



© Philippe Dutoit

Soif de...

... recevoir une information rigoureuse, d'obtenir des réponses claires aux questions que nous nous posons tous quant il s'agit de saisir les profondes mutations du monde qui nous entoure. C'est ainsi que Philippe Golay s'est intéressé au nouveau taux légal d'alcoolémie entré en vigueur en 2005, en menant une grande enquête auprès de spécialités de la santé. Quant à Eva Zwahlen, elle s'est penchée sur l'évolution du climat et ses éventuelles incidences sur notre vignoble. Et, bien sûr, nous vous livrons comme de coutume quelques nouvelles de l'activité rugissante des vins vaudois. (FZi)



Photos: Philippe Dutoit

Caprices météo ou réchauffement climatique?

par Eva Zwahlen

Soif de...

Les vigneronns devront-ils s'accoutumer à la grêle et aux chutes de pierres? C'est sans répit que, ces derniers mois, les annonces de catastrophes météorologiques se sont succédé: un orage de grêle dévastateur à Lavaux, des inondations semant mort et désolation en Suisse et, à la Nouvelle-Orléans, un ouragan qui a entraîné bien davantage que l'effondrement des maisons... Ces événements sont-ils liés? Pour les optimistes, pas du tout, pour les experts, c'est possible.

Au stand Arte Vitis du Paléo Festival, c'est avec un calme surprenant que Pierre-Luc Leyvraz sert son millésime 2004. Pour l'instant, le vigneron de Chexbres ne sait pas s'il produira une cuvée 2005: «Bien sûr, dit-il, c'est un coup dur, le travail d'une année a été anéanti en quelques minutes. Mais je suis soulagé que personne n'ait perdu la vie et qu'il n'y ait pas eu de blessés graves.» Une démonstration de sérénité face à

la catastrophe? Plutôt le pragmatisme d'un vigneron qui a appris à vivre avec la nature et à la respecter: «La nature s'est montrée si souvent généreuse qu'on n'a pas le droit de se plaindre si une fois ça ne marche pas comme on le voudrait.»

Les orages de grêle feront-ils partie du quotidien?

Doit-on s'attendre à devoir subir fréquemment des tempêtes comme celle du 18 juillet? Nous

posons cette question à la climatologue Martine Rebetez, de l'Institut fédéral de recherches WSL sur la forêt, la neige et le paysage. En tant que spécialiste des conséquences pour les écosystèmes forestiers, Martine Rebetez étudie les changements climatiques et leurs influences sur la Suisse et ses écosystèmes. «La tempête du 18 juillet a été un événement exceptionnel, dit-elle. Pourtant, s'il était survenu dans un endroit inhabité,

en forêt ou en montagne, par exemple, pratiquement personne n'en aurait parlé.» Selon la climatologue, ce qu'il y a eu de spécial dans la conjoncture de cette journée de juillet dont les vignerons vaudois se souviendront longtemps, ce sont les températures de 33° C qui ont précédé de peu l'orage. En s'élevant, ces masses d'air chaud ont rencontré un front froid poussé par des vents violents. Des cumulus se sont formés et les gouttes d'eau ont été catapultées dans la partie supérieure, beaucoup plus froide du nuage. Là, elles se sont transformées en glace, puis, en s'alourdissant, elles sont tombées vers le bas pour être à nouveau, encore et encore, catapultées dans la partie supérieure. Ce cycle s'est achevé lorsque les grêlons, devenus trop lourds, se sont écrasés au sol à une vitesse avoisinant les 100 km/h. Les vents soufflaient, eux, jusqu'à à 160 km/h, soit bien plus vite que la limite définissant un ouragan. «Si le front froid était arrivé quelques heures plus tôt, en début de matinée, explique Martine Rebetez,

la chaleur aurait été moindre et les conséquences également.» Un rapport entre cet orage et le réchauffement climatique en général? «On ne peut pas se prononcer s'agissant d'un événement isolé, répond-elle sans hésiter. Toutefois, de pareilles conjonctures météorologiques générant la grêle pourraient devenir plus fréquentes avec des températures plus élevées.» Pourquoi donc? Calmement et avec pragmatisme, la climatologue exprime avec clarté ce dont les politiciens doutent encore mais que la population craint depuis quelque temps déjà: oui, le réchauffement climatique est en marche. «Depuis longtemps la question n'est plus de savoir si un changement de climat a lieu – la réponse est clairement oui –, mais quels en sont les effets et ce que nous pouvons faire pour les éviter.»

Plus chaud, plus sec, plus violent

Martine Rebetez n'est pas la seule à penser ainsi. Depuis des années, partout dans le monde, des climatologues mettent en garde sur les conséquences du réchauffement climatique. Depuis 1900, la température de la planète a augmenté de 0,6° à 0,7° C et dans certaines régions

polaires jusqu'à 4° C. Sous nos latitudes, l'évolution est frappante surtout à partir des années 80, comme le montre la scientifique lausannoise à l'aide de courbes de température. Selon les calculs des climatologues, entre 1900 et 2100, les températures auront augmenté de 2° à 6° C degrés. Cela aura de fortes conséquences sur l'écosystème, fera monter lentement le niveau de la mer, causera de fortes précipitations, des inondations, des ouragans et des sécheresses. Le dégel du permafrost dans les Alpes pourrait provoquer d'importants glissements de terrain en montagne. Pour Martine Rebetez, pas de doute, le XXI^e siècle sera un siècle «de profonds bouleversements».

