurs de brocolis.

Vins conseillés

- **Villette, Vase N° 10 2004, Henri & Vincent Chollet, Aran**
Ce chasselas à fermentation unique se marie à merveille avec un poisson en sauce.
- **Villette Les Chenalettes 2005, Bernard Gorjat, Villette**
Ce vin friand plaira aux amateurs de chasselas classique.
- **Chardonnay d'Epesses La Catalaire 2003, Ponnaz & Fils, Cully**
Le fruité et la plénitude du chardonnay enchante le palais et le met en harmonie avec ce plat.

La carafe, c'est l'écrin de vos vins!

par Philippe Margot*

Tout le monde le sait, une carafe sert à décanter les vieux vins rouges. Et pourtant, les dégustations comparatives le prouvent: *la carafe préfère les rouges jeunes, les grands blancs secs jeunes, les liquoreux.*

Elle doit être en verre transparent non teinté, pour mettre la robe du vin pleinement en valeur. Pour remplir ses diverses fonctions, selon le but recherché avec une bouteille de 75 cl, la carafe doit avoir des volumes différents: 75 – 100 cl pour décanter, dans le sens d'éliminer les dépôts indésirables, et 100 – 150 cl pour aérer le vin (oxygénation). Pour favoriser l'oxygénation, on donnera la préférence aux formes larges qui augmentent la surface du liquide en contact avec l'air. Son goulot doit être assez évasé pour faciliter la chute du vin à distance. Il ne faut pas utiliser le terme «décanter» de manière abusive. Son sens se confond avec la filtration d'un dépôt. Pour des vins blancs et liquoreux qui ne présentent pas de dépôt, l'action de chuter le vin dans une carafe pour l'aérer, l'oxygéner, se fait de manière relativement brusque. Il faut utiliser le mot «carafer». Inversement, la dé-



Vient de sortir OVARIUS®, la carafe révélatrice de l'énergie du vin qui, en quelques minutes, parvient à rendre le vin plus expressif, plus souple, plus rond, plus ouvert. Pour en savoir plus: www.cepdivin.org/articles/phmargot012.html



Photo: CREATim Photographie

cantation d'un vin rouge avec dépôt s'exécute de manière lente et continue, sans agitation du liquide, avec une source de lumière à l'opposé du col de la carafe, permettant de cesser l'opération au premier passage des particules à écarter.

N. B.: Les vins très âgés sur le déclin ne supporteront pas le passage en carafe. Il vaut mieux les décanter directement dans les verres.

Remplir les verres au moyen de la carafe n'est pas toujours aisé. Il faut en tenir compte lors de l'achat des carafes et ne pas les choisir trop lourdes. Rappelons que le centre de gravité placé à l'opposé du poignet oblige à effectuer un gros effort au moment délicat du remplissage des verres. La carafe de forme «canard» avec sa poignée sur le dessus permet un service aisé du vin. C'est certainement celle qui a le centre de gravité le mieux situé sous la poignée pour permettre un remplissage des verres sans effort et avec précision.

La toilette de la carafe

Sitôt après l'usage, la carafe doit être abondamment rincée à l'eau douce, sans lessive ni autre détergent qui laisserait des traces malodorantes et des dépôts savonneux. La perfection, alliée à un grand raffinement, consiste à effectuer le dernier rinçage à l'eau douce (filtrée, sans calcaire) pour éviter des taches sur le verre. La carafe sera ensuite soigneusement égouttée en position verticale renversée, de préférence sur un «égouttoir à carafe» à pied lesté. C'est le seul moyen pour éviter les taches d'eau et la formation de calcaire qui ne sont pas compatibles avec une carafe soignée. Il vaut vraiment la peine de faire l'acquisition d'un véritable égouttoir. Combien a-t-on brisé de belles carafes en les plaçant, par exemple, d'une manière peu stable sur le sommet d'un radiateur! Demandez notre recette pour un complet détartrage intérieur de vos carafes. ■

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

Soif de...

En urac

Alexandre Truffer (AT); Pierre Thomas (PTs); Françoise Zimmerli (FZi)

Millésime, 5 ans déjà!

