



# Vignoble Vevey-Montreux exclusif

Si tout le monde connaît Vevey et Montreux, seuls les connaisseurs et les habitants de cet immense réservoir de population que constitue l'agglomération de ces deux villes connaissent les vins de l'Appellation Vevey-Montreux. Il est donc grand temps de faire un tour dans cette charmante région. Et pas seulement sur les traces du vin...

# Célebre et pourtant méconnu

par Eva Zwahlen  
Photos: Philippe Dutoit

Le fait est indéniable: encore trop rares sont les visiteurs qui vont à Vevey ou à Montreux uniquement pour le vin. S'ils se rendent sur la Riviera vaudoise, c'est pour le Festival de jazz de Montreux qui attire chaque été, depuis 1967, des centaines de milliers de fans de musique. Ou s'ils travaillent dans l'alimentation, pour honorer d'une visite le géant Nestlé. Mais il n'y a guère besoin de motifs pour consacrer quelques jours (qui peuvent se transformer en semaines ou en années) à cette région. Tant de visiteurs ont succombé à la magie des lieux.

Le boom est parti de Montreux, à l'origine rien de plus qu'un agglomérat de villages et de hameaux éparpillés dans les vignes. Claren et Territet étaient les destinations privilégiées des hommes de lettres européens qui, à partir de 1800, ont commencé à découvrir La Riviera. De celle-ci, Rousseau, dans son roman épistolaire *La Nouvelle Héloïse*, fait un portrait si séduisant que ses lecteurs et lectrices, charmés, ont absolument voulu voir les lieux du drame. Lord Byron se montre, quant à lui, très impressionné par le spectacu-

laire Château de Chillon trônant sur son îlot rocheux et marquant la frontière avec Ville-neuve et son appellation éponyme. En 1816, avec *The Prisoner of Chillon*, le poète anglais fait à ce monument, comme Rousseau avant lui, une publicité internationale à faire pâlir de jalousie les directeurs d'offices du tourisme d'aujourd'hui. Les villages de la Riviera vaudoise deviennent par la suite les destinations de riches voyageurs qui veulent des gîtes à la hauteur de leur rang social.

En 1861, le chemin de fer atteint Montreux. C'est le début d'une ère nouvelle. On construit de luxueux palaces et des pensions, on aménage de larges avenues ainsi que des promenades sur les quais, on ouvre, pour le salut des âmes étrangères, des églises écossaises, anglaises, allemandes et russes (à Vevey). En 1850, Montreux compte ainsi 8 hôtels et 250 lits; en 1912, 85 et 7525 lits... Les hôtels prestigieux sont érigés au bord du lac ou sur les hauts, pour offrir la vue à leurs clients, dans le vieux Montreux agrippé à la pente. Aujourd'hui, bon nombre des constructions de 1900 font partie du patrimoine national.

## Les témoins d'un passé glorieux

La splendeur et le luxe de la Belle Epoque appartiennent désormais au passé. Quoique... Malgré le flot incessant des voitures qui traversent Montreux, la laideur à couper le souffle des monstrueuses constructions des années 70 qu'on ferait sauter avec plaisir, les chaînes de fast-food et les magasins bon

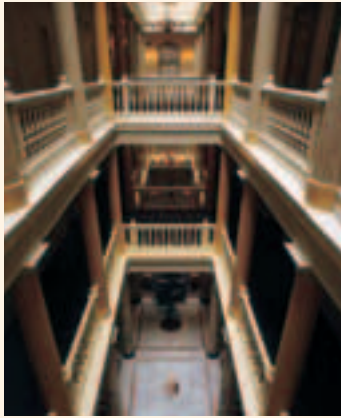
marché dont la proximité avec les boutiques de luxe paraît incongrue, malgré tout cela, on se sent constamment renvoyé aux années 1900. Ainsi, lorsque après une promenade au bord du lac on se trouve soudain face au Montreux Palace, ouvert en 1906 et incarnation parfaite de l'architecture de l'hôtellerie de luxe.

Aujourd'hui comme autrefois, Raffles le Montreux Palace, nom qu'il porte depuis que Raffles Singapour l'a repris en 2001, fait partie des grands hôtels cinq étoiles de Suisse. Ce palace respire l'élégance traditionnelle, magnifiquement mélangée au luxe moderne. On glisse sur d'épais tapis ou sur des parquets soignés, on admire les salles Art Nouveau qui, avec leurs stucs, leurs lustres, leurs portes battantes et leurs plafonniers travaillés, évoquent un bal d'opéra ou une scène de film historique.

La liste des illustres visiteurs est si longue qu'elle déborderait le cadre de cet article. En plus des cheiks arabes qui aiment louer des étages entiers, elle compte des politiciens, des chefs d'entreprise ainsi que des monstres sacrés de l'art, de la musique et du show-business. Vladimir Nabokov, le célèbre écrivain russe en exil, y passa la fin de sa vie. Belle Epoque... Lolita... Pendant ce temps, nous, commun des mortels, avons l'estomac qui gargouille! Nous renonçons donc à un massage au Raffles Amrita Wellness d'inspiration asiatique et prenons place à la brasserie de l'hôtel: atmosphère de bistrot sympathique, meubles d'origine Belle Epoque - cela va

*Brillant témoin de la Belle Epoque: le Raffles Montreux Palace.*





### Un bijou pour hédonistes: l'Hôtel des Trois Couronnes à Vevey

Ce n'est pas uniquement à Montreux que le visiteur exigeant trouvera son bonheur! La dernière adresse à la mode se trouve en fait à Vevey. A côté du Musée de la Confrérie, au bord du lac, s'élève l'Hôtel des Trois Couronnes, ses 55 chambres et suites, intimiste en comparaison des autres hôtels de la même catégorie. Ouvert en 1842 déjà, donc un demi-siècle avant la plupart de ses concurrents, il fait partie des plus anciens (et sans aucun doute des plus beaux!) hôtels de Suisse. Membre de l'association The Leading Small Hotels of the World, il a hébergé un nombre incalculable de têtes couronnées, d'artistes (dont Thomas Mann) et d'hommes d'Etat.