Nous en avons eu un aperçu, le changement climatique aura des effets négatifs, voire menaçants. La bonne nouvelle est pour les vignerons: «Cette évolution est positive pour la viticulture en Suisse!» Aujourd'hui, en effet, la période de croissance de la végétation dure déjà quinze jours de plus qu'il y a cinquante ans, la vigne a repoussé de 200 m ses limites en altitude, et des cépages qui, auparavant, ne poussaient que dans des contrées plus au sud, se portent de mieux en mieux chez nous. Un bémol toutefois pour Martine Rebetez,



avec des périodes de sécheresse qui risquent de devenir de plus en plus fréquentes et prolongées. Malgré tout, le vin vaudois (et le vin suisse en général) deviendra meilleur (aussi) grâce au réchauffement. Peut-être verrons-nous bientôt du grenache et du mourvèdre pousser sur les rives du lac Léman...

Certains effets sont positifs, d'autres, menaçants. Comment s'en prémunir? Martine Rebetez attache une grande importance à la prévention. En 2005, les dommages économiques causés en Suisse par les intempéries sont revenus à plus de 2 milliards de francs, sans parler des coûts humains. La restauration des cours d'eau, les investissements dans des digues et dans des paravalanches coûtent certes une fortune, mais pour Martine Rebetez, «à long terme, tout cela revient moins cher que de réparer périodiquement d'énormes dommages. Naturellement, les investissements sont énormes, mais les risques aussi. En fin de compte, la prévention est rentable.»

Et la scientifique de rappeler l'exemple de Brigue où le système de protection contre les crues, notamment un pont mobile innovateur, a passé avec succès l'épreuve de vérité à l'occasion des crues d'octobre 2000. Faut-il donc qu'à titre préventif les vigneron installent des filets de protection contre la grêle? Martine Rebetez hausse les épaules. «Les filets sont chers et pas nécessairement plus rentables qu'une – tout aussi coûteuse – assurance contre la grêle. C'est une question purement économique.» Quant aux canons à grêle, ils sont utiles en cas d'orages d'été normaux, mais en aucun cas contre un front aussi puissant que celui du 18 juillet. Pierre Monachon, encaveur à Rivaz, épice de la tempête, est lui un adepte

convaincu de l'assurance: «En fait, elle devrait être obligatoire pour chaque vigneron, tout comme l'assurance-maladie, sauf peut-être pour les très riches qui n'en ont pas forcément besoin...»

Et où en est-on avec la protection contre les glissements de terrain? Martine Rebetez esquive un sourire: «Oh, pour ça, le vignoble de Lavaux se trouve dans une situation favorable!» Les meilleures protections, les terrasses, ont été inventées et construites il y a mille ans par les moines cisterciens. Aujourd'hui, il nous incombe d'assurer l'entretien de ces murs. «Les vigneron ont pu jusqu'ici prendre en charge les coûts élevés de cet entretien grâce au produit de la vigne. Cependant, leur marge est de plus en plus réduite. S'ils n'en avaient plus les moyens, la société devrait alors prendre le relais», affirme Martine Rebetez. L'inscription de ces terrasses au patrimoine culturel mondial par l'UNESCO sera peut-être un pas dans la bonne direction.

Presque un happy end

Les vigneron qui, le 18 juillet, devant leurs vignes dévastées n'imaginaient pas vendanger une seule grappe saine cette année, sont difficilement joignables au téléphone: soit ils font les vendanges, soit ils sont en cave, occupés à la filtration. Vendanges? «Oui, Dieu merci les vignes m'ont bluffé une fois de plus», déclare soulagé Pierre-Luc Leyvraz. Après la grêle, les plantes touchées n'ont pas tardé à donner de nouvelles pousses et de nouvelles feuilles. Quant aux rares grappes épargnées, elles se sont bien développées et ont mûri normalement. Toujours est-il que Pierre-Luc Leyvraz a pu vendanger un petit peu moins de la moitié d'une récolte normale, et Pierre Monachon 20%.



«Nous avons ramassé environ 200 g/m², raconte ce dernier. La famille et des amis ont examiné chaque grappe et ôté les baies abîmées et desséchées.» «Raisin après raisin, confirme le collègue de Chexbres, presque comme à Château d'Yquem... Et finalement, aussi grâce aux progrès de l'œnologie, à la finesse des débourbages en particulier, nous avons réussi à mettre en cuve des vins propres.» Par sécurité, Pierre Monachon et Pierre-Luc Leyvraz ont opté pour le délicat pressurage des grappes entières. Tous deux sont satisfaits du résultat. Tous deux ont été touchés par les réactions encourageantes de leurs clients. Et tous deux, aussi, ont acheté une petite quantité de moût à leurs amis vigneron de Villette et Lutry afin de pouvoir proposer une cuvée 2005. La grande question pour eux reste la façon dont la vigne réagira au printemps prochain. Selon le vigneron de Chexbres, la taille sera déterminante. Cette année déjà, il a été surpris de voir qu'en taillant les repousses anarchiques après la grêle, il était parvenu à rediriger leurs forces vers l'intérieur.