Beaucoup d'émotion et un soleil radieux, les 21 et 22 avril 2006, pour célébrer le 5^e anniversaire de cette grande aventure qui fait entrer la vigne, les vins et les vigneronns vaudois en plein cœur de la capitale vaudoise (1). En des temps où il n'y a plus guère de certitudes, l'Office des vins

vaudois se devait de témoigner du lien qui existe, depuis près de 1000 ans, entre les habitants de ce canton et les vins qu'il produit, mais surtout de le vivifier, de le magnifier et de le rendre accessible au plus grand nombre. C'est ainsi qu'est née en 2002, *Millésime, la fête des vins vaudois* (2). Cette véritable vitrine de notre savoir-faire vitivinicole jouit d'année en année de multiples partenariats, dont le principal est, bien sûr, celui des appellations vaudoises et de leurs crus. L'Association des boulangers-pâtisseries vaudois, quant à elle, nous accompagne fidèlement depuis la création de notre manifestation, alors



que les Saveurs du Jura vaudois ont assuré la présence des produits fromagers et du terroir cette année. En qualité de partenaire média, le quotidien *24 heures* nous suit depuis cinq ans, *Radio FM* depuis deux. Mais la fête n'aurait pas été si belle sans les nombreuses animations qui ont ponctué ces deux jours: Magic Maquille, le clown Macaroni et des ballons pour les enfants; l'orchestre Jazz Time et les balades des Gais Compagnons de la Confrérie du Guillon pour les nombreux visiteurs adultes. (FZi)

1
Photos: Philippe Dutoit



Joutes golfigues

Le 29 mai dernier, l'OVV convoitait une soixantaine de restaurateurs et hôteliers suisses sur les magnifiques fairways du Golf Club de Payerne pour participer au premier Challenge de l'Office des vins vaudois, le *Tee d'argent*. Malgré un temps incertain, les invités ont profité pleinement de l'aubaine, soit en participant au tournoi lui-même (3), soit en profitant d'une initiation à ce sport offerte aux débutants. Marquée

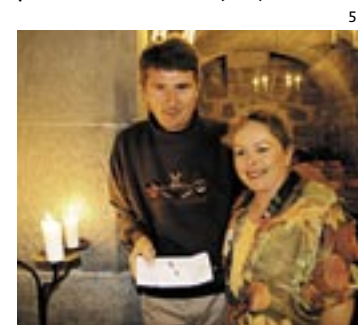
par de nombreuses dégustations proposées par trois membres de la Fédération des caves viticoles vaudoises – FCVV (La Cave Vevey-Montreux, l'Association viticole de Lutry et les Caves Cidis), cette journée s'est terminée par la remise des prix – des caisses *Harmonie des vins vaudois* pour les cinq premières équipes en net et les trois premières en brut – et du *Tee d'argent*. C'est Catherine Öqvist, de Lutry, (5) qui a remporté ce dernier avec un plaisir évident. Robert Crüll (5), le sémillant directeur de l'OVV, a choisi également cet événement exceptionnel pour remettre la plaque de nouvel Ambassadeur des vins vaudois

3



à Hansueli et Barbara Zuber-Rey (4, à g.), du Restaurant Zur Mühle, à Oberentfelden. Les accents entraînants d'un orchestre de jazz ont animé la fin de la manifestation. A l'an prochain pour la 2^e édition! (FZi)

4
Photos: Golf Club de Payerne



Tendance 9

Des vins dans l'air du temps à déguster l'esprit libre

Une petite soif après le cinéma, un repas sushis entre amis, un petit verre dans un bar branché? Tendance 9 est au rendez-vous. Voilà la boisson idéale pour se requinquer sans avoir la tête comme une pastèque! Pétillant, un brin affriolant, voire sexy, riche en arômes et rond dans ses saveurs, Tendance 9 a vraiment tout pour plaire en vins du soir, à déguster en «happy hours» ou plus tard dans la nuit. Ils s'agrémentent à merveille d'appetizers ou de tapas et autorisent les amateurs à prolonger la soirée l'esprit libre.



La nouveauté qui fait débat cet été dans le petit monde viticole vaudois se nomme *Tendance 9*. Sous cette dénomination coexistent deux versions d'un vin à faible teneur en alcool, élaboré par la Cave de Jolimont. La première est un blanc composé à 80% de rieslingxylvaner et de 20% de pinot blanc. La seconde contient exclusivement du gamay vinifié en rosé. Issus de vendanges précoces leur assurant une légère note acidulée,

les raisins ont subi une fermentation très surveillée à basse température afin de préserver les arômes. Lorsque le pourcentage alcoolique voulu, soit 9% vol. d'alcool, a été atteint, la fermentation est bloquée par un passage au froid.

