NO. 4 HORS SÉRIE 2018
WWW.VINUM.EU

Vinum VAUD

COUPS DE CŒUR, ACCORDS ET ŒNOTOURISME

Vaud
À LA CONQUÊTE DU MONDE

Les meilleurs Chasselas pour toutes les occasions

Lausanne: une ville qui aime le vin

L'Etivaz, montagnard de caractère

Suisse. Naturellement.

SWISS WINE

A consommer avec modération.

04

Une ville qui aime le vin
Plus important propriétaire public de vignes en Suisse, la Ville de Lausanne vient d'être acceptée dans le club très fermé des Great Wine Capitals. Visite d'une cité œnophile.

12

Une idée brillante
Né des brûlantes étreintes du sable et du feu, le verre est, depuis plus de deux siècles, indissociable du vin, que ce soit pour le contenir, le carafer, le décanter ou le boire.

20

Rouges et reconnus
Quatre producteurs reconnus pour la qualité de leurs rouges, nous présentent cette facette d'un vignoble surtout réputé pour la diversité et la finesse de ses blancs.

30

Sélection des Vins Vaudois
Le palmarès 2018

32

Commandeurs des Vins Vaudois
Ces personnalités mettent en avant le vin vaudois.

38

Guide Chasselas
La grande dégustation des meilleures cuvées du grand cépage blanc helvétique.

60

L'Etivaz
Jérôme Aké Béda nous propose ses coups de cœur pour accompagner le plus alpestre des fromages suisses.

66

Entretien avec… Magali Dutruy
Issue d'une famille de vignerons alsaciens, elle a rejoint il y a dix ans Les Frères Dutruy, devenus Cave Suisse de l'Année en 2017.

67

Agenda
Les dates à retenir

Fier de son Chasselas, de ses appellations, de son histoire millénaire, de ses traditions centenaires et de ses incroyables panoramas, le canton de Vaud se divise en six régions et huit appellations. Sur plus de 3750 hectares, cette région fortement influencée par la proximité des lacs regorge de pépites œnologiques, historiques et culturelles qui rappellent que les traditions sont des innovations qui ne se sont jamais démodées.

A LA CONQUÊTE DU MONDE

Pierre Keller
Président de l'Office des Vins Vaudois

Depuis quelques années, l'objectif de l'OVV a été de dépoussiérer l'image des vins vaudois afin que les traditions et la longue histoire de notre canton ne soit plus confondues avec immobilisme. Il ne fait aucun doute que nombre de nos vignerons sont des artistes. Un terme que justifient aussi bien leur créativité et leur passion que leur individualisme et leur sensibilité à fleur de peau. Ces traits de caractère, s'ils sont à l'origine de produits exceptionnels, ne favorisent pas la création d'un image claire, forte, cohérente et compréhensible. En 2017, le canton de Vaud a été, pour des raisons climatiques, la première région du pays en termes de production viticole. En s'adjugeant le titre de Cave de l'Année du Grand Prix du Vin Suisse, il a aussi démontré tout son savoir-faire sur le plan qualitatif. Mais faire bien ne sert à rien si personne ne le sait, c'est pourquoi l'OVV multiplie depuis plusieurs années les actions et les partenariats. Dans le canton, tout d'abord, grâce à des manifestations comme les Caves Ouvertes qui connaissent un succès croissant. En Suisse alémanique, ensuite, où les vins vaudois tiennent la vedette d'événements tels que le Swiss Economics Forum d'Interlaken ou la Weltklasse de Zurich. À l'étranger enfin, où notre office a pu favoriser l'implantation de nos Chasselas dans des établissement de prestige du Japon et de Chine grâce aux opportunités offertes par certains Commandeurs des vins vaudois, un titre qui récompense des ambassadeurs d'envergure internationale de la seule boisson devant laquelle s'incline le monde: le vin vaudois.

Impressum

Le hors-série «SwissWine» VINUM est un supplément du magazine européen de la culture du vin VINUM, ISSN 1663-2567,
Parution octobre 2018
Prix de vente: CHF 9.60 / Euro 8.90

Ce supplément est le fruit d'une collaboration entre VINUM et Swiss Wine Promotion, Sierre.

ÉDITEUR
Roland Köhler

SOCIÉTÉ ÉDITRICE
Intervinum AG, Thurgauerstrasse 66,
Postfach 5961, CH-8050 Zürich
Tel. +41 (0)44 268 52 40
Fax +41 (0)44 268 52 65
info@vinum.ch, www.vinum.ch
Nicola Montemarano, Directeur d'édition
Laura Schlatter, Marketing
Eva Pensel, Marketing online
Viktoria Jeggli, Eventmarketing

RÉDACTION
VINUM Rédaction, Thurgauerstrasse 66,
Postfach 5961, CH-8050 Zürich
Tel. +41 (0)44 268 52 60
Fax +41 (0)44 268 52 65
redaktion@vinum.ch

Alexandre Truffer, Rédacteur en chef adjoint, responsable de l'édition francophone
Martin Mächler, Secrétaire de rédaction

Service des abonnements
AVD Goldach AG
Sulzstrasse 10–12,
9403 Goldach, Tel. +41 (0)71 844 91 53,
Fax +41 (0)71 844 93 45
leserservice@vinum.ch

CONCEPTION ET PRODUCTION
Senior Art Director: Johanna Pietrek
Graphisme et mise en page: Rahel Duss
Photo de couverture: Erol Gemma
Traduction et correction:
Hancock Hutton, F-Bordeaux
Photos:
Michael Legentil/Bureau Photographique
Responsable de production/distribution:
Agentur Graf, CH-9001 St. Gallen
produktion@vinum.info

Tous les droits d'édition et droits d'auteur de cette publication sont réservés. Toute reproduction et particulièrement la réimpression, la copie, la copie sur microfilm, l'utilisation et le stockage sur support optique ou électronique sont interdits sauf consentement écrit de la société éditrice. La société éditrice et la rédaction déclinent toute responsabilité pour des manuscrits, photos ou dessins envoyés spontanément. Le contenu de ce magazine a été soigneusement vérifié. Les auteurs, la rédaction et l'édition déclinent néanmoins toute responsabilité quant à d'éventuelles erreurs.

EN COLLABORATION AVEC:

SWISS WINE

Photos: Michaël Legentil / Bureau Photographique, Siffert / weinwelfoto.ch, m.à.d.

Lausanne

UNE VILLE QUI AIME LE VIN

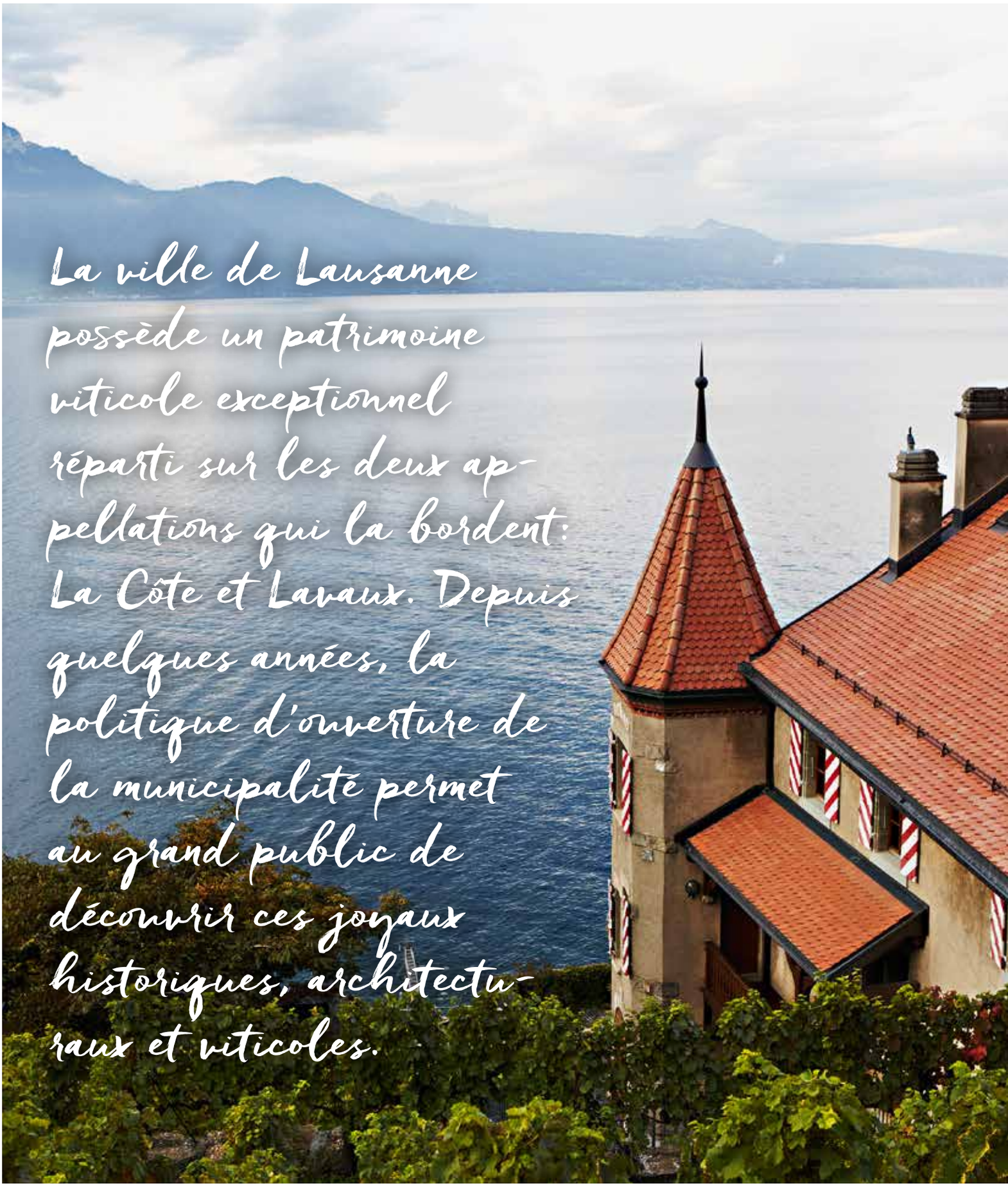
Plus important propriétaire public de vignes en Suisse, la Ville de Lausanne a aussi été acceptée dans le club très fermé des Great Wine Capitals. Une fierté et le symbole d'une évolution positive pour Natacha Litzistorf, la conseillère municipale en charge des parcs et domaines de la capitale vaudoise.

«J'ai découvert le réseau Great Wine Capitals suite à un email de Steeve Pasche, le directeur de Lausanne Tourisme. Nous avons déposé notre candidature et au fur et à mesure que nous approfondissions le sujet, ce que, au début, nous avions imaginé être une formalité s'est révélé un défi de plus en plus complexe. Dans un premier temps, il a fallu faire accepter aux autres membres le fait que la Suisse était bien un pays producteur de vin et qu'elle méritait de participer au réseau. Ce postulat qui semble tellement évident pour nous ne l'était pas pour tout le monde. Disons que notre fierté a été un peu chatouillée et que nous avons mis les bouchées doubles», explique Natacha Litzistorf, qui dirige le département du logement, de l'environnement et de l'architecture de la Ville de Lausanne qui intègre les forêts, les domaines agricoles et les cinq propriétés viticoles de la municipalité. Une fois la Suisse acceptée comme pays viticole digne de ce nom, il a fallu surclasser les autres villes candidates avant d'être intronisée en mars 2018 au sein des Great Wine Capitals, un réseau qui rassemble neuf agglomérations particulièrement œnophiles des deux hémisphères: Adélaïde, Bilbao, Bordeaux, Lausanne,

Le Clos des Abbayes et Natacha Litzistorf baignent sous les trois soleils de Lavaux: celui qui brille dans le ciel et ceux qui se reflètent dans le lac et sur les murs.

Photo: Alexandre Truffer

Mainz, Mendoza, Porto, Valparaiso et Vérone. «Le fait d'avoir un regard critique extérieur nous a poussés à analyser en détail la relation que Lausanne entretient avec le vin. Je ne parle pas ici simplement de nos cinq domaines viticoles, mais aussi des collaborations que nous entretenons avec les différentes appellations vaudoises et les autres cantons», poursuit l'élue écologiste qui ajoute avoir été interpelée par les origines de ce réseau. «Cette initiative est née à Bordeaux, une ville qui était à l'époque un peu déprimée économiquement. Plutôt que de se lancer dans une surenchère pour attirer à n'importe quel prix des entreprises sans lien direct avec la cité, Bordeaux a décidé de construire son renouveau sur ses deux piliers historiques: le goût – qui comprend la vigne comme la gastronomie - et la culture. Un choix qui me parle et qui a payé! Bien entendu, Lausanne n'a pas de difficultés économiques majeures, mais cette philosophie de développement me paraît mériter le qualificatif de durable, un aspect auquel je suis sensible.» Engagée depuis l'arrivée en 2011 de l'œnologue Tania Gfeller au poste de responsable des vignobles, la modernisation des 33 hectares de vignes de la Ville de Lausanne s'est traduite par des options de viticulture plus respectueuses de l'environnement, l'apparition de nouvelles spécialités plus en phase avec les demandes des consommateurs urbains, la modernisation de l'habillage, la mise en valeur du patrimoine œnotouristique ou le rajeunissement de la mise aux enchères. «Il y a eu un avant et un après Tania Gfeller. Elle a su profiler le produit pour qu'il atteigne un positionnement plus qualitatif sur le marché. L'objectif a clairement été atteint. Il faut désormais travailler sur la durée pour faire connaître ou reconnaître ce niveau de qualité. Maintenant que nous avons d'excellents produits, nous devons, et ce n'est pas une sinécure, œuvrer pour intéresser un nouveau segment de clientèle sans perdre celle qui nous accompagne depuis des décennies. Depuis le début de la législature, nous avons reprofilé la mise aux enchères qui, comme nous sommes très fiers de le rappeler, jouit d'une tradition plus longue que celle des Hospices de Beaune. Nos efforts ont permis de rajeunir, et de féminiser, nos acheteurs sans pour autant perdre les miseurs historiques qui écoulent les plus gros volumes. Une réalisation plutôt encourageante lorsqu'il s'agit d'adapter aux exigences du 21e siècle un patrimoine de près de cinq siècles.»



La ville de Lausanne possède un patrimoine viticole exceptionnel réparti sur les deux appellations qui la bordent: La Côte et Lavaux. Depuis quelques années, la politique d'ouverture de la municipalité permet au grand public de découvrir ces joyaux historiques, architecturaux et viticoles.

Photo: Sébastien Agnetti

DOMAINES PUBLICS

En 1077, Burcard d'Ottingen occupe le trône épiscopal de Lausanne. Celui que ses ennemis appellent «l'Antéchrist de Lausanne» est aussi un prince du Saint-Empire romain germanique. Fidèle soutien de l'empereur Henri IV, il reçoit de celui-ci le territoire qui correspond plus ou moins à l'actuel vignoble de Lavaux. Les successeurs de Burcard offriront ces terres à différents monastères - cisterciens ou augustiniens - pour qu'ils défrichent les forêts et plantent de la vigne. Deux siècles plus tard, les vins des domaines monastiques, surtout ceux du Dézaley, possèdent une réputation bien établie et une valeur marchande élevée. Tout bascule en 1536: l'évêque doit s'enfuir, Lausanne perd son statut de ville impériale et devient sujet des cantons suisses de Berne et Fribourg. Avec l'imposition de la Réforme, les moines sont chassés et leurs propriétés réparties entre les vainqueurs. Berne offre aux bourgeois de la ville de Lausanne le Clos des Abbayes, un magnifique domaine de 4,7 hectares dans le très réputé vignoble du Dézaley. Près de trois siècles plus tard, Napoléon est passé par là et le pays de Vaud devient un canton suisse. Les autorités de la capitale rachètent alors trois domaines: le Clos des Moines, voisin du Clos des Abbayes, le Domaine du Burignon, à Saint-Saphorin, et l'Abbaye de Mont, qui s'étend sur 13,5 hectares en appellation La Côte. Une trentaine d'années plus tard, la ville reçoit par donation un cinquième domaine, le Château Rochefort. Ces cinq propriétés, qui font de la ville lémanique le plus grand propriétaire de Dézaley Grand Cru et le plus grand propriétaire public de vigne, constituent encore aujourd'hui Les Vins de Lausanne (33 hectares) que gère depuis 2011 l'œnologue Tania Gfeller et qui dépendent administrativement du Service des Parcs et Domaine de la Ville de Lausanne.

Clos des Moines

Sept ans après sa fondation en 1134, l'Abbaye de Haut-Crêt reçoit de l'évêque de Lausanne la partie occidentale du Dézaley. Ce monastère cistercien prospère va rapidement confier la gestion des vignes, et de l'auberge qu'elles encerclent, à des cultivateurs locaux. Avec l'arrivée des Bernois, le domaine tombe dans l'escarcelle du bailli d'Oron. En 1802, lorsque le canton est libéré de la tutelle bernoise, les autorités lausannoises rachètent ce que l'on appelle alors le Dézaley d'Oron pour 62 000 francs de l'époque. Ce domaine de quatre hectares prendra le nom de Clos des Moines en 1912. Les terrasses abruptes que l'on imagine parfois construites par des cisterciens en robe de bure ont en fait été érigées entre les années 1834 et 1839. Sur ces pentes façonnées par l'homme, pousse essentiellement du Chasselas qui donne naissance au Dézaley Clos des Moines, mais aussi un peu de rouge que l'on retrouve dans le Gamay-Merlot Le Haut-Crêt.

Clos des Abbayes

Guy de Maligny, l'Evêque qui demande aux moines de planter de la vigne dans ses propriétés de Lavaux fait don de la partie orientale du Dézaley à l'Abbaye de Montheron. Malgré des donations généreuses, le couvent périclite. En 1536, Lausanne perd son statut de ville impériale et devient sujet des cantons de Berne et Fribourg avec lesquels elle était jusque-là alliée. Par mesure de compensation, Berne offre aux bourgeois de l'ancienne ville épiscopale le domaine viticole de l'abbaye de Montheron, le Clos des Abbayes. Montheron elle-même sera détruite dans les décennies suivantes. Emblème des domaines de la Ville de Lausanne, le Clos

Vieux millésimes
Trésors cachés

Pendant des années, la mémoire des vignobles de la Ville de Lausanne sommeillait dans un bunker des hauts de Lausanne. En 2014, l'œnologue Tania Gfeller confiait que 250 bouteilles d'une dizaine de vins étaient mises de côté chaque année afin de permettre un contrôle de l'évolution de ces cuvées au fil des ans. Si l'on y ajoute les flacons conservés par les différents responsables des cinq domaines au cours du dernier demi-siècle, la cave de garde, qui est en train de migrer dans les murs du Clos des Moines, totalise près de 40 000 flacons. Si la capitale vaudoise ne désire pas commercialiser à grande échelle ses vieux millésimes, elle les propose toutefois aux amateurs lors d'événements ponctuels et à l'occasion de sa traditionnelle mise aux enchères.

des Abbayes - que dans le canton il semble de bon ton de prononcer pour des raisons inexpliquées «Clos des Abeilles» - arbore ses premières étiquettes en 1869. Voisin du Clos des Moines, le domaine de 4,7 hectares abrite près de 80% de Chasselas, un peu de Chardonnay et plusieurs cépages rouges - Gamay, Merlot, Syrah et Diolinoir - vinifiés en assemblage.

Château Rochefort

Vitrine œnotouristique des Domaines de la Ville de Lausanne, le Château Rochefort accueille chambre et table d'hôtes. Ce «théâtre de la cuisine du terroir» propose une programmation savoureuse et variée tout au long de l'année. «Datant du 14e siècle, le Château Rochefort était une maison-forte qui abritait une partie de la garnison du Château d'Aubonne. Devenu propriété privée, il a été légué par sa dernière châtelaine en 1838 à la Bourse des Pauvres de Lausanne, l'ancêtre du service social. Domaine agricole à l'origine, il a vu ses champs de céréales remplacés par des parchets de vigne en 1960. Aujourd'hui, abritant trois chambres d'hôtes haut de gamme, ce manoir imposant est au cœur de la politique œnotouristique de la Ville de Lausanne», explique Michel Gfeller qui gère le volet hôtelier de ce domaine de 4,3 hectares à Allaman. Converti aux principes de l'agriculture en biodynamie depuis 2009, le Château Rochefort est la seule propriété viticole de la Ville de Lausanne à avoir un encépagement majoritairement rouge dans lequel le Pinot Noir joue les premiers rôles devant le Gamaret et le Merlot.
www.chateau-rochefort.ch

Abbaye de Mont

Rachetée au début du 19e siècle, à la fin de la tutelle bernoise, cette propriété de 13,5 hectares est la plus grande des dépendances viticoles de la Ville de Lausanne. Donné par l'Evêque de Genève à l'Abbaye de Bonmont, ce domaine de Mont-sur-Rolle est cartographié dans son intégralité pour la première fois en 1684. On sait ainsi qu'à cette époque, viticulture et élevage constituaient les deux piliers de l'exploitation. Aujourd'hui, l'élevage a disparu. Les deux tiers de l'exploitation sont consacrés au Chasselas, tandis que dans les cépages rouges Pinot Noir et Gamay dominent un encépagement qui fait néanmoins une place de choix au Gamaret et au Garanoir.