Pierre Monachon se fait philosophe: «Ne vit-on pas toujours d'espoir? On devrait pouvoir relativiser. D'autres hommes souffrent bien plus sur cette terre, il n'y a qu'à penser aux victimes du tremblement de terre au Cachemire. Une fois de plus, nous avons réalisé que chaque vendange est un véritable don du ciel!» ■

La recette de nos Ambassadeurs

Construite en 1732, l'Auberge «Zum Hirschen» (Au Cerf) brûla entièrement en 1796 mais fut rebâtie la même année. Johann-Jakob Koller et Katharina Koller-Kern ache-

tèrent la maison et la boulangerie attenante en 1899 et, dès lors, l'établissement resta dans les mains de cette famille. Johann-Jakob et Katharina l'ont dirigée jusqu'en 1931. Ensuite,

et jusqu'en 1970, vinrent Ernst et Milla Koller-Jakob (2^e génération), puis, jusqu'en 1999, Werner et Ruth Koller-Oehler (3^e génération). Avec Marianne et Christian Koller-Landolt – et leur magnifique team –, c'est donc la 4^e génération des Koller qui aujourd'hui accueille les hôtes de l'Auberge «Zum Hirschen». En 2005, l'établissement est devenu «Ambassadeur des vins vaudois».



Auberge «Zum Hirschen»
Marianne et Christian
Koller-Landolt
9056 Gais
Tél. 071 793 13 03
Fax 071 793 14 79
www.hirschen-gais.ch
info@hirschen-gais.ch

Filets de sandre à la vigneronne

Pour 4 personnes

Ingrédients

600 g de filets de sandre coupés en bandes
½ citron
Sel, poivre et farine fleur

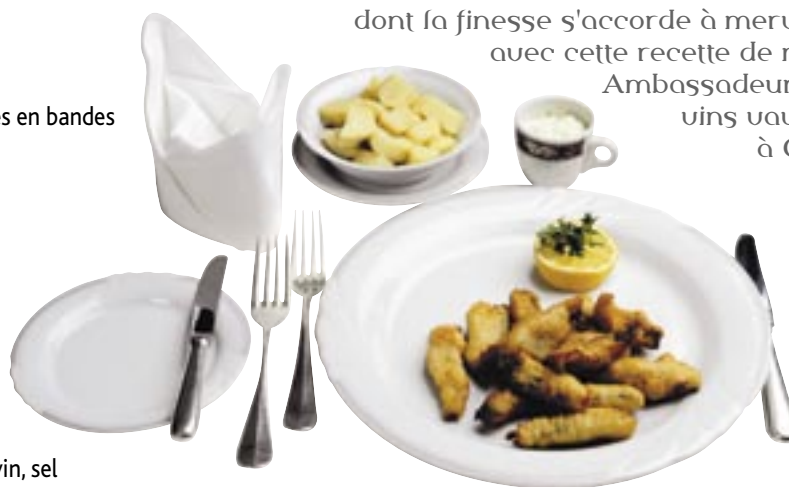
Pâte au vin

2 dl de chasselas vaudois
1 pincée de sel
150 g de farine
1 c.s. d'huile
1 blanc d'œuf battu en neige

Préparation

Malaxer le mélange de farine, vin, sel et huile jusqu'à en faire une pâte lisse et souple, puis y introduire délicatement le blanc d'œuf battu en neige et laisser poser 10 min. Faire mariner les filets de sandre coupés en bandes dans le jus du demi-citron. Saler, poivrer et fariner légèrement le poisson.

Et, bien sûr, savourez ce mets délicieux avec un chasselas vaudois, dont la finesse s'accorde à merveille avec cette recette de notre Ambassadeur des vins vaudois à Gais.



Puis, les enrober dans la pâte au vin et les frire dans une huile à 180° C jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Servir avec des pommes de terre vapeur, une mayonnaise maison ou une sauce tartare, et une salade colorée.



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

par Philippe Golay

En 2005, l'OFSP Office fédéral de la santé publique, le BPA Bureau suisse de prévention des accidents et le Conseil suisse de la sécurité routière, en sus d'une annonce bouchon dans la presse, ont fait placer sur le domaine public et au bord des routes 11 thèmes sur affiches et un panneau avertisseur grand format concernant la consommation de bois-

sons alcoolisés. L'affiche du BPA, élaborée en collaboration avec l'OFSP, a pour teneur «0,5‰: 1 verre, 1 seul.»

Le Guillon ne prend pas position. Dans une série d'articles, la revue donne suite aux appels d'explication venus du public et recueillis par l'un de nos rédacteurs. Voici son enquête.

NDLR

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

Informé. Rien d'autre. Commencer par un état des lieux au terme de l'An un de ce taux légal d'alcoolémie pour les conducteurs.

La décision fédérale, on le verra, résulte d'un consensus politique. Ce taux n'a pas de fondement scientifique. 0,5‰ ou plus ou moins, l'inégalité face à l'alcool est totale. Les questions du public sur le taux, l'alcool, la tolérance personnelle, le moment de boire le vin, entre autres, se sont multipliées en 2005.

Conduite auprès de spécialistes de la physiologie, de l'alcoologie, de la toxicologie, et d'un médecin généraliste doublé d'un professionnel en viticulture, notre grande enquête livre ses fruits. En route!

«Faire l'homme bien et dûment»...

... proposait le philosophe Montaigne (1533-1592). Aujourd'hui, la consommation de vin contribue-t-elle physiquement, mentalement, socialement à atteindre cet objectif?

Celle de vin ou de tout autre alcool n'est une condition ni nécessaire, ni suffisante pour atteindre ce que souhaitait Montaigne. Mais, à l'inverse, je ne vois pas en quoi elle empêcherait d'y contribuer, si elle conserve les caractéristiques de la «tempérance», comme on disait autrefois. J'imagine que ce philosophe, homme d'équilibre, de tolérance et du Bordelais, aurait pu exprimer une opinion semblable.