D'emblée, on se sent bien dans ces chambres rénovées avec goût, où le mobilier ancien s'associe parfaitement au fonctionnel moderne. On n'y éprouve pas de sentiment oppressant dû à trop de faste et de lourdeur. Le cœur architectural – et le point fort de ce monument protégé –, c'est l'entrée. Ses colonnes de marbre toscan, son atrium, ses lustres magnifiques, ses galeries et le doux clapotis de sa fontaine rappellent un patio des pays du sud. Somptueux, le «Puressens Spa», habilement intégré aux anciennes voûtes, séduit par sa sobriété et sa beauté. Du fitness, d'accord, mais alors avec classe: façades de stuc, lustres, parquet, cheminée... Pas de miracle si l'Hôtel des Trois Couronnes a été désigné «Hôtel historique de l'année» en 2003. Les âmes romantiques sentiront leur cœur battre lorsqu'elles entreront dans la salle à manger, inondée de lumière. Et les gourmets et les amateurs de vin aussi lorsqu'ils jetteront un œil sur la carte. La jeune équipe, di-

rigée par le non moins jeune couple que forment **Charlotte Renaud et Jean-Marc Boutilly**, mise tout sur les produits régionaux. Le chef sommelier, **Nicolas Herbretau**, propose une carte de grande qualité avec 60% de vins suisses, dont la plupart de la région. Il se dit particulièrement intéressé par les nombreuses spécialités qu'il aimerait pouvoir mieux prendre en considération à l'avenir. Les connaisseurs lui en sauront gré.

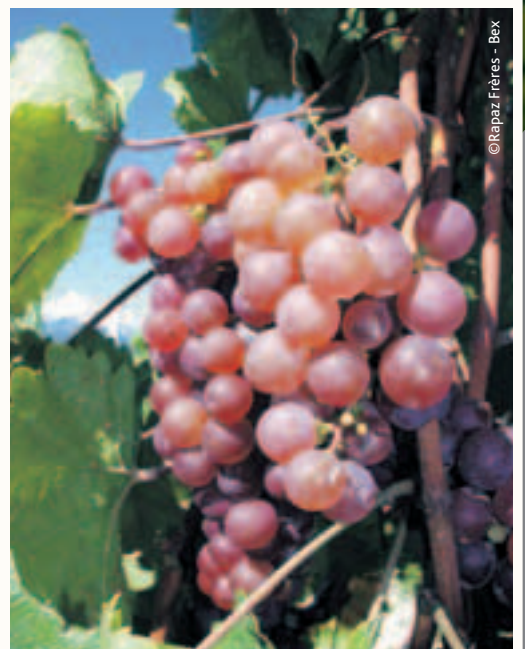
Hôtel des Trois Couronnes  
Rue d'Italie 49, 1800 Vevey  
Tél. +41 (0) 21 923 32 00  
[www.hoteldestroiscouronnes.com](http://www.hoteldestroiscouronnes.com)





### Une curiosité: le chasselas violet

L'œnophile trouvera chez Henri et son fils François Montet, à Blonay, une rare délicatesse: le chasselas violet. Cette ancienne variété de chasselas doit son nom à la couleur rose violette de ses raisins arrivés à maturité. Autre différence par rapport au chasselas traditionnel: le moût présente en règle générale plus de sucre (4 à 5 degrés  $\text{C}^{\circ}$ echsle), mais, en revanche, moins d'acidité (0,6 à 0,8 g). «Il est toutefois plus aromatique et a plus de tenue», dit Henri Montet en débouchant l'une de ses 800 bouteilles. En effet: le chasselas violet Violine 2003, pressé tout de suite (pour éviter le contact avec les peaux) et n'ayant que partiellement fait sa fermentation malolactique, séduit par sa robe d'un jaune soutenu. Des arômes intenses, fruités et floraux avec une touche d'agrumes ainsi qu'une note lactique. Au palais, il se montre étonnement puissant, bien structuré et porté par une subtile acidité. Une curiosité qui a été identifiée il y a des années par un jury de haut vol, comme le représentant typique d'un chasselas du Chablais...



©Rapaz Frères - Bex



*Gérard Rabaey, le perfectionniste du Pont de Brent, croit aux vins de la région.*

de soi -, clientèle mélangée, carte soignée... Aux commandes, apparemment, un cerveau qui s'y connaît en vins. Pour ceux qui savent ce qui est bon, le nom de celui-ci est tout un symbole: Olivier Valloton. Avec son frère, il dirige le Restaurant du Forum à Martigny. C'est l'occasion tant attendue de déguster un vin pur souche de l'Appellation Vevey-Montreux...

De la gastronomie. Vraiment! Evidemment, il peut aussi arriver que l'on mange mal à Montreux (et à Vevey), mais c'est plus difficile qu'ailleurs. Entre Vevey et Montreux, on trouve de tout: du restaurant le plus simple – le bistrot au meilleur sens du terme, couleur

locale et clientèle multicolore – au temple de la gastronomie, véritable hommage à l'art culinaire. On se réjouit que la crème de la crème de la cuisine de pointe s'engage pour le vin local. En tête, Gérard Rabaey au Pont de Brent, trois étoiles au *Guide Michelin*. Sa carte des vins fait une bonne place aux vins de Lavaux. «Lorsque nos clients boivent du chasselas, celui-ci provient à 95% de cette région», souligne le cuisinier.

#### **La grande inconnue**

Mais il est temps d'en apprendre un peu plus sur les vignobles de l'appellation. Ils ne sont pas omniprésents, dominant le versant comme au cœur de

Lavaux, mais s'éparpillent entre les villages, les industries, les villas. Du bateau, laissant le paysage défiler devant soi, on a la meilleure vision possible de la topographie et de l'entendue de l'Appellation Vevey-Montreux. Cette dernière, outre Vevey et Montreux, englobe les communes de Saint-Légier, Blonay, La Tour-de-Peilz et Veytaux. Elle s'étend sur la partie est de Lavaux, comme à l'ombre de la concurrence... Mais il reste surprenant qu'une appellation de 107,5 ha soit pratiquement inconnue en Suisse alémanique. Epresses, Saint-Saphorin ou Chardonne sont à peine plus grands, le Cru Dézaley, plus petit de moitié, est cependant