Photos: Nicolas Glauser/www.travelita.ch, Marino Trotta/Ville de Lausanne

Appartenant à une municipalité depuis longtemps soucieuse de protection de la nature et de développement durable, l'Abbaye de Mont a fait office de pionnier dans la mise en place d'une viticulture la plus respectueuse possible de l'environnement. Dès 1998, le domaine obtient le label Vinatura. Cette certification débouchera deux ans plus tard sur l'abandon des insecticides. En 2012, des parcelles expérimentales sont travaillées sans désherbant, ni engrais, tandis que le domaine entame sa conversion vers une viticulture inspirée par les principes biodynamiques trois ans plus tard.

Domaine du Burignon

Avec ses six hectares de vignes qui font face au lac Léman, ce domaine au cœur de Lavaux offre un exceptionnel potentiel œnotouristique que la Ville de Lausanne exploite depuis 2006. Aujourd'hui, trois appartements permettent aux amateurs de Bed & Breakfast d'admirer les terrasses de Saint-Saphorin à l'heure du petit-déjeuner. Dédié en majorité au Chasselas, le domaine accueille les Premier Grand Cru de la Ville de Lausanne - Les Roches Plates et Les Rueyres - vinifiés en foudres de chêne, tout comme le Pinot Noir. Ces grands tonneaux voisinent avec des barriques de taille plus conventionnelles qui accueillent les spécialités à base de Viognier, Merlot, Cabernet Franc ou Malbec. Si le domaine a été, comme le Clos de Moines, propriété de l'Abbaye d'Haut-Crêt puis du bailli d'Oron avant d'être racheté par la Ville de Lausanne en 1802, les bâtiments actuels ont été reconstruits il y a un peu plus d'un siècle après un incendie qui a entièrement ravagé le complexe. A noter que, comme le Château Rochefort, le Domaine du Burignon peut être privatisé pour des événements festifs ou professionnels. Ce qui n'est pas le cas des autres propriétés lausannoises.
www.burignon.ch

La mise aux enchères
Une tradition réenchantée

En 1802, Berne se retire du canton de Vaud et une partie des biens appartenant aux occupants sont vendus aux enchères. Lausanne acquiert alors trois de ses cinq domaines: le Clos des Moines, l'Abbaye de Mont et le Domaine du Burignon. Afin de commercialiser la production d'un vignoble qui passe de cinq à vingt-cinq hectares, la municipalité lausannoise décide de mettre sur pied une mise aux enchères. A l'époque, nombreuses sont les villes qui écoulent leur production lors d'une vente unique. Deux siècles plus tard, Lausanne fait figure d'exception et sa mise aux enchères est inscrite en 2014 au patrimoine immatériel vaudois. Souffrant d'une image de tradition désuète au tournant du millénaire, la mise aux enchères a été petit à petit dépoussiérée. En 2004, l'événement devient ouvert au public. Des lots de quelques dizaines de bouteilles sont proposés aux acheteurs afin d'attirer les amateurs qui n'ont pas l'ambition de commercialiser les vins qu'ils achètent. Aujourd'hui, cette vente en primeur des crus des cinq domaines de la Ville de Lausanne est devenue un événement couru qui attire aussi bien les amateurs que la presse ou les professionnels. Dans son souci de démocratisation de sa mise, la Ville propose aussi de goûter les lots de ces enchères avant cette vente qui aura lieu cette année le 8 décembre (dès 9h). Cette dégustation, au carnotzet de la Municipalité les jeudi 6 et 7 décembre, permet aussi de découvrir un lieu chargé d'histoire en général fermé au public.
www.vinsdelausanne.ch

OÙ BOIRE UN BON VIN À LAUSANNE?

Restaurants étoilés, brasseries traditionnelles, terrasse avec vue sur le lac, bars branchés: bien manger et bien boire participent de l'art de vivre à la lausannoise comme le prouve la petite série d'établissements que nous avons sélectionnés.

Carlton Boutique Hôtel
A mi-chemin entre la gare et les rives d'Ouchy, le Carlton Boutique Hôtel a fait partie des incontournables de Lausanne avant de péricliter au tournant du millénaire. Sous la direction de son nouveau directeur Nicolas Lagier, il a retrouvé son lustre d'antan. Ce passionné de vins suisses propose une carte étoffée de cuvées locales, nationales et internationales offrant d'excellents rapports qualité-prix. Sur sa terrasse ombragée ou dans l'intimité du restaurant l'Ardoise, on appréciera la qualité de la cuisine qui s'attache à proposer des produits locaux de qualité.
www.carltonlausanne.com

Brasserie de Montbenon
La cuisine est goûteuse, les vins opulents ou (bio)dynamiques, la carte évolutive: dans ce bâtiment emblématique du centre de Lausanne se mêle une clientèle hétéroclite qui vient profiter de «l'accent mis sur les abondants attraits du terroir vaudois». Le vol-au-vent, la saucisse à rôtir, le «malakoff», le filet de féra et le cordon bleu ont tous droit de cité dans ce lieu qui a mis sur pied un large programme d'événements aussi originaux que savoureux. Du côté des vins, on privilégie les domaines réputés des vignobles environnants, mais aussi des principales appellations helvétiques et européennes.
www.brasseriedemontbenon.ch

Librairie Gastéréa
Dans le quartier de la cité, près de la cathédrale, cette libraire spécialisée dans la littérature gourmande propose des ouvrages modernes et surtout anciens, voire introuvables, sur la gastronomie et l'œnologie. Si vous recherchez une affiche originale du Festin de Babette ou une édition originale de 1759 du «Traité sur la nature et sur la culture de la vigne – sur le vin, la façon de le faire, et la manière de le bien gouverner» de Nicolas Bidet, vous êtes à la bonne, et peut-être, à la seule adresse.
ww.gasterea.ch

Photo: Régis Colombo/diapo.ch

Ta Cave Lausanne

Premier bar à vins ayant bénéficié d'un financement participatif de Suisse, Ta Cave affiche fièrement sur son site 850 membres fondateurs, 42 000 apéros servis et 25 plaintes pour tapage nocturne. C'est branché, bobo, à quelques pas de la gare et c'est un véritable succès depuis avril 2015. Côté vins, Ta Cave affiche 280 références sélectionnées par le vigneron et cofondateur Yannick Passas à déguster au bar ou dans la «salle secrète», un chai à (sept) barriques que l'on peut privatiser pour des événements particuliers.
www.tacave.ch

Hôtel Mirabeau

Membre du groupe Best Western, l'Hôtel Mirabeau a été construit au début du 20e siècle. Situé au centre de Lausanne, cet établissement quatre étoiles est apprécié pour sa terrasse protégée par des marronniers monumentaux et son restaurant offrant une cuisine française traditionnelle. Parmi les classiques qui ont fait sa réputation: la bouillabaisse, le Châteaubriand ou la sole de Bretagne entière. On les déguste avec une des références de Lavaux ou La Côte sélectionnées par le seul établissement de la capitale certifié Vaud Œnotourisme.
www.mirabeau.ch

Midi 20

Cette œnothèque sise au 20 de la Rue du Midi propose un large choix de vins à l'emporter, ainsi qu'une sélection de crus au verre dans un décor contemporain et élégant. Fondé il y a une dizaine d'années par un groupe de passionnés, ce petit établissement propose des classiques nés sur les coteaux helvétiques, mais aussi des flacons originaux d'appellations étrangères beaucoup moins connues. Les prix raisonnables et le conseil sans doute le plus avisé de toute la ville font de cet établissement une perle en sursis dans une ville où les loyers exorbitants provoquent l'extinction programmée des petits commerces.
www.midi20.ch

Vintage Wine Bar

Ouvert de 16h à 22h tous les jours sauf le dimanche, ce bar à vin fondé par un duo de Vaudois aux racines transalpines se situe dans un quartier animé de la capitale olympique. La carte des vins propose une bonne sélection de classiques vaudois et helvétiques, une gamme très large de crus des différentes régions viticoles italiennes et quelques raretés originaires de Russie ou de Tunisie. La spécificité du lieu réside, comme son nom l'indique, dans le travail de présentation de millésimes de vins à leur apogée et ce pour les Chasselas vaudois comme pour les assemblages bordelais.
www.vintagewinebar.ch

Royal Savoy

Rénové en 2015, le Royal Savoy a confié la création de sa cave au talentueux sommelier Réza Nahaboo. Sa sélection de 300 vins destinés aux différents restaurants et bars de ce cinq étoiles a remporté l'an passé la première édition du Swiss Wine List Award dans la catégorie «cuisine traditionnelle». Amateurs de grandes étiquettes et passionnés d'artisans méconnus pourront se faire plaisir, surtout s'ils sirotent leur Gamaret, leur Premier Grand Cru ou leur Chardonnay au Sky-Lounge, la terrasse panoramique qui dispose de la plus belle vue possible sur Lausanne, le Léman et les Alpes.
www.royalsavoy.ch

Vaudois
L'EXCELLENCE DES TERROIRS

Le verre

UNE BRILLANTE IDÉE

Depuis deux siècles le verre est indissociable du vin, que ce soit pour le contenir, le carafer, le décanter ou pour le boire. Mais cela n'a pas toujours été le cas comme le montre ce dossier sur cet enfant naturel des brûlantes étreintes du sable et du feu.

Bien avant le développement de l'agriculture et la domestication de la vigne, les Homo Sapiens se servaient de verre pour réaliser des bijoux, des armes et des outils. Appelés obsidienne, tectite et fulgurite, ces verres naturels étaient respectivement forgés par la chaleur des volcans, l'impact des météorites ou de la foudre. Il y a près de 5000 ans, quelque part entre l'Egypte et l'Irak actuelle, des artisans comprennent que le sable, et la silice qu'il contient, soumis à de fortes températures se transforme en un matériau visqueux que l'on peut modeler selon ses envies et qui garde sa forme en refroidissant. Au premier siècle avant notre ère, sur les rives orientales de la Méditerranée, naît le soufflage du verre qui consiste à insuffler de l'air dans du verre en fusion pour en faire une boule creuse. Cette technique qui permettait aux Romains de produire des pièces de grande taille est toujours utilisée de nos jours. En parallèle, les verriers de l'Empire développent un verre plat qui permet de fabriquer les premières vitres. En revanche, à cette époque, le vin ne se mélange pas vraiment avec le verre. Il se transporte en amphores de terre cuite – que l'on produit à la chaîne et que l'on ne réutilise pas – ou en tonneaux de chêne et se consomme dans des coupes, en bois pour la plèbe, ou en métal, plus ou moins précieux, pour les élites. Si de nombreuses évolutions – à l'exemple du vitrail ou du cristal – constellent l'histoire du verre jusqu'au 18e siècle, ce n'est qu'après les années 1750 que commence l'idylle entre la boisson de Bacchus et ce que les scientifiques définissent comme un matériau amorphe présentant un phénomène de transition vitreuse. En deux siècles, les coûts de fabrication tombent presqu'à néant, transformant le verre en l'un des matériaux les plus utilisés de notre société industrielle. Rien que pour le vin, on estime que mille bouteilles sont consommées par seconde, soit un total annuel de plus de 30 milliards de flacons. Et si les standards de la bouteille apparaissent relativement stables à l'heure actuelle, les recherches sur l'adéquation entre style de vin et type de verre continuent de progresser, engendrant une inflation de verres de plus en plus spécialisés et onéreux. Verre à Bourgogne, à Merlot, à Chardonnay, à Chasselas ou verre tulipe pour effervescents: chaque cépage, chaque région et presque chaque type de vin trouve aujourd'hui un contenant supposé mettre en valeur ses caractéristiques organoleptiques spécifiques. Si ce dossier ne prétend de loin pas couvrir tous les aspects, ni tous les métiers, du verre, nous avons donné la parole à deux acteurs complémentaires de la verrerie contemporaine. D'un côté, Philippe Clerc, directeur de Vetropack à Saint-Prex présente les défis d'une usine qui a fêté ses cent ans en 2011, tandis que Yann Oulevay, maître-verrier, qui s'est entre autres formé dans de discrets ateliers de Murano, utilise encore aujourd'hui des techniques imaginées au début de notre ère.

Photo: Siffert / weinwelfoto.ch

EN TOUTE TRANSPARENCE

Matériau aussi courant que complexe le verre cache de nombreux mystères et véhicule beaucoup d'idées reçues. Découvrez notre petit guide pour trier le verre du faux.

Le cristal, un verre chantant

A ne pas confondre avec le cristal de roche, une pierre de la famille des quartz, le cristal est un verre riche en plomb. L'ajout de ce matériau abaisse le point de fusion, lui donne une sonorité caractéristique, le rend plus éclatant, permet de la tailler avec plus de précision et le rend opaque aux rayons X. Plus la matière de base contient de plomb, plus la qualité du cristal augmente. Il en faut au minimum 24% pour mériter l'appellation cristal. Une proportion inférieure ne permet que la fabrication de cristallin (entre 10% et 24%) ou de verre (moins de 10%). Inventé en Angleterre au 17e et perfectionné en Bohême, le cristal est considéré comme le plus noble des verres. Le plomb, cet élément hautement toxique, peut toutefois se diffuser dans les liquides contenus pendant de longues périodes dans des récipients en cristal. C'est pourquoi, un film de matériau protecteur recouvre l'intérieur des carafes, mais pas celui des verres, car la durée normale d'un repas est jugée trop faible pour permettre le relargage de plomb dans le vin.

Millésime impérial

Si le verre était rarement utilisé pour l'élaboration de bouteilles de vin avant le 17e siècle, cela ne signifie pas que son usage était inconnu, mais qu'il était réservé à des crus onéreux et exclusifs. La plus ancienne (contenant encore du vin) connue à ce jour est un flacon de trente centimètres de hauteur découvert dans une tombe romaine datée de la première moitié du 4e siècle et exposé au Musée du Palatinat de Spire, en Allemagne. Pour trouver la plus vieille bouteille de vin encore (théoriquement) consommable, il faut aller en Bavière où la cave du Bürgerspital de Wurtzbourg renferme une survivante du millésime 1540. En Suisse, on ne recense pas de tels fossiles, mais certains vignerons possèdent tout de même des bouteilles du 19e encore en parfait état de conservation. Ainsi, l'auteur de cet article a eu l'honneur de déguster un Chasselas du millésime 1895 - qui porte l'étiquette Cave Girod - tiré de la somptueuse cave de garde de Coraline de Wurstenberger des Dames de Hautecour à Mont-sur-Rolle.

Le cortège des rois

Si l'on excepte les nombreuses dérogations régionales –le clavelin du Jura français de 62 centilitres ou la bouteille vaudoise de 70 centilitres – la viticulture moderne n'utilise plus que la bouteille de 75 centilitres et ses multiples. Le plus courant de ces grands contenant est le magnum (1,5 litres ou deux bouteilles) qui, dans le canton de Vaud, se décline en Pot Vaudois (1,4 litres, soit deux bouteilles de 70 centilitres). Au-dessus, la classification des Champenoisin(inspirée des personnages illustres de l'Ancien Testament) s'est imposée.

Jéroboam
3 litres ou 4 bouteilles de 75 centilitres

Réhoboam
4,5 litres ou 6 bouteilles de 75 centilitres

Mathusalem
6 litres ou 8 bouteilles de 75 centilitres

Salmanazar
9 litres ou 12 bouteilles de 75 centilitres

Balthazar
12 litres ou 16 bouteilles de 75 centilitres

Nabuchodonosor
15 litres ou 20 bouteilles de 75 centilitres

Les formats suivants ne sont produits que par de rares négociants

Salomon ou Melchior
18 litres ou 24 bouteilles de 75 centilitres

Souverain
26,25 litres ou 35 bouteilles de 75 centilitres

Primat
27 litres ou 36 bouteilles de 75 centilitres

Melchizédec
30 litres ou 40 bouteilles de 75 centilitres

Un gobelet unique pour tromper les Bernois

Bien que totalement inadapté à la dégustation, le petit gobelet en verre illustré d'armoiries conserve un certain charme nostalgique. A Lavaux, vous pourriez être surpris de voir que l'on n'utilise qu'un seul de ces gobelets, quel que soit le nombre de convives descendus à la cave. Ne croyez pas que votre hôte soit mal équipé, c'est que, selon la tradition, à l'époque de la domination bernoise, leurs Excellences craignant les velléités indépendantistes avaient interdits les réunions dans les caveaux. Les vignerons prirent l'habitude de n'utiliser qu'un seul verre que l'on passait à son compère de droite après l'avoir vidé. Ainsi, en cas de descente de police, les pandores ne pouvaient se baser sur le nombre de verres pour constater une infraction. Ultime subtilité, Riex est le seul village où le verre «tourne à gauche». Une coutume qui aurait été initiée par un Conseiller d'Etat désireux d'honorer un hôte de marque que le hasard avait placé à sa gauche.

Anatomie d'un verre de vin

Ce contenant que l'on tient si souvent dans sa main se compose de trois parties principales: la base, plate et conique, qui assure la stabilité de l'ensemble, la tige, par laquelle on tient le verre pour éviter de réchauffer le vin, et le calice, qui contient le liquide, appelé aussi gobelet. Ce dernier, attaché par le bouton à la tige, est lui-même formé de quatre éléments. La paraison, partie basse où repose le vin, est liée à la cheminée -les parois qui forment le haut du verre – par l'épaule. C'est à la paraison que le verre atteint son diamètre maximal, une limite que le vin ne doit jamais dépasser. Enfin, on donne au rebord du verre le nom de buvant dont la finesse déterminera la qualité du verre. Depuis trois décennies, la compréhension du processus de transmission des arômes du vin au nez du consommateur a permis une évolution significative du verre à vin dont les formes ont été adaptées pour permettre une concentration maximale des molécules aromatiques.

Photo: Siffert / weinwelfoto.ch

Entretien avec...

PHILIPPE CLERC, DIRECTEUR DE VETROPACK

400 tonnes de verre en fusion sont conservées en permanence dans le four de Vetropack, le seul fabricant de bouteilles suisses. Philippe Clerc, le capitaine de cette fournaise qui ne dort jamais nous plonge dans le monde passionnant du verre industriel.

Comment êtes-vous tombé dans le monde du verre?
J'ai travaillé dans l'emballage, chez un concurrent, puis dans la caisse à bouteilles, avant de bifurquer dans la communication environnementale. Comme je m'ennuyais un peu, j'ai décidé de retourner dans l'industrie et j'ai découvert le monde du verre. C'est un univers qui passionne au premier regard ou qui vous dégoûte après une journée de travail. Il n'y a pas de demi-mesure. En ce qui me concerne, je fais partie de la première catégorie. Le travail est dur, à cause de la chaleur omniprésente, mais on rencontre une solidarité incroyable entre collègues. Les responsabilités sont importantes: hors de question de mettre en masse sur le marché des bouteilles qui seraient défectueuses et mettraient en danger la santé des consommateurs. De plus, la complexité de ce travail représente un défi professionnel perpétuel. Enfin, bien que la bouteille de vin soit un produit industriel de masse, chaque flacon possède une beauté, une sorte de pureté minérale, fascinante née de l'amélioration d'un processus affiné par des centaines de générations de verriers.

Qu'est-ce qui anime votre passion pour ce métier?
La verrerie de Saint-Prex représente un savoir-faire unique, presque un patrimoine. Si la verrerie de Saint-Prex ferme, il sera impossible – à cause des investissements nécessaires pour remettre en marche les ateliers – de la rouvrir. Ce message, il faut le répéter encore et encore aux producteurs qui sont parfois tentés de ne voir que le volet prix de notre activité et préfèrent acheter des bouteilles fabriquées à l'autre bout du continent. Heureusement, la plupart de nos clients sont très fidèles. Beaucoup ont compris que malgré l'aspect massif du site, nous nous rapprochons beaucoup plus de la mécanique de précision que de l'industrie lourde.

«Bien que la bouteille de vin soit un produit industriel de masse, chaque flacon possède une beauté, une sorte de pureté minérale, fascinante née de l'amélioration d'un processus affiné par des centaines de générations de verriers.»