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

De l'inégalité

Le vin figure-t-il au nombre des boissons désaltérantes? *Non. Il se trouve au nombre des boissons «plaisir». Le vin est rarement utilisé pour la réhydratation, mais bien sûr il apporte de l'H₂O (eau).*

Consommateurs de vin, sommes-nous tous inégaux devant les effets de l'alcool dans l'organisme? *Oui! L'oxydation de l'alcool par l'organisme (essentiellement dans le foie) diffère selon les sexes et, surtout, les sujets. Elle varie substantiellement d'un individu à l'autre; les symptômes également.*

D^r Yves Schutz, professeur à l'Institut de physiologie de l'Université de Lausanne.

Le vin comme l'eau

Contre la soif, l'un, l'autre? *Le vin ne peut pas être une boisson désaltérante au sens premier du mot: qui élimine la sensation de soif. Car, contenant de l'alcool, il augmente l'élimination de l'eau par le biais de la diminution de l'effet de l'ADH, hormone qui justement retient l'eau. L'adage «Le bon vin appelle l'eau» est parfaitement fondé.*

D^r Pascal Gache, responsable de l'Unité d'alcoologie, Département

de médecine communautaire, Hôpitaux universitaires de Genève.

Origine du 0,5‰

A quoi a trait précisément le 0,5‰ imposé aux conducteurs par la législation suisse? *Ce taux maximal d'alcoolémie n'est pas du tout défini sur la base de données physiologiques. C'est un consensus politique entre la prévention de l'alcoolisme – selon laquelle un taux d'alcoolémie de 0,2‰ déjà entraîne une diminution de l'attention – et le marché de l'alcool, constitué des vigneron et des cafetiers-restaureurs, entre autres, qui a besoin de vivre. En ce sens, le 0,5‰ n'a aucun fondement scientifique. Cela dit, l'abaissement du taux d'alcoolémie tolérée repose sur une évaluation empirique: des pays ont réduit leur taux relatif à la conduite de véhicules et constaté, du même coup, une diminution des accidents et du nombre de morts sur la route. En Suisse, depuis le début de l'année 2005 et l'entrée en vigueur du 0,5‰, on assiste également à une régression.*

D^r Jean-Bernard Daeppen, PD, MER, chef du Centre de traitement en alcoologie, CHUV, Lausanne.

Et si l'on remontait aux sources?

«Curieusement, il a fallu attendre la fin du XX^e siècle pour que plusieurs équipes scientifiques nous fassent à nouveau découvrir qu'une consommation modérée d'alcool, et particulièrement de vin, était associée à des effets bénéfiques pour la santé sous forme de réduction du risque des maladies cardiovasculaires. Toutes les études scientifiques concordent également sur les effets délétères sur la santé produits par des excès ponctuels, même s'ils sont peu fréquents.»

Prof. R. Darioli, vice-président de la Société suisse de nutrition, in Editorial Tabula 3/août 2005, numéro «Alcool et santé».

Le premier concerné

– Les conséquences du 0,5‰

Qui est le premier concerné par le taux d'alcoolémie fixé à 0,5‰: le consommateur, le vigneron, le cafetier-restaurateur, la Confédération et ses services de santé, le grand argentier de l'Etat, d'autres? *Le consommateur, qui en subit les conséquences jusque dans son espace de liberté.*

Les conséquences du 0,5‰ sont-elles d'abord politiques, ou économiques, sociales, culturelles, sanitaires? *Lors de l'adoption du 0,5‰ par les Chambres fédérales, le vote «politiquement correct» – des députés n'ont pas osé faire autrement – a montré que la prévention a été l'instrument permettant d'accentuer la dérive sécuritaire qui caractérise l'évolution de notre société. Les conséquences économiques pour les vignerons et les restaurateurs ne sont pas négligeables non plus.*

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

Comment connaître exactement la dose?

Etant tous différents (sexe, taille, poids, réaction/réflexe/action, activités professionnelles et physiques, habitudes alimentaires, consommation régulière/irrégulière d'alcool, état de santé, hérédité, etc.), comment procéder pour être au clair sur «notre» 0,5‰? *On ne peut pas le savoir avec précision. Un éthylomètre permet d'évaluer le taux. Nous sommes inégaux face à l'alcool. Un grand nombre de facteurs influencent l'alcoolémie. Un estomac vide ou plein, une consom-*

mation d'alcool associée ou non à l'alimentation, le sexe – les hommes génèrent une alcoolémie plus faible que les femmes, à quantité d'alcool égale –, mais encore, quoique dans une moindre mesure, le type d'alcool ingéré (plus l'alcool est dilué, chaud, gazéifié, plus son taux d'absorption est rapide) sont à considérer. Les facteurs accélérant l'absorption sont les grands volumes de liquide, par exemple la bière, les boissons alcoolisées sucrées, chaudes, telles que grogs ou vin chaud, gazéifiées, comme le champagne, et les alcopops.

Le fait que l'estomac soit vide ou rempli est très important. La nature et la quantité de nourriture, surtout sa charge en graisse, jouent un rôle majeur. Un repas très lourd, très gras comme une fondue, va ralentir la vidange gastrique. La vitesse à laquelle l'estomac se vide influence l'augmentation du taux d'alcool dans le sang (alcoolémie). Du vin dans un estomac vide hâte l'absorption de l'alcool, ce faisant accroît rapidement le taux d'alcoolémie, ce qui n'est pas le cas lorsqu'on boit du vin en mangeant.

Les alcools forts (whisky sec, grappa, alcools de fruits tels que pomme ou damassine) génèrent des taux d'alcool dans le sang plus faibles que ceux d'autres boissons alcoolisées telles que bière ou vin, car ils provoquent un spasme du pylore, réduisant la vidange gastrique et de ce fait la vitesse d'absorption de l'alcool dans le sang.