bien connu de la plupart des amateurs étrangers. Cela ne peut s'expliquer uniquement par le fait que «Vevey-Montreux AOC» ne figure sur aucune étiquette. En effet «Vevey AOC» et «Montreux AOC» sont les seules désignations autorisées avec ou sans mention des villages. Alors, comment expliquer ce manque de notoriété? «Ma foi, répond posément Henri Montet, vigneron-encaveur à Blonay et également président du Groupement de promotion de l'Appellation Vevey-Montreux, 80% de notre production est vendue et consommée chez nous.» Par conséquent, les moyens publicitaires sont eux aussi limités à la région. La Riviera, qui s'étend autour des deux villes de province prospères que sont Montreux

et Vevey, compte à elle seule 60 000 habitants. Ces derniers achètent volontiers quelques cartons de vin, ne serait-ce que pour pouvoir servir à leurs invités un produit authentique de la région. A cela s'ajoute le secteur dominant de l'économie de Montreux, l'hôtellerie, qui contribue à la vente des vins. «Beaucoup de touristes quittent la région avec trois bouteilles dans leurs valises. La plupart du temps, ils les ont achetées à cause de l'étiquette. Pas vraiment flatteur pour nous!», raconte en riant Raymond Girod, œnologue responsable depuis vingt ans de la Cave Vevey-Montreux, l'unique coopérative de l'appellation. Avec Paul Baumann, chef œnologue de la maison Obrist SA – dont le si-

ge est à Vevey –, il est d'avis que l'Appellation Vevey-Montreux, jusqu'à tout récemment, n'avait pas besoin de se faire connaître, vu qu'une partie de sa production se vendait comme vin de coupage pour des appellations plus prestigieuses. Evidemment, ce n'est pas ainsi que l'on se fait un nom. L'avenir appartient au vin en bouteille. «Nous sommes condamnés à faire de la bonne qualité», dit avec conviction l'œnologue d'Obrist. «Et nous devons travailler notre image», ajoute Raymond Girod. Avant, Vevey-Montreux faisait simplement partie de Lavaux; la volonté de faire connaître l'appellation existait peu et les affaires marchaient très bien. Maintenant, comme partout ailleurs, les choses ont changé.



### L'étoffe d'un créateur

Styliste de mode de formation, le Veveysan **Olivier Falconnier** est avant tout un créateur aux talents multiples, notamment dans la réalisation de chapeaux, de costumes et d'accessoires pour les arts de la scène – théâtre, opéra, danse, cinéma ou show business. A 38 ans, son

parcours professionnel, déjà très riche, comprend de nombreuses collaborations avec des costumiers de renom comme l'Italien Agostino Cavalca, l'Américaine Catherine Zuber, dont il fut l'assistant lors de la Fête des Vignerons de 1999, et surtout la Française Yvonne Sassinot de Nesle avec laquelle il collabora à la fois au théâtre

et au cinéma, notamment pour les costumes du somptueux *Vatel* du cinéaste Roland Joffé. Un temps conservateur au *Musée de la Mode* à Yverdon-les-Bains, il est actuellement très engagé dans des projets cinématographiques d'envergure en France. Bien qu'il soit le plus souvent entre Genève, où il enseigne, et Paris, où il travaille, Olivier Falconnier a conservé son atelier de création à Vevey, au Château de l'Aile, une adresse prompte à stimuler son imagination. Parrain du *Baptême de la récolte vaudoise 2002* qu'il illustra dans le même temps, Olivier Falconnier a imaginé pour la circonstance une étiquette d'une grande finesse de réalisation, célébrant les épousailles du vin et de la mode. Son œuvre *Grain de résille* rendait hommage à la fois à la matière première qui l'inspirait, le raisin, et à la délicatesse et au charme mystérieux de la dentelle. Une œuvre à son image. (FZi)



### Une expérience pour tous les sens: l'Alimentarium

L'Alimentarium de la Fondation Nestlé est consacré au vaste thème de l'alimentation dans toutes ses particularités. L'exposition permanente, réaménagée en 2002, jouit d'une notoriété internationale. Ses quatre principaux thèmes sont: la cuisine, la nourriture, les achats et la digestion. Ceux pour qui le mot musée est synonyme d'ennui, seront ici agréablement surpris. Partant de leur production jusqu'à notre corps, le visiteur suit le cheminement des aliments. Médias audiovisuels, objets à toucher, éléments interactifs, projections, animations, possibilité de cuisiner, tout cela fait de la visite une expérience pour la famille entière. Chaque année des expositions ponctuelles se focalisent sur un élément particulier. En 2005, le thème, c'est l'eau... L'exposition occupe le dernier étage du bâtiment néoclassique. Jusqu'à maintenant aucune exposition de la Fondation Nestlé n'a été exclusivement consacrée au vin, mais il occupe au musée la place qui lui est due

en tant qu'élément de l'alimentation, comme l'explique **Isabelle Raboud-Schüle**. Et pas uniquement à la cafeteria où l'on sert un menu raffiné tous les midis ainsi que divers vins de Vevey-Montreux. L'ethnologue fondatrice du Musée valaisan de la vigne et du vin de Salquenen, aujourd'hui responsable de la collection de l'Alimentarium, se passionne pour la nouvelle valorisation dont le vin (et la nourriture en général) jouit dans la société actuelle. «Avant, le vin apportait force et puissance, aujourd'hui, délices et plaisirs des sens.» Selon la conservatrice, notre société aurait tendance à proscrire tout ce qui peut altérer la santé et contrecarrer le noble objectif qui est de rester jeune et beau pour toujours. «On a donc mis au centre de notre démarche le plaisir qu'on éprouve en mangeant et en aucun cas le déplaisir. Il s'agit de la signification sociale de l'acte de manger, avec bien entendu un regard sur d'autres cultures.» En ce qui concerne les changements des us et coutumes, l'eau et le vin sont de bons exemples. Autrefois, l'eau n'était pas considérée comme une boisson, et

on n'en mettait pas sur la table. Rarement propre, elle était un vecteur de maladies. Le vin, en revanche, était considéré comme inoffensif. L'eau a ensuite fait son entrée dans les salons sous d'autres formes, plus travaillées (thé, café) jusqu'à devenir une boisson à la mode dont les marques sont presque aussi importantes que pour les vins... L'Alimentarium prouve actuellement de façon saisissante que l'on peut déguster l'eau comme le vin. «Grâce au vin, les gens ont appris à déguster, aujourd'hui, on déguste d'autres produits, dont l'eau.»