Pourquoi cette verrerie a-t-elle été fondée à Saint-Prex?
En 1911, Henri Cornaz, qui avait fait fortune en France, décide de se construire une grande propriété à Saint-Prex. Sur le terrain qu'il a acheté, il découvre d'importantes quantités de sable blanc. Son esprit d'entrepreneur le pousse rapidement à créer une verrerie, dans laquelle toutes les bouteilles sont encore soufflées à la bouche. Un siècle plus tard, l'entreprise Vetropack est cotée en bourse, mais la très grande majorité des actions demeure en mains de la famille Cornaz. En ce qui concerne le processus, tout a changé. Par exemple, le verre recyclé représente aujourd'hui plus de 80% de la matière première que nous transformons en bouteilles.

Cette proportion implique donc que vous maîtrisiez la filière du recyclage?
En 1974, nous avons créé Vetro-Recycling qui négocie avec les communes helvétiques les modalités du tri et de la récupération du verre.

Il faut comprendre que le verre recyclé a plusieurs avantages, ce n'est pas seulement pour une question de durabilité. Tout d'abord, le verre peut se recycler ad aeternam, ce qui n'est pas le cas du plastique ou du papier. Ensuite, plus la proportion de verre recyclable est importante, moins on a besoin d'énergie pour atteindre la température de fusion. En fait, chaque fois que l'on augmente de 10% le pourcentage de verre recyclé, l'énergie nécessaire baisse de 3%. Et vu que notre four abrite en tout temps 400 tonnes de verre en fusion à 1600 degrés, vous comprendrez que nos besoins en énergie sont énormes.

Quels sont les défis et les atouts de l'industrie du verre?

Le four que nous utilisons fonctionne sans discontinuer pendant douze ans. Ensuite il faut refaire l'intégralité des murs en pierre réfractaire à cause de l'usure causée par ce matériau particulièrement abrasif. Vous comprendrez que les investissements pour ce genre de machine sont colossaux et impliquent une vision très claire des tendances de la future décennie. Aujourd'hui, de moins en moins d'investisseurs sont prêts à prendre ce genre de risques. Du côté des atouts, le verre possède l'énorme avantage d'être un matériau inerte. A la différence d'un contenant en plastique, vous pouvez laisser du liquide des années dans une de nos bouteilles sans qu'aucun résidu ou particule ne soit relargué dans votre vin ou votre bière.

Comment évolue le marché suisse?

En Europe, la demande pour les bouteilles continue de croître. En Suisse, la situation apparaît une peu plus compliquée. Tout d'abord, la consommation de vin indigène diminue d'année en année. En ce qui concerne les importations - qui traditionnellement se faisaient sous forme de vrac amené par wagon-citerne - la tendance est aux vins déjà en bouteille. Cette situation fait que la Suisse recycle plus de bouteilles qu'elle n'en produit, ce qui nous permet de ne sélectionner comme matière première que du verre correctement trié par couleur. Une particularité qui nous permet d'afficher des taux records d'utilisation de verre recyclé.

Photo: Michael Legentil/Bureau Photographique.

Entretien avec...

YANN OULEVAY, MAÎTRE VERRIER

Créateur de la carafe à Chasselas et de la carafe Magnificients, Yann Oulevay est l'un des rares en Suisse romande à maîtriser la technique millénaire du soufflage de verre. Il nous a ouvert son atelier situé à Pomy, près d'Yverdon.

Comment êtes-vous entré en contact avec le verre?
A 18 ans, alors que je me cherchais sur le plan professionnel, j'ai fait une journée d'observation chez un verrier réputé, Baldwin Guggisberg, qui travaillait à l'époque sur La Côte. Je suis rentré à la maison et ai annoncé à ma mère que j'avais trouvé ma vocation. J'ai alors commencé un parcours professionnel qui m'a emmené en Lorraine, au Centre européen de recherche et de formation aux arts verriers, le Cerfav. J'ai ensuite eu l'opportunité de me perfectionner à Murano, la célèbre île vénitienne, dans différents ateliers fermés au public. Il y a ensuite eu des séjours au Luxembourg, au Danemark, en Suisse, en Australie, aux Etats-Unis et au Japon avant de faire un long remplacement au Cerfav, où j'avais débuté mon apprentissage.

Où vous avez fait une rencontre qui a été décisive?
Ma femme faisait en effet partie de la classe que j'ai emmenée jusqu'au CFC. Nous avons décidé de travailler ensemble et il y a eu une opportunité de reprendre un atelier de 1200 mètres carrés dans les environs d'Yverdon. Mais tout n'était pas idéal, entre autres parce que nous n'avions pas de four de fusion. Nous avons alors trouvé cet atelier à Pomy, où nous avons ouvert notre propre verrerie.

Quel genre de pièces réalise un maître-verrier?
Je me focalise sur des petites séries ou des pièces uniques. Certaines d'entre elles atteignent plusieurs milliers de francs, mais notre atelier propose aussi des pièces artisanales plus qu'artistiques qui peuvent être utilisées tous les jours comme des gobelets, des presse-papiers ou des saladiers. Et bien sûr des carafes à vins suisses...

Quelles sont les étapes de la fabrication d'une de vos pièces?
Nous recevons du verre transparent déjà fusionné - qui est un mélange de silice, de soude, de chaux et de potasse qui a été chauffé à 1300 degrés - que nous refondons à 1180 degrés. Son coefficient de dilatation est compatible avec les quelques quatre cents colorants que nous utilisons. Un point essentiel, car une différence de coefficient de 10^{-7} peut suffisamment fragiliser la pièce pour qu'elle casse à la sortie du four ou, pire encore, quelques années plus tard.

Les métiers du verre véhiculent une image de corporation qui cache jalousement ses secrets et ne les transmet que de manière orale à certains initiés. Qu'en est-il aujourd'hui?
Il est vrai que pour protéger leur savoir-faire, les verriers de Murano naissaient et mourraient sur une île qu'ils ne quittaient jamais. Et que tout contrevenant était passible de la peine de mort. Aujourd'hui, notre profession s'est rendu compte qu'elle possède un savoir-faire qui peut se perdre assez vite et qu'il faut préserver les processus de fabrication plutôt que les cacher. De toute façon, souffler le verre ne s'apprend pas dans les livres. Après deux années d'apprentissage, un élève qui sort de l'école sait tout juste souffler une boule régulière de dix centimètres de diamètre. Pour se dire maître-verrier et produire des pièces originales, il faut encore compter dix ans de perfectionnement sous le regard de maîtres aguerris. Pour être juste, chaque geste doit être répété des milliers et des milliers de fois.

«Après deux années d'apprentissage, on sait tout juste souffler une boule régulière de dix centimètres de diamètre. Pour se dire maître-verrier, il faut encore dix ans de perfectionnement.»

Photos: Michael Legentil/Bureau Photographique, OVV/Emilie Gemma

Quels sont vos projets en relation avec le monde du vin ?
J'ai commencé à travailler sur la carafe à Chasselas il y a une dizaine d'années. Aujourd'hui, nous nous approchons des quelques 700 exemplaires produits. Ce qui constitue une jolie réussite. Quant à la carafe Magnificients, plus récente et d'une contenance d'un litre, les chiffres restent à l'heure actuelle un peu plus modestes. Je n'ai pas d'autre projet en lien avec le vin à l'heure actuelle, mais j'avoue réfléchir à la réalisation d'un verre.
www.yannoulevay.com

La carafe Magnificients

Porté par Nicolas Wüest, le concept Magnificients consiste à proposer des cuvées de vins suisses d'exception dans des bouteilles d'un litre. Elégance, raffinement, passion et savoir-faire sont les piliers des créations annuelles de ces ultras du bon goût. Aussi atypique que les vins, la carafe Magnificients d'une contenance d'un litre est modelée par Yann Oulevay et gravée par Valérie de Roquemaurel, sa femme et associée.

La carafe à Chasselas

Depuis 2010, la carafe à Chasselas permet aux amateurs de vieux millésimes de servir leurs cuvées exclusives dans les meilleures conditions possibles. En 1998, Walter Linherr, courtier en vin, et Henri Chollet, vigneron à Aran-sur-Villette, décident de lancer une carafe pour les vieux Chasselas. Comme le précisait alors Henri Chollet «Souvent, lorsque l'on ouvre un vieux millésime, c'est à la fin de la bouteille que le Chasselas se révèle le plus ouvert et le plus intéressant. Avec cette carafe, nous voulons profiter dès le premier verre de tout le potentiel de ces grands millésimes.» Car la particularité de cette création, c'est le décanteur vaudois: un entonnoir aérateur percé d'ouverture à placer dans la carafe. Ce système oxygène le vin, qui ruisselle sur les parois de la carafe, sans lui faire perdre son gaz carbonique. En 1998, le concept remporte un certain succès, mais la fabrication s'arrête quatre ans plus tard, faute de verrier susceptible de garantir la production. Il faut attendre 2010 pour que Henri Chollet, André Linherr, le fils de Walter, Claude Jaccard, œnologue, et Yann Oulevay, maître-verrier, relancent le projet. Moulées, graduées et sérigraphiées par Yann Oulevay, ces carafes à Chasselas ont trouvé un partenaire de choix avec l'Association Clos, Domaines & Châteaux dont les membres sont tous des producteurs importants de ce grand cépage blanc doté d'un potentiel de vieillissement aussi exceptionnel que méconnu.

Pinot, Gamay, Merlot et Gamaret

CEUX QU'IL FAUT CONNAÎTRE

Photos: Siffert / weinweltfoto.ch

Quatre producteurs reconnus hors des frontières régionales pour la qualité de leurs rouges, nous présentent cette discrète facette d'un vignoble surtout réputé pour la diversité et la finesse de ses blancs.

Fier berceau du Chasselas, le canton de Vaud a parfois des difficultés à présenter et promouvoir ces rouges, qui représentent tout de même un bon tiers de l'encépagement. Un coup au tableau ci-contre montre qu'en deux décennies, la superficie de la plupart des rouges – à l'exception des deux principaux: le Pinot Noir qui reste à peu près stable et le Gamay en sévère diminution – a connu une forte augmentation. En tout, pas moins de 250 hectares de rouge on fait leur apparition dans un vignoble qui a lui passé de 3840 hectares à 3774 durant le même laps de temps. Les principaux vainqueurs de cette évolution sont le Gamaret et le Garanoir, qui ont vu leur surface décupler, ainsi que le Merlot.

Dans ce dossier, nous avons choisi de présenter des crus qui méritent leur place parmi l'élite des rouges suisses et qui sont reconnus comme tels. D'autres vins, notamment parmi les assemblages remarquables de la maison Hammel, auraient pu prétendre à cet honneur, mais comme dans toute sélection, il faut savoir se limiter. Nos quatre élus, un pour chacun des cépages majeurs du canton, ont tous été élevés en fût de chêne. Il ne fait aucun doute que la maîtrise de ce vecteur d'arômes qu'est la barrique influe sur la qualité et la complexité de ces vins. Elle leur confère également une profondeur qui ne fait que s'affirmer au fil des années, car, comme nous avons pu le constater en dégustant en parallèle le millésime actuellement en vente et un vin plus âgé, toutes ces cuvées possèdent un potentiel de garde respectable.

L'an dernier, pour ce même hors-série consacré au Canton de Vaud, nous avions organisé une grande dégustation de Gamay, Gamaret et Garanoir. Quelque quatre-vingts producteurs avaient participé, nous permettant ainsi de présenter un panorama relativement exhaustif des possibilités offertes par ces cépages en terres vaudoises. Ainsi, si notre sélection de grands vins rouges lémanique vous a ouvert l'appétit n'hésitez pas à vous replonger dans cette grande dégustation que vous pouvez découvrir ou retrouver sur la Swiss Wine App, disponible gratuitement sur App Store et Google Play.

L'évolution des cépages rouges dans le canton de Vaud

Cépage	Superficie en 1997	Superficie en 2007	Superficie en 2017
Pinot Noir	**479**	**515**	**487**
Gamay (y compris Plant Robert)	**554**	**457**	**371**
Gamaret	**10**	**118**	**150**
Garanoir	**12**	**97**	**121**
Merlot	**2**	**25**	**56**
Galotta	**0**	**1**	**23**
Cabernet Franc	**0,38**	**7,5**	**14**
Diolinoir	**0,67**	**7**	**11**
Syrah	**0,79**	**6**	**10**
Mara	**0**	**0**	**9**
Autres	**4,16**	**42,5**	**51**
Total	**1063**	**1276**	**1303**

Pinot Noir Raissennaz

DOMAINE HENRI CRUCHON

Membre de la Mémoire des Vins Suisses et fort bien noté par le Wine Advocate, le Raissennaz Grand Cru fait partie des Pinot Noir suisses les plus cotés. Rencontre avec un vin atypique élaboré par un domaine dynamique.

Photos: Michaël Legentil / Bureau Photographique

«Pour comprendre le vin, il faut comprendre la vigne, car tout est là, explique Raoul Cruchon en déambulant au milieu de ceps de la taille d'un avant-bras. Ces plants qui ont près de quarante-cinq ans produisent en quantité limité, on dépasse rarement les trente hectolitres par hectare. C'est aussi l'une des deux premières parcelles que nous avons reconverties en biodynamie, il y a de cela dix-neuf ans. Elle a toujours donné de très beaux vins, élégants et gracieux, délicats et subtils. Ce n'est pas le plus puissant de nos rouges, mais c'est assurément le plus chatoyant.» Orienté vers l'ouest, cette bande de terrain – une «raisse» dans le parler vaudois – donne naissance à l'un des plus beaux Pinot Noir de Suisse. C'est en tout cas l'opinion de Stephan Reinhardt, qui déguste les vins helvétiques pour le Wine Advocate fondé par Robert Parker. En 2015, ce critique allemand a en effet décerné un pointage de 93 points sur 100 au millésime 2012 lors d'une dégustation de 150 Pinot Noir helvétiques. En finissant troisième de la dégustation, et premier des vins réellement commercialisés, la famille Cruchon a vu tous les regards se braquer sur elle. «Commercialement, l'effet Parker est loin d'être négligeable», confirme ce producteur qui est l'un des rares du canton à commercialiser un Pinot Noir parcellaire. La personnalité unique du Raissennaz ne se forge pourtant pas que dans la vigne. Raoul Cruchon, qui vinifie les crus du domaine familial en collaboration avec sa fille Catherine, confie qu'il a été «interpellé par la qualité des vins de Lalou Bize-Leroy en 1994. J'ai découvert que tous ces vins étaient vinifiés avec la rafle. C'était une surprise, car j'avais appris que le moindre pédicelle pouvait donner des tanins végétaux. À partir de 1994, on a commencé, au Domaine Henri Cruchon, à faire des vinifications avec la grappe entière. Après la vendange, les raisins sont mis dans des caisses saturées de gaz carbonique. Dans ce milieu fermé et sans oxygène, le grain va fermenter de l'intérieur vers l'extérieur. Cette vinification spécifique apporte une digestibilité et une certaine fraîcheur lors des années chaudes, mais surtout elle amène une complexité bien supérieure à celle née d'une fermentation alcoolique traditionnelle.» Ajoutez un premier élevage de douze mois dans des barriques de 225 litres, puis un second – en tonneaux de cinq cents litres pour les millésimes d'exception, en cuve pour les années moins favorables - de six mois et une mise en bouteille sans filtration, ni collage et vous obtenez la quintessence du Pinot Noir en terres vaudoises.

www.henricruchon.com

«Pour comprendre le vin, il faut comprendre la vigne, car tout est là.»

Raoul Cruchon, œnologue

Raissennaz Grand Cru 2015

Drapé dans une robe rubis étincelante, ce Pinot Noir se distingue par son attaque puissante, sa bouche soyeuse, ses tanins élégants, sa profondeur, son aromatique délicate - beaucoup de petits fruits, des notes florales, une pointe d'eucalyptus – et sa finale d'une grande rectitude.

Raissennaz Grand Cru 2011

La robe présente toujours une belle teinte rubis. Au nez, les fruits rouges mûrs et les fleurs des champs ont besoin d'un peu d'aération pour donner toute leur mesure. En bouche, la matière puissante, la structure tannique imposante, la complexité aromatique et la texture soyeuse constituent les quatre piliers de ce Pinot Noir encore en pleine ascension.

Servagnin de Morges: la peste soit du Pinot

En 1420, Marie de Bourgogne, fille du duc Philippe le Hardi fuit la peste. Elle se réfugie à Saint-Prex. Afin de remercier les locaux pour leur hospitalité, elle offre quelques plants de Pinot Noir aux vignerons locaux. De là, sous l'appellation Salvagnin, ce rouge se serait répandu dans le canton et sur tout le territoire suisse. Dans les années 1960, remplacé par des variétés plus productives, le Salvagnin commence à disparaître. Pour couronner le tout, ce nom est utilisé comme appellation générique pour les assemblages rouges d'entrée de gamme. Lorsque quelques vignerons de Morges décident de relancer cette spécialité à partir de ceps survivants, ils exhument des archives le vocable ancien de Servagnin pour le singulariser du tout-venant désormais identifié comme Salvagnin. Son cahier des charges strict - que respectent à l'heure actuelle dix-sept domaines des environs de Morges - implique des vignes plantées de Pinot Noir Salvagnin de Saint-Prex, un rendement limité à 50 hectolitres par hectare, un sondage minimum de 82 Oechslés à la vendange, un élevage de seize mois au minimum dont neuf en fûts de chêne, un coupage limité à 5%, un passage devant une commission de dégustation, un habillage similaire pour tous les producteurs, une commercialisation au 1er avril (le 2016 est ainsi commercialisé depuis quelques mois) et l'obligation de respecter un prix de vente minimum de 18,50 francs.

www.vinsdemorges.ch

«Je me suis rendu compte que si on le respecte, le Gamay a, chez nous, plus de potentiel que beaucoup d'autres rouges en termes de couleur, de tanins et de concentration.»

Philippe Bovet, œnologue

Gamay Atlantique

PHILIPPE BOVET

À Givrins, sur les hauteurs de La Côte, Philippe Bovet pare d'un éclat exceptionnel le plus mal-aimé des rouges vaudois. Son Atlantique, comme son Pacifique, vous embarquent sur un océan d'arômes et de saveurs.

«À notre avis, l'Atlantique 2015 fait partie des meilleurs rouges de Suisse et seuls les préjugés liés à ce cépage l'empêchent d'être considéré comme tel», écrivions-nous dans le hors-série 2017 consacré au canton de Vaud qui a vu ce Gamay élevé en barrique remporter la grande dégustation. Sa note de 18,5 points lui a permis d'entrer dans les 100 meilleurs vins dégustés par les journalistes de VINUM durant l'année. Un honneur rare pour un vin suisse romand et inédit pour un Gamay. «Au début, élever cette variété était une manière de se démarquer de la concurrence. Ensuite, je me suis rendu compte que si on le respecte, le Gamay a, chez nous, plus de potentiel que beaucoup d'autres rouges en termes de couleur, de tanin et de concentration», explique ce producteur de 2,4 hectares de Gamay. Vinifié en rosé et en assemblage, le Gamay est aussi décliné en deux versions pures: le Pacifique, issu d'un élevage en cuve traditionnel, et l'Atlantique élevé en fût de chêne. «Pour produire un bon Gamay, il faut des clones de qualités – mon père a eu de la chance que son pépiniériste, Jean-Jacques Dutruy, lui fournisse du matériel végétal de premier ordre – des rendements qui ne dépassent pas 500 grammes au mètre carré, un équilibre précis entre le feuillage, les fruits, les racines et l'enherbement, une bonne aération des grappes et des vendanges les plus tardives possibles», précise le producteur de La Côte qui rappelle tout de même que toutes les régions qui élaborent des vins rouges de qualité limitent drastiquement les rendements. Cette recette, il l'applique pour ses deux Gamay, puisque le Pacifique et l'Atlantique sont élaborés avec le même raisin. «Même parcelle, mêmes raisins, mêmes dates de vendange: leurs destins diffèrent une fois que le raisin est pressé. J'essaie de diviser les quantités en deux, car ce sont deux vins qui plaisent. Ainsi, l'an passé, le Gamay sur le fruit que j'ai baptisé Pacifique a remporté la Sélection des Vins Vaudois». Epuisés six mois après la mise en bouteille, ces vins devraient encore monter en gamme précise Philippe Bovet: «avec le millésime 2015, l'élevage de l'Atlantique s'est rallongé pour passer de douze à dix-huit mois de barrique. En 2016, j'ai mis en bouteille une barrique après un an d'élevage et les autres six mois plus tard pour ne pas me retrouver à sec pendant trop longtemps. En revanche, en 2017, année de très petite récolte, ce sera exclusivement dix-huit mois de barrique».

Atlantique 2016

La belle robe violine précède un nez expressif dans lequel les notes boisées et épicées dominent encore les fruits des bois. Ceux-ci prennent l'ascendant dans une bouche remarquablement équilibrée qui se distingue par un jus très soyeux. Ajoutez des tanins d'une belle finesse et une finale d'une grande fraîcheur et vous obtenez un très beau vin qui atteindra son apogée dans deux à trois ans.