L'alcoolémie va être influencée par le volume sanguin. La différence entre hommes et femmes se trouve dans la répartition de la masse maigre sur la masse grasse; la première est moins importante chez la femme. Ainsi, à poids égal, l'alcool va se diluer chez elle dans un volume plus petit, donc générer une alcoolémie plus importante. Autre différence: les hommes présentent la particularité d'éliminer une partie de l'alcool ingéré lorsqu'il passe dans l'estomac en raison d'une concentration plus élevée de l'enzyme dégradant l'alcool dans la paroi de l'estomac, comparé à la femme.

D^r Jean-Bernard Daeppen, PD, MER, chef du Centre de traitement en alcoologie, CHUV, Lausanne.

Alcoologies: approche pluridisciplinaire

En 2005, 30 acteurs de la prévention et du traitement des problèmes d'alcool ont élargi leur perspective sur l'alcoologie en y intégrant le regard d'autres disciplines dont l'épidémiologie, la politique, l'histoire, la littérature et l'œnologie. Au cours de cinq journées de formation continue universitaire à Dorigny/Lausanne, ces professionnels du domaine médical, du social et du pédagogique ont notamment découvert ou approfondi le monde des cépages et grands crus; celui de la fermentation, de la distillation et de la vinification; la publicité et le commerce de l'alcool, ainsi que le «French paradox».

La législation, le médecin et vigneron

Quid? *La mesure prise par la Confédération est d'ordre psychologique. Le BPA a voulu marquer fortement les esprits avec un slogan tout à fait excessif.*

Etes-vous d'abord vigneron, ou médecin? *Mon métier principal reste la médecine; mon plaisir à l'exercer perdure. Je trouve une forme d'équilibre personnel en lui alliant une passion de toujours, la viticulture. Cela me met à l'abri du «burnout», de l'épuisement professionnel. Est-il nécessaire de le dire? Je m'astreins à observer fidèlement l'éthique propre à mes deux métiers; elles sont tout à fait compatibles. Je rappelle qu'une consommation modérée et régulière de vin a un*

Consommation d'alcool en Suisse

... «On constate une nette augmentation de la proportion de consommation à faible risque (moins de 20 g par jour), cette tendance étant particulièrement marquée chez les hommes.»

Michel Graf, directeur de l'ISPA, Institut suisse de prévention de l'alcoolisme et autres toxicomanies, Lausanne. Congrès national SSN, ISPA, OFSP «Alcool et alimentation», Berne 15.06.05

effet positif sur la santé parfaitement démontré.

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

Suite dans les prochains numéros

«LA GRÊLE NOUS A MIS À NU»



Faire pdf à partir
du fichier InDesign
dans le disque
TRANSFERT

ONT FAIT FACE AUX COUPS
DU SORT AVEC HUMOUR ET POÉSIE.
SOUTENEZ LEUR INITIATIVE EN ACHETANT
LEUR CALENDRIER, IL VAUT BIEN CELUI
DU QUINZE DE FRANCE.

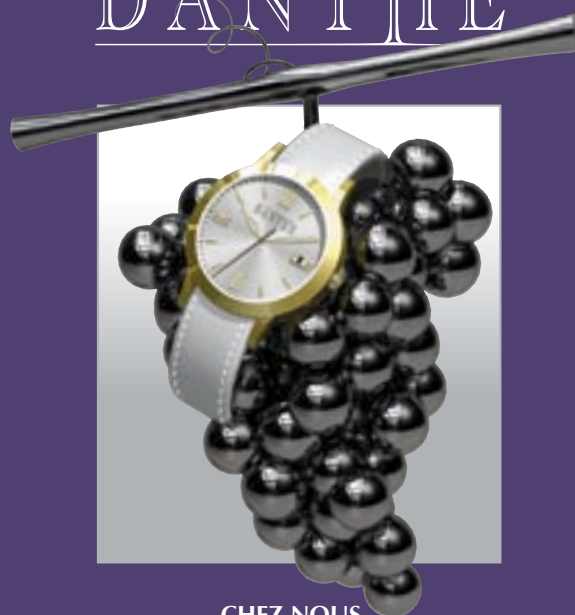
FR. 35.- LE CALENDRIER
(+ PARTICIPATION AUX FRAIS DE PORT)

WWW.GRELE2005.CH – INFO@GRELE2005.CH
LA GRÊLE NOUS A MIS À NU – CASE POSTALE 1
1071 CHEXBREG – TÉL. 079 618 00 51

MARKETING VITICOLE

COMMUNICATION • CRÉATION & DESIGN

DANTHE



CHEZ NOUS,
LE MONDE DE LA MONTRE ET LE MONDE DU VIN
SE CÔTOIENT ET S'ENRICHISSENT MUTUELLEMENT

Nos réalisations sur danthe.ch
T +41 21 803 51 65 F +41 21 803 51 66
Rue de la Cité 2, 1135 Denens

En urac

par Françoise Zimmerli et Eva Zwahlen (EZ)

Le vin suisse en rouge et blanc à Zurich



Photo: Hans-Peter Siffert

Les 9 et 10 septembre derniers, Swiss Wine recevait dans la halle zurichoise Maag. Dans une am-

bianche tendance, entre lounges confortables et stands élégants, le vin suisse était là, présent sous diverses facettes: producteurs de toutes les régions viticoles suisses, vins rouges et vins blancs, de partout et partout – et avant tout les 600 vins du Concours national suisse. Dégustations commentées sur différents thèmes: vieux millésimes, recettes de cuisine accordées avec quelques vins

sélectionnés, finalistes de la coupe riesling-sylvaner. Le soir, buffet à thème et musique programmée par un fameux DJ de Paris. Tout était parfait – en particulier le concept résolument jeune et novateur – si ce n'est l'affluence qu'on aurait souhaitée encore plus étoffée, en rapport avec l'originalité de l'événement. (EZ)

