

Le Guiffon

La revue du vin vaudois

■ Vignoble

Bursinel, Tartegnin,
Coteau de Vincy
exclusif

■ Soif de ...

«Clos, Domaines
& Châteaux»

■ Confrérie

Cotterd du Tessin



“ Un autre regard sur Lavaux... ”



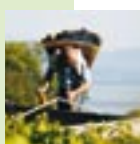
J&M DIZERENS
le spécialiste des vins de Lavaux

CHEMIN DU MOULIN 31 - 1095 LUTRY - SUISSE - WWW.DIZERENSVINS.CH

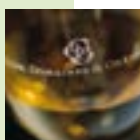
Sommaire



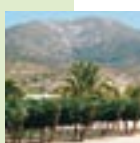
Photo de couverture:
Cécile Hug – Toute la tendresse d'une jeune pousse



Editorial 3



Vignoble 5
Bursinel, Tartegnin et Coteau de Vincy exclusif
D'un château, l'autre



Soif de... 27
«Clos, Domaines & Châteaux» 29
Des châteaux viticoles aux vins de château
Du Sud dans les idées 39
L'archipel du goût 47
Eloge de la sagesse
0,5‰: Tous inégaux, tous différents 48
La recette de nos Ambassadeurs 51
En vrac 53



Confrérie du Guillon
Message du Gouverneur 59
De la théorie de l'image



Ressats des Deux Châteaux 60
Château d'ici, châteaux d'ailleurs



Propos de Clavende 69
La gigue de marcassin rôtie aux baies de genièvre

Les Quatre heures du vigneron s'arrêtent à Vufflens-le-Château 70
Au pied du château d'Henri de Colombier

Portraits de Conseillers 73

Constitution du Cotterd du Tessin 74
Programme fastueux au pays du merlot

Tiré du Guillon 76
Nouvelles de la Confrérie

Hommage 77
Silvio Mages, connétable

Horizons 78
Roger Pfund

La colonne de Michel Logoz 80
Les mots du vin

DÉCOUVREZ LES 5 ASSOCIATIONS VITICOLES DU CHABLAIS VAUDOIS



F. JOISSARD, VILLENEUVE



Association Viticole de Villeneuve
Tél 021 960 17 60
info@avilleneuve.ch

Association Viticole d'Yverne
Tél 024 466 23 44
avy@span.ch



Société Viticole de Bex
Tél 024 463 25 25
info@vinicole-bex.ch

Association Viticole d'Ollon
Tél 024 499 11 77
info@avollon.ch



Association Viticole d'Aigle
Tél 024 466 24 51
info@vinicole-aigle.ch

Le Guillon

La revue du vin vaudois

Case postale 1155
1001 Lausanne
Tél. +41 (0)21 721 24 24
revueguillon@ovv.ch

Paraît deux fois par an
en langues française
et allemande.

Editeurs

Office des vins vaudois
Confrérie du Guillon
Section vaudoise de
l'Association suisse
des vigneron-encaveurs
Fédération des caves
viticoles vaudoises
Office de la marque
de qualité Terravin
Union des encaveurs
et négociants en vins
Vaud-Fribourg

Directeur de la publication

Robert Crüll

Edition

Françoise Zimmerli

Comité de rédaction

Dr Jean-François Anken
Edouard Chollet
Robert Crüll
Jacques Humbert
Claude Massy
Pierre Monachon
Christian Roussy

Ont collaboré à ce numéro:

Edouard Chollet
Gilbert Folly
Philippe Gex
Philippe Golay
Michel Logoz
Claude Massy
Jaques Perrin
Pierre Thomas
Alexandre Truffer
Eva Zwahlen

Photographes

Edouard Curchod
Philippe Dutoit
Cécile Hug
Virginie Jobé
Hans-Peter Siffert

Traductions et adaptations

Evelyn Kobelt, Loyse Pahud,
Eva Zwahlen

Graphisme et mise en pages

STLDESIGN – Lausanne

Photolitho et impression

Imprimeries Réunies
Lausanne s.a.