Atlantique 2012

Récolté à 103° Oechslés, ce Gamay concentré et ensoleillé a atteint son apogée. Le nez complexe marie des notes de cerise noire et de mûre à des épices douces. On perçoit aussi des notes de romarin et de sauge que l'on retrouve dans la bouche ample encadré par des tanins élégants parfaitement intégrés. La finale, d'une belle persistance, mêle le poivre blanc, les herbes aromatiques et les fruits noirs.

Plant Robert: un Gamay ressuscité

Passé à un cheveu de l'extinction en 1966, ce Gamay originaire du Lavaux a reçu le Prix du patrimoine de la Confrérie de Bourgeois Vaudois en 2011. Cette distinction récompense l'épopée hors du commun que quelques passionnés ont accompli afin de protéger un Gamay atypique. Il était une fois, le Plant Robert, dit aussi Plant Robez ou Plant Robaz, un énigmatique raisin rouge mentionné dans un ouvrage d'un ampélographe français du 19e siècle. Une brève apparition dans la littérature et hop, cette variété dont le nom dérive sans doute du vieux français «rober» qui signifiait voler, disparaît du radar. Il faut attendre 1965 pour que la dernière parcelle de Plant Robert, en attente de démolition pour cause d'autoroute en construction, soit visitée par le pépiniériste Robert Monnier. Replanté à Cully, puis dans les autres appellations de Lavaux, ce rouge qu'on croît alors indigène mais que les analyses ADN démontreront être un Gamay peut compter sur plusieurs vignerons passionnés de la région. Les Potterat, Chollet, Duboux et consorts l'adoptent, le multiplient et créent une association dédiée à sa défense qui compte aujourd'hui une vingtaine de membres. Le cahier des charges strict mis en place par ses sauveteurs empêche bien entendu un développement rapide des surfaces qu'il occupe, mais en parallèle cette rigueur – inhabituelle dans le vignoble suisse – garantit une valorisation du produit pour le vigneron ainsi qu'un positionnement haut de gamme de la marque Plant Robert – Plant Robaz – Plant Robez.
www.plant-robert.ch

Photos: Michaël Legentil / Bureau Photographique

Merlot Gourmand

CAVE DES VITICULTEURS DE BONVILLARS

Vinifié par la coopérative la plus dynamique du canton, ce Merlot a remporté les Lauriers de Platine Rouge 2018 devant un trio de spécialités des Côtes-de-l'Orbe, rappelant que le nord-vaudois est une région propice aux rouges de qualité.

«La Cave des Viticulteurs de Bonvillars encave près de 60% de raisins rouges qui seront transformés pour un tiers en rosé et pour deux tiers en crus classiques comme le Pinot Noir Les Croisés, notre marque phare, ou en spécialités, telles que le Merlot Gourmand», déclare Olivier Robert, l'œnologue de cette coopérative qui vinifie près de la moitié de l'Appellation d'Origine Contrôlée Bonvillars. «À partir des années 1990, la Cave a modifié l'encépagement au profit des rouges. Une dizaine d'années plus tard, les analyses de terroir ont permis d'affiner encore le choix des cépages pour les nouvelles plantations», précise la directrice Sylvie Mayland. Celle-ci forme depuis une dizaine d'années un duo de choc avec Olivier Robert. Engagés respectivement en 2007 et 2009 par une coopérative qui connaissait des années difficiles, ils ont non seulement remis l'entreprise sur les rails au niveau commercial, mais ont aussi su prendre la direction d'une révolution qualitative qui a transformé toutes les appellations du Nord vaudois. «Plantés sur 8000 mètres carrés par nos prédecesseurs, répartis sur quatre parcelles travaillées avec des rendements limités, le Merlot a tout de suite été destiné à notre gamme Gourmand qui réunit nos vins d'exception. Il faut savoir que le premier millésime a été vendangé en 2009, une année exceptionnelle. Nous avons tout de suite décidé que si la qualité ne suivait pas, le vin ne serait pas produit. Pour finir, même les années difficiles, notre Merlot ne montre pas ces caractères végétaux si désagréables et si typiques du cépage lorsqu'il n'est pas travaillé correctement. Il faut croire que nous l'avons planté sur des sols qui lui convenaient», poursuit l'œnologue qui avoue avoir eu quelques craintes sur l'adéquation entre le cépage et le climat de Bonvillars. Des doutes aujourd'hui balayés par l'accueil réservé au millésime 2016 de ce Merlot élevé douze mois en barriques. À quelques semaines d'intervalle, ce vin – issu pourtant d'une année considérée comme beaucoup moins favorisée que 2015 et 2017 – a remporté une médaille d'or au Mondial du Merlot de Sierre et s'est imposé au Lauriers de Platine Rouge organisés à Soleure par le label de qualité Terravin. Devançant trois spécialités des Côtes-de-l'Orbe (le De Galléra de Benjamin Morel ainsi que le Gamaret Barrique et le Merlot-Gamaret de Bernard Gauthey), ce vin a été primé lors de cette dégustation comparative par un jury d'une quarantaine de sommeliers et de journalistes spécialisés. «La victoire aux Lauriers de Platine a emmené une médiatisation intéressante», confirme Sylvie Meyland qui espère que ce coup de maître va contribuer à lui ouvrir des portes en Suisse alémanique, un marché qui n'a pas encore succombé aux charmes des petites appellation du Nord vaudois.
www.cavedebonvillars.ch

Merlot Gourmand 2016

Robe grenat brillant, nez moyennement expressif mariant fruits noirs, notes florales et arômes délicatement fumés, attaque fraîche, bouche ample encadrée par des tanins souples, finale fruitée et ample composent un Merlot qui mérite vraiment le qualificatif de gourmand. Un vin généreux qui conserve pourtant beaucoup de fraîcheur.

Merlot Gourmand 2014

La robe grenat fourmille de reflets sombres. Le nez s'oriente vers des arômes épicés, mais on découvre aussi des notes de bois de santal et de pruneau mûr. La bouche structurée, concentrée et puissant fait preuve d'un bel équilibre. Elle se termine par une finale tonique. Encore sur la pente ascendante, ce vin va développer tout son potentiel dans deux à trois ans.

Photos: Michaël Legentil / Bureau Photographique

«Plantés sur 8000 mètres carrés, répartis sur quatre parcelles travaillées avec des rendements limités, le Merlot a tout de suite été destiné à notre gamme Gourmand qui réunit nos vins d'exception.»

Olivier Robert, œnologue

Merlot: rare mais prestigieux

Cépage bordelais qui a connu un engouement international ces dernières décennies (entre 2000 et 2010, il était le raisin le plus cultivé sur la planète avec 250 000 hectares répartis sur cinq continents), le Merlot est arrivé en Suisse à la fin du 19e siècle. Il s'impose tout d'abord au Tessin lors de la reconstitution post-phylloxérique du vignoble. En 2006, le canton italophone a fêté le centenaire de son cépage emblématique qui occupe 85% du vignoble. Fils du Cabernet Franc et de la Magdeleine Noire des Charentes, une variété oubliée découverte en Bretagne, le Merlot fait partie des rouges de plus en plus appréciés par les vignerons suisses. Depuis deux décennies, il a dépassé les frontières de la Suisse italophone, pour s'implanter en Romandie. Bien que l'on ne recense que 56 hectares de Merlot vaudois, ce cépage donne naissance aux seuls rouges (tous vinifiés par la maison Hammel) ayant satisfait aux difficiles exigences du Premier Grand Cru, alors même que Pinot Noir, Gamay, Gamaret et Garanoir font partie des variétés rouges autorisées dans le cahier des charges de cette AOC prestigieuse. Souvent vinifié en monocépage, il entre également dans un grand nombre d'assemblage, soit en compagnie d'autres plants bordelais, soit avec des rouges autochtones. Bénéficiant régulièrement de longs élevages en barriques, ces cuvées se positionnent la plupart du temps au sommet de la pyramide qualitative des rouges vaudois.

Vainqueur de Syrah du Monde 2016 avec une Syrah vaudo-valaisanne, Serge Diserens élabore sur un sol particulièrement ingrat un remarquable Gamaret qui marie typicité varietale et complexité.

Gamaret Réserve

DOMAINE DISERENS LES MOINES

Photos: Michaël Legentil / Bureau Photographique

Gamaret Réserve 2016

Tiré à la barrique, ce vin drapé dans une robe incarnat présente un nez aussi expressif que caractéristique. Les fruits noirs comme la myrtille et la mûre cohabitent avec des notes épicées et boisées que l'on retrouve dans une bouche soyeuse mais concentrée qui se termine par une longue finale.

Gamaret Réserve 2005

Vinifié dans des barriques ouvertes, ce vin présente une robe grenat nimbée de reflets tuilés. Le nez aromatique se compose de fruits noirs mûrs et de notes épicées rehaussées par des accents mentholés. La bouche, de volume moyen, s'appuie sur une trame vive qui donne de la longueur à la finale, elle aussi mentholée.

«Nous avons 40% de cépages rouges sur le domaine, ainsi qu'une certaine expérience. Mon père a vinifié l'un des premiers Pinot Noir en fût de chêne du canton en 1985. Comme personne en Suisse ne vendait de barrique, il a fallu les importer directement depuis la France», confie Serge Diserens qui se souvient que son grand-père avait de la peine à vendre les 600 litres de rouges qu'il produisait. «À Noël, quand son Chasselas arrivait à épuisement, il acceptait de vendre un carton de blanc à ses clients seulement si ceux-ci prenaient aussi six bouteilles de rouge. Aujourd'hui, cela semble complètement fou.» Les Diserens acquièrent du Gamaret dès que le cépage apparaît sur le marché, au milieu des années 1980. «Mon père l'a planté dans un sol très léger composé d'éboulis et d'alluvions. Depuis l'autoroute, le Gamaret forme un carré jaune au milieu d'une mer de vignes d'un vert éclatant. Nous avons subi pas mal de railleries, mais au vu de la qualité du vin, je me fiche de la couleur de la parcelle. La vigne donne des toutes petites myrtilles qui produisent très peu de jus», poursuit l'œnologue qui vinifie les petits rendements de cette vigne dans des cuves tronconiques de 700 litres. «Ces contenants en bois permettent de garder le plus possible de marc en immersion, favorisant ainsi une bonne extraction d'une vendange que nous récoltons une semaine après que les raisins ont atteint une maturité de 95° Oechslés. Une fois les fermentations terminées, l'élevage en barrique (50% de fût neuf) dure deux ans.» Positionné comme l'un des vins haut de gamme du domaine depuis 1997, ce Gamaret affiche un profil relativement inhabituel. «Chaque fois que je l'ai inscrit à une compétition internationale ou au Grand Prix du Vin Suisse, ce vin a remporté une médaille. Cependant, il n'a jamais été distingué à la Sélection des Vins Vaudois. Sans doute parce qu'il se différencie passablement du profil du Gamaret traditionnel», constate Serge Diserens, dont les rouges atypiques lui jouent parfois des tours. En 2016, sa Syrah Terra Solis 2012 surclasse 373 autres concurrents venus de 23 pays et remporte la première place du concours «Syrah du Monde» à Ampuis. Hélas, cette spécialité affichant de très faibles rendements pousse à Saillon dans une parcelle achetée en 2004, quatre ans après l'arrivée de Serge dans l'entreprise. Ce métissage n'enthousiasme aucun des deux cantons et les rouges exceptionnels de Serge Diserens restent encore aujourd'hui des merveilles peu connues du grand public. **www.lesmoines.ch**

«Depuis l'autoroute, le Gamaret forme un carré jaune au milieu d'une mer de vignes d'un vert éclatant. Nous avons subi pas mal de railleries, mais au vu de la qualité du vin, je me fiche de la couleur de la parcelle.»

Serge Diserens, œnologue

Gamaret et Garanoir: purs produits de la recherche suisse

Les croisements de cépages remontent au début du 19e siècle. Cette opération complexe implique de mélanger manuellement le pollen d'une plante (le père) sur le pistil d'un autre cépage précédemment castré (la mère). Les pépins des baies obtenues sont plantés afin de voir les caractères des individus de la nouvelle génération. Après trois ans de surveillance apparaissent les premiers raisins. À ce moment, seuls 5% des jeunes ont montré des caractéristiques intéressantes. Ils sont alors multipliés afin d'obtenir des quantités suffisantes de chaque raisin qui fait l'objet de microvinifications. Les plus prometteurs seront testés en profondeur dans le but d'obtenir une mise sur le marché.

En 1965, la station fédérale de recherche agronomique Agroscope a lancé un programme de création de nouveaux cépages. L'objectif principal était de renforcer la couleur et la structure des Gamay et des Pinot d'antan. Avec le Mara et le Garanoir, le Gamaret naît d'un croisement entre le Gamay et le Reichensteiner Blanc, qui est lui-même une variété obtenue en laboratoire à l'arbre généalogique complexe. Ces trois jumeaux ont trouvé un accueil enthousiaste chez les vignerons helvétiques. Si avec ses dix hectares, le Mara reste confidentiel, le Garanoir (225 hectares) et surtout le Gamaret (425 hectares) font désormais partie des spécialités emblématiques du vignoble helvétique. Particulièrement apprécié dans le Canton de Vaud (150 hectares), le Gamaret donne naissance à des vins épicés et tanniques, tandis que le Garanoir (120 hectares en terres vaudoises) produit des crus fruités et structurés. Seuls ou en assemblage, ces vins ont, depuis 2017, droit à une catégorie dédiée dans le Grand Prix du Vin Suisse. Symbole de sa réussite, le Gamaret a dépassé les frontières helvétiques pour être désormais autorisé dans le vignoble du Beaujolais.

937 vins, 250 producteurs, 78 jurés, 10 catégories: derrière les chiffres de cette compétition cantonale organisée par l'Office des Vins Vaudois se niche la volonté de montrer la diversité du vignoble lémanique.

Sélection des Vins Vaudois

LES INCONTOURNABLES 2018

Chaque année, la Sélection des Vins Vaudois couronne les meilleurs vins du canton à la suite d'une dégustation qui met en compétition près d'un millier de vins. Le palmarès ci-contre montre que, en plus d'être disputé, ce concours attire aussi les appellations les plus prestigieuses telles que Calamin Grand Cru, Dézaley Grand Cru ou 1er Grand Cru. Ces appellations renommées remportent d'ailleurs les deux catégories de Chasselas - la première pour les vins du millésime en cours et la seconde pour les cuvée des années 2015 et 2016 - de la Sélection, une autre particularité qui se justifie par l'importance de ce cépage blanc dans le canton. Au total, l'édition 2018 a décerné 122 médailles d'or (note égale ou supérieure à 90 points) et 178 médailles d'argent (note comprise entre 87,6 et 89,8 points). Le meilleur pointage des 937 vins présentés – récompensée par le trophée Master Swiss Wine – a été attribuée au Solaris Le Champagnoux d'Eric Schopfer. Ce vigneron du village de Champagne, en appellation Bonvillars, fait sécher les baies de ce cépage résistant (et qui ne nécessite donc aucun traitement phytosanitaire) afin d'obtenir un vin doux équilibré et complexe. L'autre distinction spéciale de cette compétition, le trophée Bio Vaud, revient au Pinot Noir 2016 du Domaine de la Croix qui termine également troisième de sa catégorie. Le format de cette publication ne permettant de présenter que les principaux lauréats, les lecteurs sont invités à consulter tous les résultats de l'édition 2018 de la Sélection des Vins Vaudois sur le site de l'Office des Vins Vaudois.

www.ovv.ch

Les lauréats de la Sélection 2018 entourent le sommelier Jérôme Aké Béda, intronisé Commandeur des Vins Vaudois lors de la remise des prix.

Photo: mâd

Les lauréats 2018

Chasselas 2017
1. La Béguine AOC Calamin Grand Cru, J&M Dizerens, Lutry
2. Bérollon Le Consul Grand Cru, Cave du Consul, Perroy
3. La Braise d'Enfer, Les Frères Dubois, Cully

Chasselas 2015–2016
1. Château La Bâtie 1er Grand Cru 2016, Cave de la Côte, Tolochenaz
2.* Luins 2016, Domaine de la Capite, Vinzel
2.* Yvorne Grand Cru 2016, Domaine de la Baudelière, Aigle
3.* Martheray 2016, Richard Aguet, Féchy
3.* Dézaley-Marsens De la Tour 2016 AOC Dézaley Grand Cru, Les Frères Dubois, Cully

Autres cépages blancs secs
1. L'As de Cœur Assemblage de Cépages Blancs 2017, Cave de Jolimont, Rolle
2. Sauvignon Blanc Grand Cru 2017, Domaine de Marcy, Saint-Prex
3. Pinot Gris Clos de Saint-Bonnet Grand Cru 2017, Parfum de Vigne, Dully

Rosés et Blancs de Noirs
1. Gamaret Garanoir Rosé Grand Cru 2017, Château de Vullierens, Rolle
2. Œil-de-Perdrix Les Chaumes 2017, Cave de la Côte, Tolochenaz
3. Badoux 1908 Rosé 2017, Badoux Vins, Aigle

Gamay
1. Le Clos Grand Cru 2017, Pierre-Yves Poget, Agiez
2. Crescendo Gamay 2015, Domaine de Chantegrive, Gilly
3. Le Gamay Barrique 2016, Bolle & Cie, Morges
   Cuvée Origine Gamay 2017, Château de Valeyres, Valeyres-sous-Rances

Pinot Noir
1. Soprano 2016, Domaine de Chantegrive, Gilly
2. Pinot Noir Grand Cru 2017, Domaine Antoine Bovard, Cully
3. Pinot Noir 2016, Domaine de la Croix, Bursins

Autres cépages rouges purs
1.* Galotta Grand Cru 2015, Les Gam'notes, Mont-sur-Rolle
1.* Amazone Gamaret 2017, Parfum de Vigne, Dully
2.* Gamaret Expression 2016, Cave de la Côte, Tolochenaz
2.* Merlot 2016, Celliers du Chablais, Aigle
3. Syrah 2016 AOC Dézaley Grand Cru, Marc & Jean Duboux, Riex

Assemblages rouges
1. 1807 Rouge Grand Cru 2016, Martial Neyroud, Blonay
2. Diolinoir Galotta Grand Cru 2015, Domaine La Capitaine, Begnins
3.* Jomini Passions 2013, Constant Jomini, Chexbres
3.* Cuvée Charles Auguste Grand Cru 2015, Domaine de Crochet, Rolle

Vins liquoreux
1. Solaris 2015, Le Champagnoux, Champagne
2. Colino 2011, Cave Philippe Bovet, Givrins
3. Larmes de Licorne 2015, Bolle & Cie, Morges

Vins effervescents
1. Cuvée Antoine Saladin Brut Grand Cru, Château de Crans, Crans-près-Céligny
2. Plaisir Brut, Cave des 13 Coteaux, Arnex-sur-Orbe
3. Melchior, Kursner Vins, Féchy

Trophée Master «Swiss Wine» (meilleur pointage du concours)
Solaris 2015, Le Champagnoux, Champagne

Trophée Bio Vaud
Pinot Noir 2016, Domaine de la Croix, Bursins

*ces vins sont arrivés ex aequo

Photos: màd

Commandeurs des Vins Vaudois

EN MISSION POUR LE CHASSELAS

Depuis deux ans, l'Office des Vins Vaudois décerne le titre de Commandeur à des personnalités suisses et étrangères qui œuvrent à la mise en lumière des vins lémaniques en général et du Chasselas en particulier.

Avant d'être un grade supérieur dans un certain nombre d'ordres honorifiques, le titre de commandeur désignait le chef d'une commanderie (un domaine foncier) d'un ordre de moines combattants tels que les Templiers ou les Hospitaliers. Si le terme de croisade peut sembler quelque peu excessif pour qualifier l'activité des Commandeurs des Vins Vaudois, nul doute que ces prescripteurs ont tous pour mission la promotion des Chasselas et des autres spécialités du grand canton lémanique. Ces sommeliers, directeurs de restaurants prestigieux, chefs étoilés, responsables politiques et entrepreneurs ont vu leur passion, et leur capacité à la faire partager, récompensée par Pierre Keller et ses collaborateurs. Créé en 2016, l'insigne de Commandeur des Vins Vaudois – un ruban vert et blanc orné d'une grappe de Chasselas dessinée par Micael Filipe et réalisé par les ateliers Christofle – a été décerné à une quinzaine de récipiendaires. Dans ce dossier, nous avons rencontré quatre de ces Commandeurs pour les interroger sur l'image et le potentiel des vins vaudois hors de ses frontières.