Une affaire de goût



C'est désormais une tradition: le Gala des vins vaudois ouvre officiellement la Semaine suisse du Goût au Kornhauskeller à Berne. Le 15 septembre, le

parrain de l'édition 2005, Frédy Girardet (ci-dessous) est sorti de sa réserve pour s'adresser chaleureusement aux nombreux leaders d'opinion invités à déguster des mets des cinq



continents alliés, avec un parfait doigté – merci aux «artistes accordeurs» – (ci-contre, en h.) à une sélection de vins vaudois, allant du noble chasselas et du valeureux pinot noir aux assemblages les plus créatifs, en passant par de nouveaux venus comme le gamaret ou le doral ou à des cépages «transfrontaliers» tel le viognier. Un bel aperçu de l'audacieuse réussite des vins vaudois. La brigade de la célèbre cave bernoise s'était



surpassée pour offrir à ses hôtes des saveurs tout aussi décoiffantes. Ainsi cet inattendu filet de baramundi grillé sur coulis de papaye et de piment. Tout ragailardis, les invités ont suivi avec la plus grande attention le tirage au sort de la tombola et applaudi les heureux bénéficiaires d'une *Cuvée prestige*, une caisse de 12 crus vaudois particulièrement novateurs. Un souvenir de plus d'une soirée où le goût a régné en maître.



Photos: Studio Cürchod

Les vins vaudois au Comptoir Suisse



Photo: R. Crüll, OVV

Alors que le paysage de la viticulture vaudoise s'inscrit actuellement dans une dynamique novatrice particulièrement performante, en septembre dernier, l'Office des Vins Vaudois s'est attaché à séduire les visiteurs du Comptoir Suisse 2005 par toute une série de nouveautés, sous la forme de sollicitations propices à une juste perception des vins vaudois et de leurs atouts. Il a ainsi offert un habillage vibrant et coloré au stand du Jean-Louis journalier et proposé, en plus de l'habituel concours, une incursion quotidienne au cœur de nos cépages rouges, stimulée



par un concours donnant droit à des lots prestigieux, dont des *Cuvée Prestige* et, surtout, la mise à disposition pendant une année d'une Smart qui arbore les couleurs des vins vaudois. A l'arrivée, c'est Magali Schuseil, de Vevey, qui s'est vu remettre – le 7 octobre au Château de Glérolles – les clés du véhicule par Robert Crüll, directeur de



Photo: Philippe Dutoit

l'Office des Vins Vaudois. Autres prestations offertes aux visiteurs: le stand de dégustation qui mettait en valeur les vins primés lors de la Sélection des vins vaudois en mai dernier et la diffusion de brochures et dépliant



sur le vignoble vaudois par deux charmantes hôtesses. Dans cette partie de la Halle 16, les vins vaudois, c'était rouge plaisir, la couleur dominante des stands.

Qui porte le chapeau?

Mais le Jean-Louis, ce sont aussi les concours eux-mêmes. Ainsi le concours journalier a réuni 3512 bulletins – une légère baisse par rapport à l'an dernier –, alors que le nombre de certificats et diplômes étaient en augmentation – respectivement 709 et 478. Outre cette satisfaction, le plaisir fut de constater un rajeunissement des concurrents.



Photo: Philippe Dutoit

Au palmarès du fameux concours complet, un jeu à catégories multiples, le nom qui est revenu le plus souvent au cours des épreuves, c'est celui de Frédéric Hegg. Au Château de Glérolles, le 7 octobre, il a d'ailleurs été désigné Chapeau noir 2005. A 44 ans, ce vigneron qui dirige

un domaine familial de 5 ha à Epesses, marié et père de trois enfants, s'est adjugé le titre suprême avec 51 points et beaucoup de panache puisqu'il était aussi en tête des millésimes blancs, du combiné millésimes rouges et millésimes blancs et de la catégorie vigneron-encaveurs. D'autres concurrents se sont imposés dans les catégories restantes: Philippe Gandillon (millésimes rouges), Olivier Kunz (régions et appellations d'origine contrôlées), Attilio Schiener (combiné des millésimes rouges et appellations d'origine contrôlées) et Albert Hug (combiné des millésimes blancs et appellations d'origine contrôlées et meilleur résultat du classement des «Tabliers de caviste», derrière le Chapeau noir, bien sûr).



Photo: Philippe Dutoit

Dans le classement par catégorie: Martha Antonietti (1^{re} dame, devant Anne-Marie Dick), Albert Hug (non professionnels), Claude Burdet (agriculteurs), Pascal Bedoy (cafetiers-restaurateurs), Jean Lauber (négociants ou représentants), Nicolas Mairhofer (cavistes-œnologues) et Philippe Henry (vignerons non-encaveurs). Félicitation à tous, même à ceux nichés dans l'ombre des classements, car leur dévouement à la cause des vins vaudois est légendaire, et le soin qu'ils apportent à leur entraînement fait l'admiration de ceux qui n'osent s'y frotter.