Régie des annonces

Office des Vins Vaudois
ISSN 0434-9296

Idées reçues

par Robert Crüll, directeur de l'Office des Vins Vaudois



«Sincèrement, nos vins n'ont jamais été aussi bons. Mais personne ne le sait. Il faut travailler à ce que les gens le sachent.»

Ce qu'affirme Corinne Clavien-Défayes, œnologue cantonale valaisanne fraîchement désignée, au sujet des vins de son canton, s'applique exactement dans les mêmes termes aux vins vaudois et aux vins suisses dans leur ensemble.

Le Guillon l'a clamé haut et fort, avant tout le monde et preuves à l'appui, pendant cette dernière décennie, sans être hélas prophète en son pays. Les vigneron vaudois et suisses se sentaient donc quelque peu incompris et seuls face à la déferlante des vins étrangers. Désormais plus rien ne se sera pareil.

Déjà des journalistes avertis de part et d'autre de la Sarine, des aficionados, œnophiles et connaisseurs de vins particulièrement éclairés – dont vous faites partie, fidèles lectrices et lecteurs – laissent poindre leur immense bonheur à la redécouverte des nectars élevés sur nos parchets.

Mais depuis l'été dernier, la prise de conscience de la fantastique progression de notre viti-viniculture nationale a largement dépassé nos frontières.

Pour le Pays de Vaud, l'inscription de Lavaux au patrimoine mondial de l'Unesco – on ne remerciera jamais assez les initiateurs de leur candidature visionnaire et l'organisation internationale d'avoir compris son enjeu – a sans doute beaucoup contribué à la reconnaissance de nos vins, ne serait-ce que par la présence massive des médias suisses et étrangers sur le site en juin et en septembre. L'occasion était trop belle et chacun a su l'exploiter avec talent.

Mais ce n'est pas tout. A l'automne, le Grand Jury européen, lors d'une dégustation comparative de 30 syrahs du monde (France, Italie, Australie, Etats-Unis et Suisse), a placé aux quatre premières places trois syrahs valaisannes et une vaudoise. C'est dire si la suprématie helvétique a fait l'effet d'une bombe dans le cercle plutôt fermé des experts internationaux.

En février de cette année, cerise sur le gâteau: la prestigieuse *Revue du vin de France* a consacré un dossier de 12 pages aux vins suisses, les positionnant définitivement dans la cour des grands, alors que leurs prix restent très abordables en comparaison des vins européens et du Nouveau-Monde de grande notoriété. Le canton de Vaud fait excellente figure dans le palmarès. Non seulement il classe 18 crus dans la sélection effectuée par le magazine français, mais il place de surcroît un chasselas parmi les «vins exceptionnels». Voilà qui démentit quelque peu le propos tenu dernièrement dans un quotidien romand qui suggérait de «redonner ses lettres de noblesse au chasselas vaudois». N'est-ce pas à cette mission exaltante que les vigneron vaudois, et pas des moindres, ont consacré tous leurs efforts depuis plus de dix ans? Certes, malgré la promotion intensive, les nombreuses offensives originales et qualitatives, ce n'est pas encore tout à fait gagné pour notre cépage de prédilection, mais nos éleveurs sont aussi persévérants que passionnés: gageons que parmi l'immense gamme de vins et de cépages dont ils disposent et qu'ils maîtrisent avec brio, ils sauront convaincre les récalcitrants que pour apprécier «leur» chasselas, au profil sensoriel subtil, il faut avoir le palais fin. Une manière de les inciter à développer leurs aptitudes à la dégustation et à combattre ainsi les idées reçues. Pour sa part, *Le Guillon* persiste et signe. ■

DOMAINE DE L'OUJONNET
BURSINEL



GRAND CRU DE LA CÔTE




CAVE DE LA CÔTE