Les Commandeurs des Vins Vaudois

Chandra Kurt, auteure et journaliste, Zurich

Naoyuki Miyayama, président de Club Concierge, Tokyo

Michel Logoz, créateur d'étiquettes, Lausanne

Ingvar Kamprad, fondateur d'Ikea, Epalinges

Jean-Jacques Gauer, hôtelier, Cully

Guy Parmelin, Conseiller fédéral, Bursins

Pierre Perusset, directeur du Ritz-Carlton, Hong Kong

Andy Zaugg, chef étoilé, Soleure

Toni Mittermair, hôtelier, Glion

Masashi Zusuki, maître sushi, Tokyo

Jean-Claude Biver, horloger, Montreux

Alessandro Cresta, directeur de l'Hôtel Martinez, Cannes

Olivier Schlegel, restaurateur, Montréal

Kurt Fluri, président du conseil municipal, Soleure

Jérôme Aké Béda, sommelier, Saint-Saphorin

«Nous livrons du Chasselas dans 76 établissements du Japon et de Singapour. Et certains, comme le très réputé Okei Sushi ont remplacé le Chardonnay par du Chasselas qui est devenu l'unique vin qu'ils servent.»

Biographie

Né en 1957 à Fukuoka, au Japon, Naoyuki Miyayama obtient un diplôme en économie dans l'université de sa ville natale. Après avoir travaillé quinze ans dans une compagnie de médias, il crée en 1995 une société de services aux entreprises pionnière dans la reconnaissance vocale et Internet. Huit ans plus tard, il fonde Club Concierge, qui offre des prestations exclusives – dont un magazine et un service de conciergerie – à une clientèle très fortunée. Devenu Commandeur des Vins Vaudois en 2016, Naoyuki Miyayama importe aujourd'hui quelques 8000 bouteilles de Chasselas par an.

Naoyuki Miyayama
Président du Club Concierge, Tokyo

Où est né votre intérêt pour le vin vaudois?
J'ai découvert le canton de Vaud et ses vins en 2012, lorsque j'ai accompagné ma fille qui venait étudier à Lausanne. J'ai décidé d'importer du Chasselas après avoir rencontré Christian Dubois de la cave Les Frères Dubois. Je suis immédiatement tombé amoureux de son Dézaley Grand Cru Marsens de La Tour. Ce coup de foudre a été suivi d'autres découvertes œnologiques à Lavaux, un site inscrit au patrimoine de l'humanité. Je suis devenu un grand amateur de Chasselas, du Dézaley et de Calamin particulièrement, et un ami de plusieurs vignerons. Aujourd'hui, j'importe des Chasselas de huit domaines différents et j'entretiens d'excellentes relations avec les producteurs qui viennent chaque année au Japon et que je visite régulièrement en Suisse.

Existe-t-il un marché pour le vin vaudois au Japon?
Le mariage entre cuisine japonaise et Chasselas est très réussi. Les Nippons comprennent le sens du mot élégance et apprécient ainsi la finesse du Chasselas, peut-être parfois mieux que les Suisses eux-mêmes. Club Concierge est le plus important service de conciergerie du Japon et propose depuis quinze ans les produits les plus raffinés et les plus rares aux consommateurs les plus exigeants. Cette politique nous a permis de construire une relation forte avec les restaurants étoilés et les bars à sushi les plus prestigieux. Aujourd'hui, nous livrons du Chasselas dans 76 établissements du Japon et de Singapour. Et certains, comme le très réputé Okei Sushi ont remplacé le Chardonnay par du Chasselas qui est devenu l'unique vin qu'ils servent.

Que conseillez-vous aux producteurs qui voudraient exporter des vins vaudois au Japon?
Ils doivent chérir le Chasselas, qui fait partie de leur culture. Je les conjure de ne pas échanger la proie pour l'ombre en se tournant vers les vins rouges. Seul le Chasselas possède un potentiel au Japon. Les rouges ne conviennent pas à la cuisine japonaise et les autres cépages blancs sont surclassés par la concurrence d'autres pays.

Pierre Perusset
Directeur du Ritz Carlton, Hong Kong

Où est né votre intérêt pour le vin vaudois?
Je suis né à Orbe et ai vécu à Ballaigues durant toute mon enfance. En plus d'être tombé dedans quand j'étais petit, j'ai approfondi mes connaissances professionnelles sur le vin vaudois lors de mon apprentissage de sommelier à la Voile d'Or à Lausanne, puis ensuite durant mes études à l'Ecole Hôtelière de Lausanne. Il ne faudrait pas non plus oublier la case «école de recrues de fusilier à Bière» où les blancs de tout le canton coulaient à flots dans nos petits gobelets traditionnels. Je suis un amateur de Chasselas, un cépage relativement peu connu en dehors des frontières helvétiques, mais j'apprécie aussi les Pinot Noir et les Gamay fruités du canton. Ce qui ne m'empêche pas de m'intéresser aux cuvées originales que proposent désormais de nombreux vignerons vaudois.

Existe-t-il un marché pour le vin vaudois à Hong-Kong?
Au Ritz-Carlton de Hong-Kong (l'hôtel le plus haut du monde avec ses 118 étages et ses 490 mètres de haut ndlr) que je dirige, nous proposons d'excellents vins suisses et vaudois. Comme ils sont encore relativement peu connus de notre clientèle, c'est aux sommeliers de nos deux restaurants – le premier aux influences italiennes, le second proposant une cuisine cantonaise – étoilés par le guide Michelin de les faire déguster. C'est un travail qu'ils prennent très à cœur, car en découvrant ces spécialités, nos hôtes ont des réactions parfois étonnées, mais toujours positives. Bien entendu, si la demande existe, elle reste limitée du fait de la notoriété limitée des vins helvétiques, qu'ils soient vaudois ou non.

Que conseillez-vous aux producteurs qui voudraient exporter des vins vaudois à Hong Kong?
En Asie, la géographie du canton de Vaud n'est pas très connue. La Côte, Dézaley ou Chablais sont des appellations obscures pour les consommateurs de vins qui se focalisent surtout sur les cépages. Il me semble donc que les bouteilles à destination de Hong Kong devraient mieux mettre en avant le nom du cépage.

Biographie
Pierre Perusset est né, a grandi et a été formé dans le canton de Vaud. Une fois l'Ecole Hôtelière de Lausanne terminée, il commence une carrière qui le fera voyager en Europe, aux Etats-Unis, au Moyen-Orient et surtout en Asie. Sur ce continent, il fait profiter de ses compétences des hôtes prestigieux au Japon et en Indonésie avant de reprendre la direction du Ritz-Carlton de Hong-Kong en 2011. Décoré de l'insigne de Commandeur des Vins Vaudois en 2017, Pierre Perusset a aussi été nommé «Best General Manager of the year» par le Middle East Hotelier Magazine en 2004.

«En découvrant les vins vaudois, nos hôtes ont des réactions parfois étonnées, mais toujours positives.»

Photos: màd

Biographie

D'origine italienne, mais possédant les nationalités suisse et française, Alessandro Cresta s'est formé sur l'arc lémanique, à l'Ecole hôtelière de Genève notamment. De 1989 à 2002, ce père de deux enfants travaille en Suisse pour l'Hôtel Crown Plaza et le groupe Intercontinental. Il entame ensuite une carrière internationale qui le conduit à Dubaï, dans le premier 5 étoiles ayant ouvert ses portes dans cet émirat, en Tchéquie et en France. Employé par le groupe Hyatt, il devient directeur du Park Hyatt Paris Vendôme en 2013, puis du Grand Hyatt Cannes Hôtel Martinez trois ans plus tard.

Alessandro Cresta
Directeur général de l'Hôtel Martinez, Cannes

Où est né votre intérêt pour le vin vaudois?
Je suis né et j'ai grandi à Lausanne avant de m'expatrier pour mon travail. Les vins vaudois font donc partie de ma culture et de mon éduction, car mon père travaillait dans la restauration. J'ai aussi d'excellents souvenirs du Comptoir Suisse et de ses caves. Bien entendu, de par ma formation professionnelle, j'ai appris à mieux connaître les spécificités de notre vignoble. Une chose est claire, les blancs vaudois se sont de tous temps distingués par leur qualité et leur précision. Dans ma jeunesse, le Chemin de Fer, l'Ovaille, l'Aigle Les Murailles ou les Dézaley de la Ville de Lausanne étaient déjà des Chasselas renommés pour leur qualité.

Existe-t-il un marché pour le vin vaudois à Cannes?
Il existe un marché, puisque j'ai mis sept blancs et trois rouges sur les menus des différents restaurants du Martinez. Cependant, je crois que nous sommes le seul établissement de toute la Côte d'Azur à proposer des vins vaudois. Comme l'exportation est très faible, les Suisses qui viennent à Cannes sont très surpris de trouver des références lémaniques sur nos cartes. Il faut savoir que les vins helvétiques sont beaucoup plus onéreux que ceux des autres pays, une différence qui s'explique par la différence des coûts de production. Ainsi, afin de pouvoir les proposer à des tarifs qui restent raisonnables, nous avons dû réduire notre marge.

Que conseillez-vous aux producteurs qui voudraient exporter des vins vaudois en France?
Si l'on veut s'implanter sur un marché, il faut proposer deux choses: des vins de qualité moyenne à intéressante à d'excellents rapports qualité-prix et des crus de très haut niveau. C'est ce que nous faisons au Martinez. Une deuxième difficulté réside dans le fait qu'il n'y a quasiment pas d'importateur de vin suisse en France, ce qui complique toute tentative de créer un marché. Surtout dans un pays qui a une tradition de vin locale. Les Français aiment boire du vin vaudois quand ils sont à Lausanne ou à Montreux, mais de retour dans leur pays, ils préfèrent revenir à leurs appellations nationales.

Chandra Kurt
Auteure et journaliste, Zurich

Où est né votre intérêt pour le vin vaudois?
Comme je suis Suisse et que j'habite dans ce pays, il me semblait logique de m'intéresser aux vins vaudois, et plus particulièrement au Chasselas auquel je voue une passion. Je trouve que ce cépage possède vraiment un caractère unique et qu'il est vinifié dans ce pays d'une manière elle aussi complètement atypique. Et une fois qu'on attrape le virus du Chasselas, il n'y a plus moyen de faire marche arrière. Pour être honnête, ce cépage n'a pas été mon premier coup de cœur, mais après avoir écrit sur des variétés des quatre coins de la planète, je suis revenu en quelque sorte à mes racines en redécouvrant ce cépage léger en alcool, sapide et élégant au niveau aromatique. Enfin, sur un plan plus personnel, j'apprécie plus spécialement deux types de Chasselas: les vins vifs, secs ou légers ou, à l'inverse, les vieux millésimes qui ont opéré une impressionnante métamorphose.

«J'apprécie plus spécialement deux types de Chasselas: les vins vifs, secs ou légers ou, à l'inverse, les vieux millésimes qui ont opéré une impressionnante métamorphose.»

Comment se comporte le marché du vin vaudois à Zurich?
C'est un marché difficile. Le Röstigraben ne s'est pas comblé. Les vins rouges italiens ou d'autre variétés blanches sont beaucoup plus faciles à vendre que les Chasselas vaudois. Il y a encore pas mal de travail à faire, car l'image un peu «old fashioned» qui colle au Chasselas reste encore d'actualité en Suisse alémanique. Pourtant la qualité me semble au rendez-vous, tout comme les qualités: léger, festif, frais, le Chasselas a tout pour plaire à la clientèle urbaine d'une ville comme Zurich. De plus, les producteurs vaudois me paraissent tout à fait compétitifs en termes de prix. Il manque même parfois de vin plus onéreux pour les amateurs qui entendent fêter une occasion en s'offrant une très bonne bouteille.

Que conseillez-vous aux producteurs qui voudraient se profiler à Zurich?
Je pense que le vrai travail à faire concerne l'image. Il faut la rajeunir et la simplifier. Les Zurichois n'ont pas envie d'une région compliquée comme la Bourgogne qui demande vingt ans d'études pour être comprise. Le Chasselas doit devenir un cépage convivial, facile d'accès, festif. Certaines appellations ont réussi ce défi, à l'image des Douro Boys qui ont complètement dépoussiéré les vins de cette région emblématique du Portugal.

Photos: màd

Biographie

Journaliste, consultante et auteure de nombreux livres sur le vin, dont l'emblématique Weinseller, Chandra Kurt est l'un des prescripteurs helvétiques les plus influents dans le monde viticole. Sa plume apparaît régulièrement dans des médias à grand tirage de Suisse alémanique. En 2014, elle a publié «Chasselas – De Féchy au Dézaley Un voyage à la découverte des trésors du vignoble vaudois» qui est une véritable ode au plus traditionnel des vins helvétiques. Première personnalité à avoir été décoré du titre de Commandeur des Vins Vaudois, Chandra Kurt signe également une gamme de Chasselas pour la maison Bolle.

CHASSELAS

LE GRAND BLANC

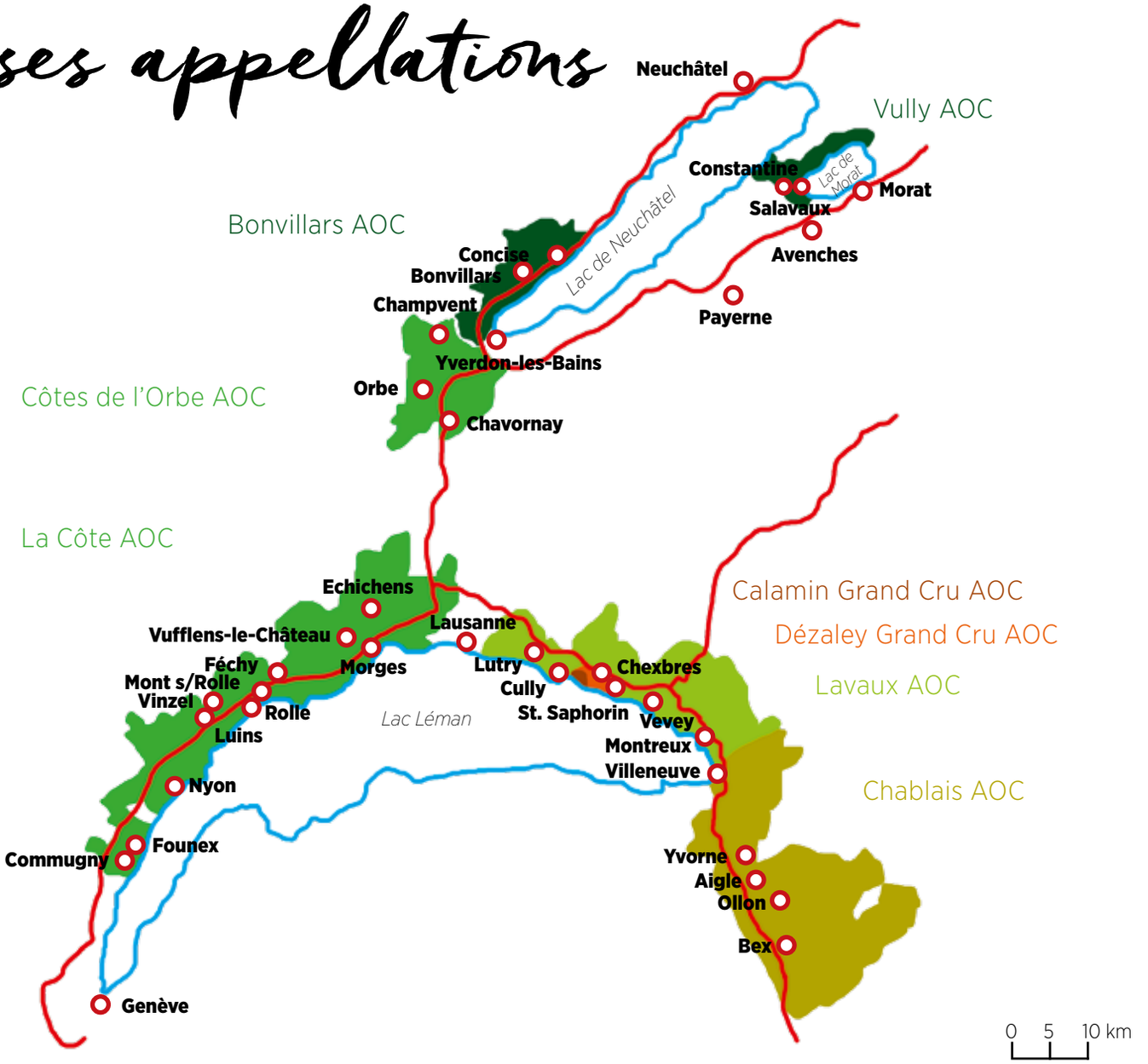
Utilisée comme référence agronomique dans le monde en entier – lorsque l'on parle de cépage précoce ou tardif, c'est toujours par rapport au Chasselas Roux – cette variété se plaît sur les rives du Lac Léman depuis des siècles. Toutes les théories sur ses origines lointaines ont été réfutées par les analyses ADN du Docteur Vouillamoz. Celui que l'on a appelé Lausannois, Fendant, Gutedel ou Edeltrauben au cours de ses vagabondages n'est originaire ni de l'oasis égyptien de Fayoum, ni de Constantinople, ni de Cahors, ni du village bourguignon qui porte son nom. Pour le scientifique valaisan qui a étudié son patrimoine génétique, cela ne fait aucun doute: «Le Chasselas est originaire de l'arc lémanique et plus probablement de sa rive nord, qui correspond aujourd'hui au canton de Vaud.» Attesté dans des ouvrages scientifiques du 16e et 17e siècle, le Chasselas va connaître une diffusion assez large puisqu'on le retrouve trois siècles plus tard dans divers régions de France, d'Allemagne et de Hongrie, mais aussi – sans doute emmené par des émigrants helvétiques ou allemands – au Mexique, au Chili, aux Etats-Unis et en Océanie. A l'heure actuelle, une grande partie des 38000 hectares de Chasselas cultivés sur la planète sont commercialisés comme raisin de table. Seuls 6 à 7000 hectares sont destinés à la vinification. Avec 2268 hectares recensés en 2017, le canton de Vaud apparaît comme le principal producteur de Chasselas, loin devant le Markgräflerland en Allemagne (environ 1050 hectares) et le Valais (880 hectares). Représentant 60% du vignoble vaudois, le Chasselas est présent dans toutes les régions vaudoises: La Côte (1224 hectares), Lavaux (571 ha), Chablais (366 ha), Bonvillars (59 ha), Côtes de l'Orbe (29 ha) et Vully (18 ha).

Pour cette dégustation - notée et commentée par un jury composé d'Alexandre Centeleghe, responsable médias de l'Office des Vins Vaudois, de Samuel Boissy et Davide Dargenio, respectivement maître d'enseignement et chef sommelier à l'EHL ainsi que d'Alexandre Truffer, rédacteur en chef adjoint de VINUM – nous avons divisé les Chasselas envoyés par les producteurs en catégories de prix. Notre sélection vous propose donc les meilleurs vins à moins de dix francs, puis les coqs vendus entre dix et vingt francs, avant de terminer avec les crus affichant un prix supérieur à vingt francs. Enfin, nous vous proposons quelques vieux millésimes qui regroupe des Chasselas des millésimes 2014 et antérieurs.

Photo: Siffert/weinweltphoto.ch, Illustration: Johanna Pietrek

Inscrit dans l'ADN des Suisses, le Chasselas a connu des décennies difficiles, mais il bénéficie désormais d'un regain d'intérêt qui touche aussi bien les jeunes générations que les spécialistes étrangers. Notre guide vous propose un panorama exceptionnel, classé par niveaux de prix, des meilleures déclinaisons de ce cépage lémanique originaires des huit appellations qui composent le canton de Vaud. Cerise sur le gâteau, vous découvrirez également une sélection de vieux millésimes, ces blancs à leur apogée pour lesquels croît un engouement qui commence à dépasser le petit monde des passionnés.