Lutte acharnée pour le Verre d'Or 2005



Photo: Philippe Dutoit

Le 7 octobre encore, au Château de Glérolles, les participants de l'édition 2005 du Championnat vaudois de dégustation, ou Verre d'Or, attendaient avec impatience le résultat des 12 épreuves, dont 7 prises en compte pour le palmarès. Les concours régionaux ont cumulé plus de 3000 bulletins pour plus de 500 concurrents. Ils ont débuté en octobre 2004 au Comptoir de Cossonay pour se terminer en septembre 2005 au Comptoir Suisse avec les concours Jean-

Louis, les autres épreuves étant réparties dans les 4 régions viticoles du canton. A l'issue de ce «marathon», le Verre d'Or 2005, avec 127 points, revient à l'ingénieur électricien de 44 ans d'Oron-le-Châtel, François Marquis (2^e à g.), et ce pour la deuxième fois consécutive. Même réussite pour le Verre d'Or 2005 des moins de 30 ans révolus puisque c'est le redoutable Thierry Ciampi (à dr.), œnologue chez Schenk SA à Rolle, qui comme l'an dernier, a raflé le trophée. A 27 ans et avec 121 points, il n'est qu'à quelques points du trio de tête des «seniors». Le Verre d'Argent a été conquis de haute lutte par Michel Pache (2^e à dr.), avec 126 points, à un tout petit point du vainqueur absolu. A 58 ans, cet entrepreneur en chauffage, ferblanterie et couverture d'Echandens prouve que l'on peut se prendre de passion relativement tard pour

la dégustation – 40 ans dans son cas – et parvenir au sommet pour autant que l'on accorde beaucoup d'attention à son entraînement. Autre profil pour le Verre de Bronze Alain Gruaz, 42 ans, œnologue chez Schenk SA comme Thierry Ciampi dont il est le mentor. Pour lui, la dégustation est avant tout une activité professionnelle. Son nez, son palais, sa mémoire, il ne les exerce que dans ce cadre-là. «C'est amplement suffisant, précise-t-il, quand on est amené à déguster quotidiennement ou presque.» Dans la suite du classement, des habitués des concours, mais aussi beaucoup d'amateurs passionnés, bien conscients que seules les années donneront raison à leur ténacité. Nous le leur souhaitons de tout cœur et les remercions chaleureusement de leur remarquable fidélité aux vins vaudois.



Photos: Philippe Dutoit

Quelle belle harmonie, le 6 octobre dernier, au Baptême de la récolte vaudoise à Bex! Une journée tout en couleurs qui sublimait les Dents-du-Midi, un cadre soigneusement décoré par les vigneronns du lieu et une assemblée heureuse de sacrer une cuvée 2005 qui s'annonce plus que prometteuse grâce à un automne magnifique. A l'arrière-plan, les vendanges battaient leur plein, couronnant les longs mois de labeur des vigneronns. Pour illustrer ce millé-

Tous des virtuoses!

sime, c'est le mariage du vin et de la musique qui a été choisi en raison de l'apport musical de l'ensemble de cuivre la *Riviera Vaudoise* qui fête cette année ses trente-cinq ans de manière originale. En effet, subjugué par le film *Les Virtuoses* du réalisateur anglais Mark Herman, qui raconte la survie de l'activité artistique d'un brass-band d'une région minière du nord-est de l'Angleterre, confronté aux dures réalités de la vie professionnelle et sociale, l'ensemble de cuivre vaudois s'est lancé dans



une formidable aventure qui se poursuit aujourd'hui encore. *Virtuoses*, donc le thème de la journée, mais ne sont-ils pas tous des virtuoses, ces vigneronns qui pratiquent l'art de la vigne dans ce qu'il a de plus exigeant, et notamment ceux de la Société vinicole de Bex qui fête ses cent ans d'existence en 2005? *Virtuoses* aussi les musiciens de la *Riviera vaudoise* qui, après des mois de répétitions, enchaînent leurs morceaux avec la maestria des plus grands. *Virtuoses*, les orateurs de la jour-





née, et, plus particulièrement, la bienveillante fée qui se penche depuis de nombreuses années déjà sur le berceau des cuvées successives, la conseillère d'Etat Jacqueline Maurer-Mayor, une marraine attentive qui fait ri-

mer les mots et les idées en accord parfait avec la partition des musiciens, alors que le parrain Yves Ménéstrier, directeur de la programmation de la Télévision suisse romande parachève le propos. Virtuoses enfin, les enfants des écoles, costumés à ravir, qui se pressent joyeusement pour mieux remettre les raisins des 28 appellations vaudoises, précédant ainsi le geste sacramentel qui donne tout son suc à cette manifestation. Enfin, la voici nommée *Virtuoses* cet-

te récolte 2005. Il ne reste plus qu'aux ballons de s'envoler vers de lointains horizons, porteurs de la bonne nouvelle et pour les quelque 200 élus qui les trouveront, la surprise de gagner... une bouteille de Bex, bien sûr!



Ici et là

Jury découverte à Vinexpo 2005

Le Domaine Louis Bovard à Cully nous fait savoir que son Buxus, Sauvignon de Villette 2002 a reçu le Top Ten Star Wines Award 2005, décerné par un jury international de 14 journalistes et 4 sommeliers réputés. La sélection a été opérée librement par les membres du jury parmi les crus présentés par les plus de 4000 exposants de Vinexpo. C'est la première fois que la Suisse obtenait une telle distinction.

Vernissage à Ballenberg

Une *Scène de vendanges en Pays de Vaud*, du peintre Edgar Mabboux de Blonay, embellit depuis le mois de mai la Pinte vaudoise de Ballenberg, après avoir été suspendue plusieurs années dans le caveau du restaurant «Zum Alten Bären». Elle a été offerte par Philippe et Jean-Pierre Chablotz, Albert Mamin et quelques sympathiques donateurs, et faisait suite à une visite du Conseil commu-

nal de Blonay en 1988. Nous les en remercions vivement.