Le vin obtenu se veut facile à boire, convivial, en accord avec les codes de la vie actuelle et tient compte des nouvelles normes en matière de circulation routière. La partie la plus importante de la réflexion autour de ce produit a concerné sa promotion. Forme de la bouteille,

choix des couleurs, mise en place d'un site internet, tout a été longuement mûri pour donner l'image d'un produit moderne.

Afin de faire connaître ces nouveaux vins aux publics concernés, un *Tendance 9 on tour* a été organisé. Un bus londonien à deux étages a relié quelques villes helvétiques pour présenter la dernière réalisation de la Cave de Jolimont. Destiné à conquérir de nouveaux marchés, le convoi a sillonné la Suisse alémanique, avec quelques escales en Suisse romande. (AT/FZi)



Tendance 9 blanc 2005

Robe jaune pâle lumineuse, bouquet fruité, floral aux notes muscatées. En bouche, vin frais, souple, équilibré. La finale est tout en rondeur avec une note légèrement acidulée. L'ensemble est en parfaite harmonie.

Mariage: apéritif, tapas, cuisine asiatique, gâteau au chocolat
Service: 6°C à l'apéritif; 10-12°C avec les plats.

Tendance 9 rosé 2005

Robe rose intense, bouquet fruité, floral aux notes de jasmin et de mandarine. En bouche, attaque douce et fraîche, vin souple et rond à la finale légèrement acidulée.

Mariage: apéritif, tapas, riz casimir, salade de fruits.
Service: 6°C à l'apéritif; 10-12°C avec les plats.

Tous les points de vente sont accessibles sur le site www.tendance9.com

Les Mardis de la presse de l'OVV

De mois en mois, l'Office des vins vaudois invite la presse à découvrir les nombreuses initiatives prises dans le vignoble vaudois pour faire valoir les atouts de nos vins. Voici les thèmes qui ont été abordés avec les journalistes entre mars et juillet 2006.



Chardonne prend de la bouteille

L'histoire de *La Chardonne*, présentée en primeur le 7 mars au Mont-Pèlerin, débute à Expovina lorsque Alain Neyroud gagne le Prix Vetropack 2003 pour son pinot noir Au coin des serpents. Cette récompense, offerte par l'entreprise de Saint-Prex, consiste en une bouteille originale dont tous les coûts de conception – estimés entre 20 000 fr. et 30 000 fr. – sont couverts par la verrerie.

Le lauréat a décidé de faire cadeau de ce flacon aux vignerons de Chardonne pour que ceux-ci puissent y embouteiller leurs meilleures spécialités. Toutefois, seuls pourront prétendre à cet habillage les crus de l'appellation respectant une charte de qualité qui impose une culture respectueuse de l'environnement, une production limitée, une commercialisation tardive ainsi que l'agrément d'une commission de dégustation. De couleur vert olive, *La Chardonne* (6) a été dessinée par Jean-Franck Aspel en suivant un cahier des charges présenté par les encaveurs. Il lui a fallu concevoir un produit moderne quoique inspiré de la traditionnelle bouteille vaudoise. Le résultat, orné du soleil de Chardonne, sera visible dès septembre, date de la mise en vente des blancs ayant répondu aux exigences de la charte de qualité. (AT)

L'AVL, cent ans et un savoir-faire créatif

Le 4 avril, l'Association viticole de Lutry dévoilait à la presse son centième millésime, vinifié par Laurence Keller. C'était, pour cette petite structure, l'occasion de présenter l'habillage flambant neuf de ses flacons. Les lignes, pures et synthétiques de cet habillage, déclinent en trois gammes (7). On les doit à Oscar Ribes, un graphiste catalan installé dans la région, dont la plus célèbre

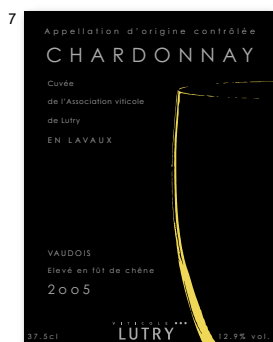
réalisation navigue sur les eaux de la Méditerranée à la conquête d'une deuxième Coupe de l'America.