**Alimentarium –**  
Musée de l'alimentation  
Quai Perdonnet, 1800 Vevey  
Tél. +41 (0) 21 924 41 11  
[www.alimentarium.ch](http://www.alimentarium.ch)  
*Ouvert tous les jours,*  
*sauf le lundi, de 10 h à 18 h.*



*La Route gourmande,  
l'atout coeur du  
Groupement de promotion.*

### Qualité et têtes couronnées

Quelles sont les stratégies pour tirer l'appellation de sa douce torpeur? Le Groupement de promotion de l'Appellation mise surtout sur une idée originale: *La route gourmande*. Cette année, pour la onzième fois, a lieu, comme toujours le deuxième dimanche de septembre, une promenade gastronomique à travers les vignes. «Au début, on a été vraiment surpris par le succès», se souvient Guy Stuby, président de *La route gourmande* et responsable des propriétés de la maison Fonjallaz SA, qui possède également les vignes du Château du Châtelard, construit en 1440 au-dessus de Montreux. Chaque année, 2000 à 2500 personnes font le parcours de 5 km à travers les vignes et s'arrêtent aux six postes où l'on peut déguster 75 vins – naturellement, tous de l'appellation – ainsi que diverses spé-

cialités locales. «Du plus jeune au plus vieux, tous sont de la partie!», raconte Guy Stuby. Les gens viennent de toujours plus loin, «mais même les gens de la région sont épatés par la variété de vins que nous pouvons proposer».

Malgré ce succès, l'appellation ne figure pas plus qu'avant parmi les premières citées lorsqu'on évoque le canton de Vaud. «Ce n'est sûrement pas parce qu'on travaille moins bien à Vevey-Montreux qu'ailleurs», déclare Jean-Pierre Chollet, régisseur des domaines (65 ha au total) de la maison Obrist SA, avec l'autorité due à sa longue expérience. Au contraire! La Confrérie des Vignerons a tout de même son siège à Vevey. Avec ses contrôles de vignes, elle a instauré des standards de qualité valables également pour les non-membres. D'ailleurs, quatre des cinq vigneronns couronnés lors de la Fête des Vignerons de 1999

sont de la région. Trois fois par année, sept experts indépendants contrôlent les vignes soumises à leur appréciation – la plupart de propriétaires, plus de communes qui font travailler leurs vignes par des vignerons tâcherons. Entre 2002 et 2004, 274,46 ha ont ainsi été expertisés. On ne vérifie pas uniquement si les vignerons travaillent dans les règles de l'art, mais également s'ils respectent les délais. Le travail bâclé n'est pas toléré dans la vigne! Tous les trois ans, les meilleurs vignerons sont désignés lors d'une fastueuse cérémonie au Théâtre de Vevey. Pour les vignerons, cette reconnaissance signifie le couronnement de leur travail. Ce qui est en jeu, ce n'est rien de moins que l'honneur du métier et, naturellement, une importante somme d'argent.

«Pour nous, c'est une question d'image», affirme Paul Bau-



*Les sols de marne rouge dominant dans la partie ouest de l'appellation. Un terroir unique à Lavaux, voire dans tout le canton.*

mann. D'une part, chez Obrist, on peut être certain que les vignes sont bien travaillées et, d'autre part, «ça signifie quand même quelque chose, si à la dernière Fête des Vignerons de 1999, deux des cinq couronnés travaillaient pour Obrist». Dont le roi des rois, Raymond Favez, depuis trente ans chez Obrist et, entre autres, responsable des vignes de la Cure d'Attalens (située, quant à elle, dans l'AOC Chardonne). Que fait-il de mieux que les autres? «A cette question, même lui ne saurait répondre, déclare Jean-Pierre Chollet avec flamme. Mais, moi, je vais vous dire ce qu'il fait de plus: le samedi soir, quand les autres sont devant la télé et boivent deux ou trois verres de vin, Raymond est encore dans les vignes. C'est ça la différence!» La volonté absolue de toujours en faire un peu plus que nécessaire... Le roi des vigneron n'en n'est pas moins resté modeste: «Le succès de 1999, je le dois aussi à mes

deux collaborateurs portugais qui sont là depuis longtemps. Ils se sont peut-être même plus réjouis que moi pour la couronne!»

#### **Les secrets du microclimat**

Bien, ce n'est donc pas la faute des vigneron si l'appellation reste encore peu connue. La faute à qui? «C'est curieux, lors des vendanges, les raisins de Vevey-Montreux titrent autant de degrés C°chsle que ceux de Chardonne, pourtant le Chardonne est un vin nettement plus puissant», remarque Paul Baumann. Raymond Favez confirme cette observation et en conclut à une différence de microclimat. «Des différences minimes certes, que l'on ne peut pas mesurer mais que l'on sent», explique Jean-Pierre Chollet. D'autres vents, d'autres inclinaisons, des vignes éparses et non rassemblées comme à Lavaux, tout cela joue un rôle. Comme la bise, qui ne souf-

*Le roi des rois Raymond Favez (à g.), Jean-Pierre Chollet (à l'arrière plan) et Paul Baumann (à dr.) entourent leurs deux collaborateurs portugais Carlos Manuel Pinho et Anne-Sophie Paiva. Chez Obrist, on connaît le prix d'une couronne!*

flé pas à Montreux, mais à Vevey, dont le climat est par conséquent plus sec. Les sols? L'étude des terroirs vaudois, dans laquelle s'est beaucoup investi François Montet, le fils du président du Groupement, en a déterminé différents types dans l'aire de l'appellation. Grossièrement dit: les sols de marne rouge, lourds, argileux et peu calcaires dominant dans la partie ouest (autour de La Tour-de-Peilz), tandis que, dans la région de Montreux, on trouve surtout des sols moyens, voire légers, sablonneux et plus riches en calcaire. Donc, lorsqu'au printemps déjà, les vins de Montreux dévoilent leurs charmes vifs, les vins de Vevey, plus puissants, ont encore besoin de quelques mois pour se développer et s'ouvrir.