Le Canton de Vaud et ses appellations



Moins de 10 francs

16.5

«Cuvée 48» 2017
Cave De Jolimont
Perroy Grand Cru AOC La Côte
Cohérente et très sapide, cette cuvée à l'habillage élégant se caractérise par une robe brillante, un nez délicat de fruits blancs, une attaque un rien perlante, une bouche ample offrant un fruité expressif et une finale persistante et de caractère.
www.schenk-wine.ch

Réserve du Domaine 2017
Cave Dupuis
AOC La Côte
La bouche structurée et riche offre pourtant un bel équilibre, de la rectitude et de la longueur. Le nez plus discret présente de belles notes d'agrumes. Le tout constitue une belle découverte dotée d'un potentiel de garde certain que le domaine propose à un rapport qualité-prix défiant toute concurrence.
www.cavedupuis.ch

Mon Pichet 2017
Jacques Pélichet
AOC La Côte
Les fruits blancs tapissent la bouche franche et harmonieuse. Ils virevoltent aussi dans un nez qui intègre des notes de fleurs blanches et des accents minéraux. Débutant par une attaque relativement perlante, ce très agréable classique se termine par une finale d'une belle persistance.
www.vins-pelichet.ch

Délices de Pierrot 2017
Pierre-Louis & Thierry Molliex
AOC La Côte
Lauriers de Platine avec le millésime 2012 et deuxième de cette même compétition avec le millésime 2016, ce vin représente le sommet de ce que l'on peut rencontrer dans cette catégorie de prix. Affichant une structure impressionnante, des accents minéraux élégants au nez comme en finale, une bouche racée et une finale persistante, il peut s'apprécier jeune sur un tartare de poisson comme un peu plus âgé sur un plateau de fromages.
www.molliex.ch

16

L'Arquebuse 2017
Cave des Viticulteurs de Bonvillars
Bonvillars Gand Cru AOC Bonvillars
Des fruits blancs, quelques notes d'amande fraîche, une touche de fleur de tilleul composent une aromatique pure et élégante que l'on retrouve dans le nez délicat, dans la bouche tendue et dans la finale sapide de ce classique du Nord vaudois.
www.cavedebonvillars.ch

Bérolon Le Consul 2017
Cave du Consul
Perroy Grand Cru AOC La Côte
Le nez très mûr qui présente des arômes de banane et de fruits exotiques surprend quelque peu. En bouche, matière, longueur, élégance, richesse, complexité et finale saline sont les attributs de ce classique habitué des plus hautes marches des podiums.
www.caveduconsul.ch

Photos: Michaël Legentil/Bureau photographique

15.5

Clos des Abbesses 2017
Domaine des Abbesses
Morges Grand Cru AOC La Côte
Robe brillante, nez fruité d'intensité moyenne, aromatique de fruits blancs que l'on retrouve aussi dans une bouche souple qui débute par une attaque gourmande et se termine par une finale sapide sont les attributs de ce Chasselas de belle tenue.
www.vins-lesabbesses.ch

Château de Favières 2017
Château de Favières
Mont-sur-Rolle Grand CruAOC La Côte
Drapé dans une robe pâle, ce vin frais, aérien, plutôt élégant et délicat se distingue par des notes cristallines de fougère et de tilleul au nez ainsi que par une finale agréable qui termine une bouche gourmande mais plutôt discrète au niveau aromatique.
www.chateau-de-favieres.ch

Château de Luins 2017
Château de Luins
Luins Grand Cru AOC La Côte
Encore discret d'un point de vue aromatique, ce blanc racé offre des notes de fleur de sureau et de poire au nez ainsi qu'une bouche ample et plutôt généreuse qui se termine par une finale équilibrée. Un peu de patience lui confèrera un surcroît d'harmonie.
www.chateau-de-luins.ch

Clos des Truits 2017
Domaine Rosset
Mont-sur-Rolle Grand Cru AOC La Côte
Homogène et tonique, ce vin sec et sapide présente un profil assez racé et minéral, mais qui apparaît pour l'heure un peu austère. On aime par contre la finale persistante sur des accents citronnés.
www.domainerosset.ch

15

Chasselas 2017
Cave de la Combe Marendaz
AOC Côtes de l'Orbe
De la finesse, de la sapidité, de la fraîcheur: voici les qualités de ce Chasselas simple et friand qui marie des notes de fruits blancs et une pointe de litchi.
www.cave-combe.ch

Domaine de Valmont 2017
Cave des Lilas
Morges Grand Cru AOC La Côte
Robe claire, nez léger et bouche équilibrée composent un Chasselas simple et sapide vinifié avec précision.
www.schenk-wine.ch

Le Tilleul Blanc 2017
Les Tilleuls
AOC La Côte
Ce vin traditionnel présente des notes minérales et florales, typées mais discrètes, au nez, une attaque perlante, une bouche souple et une finale équilibrée où l'on retrouve les notes de fleur de tilleul et de thé blanc du bouquet.
www.vins-duruz.ch

Martherey 2017
Richard Aguet
AOC La Côte
Notes d'ananas frais, de pomme et de pêche blanche pour ce Chasselas d'apéritif qui débute par une attaque fraîche et se termine par une finale sapide teintée d'une petite pointe d'amertume. **www.vins-aguet.ch**

Entre 10 et 20 francs

17.5

Domaine de Autecour 1er Grand Cru 2016
Domaine de Autecour
Premier Grand Cru AOC La Côte
Choisi par le Conseil d'Etat vaudois pour être servi lors des cérémonies officielles de l'année 2018, ce Chasselas puissant convainc par son nez expressif et mûr où virevoltent la pêche, la poire, le coing frais et la fraise des bois, mais aussi par sa bouche vineuse et structurée ainsi que par sa finale ample et opulente. Un monument à savoureux aujourd'hui ou à redécouvrir dans dix ans.
www.obrist.ch

Clos du Boux 2017
Luc Massy
Epesses Grand Cru AOC Lavaux
Doté d'une texture remarquable, ce cru minéral et harmonieux dévoile une robe brillante, un nez expressif où papillonnent le pamplemousse, la menthe et la poire fraîche, une bouche structurée encadrée par une attaque fraîche et une finale aussi rectiligne que persistante.
www.massy-vins.ch

Calamin 2017
Patrick Fonjallaz
AOC Calamin Grand Cru
Remarquable de profondeur, ce Calamin ample et persistant affiche une robe dense, un nez charmeur d'ananas et de poire teinté de notes minérales, une bouche ample mais équilibrée et une finale d'une grande profondeur. Déjà très avenant, il possède un grand potentiel de garde.
www.closdelarepublique.ch

17

Chant des Resses 2017
Artisans Vignerons d'Yvorne
Yvorne Grand Cru AOC Chablais
Très droit et tendu, ce Chasselas racé s'appuie sur une matière mûre qui dévoile des arômes élégant et complexe au nez. On retrouve le mélange de notes minérales, fruitées et florales dans une bouche harmonieuse qui se termine par une finale élégante.
www.avy.ch

Aigle 2017
Cave Alain Emery
Aigle Grand Cru AOC Chablais
Fin, cohérent et ciselé, cet Aigle a bénéficié d'une vinification très précise qui lui permet d'allier la profondeur typique de l'appellation à une élégance remarquable. Il convainc aussi par sa robe claire, son aromatique mariant fruits blancs et notes de silex et sa finale, vive et tendue.
www.cave-emery.ch

Yvorne 2016
Domaine de La Baudelière
Yvorne Grand Cru AOC Chablais
A la fois ciselé et dense, structuré et fruité, tendu et généreux, ce Chasselas de gastronomie se distingue par sa robe brillante, son nez fruité qui marie la pomme fraîche et les agrumes, son attaque tendue, sa bouche rectiligne mais vineuse et sa finale persistante aux accents minéraux.
www.labaudeliere.ch

Clos des Mennettes 2016
Domaine des Moines
Villeneuve Grand Cru AOC Chablais
Vinifié sur lies en œufs de béton, ce vin issu de vieilles vignes convainc par son nez expressif qui marie les agrumes, la poire et les notes de craie. Il charme aussi par sa bouche vineuse et structurée qui se termine par une très belle finale aussi fraîche que persistante et aussi longue que complexe.
www.lesmoines.ch

Photos: Michaël Legentil/Bureau photographique

Au Clos 2017
Domaine Henri Cruchon
Morges Grand Cru AOC La Côte
Nous avons été impressionnés par la très longue persistance de la finale, par l'ampleur de la bouche ainsi que par la maturité des arômes de ce Chasselas de gastronomie soutenu par une vivacité parfaitement maîtrisée. Au niveau aromatique, on évolue entre poire, prune jaune, ananas frais et une petite note d'anis.
www.henricruchon.com

Petit Clos 2017
Domaine La Colombe
Mont-sur-Rolle Grand Cru AOC La Côte
Pureté, finesse et équilibre composent une trinité harmonieuse qui peut s'apprécier aujourd'hui ou se redécouvrir dans une dizaine d'années. Nous avons aimé le bouquet floral et délicat, la bouche ciselée mais juteuse et la finale cristalline dans laquelle scintillent des notes minérales et des arômes de fruits blancs.
www.lacolombe.ch

Dame Claire 2017
Domaine Mermetus Henri & Vincent Chollet
Lavaux AOC
Tout en offrant une belle matière et une jolie profondeur, ce Chasselas de «conversation» - selon les termes de la famille Chollet - affiche une robe claire, un nez fin et floral, une bouche souple où papillonnent des arômes précis de fruits blancs et une finale gourmande.
www.mermetus.ch

Petit Vignoble 2017
Henri Badoux SA
AOC Chablais
Equilibré malgré sa puissance, cet Yvorne est doté d'une robe dense, d'un nez puissant mariant fruits mûrs et notes empyreumatiques, d'une attaque ample, d'une bouche généreuse et d'une finale harmonieuse. Le temps ne fait que l'ennoblir comme le prouve la grande médaille d'or gagnée cette année au Concours Mondial de Bruxelles par le millésime 2015.
www.badoux.com

Côtes de Coursebox 2017
Jean-François, Jacques et Guillaume Potterat
Cully Grand Cru AOC Lavaux
Offrant un équilibre remarquable entre concentration et élégance, ce vin a été décrit comme étant tout à la fois sphérique et aérien. Il a aussi convaincu par ses arômes délicats de fruits blancs, de fleurs de la même couleur et de notes minérales qui composent une aromatique subtile. Déjà avenant aujourd'hui, ce blanc de gastronomie mérite qu'on lui laisse un peu de temps pour qu'il puisse dévoiler tout son potentiel.
www.vins-potterat.ch

Le Magistrat 2017
Jean-François Neyroud-Fonjallaz
Saint-Saphorin Grand Cru AOC Lavaux
Distingué à la Sélection des Vins Vaudois 2018, ce Saint-Saphorin se distingue par son nez complexe qui marie notes minérales, florales, fruitées et lardées. Il impressionne par son équilibre, sa tension, sa vinosité et surtout, par sa magnifique finale aussi élégante que persistante.
www.neyroud.ch

Calamin 2017
Marc & Jean Duboux
AOC Calamin Grand Cru
Cuvée classique d'un domaine qui monte, ce Calamin charme par sa robe brillante, son nez délicat qui marie les notes d'agrumes, de pierre chaude et de poire, ainsi que par sa bouche structurée, puissante et persistante. La finale, remarquable de longueur, étincelle de notes minérales. Un très beau vin de gastronomie offrant un excellent rapport qualité-prix.
www.domaine-duboux.ch

Château de Vinzel 2017
Château de Vinzel
Vinzel Grand Cru AOC La Côte
Encore très jeune, ce magnifique Chasselas qui ne fera que s'ennoblir avec les années offre déjà une robe brillante, un nez délicat de silex et de pamplemousse, une attaque généreuse, une bouche profonde et tendue, une finale aussi longue qu'élégante.
www.obrist.ch

Clos du Paradis 2017
Propriété Veillon au Cloître
Aigle Grand Cru AOC Chablais
Beaucoup de soleil et de générosité dans la bouche magnifique de ce vin ample et vineux. Portée par une vivacité maîtrisée, celle-ci présente une aromatique complexe et fruitée, tout comme le

Photos: Michaël Legentil/Bureau photographique

nez où l'on retrouve des notes de poire, de prune jaune et de pêche. Le tout se termine par une finale ample et persistante.
www.veillon-au-cloitre.ch

La Plantaz 2017
Vins de Lausanne
Mont-sur-Rolle Grand Cru AOC La Côte
Ce Chasselas de l'Abbaye de Mont a convaincu nos dégustateurs par la fraîcheur de son nez aussi floral que complexe. La bouche, structurée et tendue offre de la vinosité, de la mâche, de la structure, de la tension et une aromatique mariant notes minérales et florales. Le tout se distingue par son harmonie remarquable.
www.vinsdelausanne.ch

16.5

Aigle 2017
Badan Frères Vins
Aigle Grand Cru AOC Chablais
Ce blanc à la robe brillante présente un nez empyreumatique et minéral quelque peu réservé tandis qu'il offre une bouche gourmande, juteuse et fruitée aux accents ensoleillés. La finale sapide de ce vin structuré scintille de fruits blancs.
www.badanvins.ch

Les Perruets 2017
Cave Philippe Bovet
AOC Vaud
Ouvert, expressif et un rien atypique, ce Chasselas marie des notes de fruits jaunes comme la mirabelle et l'abricot à des notes de litchi, voire d'eau de rose. En bouche, on retrouve une fruité souple, une attaque franche, une matière mûre et une finale rendue tonique par une pointe d'amertume aux accents minéraux.
www.philippebovet.ch

Planète de Saint-Saphorin 2017
Cave du Château de Glérolles SA
AOC Lavaux
Caractérisé par des notes minérales qui papillonnent au nez, dans la bouche ample et dans la finale juteuse, ce Chasselas empreint de finesse et très équilibré présente un visage encore assez austère que quelques saisons de patience devraient rendre plus avenant.
www.glerolles.ch

Ollon 2017
Domaine la Combaz
Ollon Grand Cru AOC Chablais
Ce vin vif, tendu et sapide présente un visage dynamique et avenant. Nous avons été charmés par la robe paille, le nez expressif de fleur de sureau, la bouche gourmande où se retrouvent des notes de mirabelle, ainsi que par la finale sapide aux accents minéraux.
Tél. + 41 79 213 57 29

Les Echelettes 2017
Jean-Daniel Porta
AOC Lavaux
Ciselé, racé et délicat sont des adjectifs adaptés pour ce Villette élégant qui présente une robe claire, un nez relativement discret de fleur de jasmin et de fleurs blanches, une bouche équilibrée appuyée sur une vivacité maîtrisée et une finale tendue.
www.vins-porta.ch

Les Curzilles 2017
Joëlle et Famille Rossier
AOC La Côte
Finesse, élégance, tension et délicates notes citronnées sont les piliers sur lesquels s'appuie ce Féchy aussi équilibré que racé. Ajoutez une belle robe translucide, un nez expressif, une bouche tendue et une finale délicatement fruitée et vous aurez un beau vin doté d'un excellent rapport qualité-prix.
www.vins-rossier.ch

Saint Saphorin «Les Fosses» 2017
Les Fils Rogivue
AOC Lavaux
Plein de soleil, ce vin charme par ses notes minérales que l'on retrouve dans le nez avenant et fruité, dans la bouche rectiligne et fringuante ainsi que dans la finale tendue. Déjà très agréable, il va sans doute gagner en complexité avec les saisons.
www.rogivue.ch

Château de Montagny Chasselas «Vieilles Vignes» 2017
Les Propriétés de la Ville de Payerne
AOC Lavaux
Fleurs de tournesol, abricot et pêche ont été cités pour décrire le nez atypique et mûr de ce Chasselas structuré qui offre une bouche ample encadrée par une attaque puissante et une finale fraîche dans laquelle scintillent de fines notes de pierre à fusil.
www.lesproprietesdepayerne.ch

Cure d'Attalens 2017
Obrist
Chardonne Grand Cru AOC Chablais
Ce classique parmi les classiques qui marie puissance, profondeur, densité et complexité a besoin d'un peu de temps pour trouver son équilibre. Notes de fruits jaunes mûrs au nez et en bouche, vivacité maîtrisée bien présente et finale citronnée sont les prémices prometteurs de cette cuvée que l'on sait dotée d'un magnifique potentiel de garde.
www.obrist.ch

Chasselas Réserve Au Clos de Saint-Bonnet 2017
Parfum De Vigne
Bursinel Grand Cru AOC La Côte
Equilibre et finesse constituent les maîtres mots de ce Chasselas élégant qui se caractèrise par sa robe pâle, son nez frais mariant arômes de fruits blancs et notes minérales et sa bouche ciselée dotée d'une finale sapide.
www.parfumdevigne.ch

La Trinquette 2017
Pascal Fonjallaz-Spicher
AOC Lavaux
Voici un Epesses typé, racé et tendu qui se caractérise par sa robe étincelante, son nez floral dans lequelles les notes de fleurs blanches se mêlent à des arômes empyreumatiques que l'on trouve en général plutôt dans le Dézaley tout proche. Bouche dynamique, finale fraîche et rectiligne complètent le tableau.
www.fonjallaz-vins.ch

Cuvée du 80e 2017
Union Vinicole de Cully
AOC Lavaux
Robe claire et brillante, nez intense dans lequel on retrouve diverses fleurs des champs, attaque franche, bouche fruitée où dominent le citron confit et la mirabelle, finale souple composent une cuvée gourmande déjà très avenante.
www.uvc.ch

Chemin des Fosses 2017
Pierre-Alain Chevalley
Saint-Saphorin Grand Cru AOC Lavaux
La robe très pâle précède un nez corsé et minéral. En bouche, ce vin équilibré tout autant que frais débute par une attaque vive légèrement citronnée et se termine par une finale vive et persistante. Typé et fringuant, ce Saint-Saphorin ne demande qu'à vous séduire par une belle journée ensoleillée.
pachevalley@hotmail.com

Photos: Michaël Legentil/Bureau photographique

16

En Rosset 2017
Alexandre Chappuis et Fils
Rivaz Grand Cru AOC Lavaux
Les notes d'abricot, de bourgeon de cassis et de fleur de sureau composent un nez expressif mais un rien atypique. En bouche, on apprécie l'équilibre, le volume, la matière mûre ainsi que la fraîcheur et la tension de la finale.
www.vins-chappuis.ch

Coteau de Verschiez 2017
Bernard Cavé Vins
AOC Chablais
Robe claire, nez délicat qui marie les fruits blancs à des notes de fougère et de pierre chaude, attaque perlante, bouche ample et finale persistante constituent les caractéristiques principales de cette cuvée mûre et puissante.
www.bernardcavevins.ch

Le Clos de Roussillon 2017
Berthaudin SA
Tartegnin Grand Cru AOC La Côte
Médaillé d'or à la Sélection des Vins Vaudois, ce Chasselas racé charme par son nez fruité mais frais, son attaque vive et tonique, sa bouche qui marie arômes minéraux et notes de citron, ainsi que par sa finale persistante mais souple. Un blanc sapide qui présente une belle typicité.
www.berthaudin.ch

Domaine du Plessis 2017
Bolle SA
Vufflens-le-Château Grand Cru AOC La Côte
D'un excellent rapport qualité-prix, ce classique de La Côte à l'étiquette rétro dévoile une belle robe paille, un nez expressif de pêche et de mirabelle, une attaque ample, une bouche souple soutenue par une vivacité maîtrisée et une finale fraîche.
www.bolle.ch

Combaz-Vy 2016
Domaine des Afforêts
Ollon Grand Cru AOC Chablais
Ce vin équilibré marie notes salines en finale, touches minérales au nez et arômes fruités en bouche. Offrant une belle souplesse et de la fraîcheur, il présente du caractère ainsi qu'une typicité certaine.
Tél. +41 24 466 17 22

Filet d'or 2017
Bolle SA
AOC La Côte
Vinifié avec beaucoup de précision et de maîtrise, ce Féchy - dont le millésime 2015 a été Lauriers de Platine - possède du fruit, de la fraîcheur, de l'élégance, de la finesse et de l'équilibre. Tous ces éléments se complètent pour donner naissance à une cuvée harmonieuse plaisante en toutes occasions.
www.bolle.ch

Villette 2017
Cave Blondel-Saugy
AOC Lavaux
Le nez mûr marie des notes d'abricot et de mirabelle à des arômes de caramel. La bouche équilibrée débute par une attaque fraîche et se termine par une finale minérale. Ce vin d'une belle typicité fera sensation à l'apéritif.
www.vinsblondel.ch

Château de Luins
Réserve du Propriétaire 2017
Château de Luins
AOC La Côte
Doté d'un nez expressif dans lequel on retrouve des notes d'ananas frais, de banane, de prune jaune et de caramel ainsi que d'une bouche dense et structurée qui se termine par une finale que rend tonique une pointe d'amertume, ce vin possède un beau potentiel de garde.
www.chateau-de-luins.ch

Château de Mont 2017
Chateau de Mont-sur-Rolle
Mont-sur-Rolle Grand Cru La Côte AOC
Pur et tendu, ce Chasselas aussi sapide que frais charme par son aromatique de fleurs blanches et de fruits de la même couleur. Fin et élégant, il convainc aussi par sa finale rectiligne aux accents salins.
www.chateaudemont.ch

Le Clos Blanc 1er Grand Cru 2017
Clos du Châtelard
Premier Grand Cru AOC Chablais
Très beau mais très jeune! Le nez, encore discret, laisse percevoir des notes de camomille, de pomme verte et de citronnelle. La bouche, encadrée par une attaque vive et une finale aussi complexe que sapide, réussit un beau mariage entre une vivacité maîtrisée et une matière ample et généreuse.
www.hammel.ch