S'offrir les services du concepteur de l'identité visuelle d'Alinghi ne suffit toutefois pas à se maintenir à flot dans un marché viticole très concurrentiel. Les associés – au nombre d'une septantaine –, qui possèdent des vignes sans la travailler eux-mêmes, l'ont compris depuis longtemps. Dès les années 60, ils ont entrepris d'enrichir l'encépagement avec du plant du Rhin, du gamay, du pinot noir et du rieslingxylvaner. Il faut ensuite attendre la crise des années 90 pour que de nouvelles variétés, telles que le gamaret et le viognier, fassent leur apparition. L'arrivée des cépages coïncide avec l'apparition de vins d'assemblage dont le succès est immédiat. La cave présente aujourd'hui une vingtaine de produits différents qui devraient permettre à la Viticole d'envisager sereinement les défis du siècle à venir. (AT)



S'instruire en se baladant dans le Vully vaudois

Le 2 mai à Vallamand-Dessous, les journalistes empruntaient pour la première fois le *Chemin Chasselas*, avant que la *Balade gourmande du Vully* ne le fasse le 16 juillet. Ce nouveau sentier viticole prolonge le tracé Pinot noir préexistant, pendant de celui qui s'étendait dans le Vully fribourgeois.



9

Photo: Didier-Michel

Inauguré lors de Vullyssima, également en mai, il offre aux promeneurs des panoramas exceptionnels sur le lac de Morat et les sommets alpins. Traversant les villages de Constantine, Montmagny, Bellerive, Cotterd et Salavaux, la boucle récemment terminée serpente sur près de 5 km à travers les parcelles enherbées du Vully vaudois. Le parcours est constellé d'informations didactiques (8) qui présentent aussi bien la faune nichant dans les ceps que les travaux de saison. La commission touristique de l'Association régionale d'Avenches (ARA), qui a supervisé le projet, n'a pas oublié les plus jeunes. En effet, des panneaux jouxtant ceux destinés aux adultes dévoilent, de manière simple et engageante, les mystères de la vigne aux plus petits. Très appréciée des familles ainsi que des élèves des écoles – l'ARA a pensé au corps enseignant toujours en quête d'une idée pour une course d'école éducative –, cette initiative prouve que l'éducation au monde du vin peut commencer intelligemment très tôt...(AT)



Outre les produits du terroir et les visites de cave, les visiteurs pouvaient rencontrer Didier-Michel, un artiste qui transcrit en couleurs et en formes les propriétés organoleptiques des vins qu'il déguste. Ce chromaticien, comme il se définit lui-même, a déterminé une couleur particulière pour plus de 700 saveurs. A l'aide de cette palette, il réalise une empreinte visuelle qu'il transpose ensuite sur un support de liège pour créer une œuvre en trois dimensions unique (9), reflétant la personnalité du vin. C'est ainsi qu'il a réalisé quatre sculptures inspirées par quatre grands crus *Clos, Domaines & Châteaux*. (AT)

sur un public jeune. Pour ce faire et sous l'impulsion de Pierre-André Gallay (10, à dr., avec R. Crüll et P. Duffard-MAD), elle a conclu un partenariat avec le groupe qui contrôle le MAD et l'Amnésia à Lausanne. L'entrée des crus de l'appellation ne se fera pas directement dans les discothèques, mais par l'intermédiaire des annexes plus cosy de ces boîtes de nuit que sont le King Size Pub au Flon et le Robinson de Vidy.

Commencée en mai, l'opération cherche à établir un lien direct entre le vigneron et le consommateur. Ainsi, chaque vendredi, un producteur différent présente ses vins de 16 h à 20 h. L'action qui a lieu actuellement au bord du lac se déplacera au King Size Pub dès que les conditions météorologiques décourageront les plagistes du Robinson.

Ces présentations hebdomadaires serviront aussi à la diffusion du *Pass convivial* (11), livret de promotion présentant les caves de l'Association Mont-sur-Rolle Promotion et véritable code d'accès au monde du vin. Le *Pass convivial* sert à ses détenteurs à la fois de plan, d'aide-mémoire et d'invitation. Il a pour vocation de transformer le dégustateur occasionnel rencontré à Lausanne en amateur éclairé et, bien sûr, adepte fervent du terroir montois. (AT)



CDC, le vin en couleur et en formes

Le 6 juin, *Clos, Domaines & Châteaux*, qui regroupe quelques-uns des plus beaux domaines vaudois, a présenté un premier bilan après deux ans d'existence. La banderole rouge-argent «CD&C» a ainsi orné 1750 000 bouteilles regroupant plus de 60 vins différents. L'exigence de qualité a été confirmée par les brillants résultats obtenus lors de concours viticoles. La moisson de médailles devrait se poursuivre puisque le millésime 2005 est, selon les mots d'Armand Dufour, président de l'association, la quintessence de l'excellence. Afin de faire découvrir ces crus d'exception, une dégustation publique a eu lieu le 10 juin au Château de Châtagneréaz.