Une délégation du Musée était présente (à g. sur la photo) au vernissage en compagnie de représentants de Blonay, (de g. à dr.) Anne-Catherine, Albert et Sandrine Mamin ainsi que Giovanna Chablotz.

La Cuvée Atlantique a son parrain



Photo: Clem 56 7 079 471 58 13

Le navigateur Stève Ravussin pourra se consoler de son abandon à la *Route du Café* en retrouvant Philippe Bovet à Givrins et sa Cuvée Atlantique dont il est le parrain. «Le vin, comme l'océan, est synonyme d'évasion», a relevé le marin (à g) qui pose ici aux côtés du vigneron et d'Olivier Martin de l'Auberge du Sapin de Givrins, où la cuvée sera disponible en exclusivité. Pour les amateurs, les commandes se passent chez Philippe Bovet.

Tél. + 41(0)22 369 38 14

Vins suisses au Japon

Les vins suisses, et vaudois en particulier, doivent beaucoup à Takako Inoué. Depuis que cette Japonaise s'est prise de passion pour nos vins – elle leur a notamment consacré un livre qui a connu un grand succès auprès de ses compatriotes –, elle n'a cessé d'entretenir la flamme au Pays du Soleil levant. Depuis plusieurs années, elle anime des séminaires de vins suisses ou de cuisine où elle accorde avec talent des mets suisses ou japonais à nos vins. Elle vient d'écrire *Un voyage au cœur des vins suisses*, l'introduction d'un guide entièrement dédié à notre pays. Cet ouvrage est destiné aux nombreux touristes japonais qui, on le sait, adore notre culture. Si elle aborde toutes les régions viticoles de Suisse avec équité, elle offre toutefois un éclairage préférentiel à notre canton – la seule photo pleine page est une image du Dézaley.

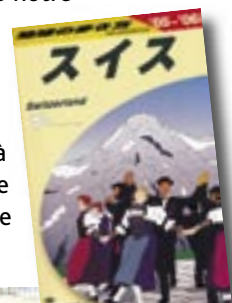


Photo: A. Mamin

En bref

Un lieu chargé d'histoire

L'Auberge de l'Onde à Saint-Saphorin vient de rouvrir ses portes après plusieurs années de fermeture. C'est un réel plaisir de voir ce lieu chargé d'histoire reprendre vie. Le piano sur lequel Urfer accompagnait Gilles est toujours en place, attendant musiciens et chansonniers. En cuisine, officie un ancien de Girardet, le chef Gérard Cavuscens.

*Auberge de l'Onde, Centre du Village, 1071 Saint-Saphorin
Tél. + 41 (0)21 925 49 00
www.aubergedelonde.ch
Fermé le mardi.*

Un Vaudois à la tête de l'Interprofession suisse du vin

Daniel Allamand, 46 ans, vigneron-encaveur à Villeneuve a succédé au Valaisan Philippe Varone à la présidence de



Photo: Régis Colombo / www.diapo.ch

l'Interprofession suisse du vin. A partir de juillet 2005, avec le directeur de Swiss Wine, Jürg Bussmann, il veille aux destinées du vin suisse. Pendant les deux ans que durera sa charge, le Vaudois aimerait consolider la jeune association promotionnelle et l'asseoir sur une base plus ferme. Un de ses objectifs prioritaires est de collaborer de manière plus étroite et plus constructive avec les promotions régionales, afin de renforcer l'Interprofession. Quo vadis vin suisse? Nous poserons la question à Daniel Allamand dans un prochain *Guillon*. (EZ)

La Fédération suisse des vignerons nomme une directrice

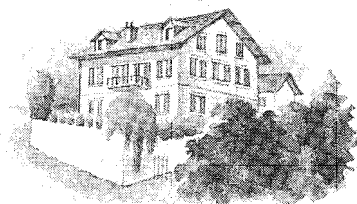
Monique Perrottet Richard succédera le 1er janvier 2006 à Pierre-Yves Felley à la direction de la Fédération suisse des vignerons. Ingénieure HES, diplômée de Changins, elle travaille actuellement à l'Association suisse pour l'équipement technique de l'agriculture.

Après la nomination d'Edmée Necker en qualité de cheffe de l'Office des vins et des produits du terroir de la République et Canton de Neuchâtel, c'est un signe de plus qui montre que la profession prend très au sérieux les compétences des femmes dans ce domaine. ■

CRU DE  LAVAUX

DOMAINE DE LA GRILLE

appellation *Villette* d'origine

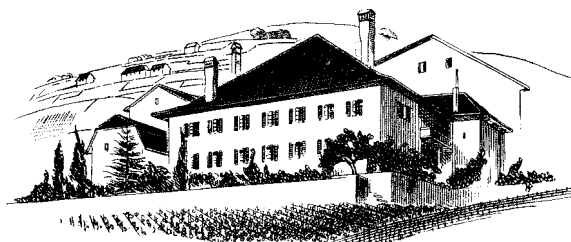


Médaille d'or
concours national du 700^e, Berne 1991

GRAND CRU

DOMAINE DE LA MAISON BLANCHE

Appellation *EPESSES* d'origine



ERNEST ET ALAIN PARISOD
VINGERONS-ENCAVEURS GRANDVAUX

De père en fils depuis 1412

Tél. 799 16 87
Fax 799 17 69