La Cave Vevey-Montreux, fondée en 1939, constitue le centre de gravité de l'appellation. Celle-ci compte aujourd'hui 81 membres et encave la vendange de 41,5 ha, ce qui correspond à 45% de la production totale. La coopérative affiche toute une série d'appellations de villages qui démontrent de manière saisissante la diversité du terroir. Notamment la Réserve de la commune de la Tour-de-Peilz, aux arômes terreux et de tilleul, de bonne structure et étoffé, et son contraire, le Montreux, fruité et vinifié de manière moderne. Chez Obrist, qui représente en gros 10% de la production, on place l'appellation au premier plan. «Enfin!», dit Paul Baumann, autocritique. En effet, ce n'est que depuis 1998 que du chasselas est mis en bouteille sous l'étiquette «Vevey AOC» – et cela dans une entreprise qui a son siège à Vevey depuis 151 ans! Quand on demande qui donne les impulsions, les gens d'Obrist désignent claire-

ment la coopérative: «La Cave Vevey-Montreux fait un travail formidable. Elle est la locomotive de l'appellation et a regagné beaucoup de clients.»

Raymond Girod entendra cette déclaration non sans plaisir, même s'il est beaucoup trop modeste pour l'admettre. Quoiqu'il en soit, il croit en l'appellation et au chasselas dont la production représente un peu plus de 60% de l'appellation et près de 70% dans son entreprise. «La proportion va descendre à 60%, mais pas plus bas, déclare-t-il convaincu, car un bon chasselas reste intéressant même au deuxième verre...» De plus, avec sa Cuvée gourmande, élevée en barrique d'acacia, ce cuisinier de formation a prouvé

que, avec l'enfant terrible du canton de Vaud, on peut faire un vin qui se retrouve ensuite sur la carte des meilleurs restaurants de la région.

Comme partout ailleurs, les rouges gagnent toujours plus d'importance à la coopérative de la Riviera. A côté des cépages traditionnels (pinot noir et gamay) se développent de nombreuses spécialités comme le gamaret, le garanoir, le cabernet franc. Un vin doux, un chardonnay passerillé élevé dans des barriques neuves complète l'assortiment. Ah oui! Un autre atout des vins de l'appellation, c'est aussi son excellent rapport qualité/prix. Par les temps qui courent n'est-ce pas un superbe argument de vente?



*Raymond Girod et sa Cuvée gourmande élevée en barrique d'acacia.*



## L'Appellation Vevey-Montreux en bref

Surface des vignes: **107,5 ha**  
 Communes faisant partie de l'AOC: **Blonay (36,67 ha), Montreux (34,80 ha), La Tour-de-Peilz (25,06 ha), Saint-Légier (8,67 ha), Veytaux (1,22 ha), Vevey (1,08 ha)**  
 Altitude des vignes: **de 380 m à 550 m**  
 Précipitations moyennes: **1100 mm à 1175 mm par an**

### Terroir

**Marne rouge** (région de Blonay et partie ouest de La Tour-de-Peilz): caractérisée par une couleur rouge ou lie-de-vin, cette roche est âgée d'environ 25 millions d'années. Tendre et proche de la surface du sol, elle est fissurée et colonisée par les racines sur une grande profondeur. En période estivale, lorsque les réserves d'eau s'épuisent, la vigne trouve dans cette roche l'eau nécessaire à une parfaite maturation du raisin. Ce type de sol qui renferme du calcaire sur toute sa profondeur possède également une teneur en argile élevée. Sa texture est dite «lourde». La moitié des vignes de l'Appellation Vevey-Montreux poussent sur ce type de sol, unique dans tout le vignoble vaudois. Les vins qui en sont issus sont complexes, corsés, d'une belle richesse et n'expriment tout leur potentiel qu'après avoir passé quelques mois en bouteille.

**Colluviosols** (partie est de Blonay): ces sols se sont formés au pied des versants au cours de leur lente érosion. Ils présentent différentes proportions de sable, de gravier et de cailloux. Ces couches filtrantes et profondes donnent des vins particulièrement fins et minéraux.

**Moraines alpines** (région de Montreux): ces sols contiennent une grande proportion de graviers que le glacier du Rhône a laissés derrière lui lors de son retrait il y a 15 000 ans. La composition de ce sol varie suivant l'emplacement topographique. Les vins qui en sont issus déploient leurs atouts déjà au printemps suivant les millésimes. Ils se distinguent par leur côté fruité et une acidité plutôt retenue.

Taiffe: **Gobelet, guyot et cordon royat** en culture mi-haute et basse.

### Cépages blancs

chasselas	66,62 ha
chardonnay	1,80 ha
pinot blanc	0,78 ha
rieslingxylvaner*	0,34 ha
viognier	0,30 ha
gewürztraminer	0,22 ha
pinot gris	0,20 ha
sauvignon blanc	0,20 ha
sylvaner	0,18 ha
kerner	0,14 ha
aligoté	0,12 ha
divers	0,06 ha
<b>TOTAL</b>	<b>70,96 ha</b>

### Cépages rouges

pinot noir	15,94 ha
gamay	14,41 ha
garanoir	2,60 ha
gamaret	1,10 ha
mondeuse	0,35 ha
diolinoir	0,29 ha
merlot	0,15 ha
divers	0,70 ha
<b>TOTAL</b>	<b>36,54 ha</b>

### Production annuelle moyenne:

**Cépages blancs: 850 000 kg**  
**Cépages rouges: 360 000 kg**

### Producteurs de l'appellation:

**8 vigneron-encaveurs**  
**5 négociants**  
**1 coopérative**  
**7 communautés publiques**  
 (communes et fondations)

### Particularités de l'appellation:

- 5 châteaux viticoles (Châtelard, Chillon, Hauteville, La Doges, Les Crêtes)
- Siège de la Confrérie des Vignerons à Vevey
- Eglise de Saint-Vincent à Montreux, dédiée au saint patron des vignerons

### Manifestations:

- Présentation du millésime au Château du Châtelard, fin avril
- Route gourmande, le deuxième dimanche de septembre (Informations à l'Office du tourisme de Montreux et de Vevey, tél. +41 (0) 848 86 84 84, [www.montreux-vevey.com](http://www.montreux-vevey.com) et [www.routegourmande.ch](http://www.routegourmande.ch))