Les vins montois s'invitent dans des lieux branchés

Le 4 juillet, l'Association Mont-sur-Rolle Promotion qui regroupe treize vignerons de la commune, proposait le nouvel axe de sa campagne 2006 ciblée



Photo: Philippe Margot

10

11

Nouveau succès pour Arte Vitis à Paléo

Enfin, le 18 juillet, pour la dernière conférence de presse du semestre, l'OVV donnait la parole au groupe Arte Vitis (12) présent, comme l'an dernier et dans la même formule, sur le site de l'Asse. Leur stand se voulait un lieu de détente où les festivaliers pouvaient se «poser» entre deux concerts. Chaque soir, deux vigneron accueillaient les visiteurs. La carte des vins se composaient de 7 vins blancs, 2 rosés, 5 rouges et 1 liquoreux, tous servis dans de vrais verres de gastronomie.

12



Photo: Studio Curchod

Une assiette de «Vaudoiseries», élaborées par Claude Joseph et joliment présentées, pouvait accompagner le choix de chacun. Hétéroclite et curieux, à la recherche d'expériences nouvelles,

le public a plébiscité une nouvelle fois le stand Arte Vitis. Cette dynamique du succès est bien la preuve que des vins haut de gamme, servis dans de beaux verres, ont leur place à Paléo. (FZi)

Promotion ciblée pour nos vins



Photos: Philippe Dutoit

Près de 80 négociants venus des quatre coins de la Suisse ont pu découvrir, le 8 mai dernier, une large sélection de vins de La Côte, lors d'une escapade d'une journée entre Morges et Nyon. Cette initiative de l'Office des Vins Vaudois était le premier volet d'un concept de promotion de proximité qui va durer quatre ans, chaque millésime étant consacré à une région de production vaudoise

différente. Sur un marché où la concurrence des vins étrangers sévit, cette opération a pour but de dynamiser les ventes et de rehausser l'image des crus des régions viticoles vaudoises, en l'occurrence celle de La Côte. Bilan positif pour cette première expérience, même si Robert Crüll, directeur de l'OVV, imagine de faire mieux encore l'année prochaine à Lavaux. La journée a débuté au château de Vufflens (13) pour une dégustation d'une quarantaine de crus, puis un tour en car par la Route du vignoble a emmené les invités jusqu'au port de Rolle. Un déjeuner servi à bord du Rhône, un des fameux bâtiments de la Compagnie générale de navigation, fut l'occasion de tester de remarquables mariages de mets et de vins, pour le plus grand plaisir et intérêt des convives (14). A peine débarqués à Rolle (15), les invités ont encore dégusté une quarantaine de crus, avant de regagner Morges, terminus de la journée. Pour Kurt Egli, président de l'Office des vins vaudois: «Rien de mieux que d'immerger les négociants au



14

cœur de nos terroirs!» A voir les mines réjouies des intéressés, nul doute qu'ils ont puisé dans cette action une nouvelle énergie pour vendre nos vins. L'un d'entre eux ne disait-il d'ailleurs pas que cette journée lui avait permis de «prendre le temps qu'il faut pour déguster et entretenir de bonnes relations avec les producteurs et négociants de la région». (FZi)



13



15

Vins suisses à l'épreuve du temps

Dégustation exceptionnelle au Casino de Morges le 19 janvier de cette année: 25 crus indigènes haut de gamme, sélectionnés pour leur potentiel de garde, ont été présentés à la presse spécialisée ainsi qu'au grand public par l'Association Mémoire des vins suisses. Les fondateurs de MDVS sont quatre journalistes suisses alémaniques spécialisés en vins, Andreas Keller, Stefan Keller, Martin Kilchmann et Susanne Scholl (16). Leur projet a démarré au printemps 2002 et a pour but de promouvoir la renommée du vin suisse, aussi bien dans notre pays qu'à l'étranger. Les «archives» de cette véritable «bibliothèque» du vin suisse, qui renferment

60 bouteilles de chacun des 25 crus sélectionnés – des vins qui, durant ces dernières années, se sont fait remarquer comme leaders de leur région et par leur typicité – mûrissent à l'ombre des caves de Hammel SA, à Herzogenbuchsee (17).

Bien que, de l'avis même des fondateurs, il faille un minimum de dix ans pour pouvoir juger avec certitude de l'évolution d'un vin dans le temps, il était clair que les vins présentés à Morges montraient déjà un potentiel au vieillissement certain, signe des grands crus.