Mur Blanc 2017
Constant Jomini
Saint-Saphorin Grand Cru AOC Lavaux
Il y a des notes florales, des accents minéraux, des arômes purs de fruits blancs, une matière vineuse, de l'équilibre: le tout compose un nez délicat, une bouche plutôt ample et une finale avenante. Un cru typé qui a bien intégré les trois soleils de Lavaux.
www.jomini-vins.ch

Photos: Michaël Legentil/Bureau photographique

Riex 2017
Denis Fauquex
AOC Lavaux
De facture relativement classique, ce Chasselas sapide affiche une robe brillante, un nez frais d'agrumes, une attaque fraîche où l'on retrouve les notes de citrons et de pierre à fusil du bouquet ainsi qu'une finale tendue.
www.fauquex-vins.ch

Côtes des Abbayes 2017
Domaine Blondel
AOC Dézaley Grand Cru
Encore très jeune, ce Dézaley généreux fourmille de notes minérales que quelques saisons de garde devraient domestiquer. En bouche, ampleur, puissance, longueur et précision sont déjà bien présents.
www.domaine-blondel.ch

Clos Bellevue 2017
Domaine de la Balle
Vufflens-le-Château Grand Cru AOC La Côte
La robe est claire. Le nez offre de belles notes fruitées et fraîches. La bouche, toute en finesse et émaillée de notes minérales, se termine par une finale persistante dans laquelle on perçoit des notes agréables de poire William et de citron frais.
www.vins-perey.ch

Chasselas 2017
Domaine de Gourmandaz
AOC Bonvillars
Récemment auréolé d'une médaille d'or au Mondial du Chasselas, ce blanc du nord du canton se distingue par sa robe pâle et brillante, son nez floral, son attaque perlante, sa bouche vive, tendue et remarquablement racée se termine par une finale sapide.
www.gourmandaz.ch

La Grand'Rue 2016
Domaine de La Ville de Morges
Morges Grand Cru AOC La Côte
Vainqueur du Mondial du Chasselas dans le millésime 2013, ce vin puissant et dense offre une robe paille, un nez fumé qui après aération dévoile des notes de pomme verte et de fleur blanche, une attaque franche et une bouche ample qui se termine par une finale de caractère rendue tonique par une délicate amertume.
www.domainedelaville.ch

Réserve du Château de Gruyères 2017
Domaine des Faverges - État de Fribourg
Saint-Saphorin Grand Cru AOC Lavaux
Fin, précis, maîtrisé, équilibré et tendu: ce vin affichant un pedigrée valdo-fribourgeois s'était déjà classé parmi les meilleurs vins du Mondial du Chasselas 2018. Il présente un nez floral délicat, une attaque perlante, une bouche élégante dotée d'une aromatique armonieuse et une finale délicatement minérale.
www.domainedesfaverges.ch

Yvorne 2017
Domaine Dillet
Yvorne Grand Cru AOC Chablais
Ce vin profond et juteux affiche de belles notes minérales. Au nez, elle se marient à des arômes expressifs de cannelle et de citron; en bouche, elles magnifient des arômes de pêche blanche et de poire. Voici un Yvorne typé qui peut s'apprécier aujourd'hui ou se conserver quelques saisons.
www.yvornedillet.ch

Domaine Le Petit Cottens 2017
Domaine Le Petit Cottens
AOC La Côte
Notes de bergamote, de menthe, de pierre à fusil et de glycine composent une aromatique délicate que l'on retrouve dans le nez expressif comme dans la bouche bien structurée qui débute par une attaque perlante et se termine par une finale tendue aux accents salins.
www.schenk-wine.ch

Vase M 2016
Domaines Perey
Morges Grand Cru AOC La Côte
Souplesse, matière mûre et relativement dense, aromatique fruitée et finale généreuse constituent quelques-uns des traits distinctifs de ce Chasselas de gastronomie qui fera merveille sur un curry de poisson ou une assiette de sushi.
www.vins-perey.ch

Les Cornilles 2017
Cave Jacques & Aurélia Joly
AOC Lavaux
Ce Villette plutôt mûr et concentré affiche une robe dense, un nez expressif et fruité, une attaque souple, une bouche généreuse mais qui demeure bien équilibrée et une finale pleine de charme. Un vin avenant doté d'un caractère certain!
www.cave-joly.ch

Châtelard 2017
Laurent Berthet
AOC Lavaux
Fraîcheur et finesse constituent les marqueurs de ce blanc élégant qui se caractérise par une robe claire, un nez expressif et floral, une attaque vive, une bouche tendue ainsi que par une finale rectiligne qu'une pointe d'amertume rend tonique.
www.vins-berthet.ch

Chasselas 2017
Domaine Le Satyre
AOC La Côte
Robe brillante, nez expressif de pêche blanche, d'ananas frais et de pierre chaude, attaque souple, bouche ample, finale empreinte de vivacité composent une Chasselas fringuant offrant un excellent rapport qualité-prix.
www.lesatyre.ch

Passage du Romain 2017
Obrist
Villeneuve Grand Cru AOC Chablais
Ample et généreux, ce classique dévoile une robe brillante, un nez expressif qui marie les fruits, blancs et jaunes, à du caramel, une attaque perlante, une bouche vineuse mais équilibrée ainsi qu'une finale persistante.
www.obrist.ch

La Barmaz 2017
Olivier Christinat
Aigle Grand Cru AOC Chablais
Les fruits blancs et la pomme fraîche se retrouvent dans le nez comme dans la bouche souple portée par un léger perlant. Malgré sa maturité, ce blanc à la robe claire présente une bel équilibre ainsi qu'une finale tendue et complexe.
www.christinat-vin.ch

Photos: Michaël Legentil/Bureau photographique

15.5

Vieille Vigne 2017
Société Coopérative Viticole de Villeneuve
Villeneuve Grand Cru AOC Chablais
La robe jaune paille et le nez expressif de mirabelle et de prune jaune annoncent un cru gourmand et généreux. Une impression qui se confirme dans la bouche juteuse et ample qui dévoile une aromatique fruitée cohérente avec le bouquet et une finale aussi souple qu'ensoleillée.
www.laviticole.ch

La Golliesse 2017
André Chevalley & Fils
Lutry Grand Cru AOC Lavaux
Le nez très minéral qui présente des arômes de cendre froide, de fumée et d'alumette, divise le jury. La bouche, structurée et rectiligne, offre de son côté un fruité agréable, de la tension et se termine par une finale sapide.
www.andrechevalley.ch

Vinzel 2017
Cave Des Rossillonnes
Grand Cru Vinzel AOC La Côte
Belle robe brillante, nez frais de fruits blancs teinté de notes minérales, bouche ample et souple, finale un rien tannique constituent les traits distinctifs de cette cuvée cohérente qui va encore s'ennoblir avec les saisons.
www.cavedesrossillonnes.ch

Treize Coteaux 2017
Cave des Treize-Coteaux
AOC Côtes de l'Orbe
Robe brillante, nez minéral expressif, attaque perlante, bouche tendue et parsemée de notes minérales composent un vin tendu mais qui apparaît encore quelque peu austère.
www.13coteaux.ch

Es Gaillottes Chasselas 2017
Cave Es Gaillottes
Mont-sur-Rolle Grand Cru AOC La Côte
Robe claire, nez expressif et fruité, bouche souple où l'on retrouve les notes de prune jaune, de poire et de pomme fraîche, finale aérienne et attaque perlante composent un classique typé de belle facture.
www.es-gaillottes.com

Epesses 2017
Cave à La Cornalle
AOC Lavaux
Nerveux et minéral, cet Epesses de Philippe Rouge affiche fièrement ses origines. On apprécie l'aromatique florale et la finesse en bouche. Une belle vivacité confère de la tension à la bouche qui se termine par une finale aérienne.
www.rouge-vins.ch

Château de Duillier 2017
Château de Duillier
AOC La Côte
Les notes de fruits blancs mûrs se marient à des arômes de caramel et de miel d'acacia dans un nez expressif ainsi que dans une bouche souple encadrée par une attaque ample et une finale généreuse.
www.chateau-de-duillier.ch

Château de Vuillerens 2017
Château de Vuillerens
AOC La Côte
Avec ses notes florales intenses, ce Chasselas atypique a partagé nos dégustateurs. Ceux qui l'on apprécié ont relevé son aromatique expressive teintée d'accents minéraux, sa bouche équilibrée et sa finale fraîche un rien saline.
www.jardindesiris.ch

La Muraz 2017
Christophe Bertholet
Villeneuve Grand Cru AOC Chablais
Drapé dans une robe paille, ce cru minéral et dense offre beaucoup de fraîcheur, de sapidité et d'élégance. Au niveau aromatique, il scintille de notes minérales qui lui donnent à l'heure actuelle un aspect relativement austère que quelques saisons de garde devraient assouplir.
www.cavebertholet.ch

Domaine de Fischer 1er Grand Cru 2017
Domaine de Fischer
Premier Grand Cru AOC La Côte
Généreux et vineux, doté de beaucoup d'ampleur, ce Premier Grand Cru possède beaucoup de potentiel mais était à l'heure de la dégustation beaucoup trop jeune et fermé pour être apprécié à sa juste valeur.
www.domainedefischer.ch

Photos: Michaël Legentil/Bureau photographique

Chasselas 2017
Les Trois Terres
AOC La Côte
Robe clair, nez qui marie notes florales et agrumes, attaque fruitée, bouche volumineuse et finale souple un rien opulente constituent les traits distinctifs de ce blanc d'apéritif gourmand.
www.lestroisterres.ch

Aigle 2017
Domaine Des Hospices Cantonaux
Aigle Grand Cru AOC Chablais
Ce Chasselas ample et généreux demande un peu d'aération avant de présenter des notes mûres de fruits jaunes et de fruits exotiques. L'attaque franche et la finale fruitée teintée de notes minérales encadrent une bouche ample. Encore un peu fermé, il s'ennoblira avec les saisons.
pascal.wuilliamoz@vd.ch

Coteau de Verschiez 2016
Famille Cochard-Gaillard
Ollon Grand Cru AOC Chablais
Très minéral, mais un peu austère, ce vin présente une robe pâle, un nez expressif qui marie des notes fumées, de la pierre à fusil et des fleurs de sureau, ainsi qu'une bouche équilibrée et tendue qui se termine par une finale sapide.
www.cochard.ch

La Béguine 2017
J&M Dizerens
AOC Calamin Grand Cru
Vainqueur de la Sélection des Vins Vaudois, ce Calamin présente une robe claire, un nez expressif mariant les arômes de pierre chaude à des notes poivrées. En bouche, une matière très puissante et très riche confère beaucoup d'amplitude à ce Chasselas très opulent et ensoleillé.
www.dizerensvins.ch

Coup de l'Etrier 2017
Jean et Pierre Testuz
AOC Lavaux
Robe brillante, nez délicat aux accents minéraux, attaque perlante, bouche structurée où pointent des notes de citron et de pamplemousse, finale sapide constituent les traits distinctifs de cette cuvée fort connue de Lavaux.
www.testuz.ch

Chasselas sur lie 2015
Les Dames de Hautecour
Mont-sur-Rolle Grand Cru AOC La Côte
Robe jaune paille, nez mûr teinté de notes fumées, bouche juteuse encadrée par une attaque perlante et une finale fruitée rappelant la poire fraîche sont les caractéristiques de ce millésime ensoleillé élevé sur lies que l'on servira plutôt sur une volaille ou un fromage qu'affiné qu'en apéritif.
www.damesdehautecour.ch

Les Portes Rouges 2017
Domaine Les Portes Rouges
Yvorne Grand Cru AOC Chablais
Il faut un peu d'aération pour que ce vin structuré, mais un rien austère, dévoile des arômes de fruits blancs et d'agrumes ainsi que des notes empyreumatiques que l'on retrouve dans la bouche bien équilibrée.
www.portes-rouges.vin

La Plantaz 2017
Les Souches de Bamajo
Féchy Grand Cru AOC La Côte
Le nez minéral et plutôt délicat de ce Féchy à la robe claire contraste avec la bouche ample où l'on découvre des notes expressives de pomme fraîche qui débute par une attaque perlante et se termine par une finale d'une belle vivacité.
www.bamajo.ch

Lutry Tradition 2017
Terres de Lavaux
AOC Lavaux
Après aération, cette cuvée classique offre un nez de pomme fraîche, de fougère et de fleurs des champs. En bouche, ce vin fringuant se distingue par son perlant conséquent et sa finale minérale.
www.terresdelavaux.ch

15

Les Fosses 2017
Bernard & Fabienne Chevalley
Saint-Saphorin Grand Cru AOC Lavaux
Il faut un peu d'aération pour que le nez dévoile des notes d'agrumes et de fleurs blanches. La bouche fraîche et typée se termine par une finale que tonifie une pointe d'amertume.
www.lesfosses.ch

La Pépite 2017
Domaine de Joli Clos
Etoy Grand Cru AOC La Côte
Ce «si petit domaine au tout grand cœur» propose un Chasselas frais et sapide qui possède toutes les caractéristiques du genre: robe claire, nez délicat et fringant et bouche fraîche nimbée de fruits blancs.
www.joliclos.ch

Clos des Chapponières 2017
Domaine de la Tuilière
Vinzel Grand Cru AOC La Côte
A l'heure actuelle serrée et relativement austère, cette sélection parcellaire très minérale et tendue possède une structure bien charpentée. Elle a toutefois besoin d'un peu de temps pour que son aromatique gagne en intensité et en gourmandise.
www.domainedelatuiliere.ch

Photos: Michaël Legentil/Bureau photographique

Domaine de la Viborne 2017
Domaine de la Viborne
Mont-sur-Rolle Grand Cru AOC La Côte
Notes de fruits blancs - pomme et poire - et de crème fraîche dansent dans un nez d'intensité moyenne ainsi que dans une bouche souple encadrée par une attaque perlante et une finale fraîche.
www.schenk-wine.ch

Vieilles Vignes 2017
Domaine de Marcelin
AOC La Côte
Pommes vertes et agrumes se retrouvent dans un nez délicat comme dans une bouche ample ofrant une finale fraîche. Doté d'une aromatique peu intense, ce vin issu de vieilles vignes a besoin de temps pour dévoiler tout son potentiel.
Tél. +41 21 557 92 78

La Boulaz 2017
Domaine La Boulaz
AOC Bonvillars
Il faut un peu d'aération pour que ce vin dévoile des notes florales et minérales. La bouche portée par une belle acidité offre de la rondeur et de la fraîcheur à ce Chasselas sapide que l'on apprécie-ra toute l'année à l'apéritif.
www.boulaz.ch

Plus de 20 francs

18

Château Maison Blanche 2017
Château Maison Blanche
Yvorne Grand Cru AOC Chablais
Membre de longue date de la Mémoire des Vins Suisses et de Clos, Domaines et Châteaux, ce monument d'équilibre possède toutes les qualités d'un grand Chasselas. La robe pâle couvre un vin complexe doté d'une aromatique subtile. Les fruits blancs et les fleurs de la même couleur se retrouvent dans le nez délicat comme dans la bouche élégante. Le tout se termine par une finale fraîche, rectiligne et sapide dans laquelle scintillent de fines notes minérales.
www.maison-blanche.ch

Haut de Pierre 2017
Blaise Duboux
AOC Dézaley Grand Cru
Le nez présente des notes expressives de fruits et des notes empyreumatiques (de type brûlon) traditionnellement associées au Dézaley. La bouche ample mais équilibrée offre une aromatique cohérente avec le bouquet. On apprécie tout particulièrement la finale très précise, très complexe et très persistante. Impressionnant dans sa jeunesse, ce vin possède encore un potentiel d'évolution certain.
www.blaiseduboux.ch

17

Les Côtes-Dessus 2017
Basile et Pierre Monachon
AOC Dézaley Grand Cru
Robe brillante, nez expressif de camomille, de pomme fraîche et de reine-claude, attaque un rien perlante, bouche structurée et puissante, mais équilibrée, finale tendue sur des notes de fleur d'aubépine composent un Dézaley typé qui n'est qu'au début de son évolution.
www.domainemonachon.ch

L'Ovaille 1584 1er Grand Cru 2017
Hammel SA
Premier Grand Cru AOC Chablais
Robe dense, nez expressif mariant les arômes empyreumatiques et les notes minérales, attaque puissante, bouche ample où se dévoilent des notes de pomme verte et d'agrumes, finale persistante composent un Premier Grand Cru typé déjà agréable que le temps ne fera qu'ennoblir.
www.hammel.ch

Dézaley 2017
Pinget Vins
AOC Dézaley Grand Cru
Opulent et charmeur, ce Dézaley à l'habillage élégant offre une robe brillante teintée de reflets dorés, un nez expressif de miel d'acacia, d'abricot et de note fumées, une attaque fraîche et un rien perlante, une bouche dense et ample, ainsi qu'une longue finale fraîche qui scintille de notes minérales.
www.pingetvins.ch

Cuvée des Immortels 2017
Terroir du Crosex Grillé
Aigle Grand Cru AOC Chablais
Nous avons aimé la robe brillante, le nez expressif mariant notes minérales, fruits frais et arômes fumés, voire lardés, ainsi que la bouche ample, généreuse et profonde qui se termine par une finale équilibrée par une vivacité maîtrisée. Affichant un carbonique encore marqué, ce vin membre de la Mémoire des Vins Suisses va encore s'ennoblir au fil des saisons.
www.bernardcavevins.ch

Photos: Michaël Legentil/Bureau photographique

16.5

Chasselas 2017
Anne Muller
Yvorne Grand Cru AOC Chablais
Robe dorée, nez expressif où l'on retrouve des notes de coing, de camphre et de pomme mûre, attaque ample, bouche volumineuse portée par une vivacité maîtrisée, fianle persistante composent un Chasselas atypique élaboré selon les codes de la biodynamie.
www.annemuller.ch

Clos de la George 1er Grand Cru 2017
Clos de la George SA
Premier Grand Cru AOC Chablais
Bouche ample et vineuse, matière mûre, structure bien définie, finale complexe parsemée de notes minérales et salines, équilibre: ce millésime possède toutes les qualités attendues d'un Premier Grand Cru. Encore très jeune, il a besoin de temps pour dévoiler tout son potentiel, entre autres au niveau aromatique.
www.hammel.ch

Hommage à Hans Freitag 2015
Domaine A Villars - Pura Me Movent
AOC La Côte
Ce Chasselas surprenant et atypique demande un peu d'aération pour dévoiler des notes expressives de fruits tropicaux et d'agrumes parsemés de notes fumées et minérales. En bouche, arômes lardés et fruits de la passion s'appuyent sur une matière puissante et bien équilibrée. Ajoutez une finale persistante et vous obtenez une cuvée hors des sentiers battus.
www.puramemovent.com

16

Domaine de l'Ovaille 2017
Domaine de l'Ovaille
Yvorne Grand Cru AOC Chablais
Robe brillante, nez expressif dans lequel les notes d'eucalyptus le disputent aux arômes de pierre à fusil, bouche ample soutenue par une belle vivacité et un perlant relativement présent et finale fruitée composent une cuvée généreuse dotée d'un beau potentiel de garde.
www.ovaille.com

15.5

Cuvée Blanche EHL 2017
Domaine la Capitaine
AOC La Côte
Beaucoup de richesse et de puissance dans ce Chasselas très mûr qui dévoile au nez comme en bouche des arômes de fleur de sureau, de rose, de carambole et de fruits exotiques. Belle finale ample et très fruitée.
www.lacapitaine.ch

Vieux millésimes

18.5

Château de Châtagnéréaz 1er Grand Cru 2011
Château de Châtagneréaz
Premier Grand Cru AOC La Côte
Ce magnifique millésime désormais commercialisé par le domaine dans un coffret spécial offre une robe paille brillante, un nez expressif et complexe et une bouche dotée d'un équilibre remarquable. Ananas frais, amande, crème fraîche, mirabelle et massepain composent une aromatique mûre et complexe qui impressionne au nez comme dans la finale d'une belle persistance.
www.chatagnereaz.ch

17.5

Dézaley-Marsens de la Tour «Vase 4» 2014
Les Frères Dubois
AOC Dézaley Grand Cru
Cet archétype du Dézaley-Marsens offre une puissance, une profondeur et les notes grillées typiques de cette appellation prestigieuse. Encore sur la pente ascendante, ce vin convainc déjà par sa concentration, sa maturité, son caractère et ses arômes empyreumatiques qui tapissent la finale ample et longue. Une cuvée magnifique dont le potentiel se compte en décennies
www.lfd.ch

Domaine du Martheray 1er Grand Cru 2014
Domaine du Martheray
Premier Grand Cru AOC La Côte
Encore en pleine ascension, ce millésime d'une propriété qui fait partie de l'association Clos, Domaines & Châteaux se caractérise par une robe brillante, un nez profond de miel d'acacia, de reine-claude et de prune ainsi que par une bouche harmonieuse et profonde encadrée par une attaque fraîche et une finale très persistance parsemée de notes salines.
www.martheray.ch