Photo: Studio Curchod

*La Foire de la Saint-Martin perdure depuis plus de 500 ans à Vevey.*

### **Vevey – De la ville prolétaire à la ville culturelle**

La masse se rue à Montreux, nous, nous allons à Vevey, moins mondaine donc plus authentique, vivante et dynamique. La liste des célébrités qui se sont installées ici, de manière plus ou moins brève, est aussi longue qu'à Montreux. Rousseau, Victor Hugo, Henry James, Fjodor Dostoïewski, Clara Haskil, Oscar Kokoschka, Le Corbusier, Charlie Chaplin, pour n'en citer que quelques-uns. Alors qu'en 1850 Montreux n'existe qu'au titre de paroisse, Vevey est déjà un centre économique florissant, réputé pour ses industries (peignes pour le tissage, montres, chocolat, ateliers mécaniques, cigares et cigarettes). Vevey est également un important lieu de passage (dont le rendez-vous annuel de la Foire de la Saint-Martin, tradition qui perdure aujourd'hui encore)

et d'échanges de gravier et de vins. Ce n'est pas un hasard si c'est dans cette ville prolétaire, où au XIX<sup>e</sup> siècle déjà beaucoup de femmes travaillent dans les usines, qu'un pharmacien allemand du nom de Henri Nestlé a l'idée de rationaliser la cuisine et de proposer des aliments prêts à l'emploi. Les immeubles soignés de style français (pour la plupart construits après l'incendie de 1688 dans lequel bon nombre des maisons patriciennes bernoises furent détruites) témoignent de l'aisance de la ville. L'argent que les habitants de Vevey ont gagné, ils l'ont investi, entre autres, dans l'hôtellerie de Montreux...

Vevey n'est pas qu'un centre de commerce et d'industrie, mais c'est aussi une ville culturelle riche en curiosités, monuments et musées. L'un de ces derniers est le Musée de la Confrérie des Vignerons, un must pour tous

ceux qui vantent aujourd'hui encore la Fête des Vignerons de 1999 et pour tous ceux qui ont raté la fête des fêtes. Le bâtiment lui-même vaut le détour: construit en 1540, de style patricien bernois, le Château de Vevey est d'abord la demeure («Belle-Maison») de la famille

*Sabine Carruzzo, a fait un lieu vivant du Musée de la Confrérie des Vignerons.*





Tavel et ensuite le siège du gouvernement bernois, avant de devenir un hôtel qui aurait dû être détruit après la Seconde Guerre mondiale. Aujourd'hui, il appartient à la Confrérie et héberge en plus son musée, le Musée historique de la Ville de Vevey. Sabine Carruzzo, la conservatrice et archiviste de la Confrérie, en a fait un lieu vivant grâce à des expositions variées et en rendant visibles les multiples aspects de la Fête des Vignerons (et de toute la branche économique qui se profile en arrière-plan).

Quand, aux vendanges, ça commence à sentir le mou fermenté en plein Vevey, c'est que la police n'est pas loin... Car, sous le poste de police, se trouve la très belle cave de l'Hôpital de Vevey dirigée par Jacques Zaugg. Le vin de la Ville y est vinifié dans des cuves d'acier et de ciment et, surtout, dans des foudres en

bois. La Ville possède 11 ha de vignes travaillées par des vignerons tâcherons dont fait partie Corinne Buttet, magnifique cinquième de la Triennale 2005. Fort possible que Vevey ait bientôt une reine des vignerons



à fêter! La prochaine Fête des Vignerons aura lieu dans moins de vingt ans. Ça tombe bien, l'Appellation Vevey-Montreux n'a de loin pas encore réalisé tout son potentiel, comme en conviennent Paul Baumann et Raymond Girod. Il faut encore une génération. Bien sûr, entre nous soit dit, nous ferons toujours des virées sur la Riviera, mais c'est d'ores et déjà convenu: nous passerons jeter un œil dans vingt ans, pour s'assurer que toutes les vignes de l'appellation n'ont pas disparu sous le béton, victimes d'une construction effrénée... ■

*Corinne Buttet,  
magnifique cinquième  
de la Triennale 2005.*

# Adresses utiles

## Informations générales:

**Montreux-Vevey Tourisme**  
Grand-Place 29, 1800 Vevey  
Tél. +41 (0) 21 962 84 74

**Montreux-Vevey Tourisme**  
Place de l'Eurovision 1  
1820 Montreux  
Tél. + 41 (0) 21 962 84 84

**Informations touristiques pour les deux offices:**  
Tél. + 41 (0) 848 86 84 84  
info@mvtourism.ch  
www.montreux-vevey.com  
*Brochures, infos, réservations pour hébergement. Particulièrement intéressant: Tourist Info Pass, Montreux-Vevey; Sur les traces de nos hôtes célèbres, Montreux-Vevey.*

**Sites web utiles**  
www.swiss-riviera.com  
www.lavaux.com  
www.museesriviera.ch  
*N'hésitez pas à naviguer sur le net! L'offre touristique, hôtelière et gastronomique étant particulièrement vaste, il nous est impossible d'être exhaustifs dans ces pages. Merci de votre compréhension.*

## Les principaux producteurs

**Jean-Claude Blanc**  
Rue du Centre 9, 1820 Montreux  
Tél. +41 (0) 21 963 70 74  
Fax +41 (0) 21 961 13 28  
*Ce jovial vigneron «de ville» est toujours disponible pour ses clients et ses deux ânes, Charlot et Frama, sont plus célèbres que lui: même Brigitte Bardot possède leur photo.*

**Philippe Chabloz**  
Ruelle Belle-Maison 20  
1807 Blonay  
Tél./fax +41 (0) 21 943 13 46  
*La cave est ouverte le vendredi après-midi, de 16 h à 19 h, et le samedi matin, de 9 h à 12 h.*

**Domaine des Châbles**  
**Martial Neyroud**  
Chemin des Châbles 40  
1807 Blonay  
Tél. +41 (0) 921 26 56  
Mobile +41 (0) 79 273 76 67  
www.domainesneyroud.ch

**Jean-Marc Favez**  
Sentier des Curtis 2  
1806 Saint-Légier-La Chiesaz  
Tél./fax +41 (0) 21 943 58 51  
Mobile + 41 (0) 79 647 77 49  
*La cave est ouverte le samedi matin, de 9 h à 12 h.*  
*Chez les Favez, on a la vigne dans le sang. Le fils du roi de la Fête des Vignerons 1999 sera-t-il un jour roi à son tour?*

**La Cave Vevey-Montreux Association de vignerons**  
Av. de Belmont 28  
1820 Montreux  
Tél. +41 (0) 21 963 13 48  
*La cave est ouverte du lundi au vendredi, de 8 h à 12 h et de 13 h 30 à 17 h 30; samedi matin, de 8 h à 12 h.*