Les vins de la Suisse romande composent la majorité de la sélection de MDVS (15 sur 25), dont quatre vaudois dégustés à



17

Morges: le remarquable Dézaley Médinette (1997 et 2004) de Louis-Philippe Bovard, à Cully, la raffinée Cuvée Charles-Auguste 2003 (Domaine de Crochet) de Charles Rolaz (Hammel SA), à Mont-sur-Rolle, le très racé chasselas Le Brez 2001 de Raymond Paccot, à Féchy, ainsi que le toujours impressionnant pinot noir Raissennaz de Morges 2000, de Henri Cruchon, à Echichens.

Bien sûr, les autres régions ne sont pas en reste. Notons par exemple, le Cornalin 1999 de Denis Mercier, à Sierre, et la petite arvine Grain Noble 2000 de Marie-Thérèse Chappaz, à Fully, Le Grand'Cour 2000 de Jean-Luc Pellegrin, à Satigny, ou l'Eglisauer Stadtberger Blauburgunder 2000 du Domaine Pircher, à Eglisau.

Mais, surtout, si une dégustation se déroule dans votre région dans un proche avenir, n'hésitez pas, courez-y! C'est une expérience rare: de l'émotion pure en flacons!

MDVS, c/o Andreas Keller
Weininformation,
Konkordiastrasse 12,
8032 Zurich,
tél. 044 389 60 40;
info@weininfo.ch;
www.mdvs.ch.



Photos: Hans-Peter Siffert

16

Vignobles suisses, premier prix

Judi soir 29 juin 2006, dans les salons de l'Hôtel Beau-Rivage, à Genève, la baronne Nadine de Rothschild a remis le premier Prix Edmond de Rothschild, destiné à récompenser «un ouvrage sur le vin édité en Suisse», au photographe Régis Colombo et au journaliste Pierre Thomas. Un jury de sommeliers, présidé par l'écrivain Nicolas de Rabaudy, a choisi *Vignobles suisses*, édité

par Pierre-Marcel Favre. Depuis sa parution à fin 2003, ce «beau livre» a reçu trois prix internationaux: à Barcelone, Paris et Genève. Les deux auteurs se sont partagé la somme de 5000 fr. En France, un tel prix est décerné depuis dix ans. Des ouvrages de Thierry Desseauve, Michel Dovaz ou Pierre Casamayor ont été distingués, en mémoire du baron Edmond de Rothschild, ban-



quier à Genève et rénovateur du Domaine de Château Clarke en Médoc, et qui avait publié, peu avant sa mort en 1997, *Le Culte du Vin* (Gallimard).

Vignobles suisses, Régis Colombo et Pierre Thomas, Ed. Favre 2003, 223 pages. www.diapo.ch; www.thomasvino.ch.

Nouvel ambassadeur

Le 21 juillet dernier, en présence de Jean-Yves Beausoleil de l'Association viticole d'Ollon (à dr. sur la photo), Kurt Egli, président de l'Office des vins vaudois, a accueilli un nouveau membre du «club» des Ambassadeurs des vins vaudois. Il s'agit du Restaurant de l'Hôtel de Ville

d'Ollon, établissement tenu par Nathalie Schickel. D'ores et déjà, l'OVV souhaite plein succès à cette ambassade. (FZi)

*Restaurant de Hôtel de Ville
Place de l'Hôtel-de-Ville
1867 Ollon
Tél.: 024 499 19 22*



Photo: Robert Grüll, OVV

N.B.

La réouverture des portes du Caveau des vigneron de Nyon.

Dans le cadre de la rénovation du Château de Nyon, le caveau a été totalement relooké dans un style contemporain. Splendide! Invitez-y votre famille, vos amis, vos collègues: vous ne serez pas déçus!

Caveau des vigneron de Nyon

Château de Nyon

Heures d'ouverture

sur demande

Tél. +41 (0)22 361 95 25



La relève!

Le jeudi 29 juin au Grand Hôtel des Bains à Yverdon-les-Bains, quelque 60 apprenants des

branches de la restauration et de l'hôtellerie ont obtenu leur Certificat fédéral de capacité (CFC). Conscients de la formidable relève qu'ils représentent pour ces métiers proches de la filière viticole, l'Office des vins vaudois a encouragé ces futurs ambassadeurs de nos crus en leur remettant un témoignage «liquide» de l'intérêt que nous leur portons. (FZi)

Photo: Rainer Sohlbank



Un cadre prestigieux pour votre événement



CHÂTEAU
DE
Chillon

www.chillon.ch