**La Cave de l'Hôpital**  
Rue du Musée, 1800 Vevey  
Tél. +41 (0) 21 925 53 38  
www.vevey.ch  
*La cave est ouverte le vendredi après-midi, de 13 h 30 à 17 h.*

**Henri & François Montet**  
Ruelle de Chaucey 14  
1807 Blonay  
Tél./fax +41 (0) 21 943 53 35  
*La cave est ouverte le samedi matin, de 10 h à 12 h. Sur demande, Henri Montet, président du Groupement de promotion de l'Appellation Vevey-Montreux, met à disposition toutes les informations sur l'appellation et la liste exhaustive de tous les membres du groupement.*

**Obrist SA**  
Avenue Reller 26  
1800 Vevey 1  
Tél. +41 (0) 21 925 99 25  
www.obrist.ch

## Bars à vin et caveaux

**Caveau Scanavin**  
Place Scanavin, 1800 Vevey  
Tél. +41 (0) 21 922 23 20  
*Le caveau est ouvert du mardi au samedi, de 16 h à 20 h.*  
*Dirigé par les «Vignerons de l'Hiver» de la Fête des Vignerons 1999, c'est un caveau confortable situé au centre de Vevey.*

**Les Dix-vins sur le divan**  
**Bar à vin**  
Rue des Deux-Marchés 24  
1800 Vevey  
Tél. +41 (0) 21 922 30 33  
*Un bar à vin branché pour les jeunes et ceux qui le sont restés, avec un vaste choix de vins et de tapas.*

## Hôtels

**Raffles Le Montreux Palace**  
Grand-Rue 100, 1820 Montreux  
Tél. +41 (0) 21 962 12 12  
www.montreux-palace.com

**Hôtel Eden Palace au Lac**  
Rue du Théâtre 11, 1820 Montreux  
Tél. +41 (0) 21 966 08 00  
www.edenmontreux.ch  
*Construit en 1896, l'Hôtel Eden Palace au Lac s'adresse à tous ceux qui veulent jouir de l'ambiance Belle Epoque et de la vue sur le lac sans s'endetter complètement! Depuis longtemps, l'adresse que s'échan-*

*Le sommelier Carlos Da Fonseca est fier de la carte de vins vaudois que propose l'Eden Palace au Lac.*



*Le rendez-vous des amis du vin: le caveau Scanavin.*

gent les convives des *Ressats de la Confrérie du Guillon*, bien qu'elle ne soit pas (ou parce qu'elle n'est pas) aussi luxueuse et mondaine que *Le Montreux Palace* et les *Trois Couronnes*. Par beau temps, les hôtes peuvent manger dehors, séparés du lac par un petit sentier. Style et tradition sont très importants pour *Bernard Tschopp*, directeur de *L'Eden Palace* au Lac depuis vingt ans. Il ne délaisse pas pour autant les innovations techniques (importantes pour les hôtes en congrès). Les vins aussi lui tiennent à cœur: 60 vins suisses figurent sur sa carte dont 50 vaudois. Rien de surprenant, puisque son équipe et lui ont, des années durant, été responsables des repas pour les grands *Resats* au *Château de Chillon*.

**Hôtel des Trois Couronnes**  
(voir encadré page 7)

## Restaurants

---

**Le Pont de Brent**, 1817 Brent  
Tél. +41 (0) 21 964 52 30  
(fermé dimanche et lundi)  
*Gérard Rabaey*, l'homme aux 19 points et aux trois étoiles n'a guère besoin d'être présenté... Des saveurs du plus haut niveau!

**L'Ermitage**  
Rue du Lac 75, 1815 Clarens  
Tél. +41 (0) 21 964 44 11  
(fermé dimanche et lundi, ouvert tous les jours en été)  
*Etienne Krebs* évolue également dans la première ligue des cuisiniers.

**Auberge de la Cergniaulaz**  
Route de la Cergniaule 18  
1833 Les Avants-Orgevaux  
Tél. +41 (0) 964 42 76  
Cette auberge hors du temps a beaucoup à offrir. Elle propose une cuisine inventive de qualité et un cadre qui incite à la balade.

**Buffet de la Gare**  
Rue des Oches 8, 1807 Blonay  
Tél. +41 (0) 943 11 80  
Une bonne adresse pour les filets de perche.

**Café du Basset**  
Sentier des Borgognes 2A,  
1815 Clarens  
Tél. +41 (0) 964 82 44  
Pour sa cuisine du terroir et ses filets de perche.

**Caveau des Vignerons**  
Rue industrielle 30bis  
1820 Montreux  
Tél. +41 (0) 963 25 70  
Un établissement chaleureux dans le vieux Montreux.

**La Clef**  
Rue du Théâtre 1, 1800 Vevey  
+41 (0) 21 921 22 45  
L'établissement d'*Umberto Timmoneri* fait partie des pintes vaudoises recommandées de ce canton. Cette distinction est décernée par l'*Office des Vins Vaudois* sur la base d'une charte dûment agréée par ses membres.

**Le Petit**  
Route des Deux-Villages 74  
1806 St-Légier-La Chiésaz  
Tél. +41 (0) 21 943 11 85  
*André Minder* excelle dans sa manière d'apprêter les poissons de mer. Un des meilleurs rapports qualité/prix de la région.

**Restaurant du Port**  
Rue d'Italie 23, 1800 Vevey  
Tél. +41 (0) 21 921 20 50  
Pour ses filets de perche, son grand choix de röstis et sa cuisine du terroir. Grande terrasse couverte donnant sur le quai *Perdonnet* et le lac.

## Réceptions

---

**Château du Châtelard**  
1815 Clarens  
Tel. + 41 (0) 21 944 47 67  
Location de salles pour banquets et séminaires

## Shopping

---

**Goûts & Couleurs**  
**Ĉenothèque - Epicerie fine**  
Rue du Torrent 5, 1800 Vevey  
Tél. +41 (0) 21 922 03 73



**Laurent Sommer, gérant de Goût & Couleurs.**

L'*œnothèque* est ouverte les mardi, mercredi et vendredi, de 13 h 30 à 18 h 30; jeudi, de 13 h 30 à 20 h, et samedi, de 9 h à 17 h.

La petite sœur des *Dix-vins* séduit par son design inspiré et son choix de vins nationaux et internationaux. Elle offre également divers produits (miel, moutarde, etc.) ainsi que différentes sortes d'huiles. Un endroit où les épicuriens traînent volontiers...

**L'Olive poivrée**  
**Epicerie fine**

Rue du Conseil 14, 1800 Vevey  
Tél. +41 (0) 21 921 44 20  
Au cœur de Vevey. Huiles d'olive, tapenade, pâtes, miel, épices et bien d'autres choses qui ravissent les gourmets. Les huiles d'olive peuvent être dégustées.

## Touzeau

**Arts de la Table Montreux SA**  
Avenue du Casino 28  
1820 Montreux 2  
Tél. +41 (0) 21 966 30 10  
Un choix de verres à vin pour les connaisseurs exigeants.

## Musées

---

**Musée de Montreux**  
Rue de la Gare 40, 1820 Montreux  
Tél. +41 (0) 21 963 13 53  
[www.museemontreux.ch](http://www.museemontreux.ch)  
Le musée est ouvert du 1<sup>er</sup> avril jusqu'à début novembre, tous les jours de 10 h à 12 h et de 14 h à 17 h. Situé dans le vieux Montreux au milieu d'anciennes maisons vigneronnes. Le musée met en lumière l'histoire de Montreux, de sa fondation à aujourd'hui. Point fort sur les meubles et les objets de la vie quotidienne, le tourisme et les visiteurs célèbres de Montreux.

**Château de Chillon**  
1820 Veytaux-Montreux  
Tél. +41 (0) 21 966 89 10  
[www.chillon.ch](http://www.chillon.ch)

Le château est ouvert toute l'année, sauf le 1<sup>er</sup> janvier et le 25 décembre. D'avril à septembre: de 9 h à 18 h; en mars et en octobre: de 9 h 30 à 17 h; en janvier, février, novembre et décembre: de 10 h à 16 h.

Siège de la vénérable Confrérie du Guillon, le Château de Chillon fait partie des monuments les plus impressionnants de Suisse. Construit au XIII<sup>e</sup> siècle sur un îlot rocheux au bord du lac Léman, il est littérairement chanté par Lord Byron. Les salles de fête, la célèbre prison, la tour et ses chemins de ronde en font un must à visiter absolument. Consultez son site internet, il propose de nombreuses manifestations et activités à vivre, sur place, au fil des saisons. La Fondation du Château de Chillon produit son propre vin, le Clos de Chillon (en vente au Château), et fait partie depuis peu du Groupement de l'Appellation d'origine contrôlée Vevey-Montreux.

#### Alimentarium -

#### Musée de l'alimentation

(voir encadré page 11)

#### Musée de la Confrérie des vigneronns et Musée historique de Vevey

Rue du Château 2, 1880 Vevey

Tél. +41 (0) 21 923 87 05

(Confrérie)

www.fetedesvignerons.ch

Tél. +41 (0) 21 921 07 22

(Musée historique)

www.museehistoriquevevey.ch

En été, les musées sont ouverts du mardi au vendredi, de 10 h 30 à 12 h et de 14 h à 17 h 30. Le dimanche de 11 h à 17 h. Le reste de l'année, se référer au site internet.

## Manifestations culturelles et cérémonies

### Montreux Jazz Festival: du 2 au 17 juillet 2005

www.montreuxjazz.com

Le Montreux Jazz Festival attire chaque année des fans de musique venant de la région ou d'horizons lointains. Ecouter de la musique, se promener au bord du lac, voir et être vu - voilà qui donne soif... En plus de l'eau minérale et de la bière, le vin est bien présent ainsi que le déclare David Torreblanca, responsable «Nourriture & Boissons» du Montreux Jazz Festival: «Bien entendu que, pour nous, le vin joue un rôle particulier, Montreux est quand même au beau milieu d'une région viticole.» Sont donc principalement proposés des vins de l'appellation. La consommation dépend du temps... mais en ce qui concerne les vins, les échos sont très encourageants. Quant à l'Office des Vins Vaudois, il met régulièrement à disposition des crus vaudois au Montreux Jazz Festival pour ses réceptions VIP. Une manière de souligner notre appartenance au concert des nations viticoles.

### Le «Golden Award» de Montreux ou Pourquoi les meilleurs crus de la publicité sont-ils sélectionnés sur la Riviera?

Du 18 au 21 avril s'est tenue à Montreux la 17<sup>e</sup> édition du «Golden Award», festival international du film publicitaire. Peu médiatisé en Suisse et tenu dans l'ombre du festival de

la «Rose d'Or» jusqu'en 2003, c'est d'une part grâce à l'intervention de la Promotion économique du district de Vevey-Promove que cette manifestation a été maintenue sur la Riviera, mais sous une nouvelle forme, et d'autre part grâce au soutien de la commune et de l'office du tourisme que ce festival a finalement pris ses quartiers au Casino Barrière. Créé par H. Betke, un professionnel autrichien, elle est unique en son genre, parce qu'elle assume parallèlement à la compétition un rôle formateur, avec des journées consacrées aux professionnels, ainsi qu'à 120 étudiants en communication venus de l'Europe entière. Cette année, parmi les 2400 prétendants au «Golden Award», la pub réalisée pour la voiture Peugeot 607 a remporté le premier prix. Rendez-vous est pris pour l'édition 2006. Les 60 bouteilles de crus vaudois remis par l'OVV aux organisateurs a permis de rendre plus lisible la réalité d'un canton viticole auprès des invités de marque auxquels ils étaient destinés et de tisser un premier lien entre ces derniers et des vins de proximité.

## Petit agenda complémentaire:

### 9 juillet au 3 septembre:

Vevey – Marchés folkloriques

### 29 juillet au 3 août:

Montreux-Vevey – Léman tradition

### 8 novembre:

536<sup>e</sup> Foire de la Saint-Martin

### 8 au 11 novembre:

Vevey – Vin et saveurs

(foire aux vins)

### 25 novembre au 24 décembre:

Montreux – Marchés de Noël

### Et pour les amateurs de lecture:

Helvétie, Rive-Reine, Romandie et Beauregard, l'envoûtante fresque historique et familiale de Maurice Denuzière dont l'action se situe au XIX<sup>e</sup> siècle, dans la Suisse romande élégante et raffinée des romantiques. La saga des Fontsalte est disponible dans toutes les librairies.