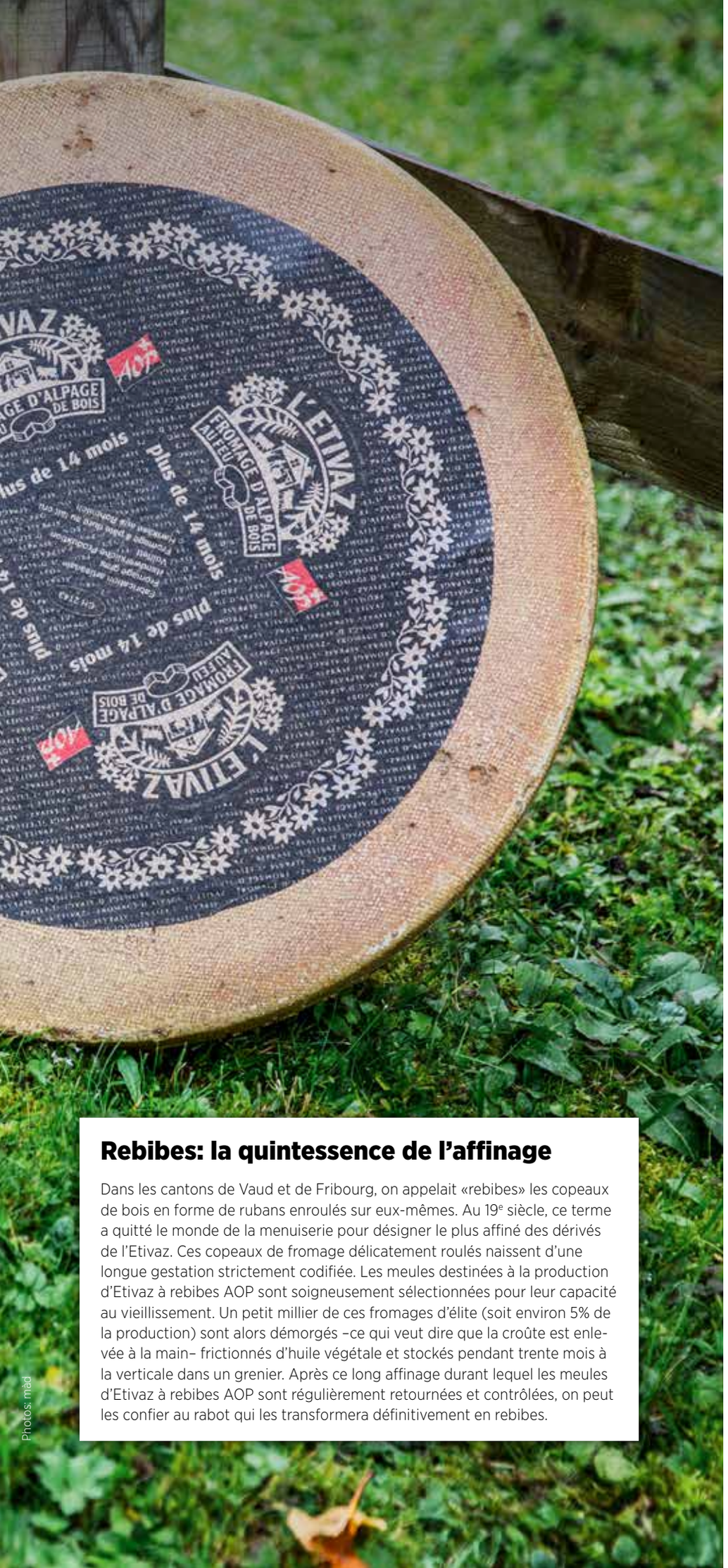
Photos: Michaël Legentil/Bureau photographique

Considérée comme la meilleure école hôtelière du monde, l'EHL abrite un carnotzet vaudois dans lequel ont été dégustés les quelques 110 Chasselas des huit appellations vaudoises présentées dans ce guide.

Né dans les alpages des Alpes vaudoises, l'Etivaz a été la première spécialité du patrimoine culinaire helvétique à obtenir une appellation d'origine contrôlée. Son élaboration strictement artisanale en fait un produit rare qui mérite d'être mieux connu.

L'Etivaz

FROMAGE D'ALPAGE AU FEU DE BOIS



Rebibes: la quintessence de l'affinage

Dans les cantons de Vaud et de Fribourg, on appelait «rebibes» les copeaux de bois en forme de rubans enroulés sur eux-mêmes. Au 19e siècle, ce terme a quitté le monde de la menuiserie pour désigner le plus affiné des dérivés de l'Etivaz. Ces copeaux de fromage délicatement roulés naissent d'une longue gestation strictement codifiée. Les meules destinées à la production d'Etivaz à rebibes AOP sont soigneusement sélectionnées pour leur capacité au vieillissement. Un petit millier de ces fromages d'élite (soit environ 5% de la production) sont alors démorgés –ce qui veut dire que la croûte est enlevée à la main– frictionnés d'huile végétale et stockés pendant trente mois à la verticale dans un grenier. Après ce long affinage durant lequel les meules d'Etivaz à rebibes AOP sont régulièrement retournées et contrôlées, on peut les confier au rabot qui les transformera définitivement en rebibes.

Photos: màd

La région de production de l'Etivaz AOP se limite aux chalets d'estivage situés entre 1000 et 2000 mètres d'altitude des communes de Château-d'Œx, Rougemont, Rossinière, Ollon, Villeneuve, Ormont-Dessus, Ormont-Dessous, Corbeyrier, Leysin et Bex. Jusqu'en 1554, cette région fait partie du comté de Gruyère. Comme dans de nombreuses régions alpines helvétiques, on y élabore des fromages à pâte cuite qui deviennent des produits d'exportation recherchés au 17e siècle. En effet, la Guerre de Trente Ans fait des ravages considérables et désorganise complètement l'agriculture du continent. Les meules de fromages, produit nutritif et peu périssable, deviennent des biens fort convoités. Cet essor économique encourage les vallées alpines à délaisser les cultures vivrières pour se consacrer à la production fromagère. Le plus bel exemple de ce faste économique est le Grand Chalet de Rossinière. Construit entre 1752 et 1756 par un notable de la région qui voulait créer une maison du fromage, ce bâtiment pouvait accueillir 600 meules dans sa cave d'affinage. Avec 500 mètres carrés de surface au sol et 113 fenêtres recensées, ce Versailles de bois annonçait à tous qu'on pouvait se faire du blé dans le fromage. Au 19e siècle, l'industrialisation des techniques de production de ce qui est encore un Gruyère va mettre à mal cette économie alpestre. En 1932, les producteurs du Pays-d'Enhaut créent une association qui deviendra une coopérative quarante ans plus tard. L'Etivaz et le Gruyère vont se différencier de plus en plus: le premier privilégiant une production artisanale centrée sur un territoire d'élaboration restreint tandis que le second devient une «succes story» internationale élaborée dans les fromageries d'une dizaine de cantons qui vont de Saint-Gall au canton de Vaud et de Schwytz au Jura. Concentré sur ses fondamentaux, L'Etivaz devient en 2000 le premier produit alimentaire suisse à obtenir une Appellation d'Origine Contrôlée. Aujourd'hui, la coopérative de l'Etivaz regroupe une septantaine de membres qui produisent à chaque estive quelques 450 tonnes de fromages (ce qui représente près de 20000 meules).

www.etivaz-aop.ch

Pour faire un bel Etivaz, il faut:

Photos: màd

Une flore alpine diversifiée

Seule l'herbe des alpages situés entre 1000 et 2000 mètres d'altitude donne un lait assez goûteux et parfumé pour donner naissance à un Etivaz digne de ce nom. C'est pourquoi, les 72 familles qui habitent les 130 alpages des Alpes vaudoises ne produisent cette spécialité que pendant les cinq mois de la belle saison, entre le 10 mai et le 10 octobre.

Un chaudron en cuivre

Les quelques 2800 vaches en estivage dans la zone de production de l'Etivaz AOP sont traites deux fois par jour. Le lait du soir est écrémé puis mélangé avec celui du matin dans un chaudron en cuivre. Interdiction de transporter le lait hors de l'alpage et obligation de chauffer le lait au feu de bois font partie du cahier des charges de l'appellation.

Du savoir-faire

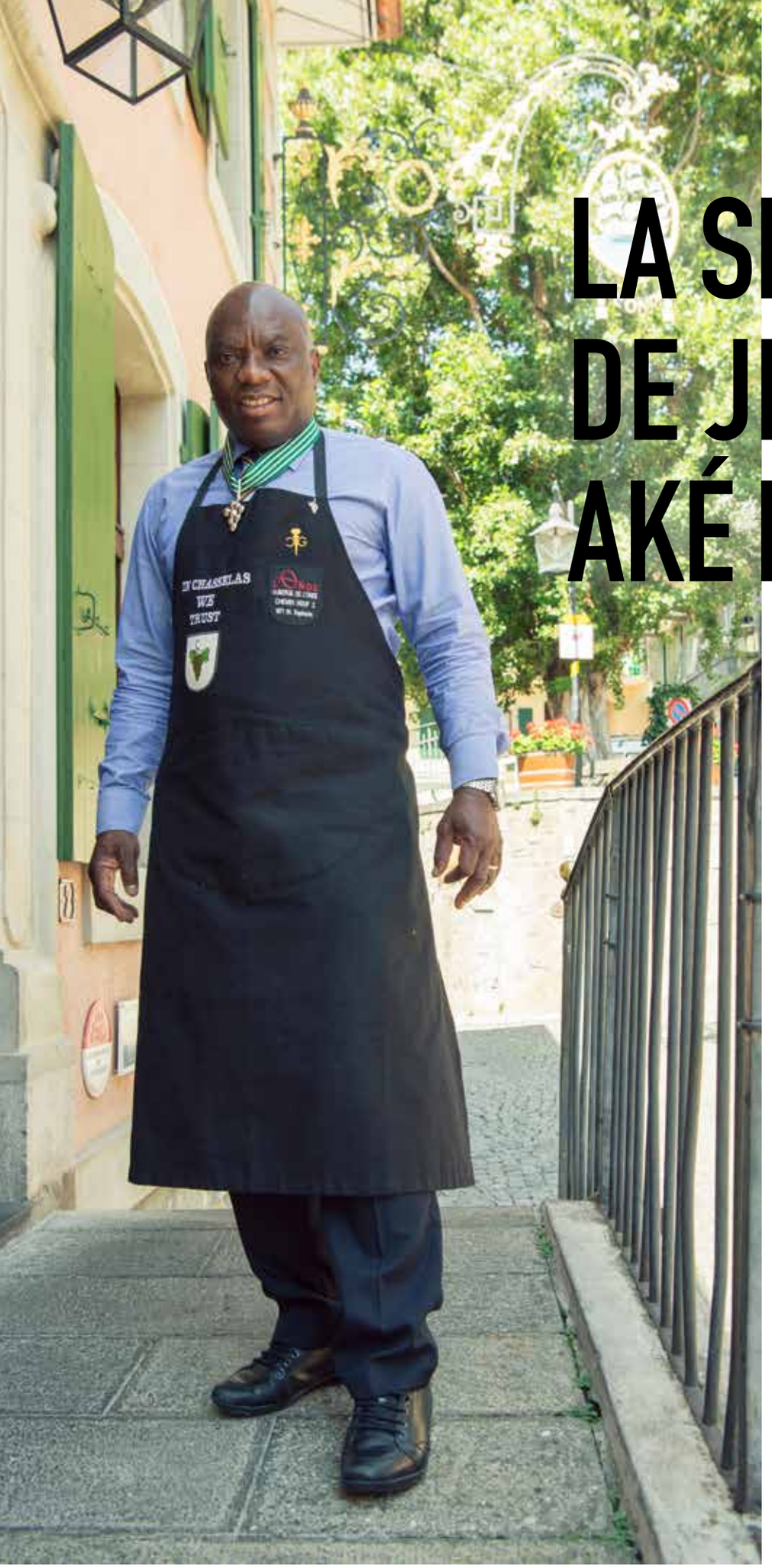
Les artisans de l'Etivaz doivent maîtriser la température du feu. La présure, qui fait cailler le lait, est ajoutée lorsque celui-ci atteint 32° exactement. Le fromager utilise alors un tranche-caillé pour découper la masse en grains de la taille d'un grain de blé (selon la terminologie précise du cahier des charges). Une fois la consistance idéale atteinte, on chauffe le tout à 57° (là encore la précision est au degré près) avant de le retirer du feu.

De la pression

Emmailloté dans une toile (seul le lin et le nylon sont autorisés), le futur Etivaz est sorti de son chaudron et mis dans un moule. Pressé, calibré (entre 8 et 11 centimètres de hauteur et 30 à 65 de diamètre) et étiqueté – chaque meule porte un numéro unique et les initiales du producteur – le fromage frais est frotté au sel. Il quittera sa presse le lendemain et l'alpage dans la semaine.

De la patience

L'affinage de l'Etivaz suit des règles toutes aussi strictes que les autres étapes de sa production: les caves d'affinage doivent avoir une capacité d'au moins 3000 meules, le stockage se fait uniquement sur des tablars d'épicéa non rabotés et l'affinage dure au moins jusqu'au 135e jour de vie du fromage. Un minimum qui monte à 900 jours pour les meules destinées aux rebibes.



LA SÉLECTION DE JÉRÔME AKÉ BÉDA

Intronisé Commandeur des Vins Vaudois cet été, Jérôme Aké Béda est devenu l'un des plus célèbres ambassadeurs du terroir romand. Cet Ivoirien qui magnifie les blancs lémaniques a sélectionné dix crus vaudois et helvétiques pour accompagner le plus alpestre des fromages suisses.

Dans une bâtisse séculaire au cœur du village de Saint-Saphorin hantée par des générations de gastronomes, les grands vins de Lavaux, du Canton de Vaud, de Suisse et du monde sont bichonnés par Jérôme Aké. Ce bon vivant qui a coécrit «Les 99 Chasselas à boire avant de mourir» accueille parfois ses clients en leur proposant de prendre un TGV. «Un Très Grand Vin, bien sûr» précisera cet atramentaire ambassadeur du plus lémanique des cépages. À l'heure où le monde se raconte en 140 caractères, Jérôme Aké trouve mille mots pour chacune des raretés sélectionnées pour envoûter les épicuriens venus faire bombance à la Rôtisserie ou se ressourcer à la Brasserie. Sa verve féconde en a fait le chouchou des médias locaux et internationaux. Nous lui avons donc laissé quartier libre pour ces accords autour de l'Etivaz.

Les vins vaudois

Château Maison Blanche 2015 du Château du Maison Blanche
«Sur ce fromage qui a tout de même beaucoup de goût, je partirais sur un Yvorne. Au Château Maison Blanche, on sait magnifier le potentiel du sol d'éboulis sur lequel naît ce Chasselas. Il se révèle donc profond, très minéral, complexe et possède une vivacité parfaitement maîtrisée qui lui assure une fraîcheur exceptionnelle.»

Le Chapitre 2015 du Domaine Henri Cruchon
«Toute la splendeur d'un Chasselas travaillé en biodynamie qui, dans le millésime 2015, m'a réellement esbaudi. Il sera parfait pour accompagner un L'Etivaz bio. Un fruité éclatant, des notes minérales resplendissantes, une pureté remarquable et du caractère, pour accompagner un fromage qui n'en manque pas non plus.»

Pinot Noir Le Ténor 2015 d'Olivier Ducret
«Sur un fromage goûteux comme l'Etivaz, il faut aller sur des rouges fruités qui possèdent une belle acidité. Nez droit de fraise, de cerise et de tabac blond, attaque ciselée, bouche qui «pinote» dotée de tanins délicats et finale fraîche, longue et harmonieuse composent l'un des plus beaux Pinot Noir du canton.»

Pinot Noir 2016 d'Anne Müller
«Voici encore un Pinot Noir travaillé avec l'objectif d'offrir du fruit, du croquant et du plaisir. Vinifié selon les principes de la biodynamie, ce rouge souple et avenant doté d'une structure tannique plutôt élégante offrira un mariage atypique, mais heureux, avec un L'Etivaz à son apogée.»

Dézaley Haut de Pierre 2016 de Blaise Duboux
«Blaise Duboux, qui cultive ses vignes en agriculture biologique, réussit un vin à la fois aérien et profondément complexe. Doté d'une sapidité sans égale, ce Dézaley possède tous les marqueurs de ce terroir historique de Lavaux: minéral, gras, légèrement salin, harmonieux. Parfait pour accompagner des rebibes qui affichent aussi un côté salin.»

Les vins suisses

Clos des Perrières 2015 du Domaine Saint-Sébaste
«Travaillé en agriculture biologique par Jean-Pierre Kuntzer, ce Pinot possède une intensité fruitée alliée à une trame de tanins, présents mais pas agressifs, qui confèrent une belle colonne vertébrale à ce vin d'une grande harmonie. À mon avis, il représente à merveille les grandes qualités du terroir de Neuchâtel.»

Merlot Cyrano 2008 du Domaine des Muses
«Pour magnifier L'Etivaz, je conseille en général un monocépage. Il s'agit ici d'un Merlot du Valais de Robert Taramarcaz. L'exceptionnel doigté de ce producteur confère une fraîcheur et une élégance exceptionnelle à ce vin puissant. Dans un millésime point trop ensoleillé comme 2008, il possède une finesse qui en fait un monument parmi les Merlot helvétiques.»

Traces Magnificients 2015 de Sacha Pelossi
«La délicatesse de l'élevage de Sacha Pelossi va donner des tanins d'une finesse incroyable sans aspérités aucune. Même dans sa jeunesse, ce vin fruité et intense possède un superbe équilibre et offre un plaisir incalculable. Avec un L'Etivaz, vous risquez même de tomber en pamoison.»

Graf 2016 de Möhr-Niggli Weingut
«En Suisse alémanique, je vous invite à découvrir un Pinot dantesque vinifié par deux jeunes qui montent, Mathias et Sina Gübler. Bien que la cave soit à Maienfeld, le raisin de ce vin pousse à Maisprach, dans le canton de Bâle-Campagne. Elégant, sans fioritures, croquant, ciselé et structuré sont les qualificatifs principaux de cette cuvée parfaitement harmonieuse.»

Gamay Sauvage 2015 de Jean-Pierre Pellegrin
«Pour accompagner les rebibes, je propose ce TGG, ce Très Grand Gamay de Genève qui possède le côté plaisant du cépage amené par les arômes de petits fruits rouges et noirs. Il possède aussi un côté épicé amené par un élevage tout en dentelle dans des barriques sélectionnées par le producteur neuchâtelois Jacques Tatasciore.»

Photos: m.à.d., Michaël Legentil/Bureau Photographique

Entretien avec... MAGALI DUTRUY

Quelles sont les différences entre un domaine familial vaudois et son équivalent alsacien?
D'un point de vue professionnel, les mondes viticoles vaudois et alsacien présentent beaucoup de ressemblances. À l'exception des systèmes d'appellation assez différents entre les deux régions, la gestion d'un domaine familial en Suisse est très proche de celle que l'on peut connaître en Alsace. J'ai toujours vu mes parents avoir des horaires très élargis et maintenant, en tant que parent, je me rends compte qu'il faut gérer ces mêmes contraintes. S'il fallait noter une différence de taille, c'est que, dans l'arc lémanique, les consommateurs sont très intéressés par le vin local. En Alsace, la majorité des vins sont bus par des clients qui viennent de l'autre côté de la France, voire de l'étranger.

Comment a évolué le domaine depuis votre arrivée?
Entre 2007 et aujourd'hui, le domaine s'est agrandi pour passer de 15 à 26 hectares. Nous avons aussi construit une nouvelle cave: un projet qui, entre les premiers croquis et l'inauguration, a demandé près de quatre ans de travail. La transmission de la cave à Christian et Julien Dutruy par leurs parents a aussi été une étape importante de cette décennie. Sans oublier le titre de Cave Suisse de l'Année remporté en octobre 2017.

Qu'est-ce que ce titre a changé pour Les Frères Dutruy?
L'impact d'un point de vue commercial a été très important. Nous avons eu à la fois des débouchés sur la Suisse alémanique et un impact très fort auprès d'une clientèle locale qui ne nous connaissait pas et qui, à force d'entendre parler de nous dans les médias, s'est décidée à franchir notre porte. Ce titre nous a aussi permis d'être sélectionné par le journal La Côte pour le titre de «célébrité de l'année». Pour finir, c'est le Prix Nobel de chimie, Jacques Dubochet et la sportive Lea Sprunger qui ont été choisis, mais cela a remis un grand coup de projecteur sur notre domaine.

Dans beaucoup de domaines familiaux, ce sont les femmes qui gèrent l'administration. Ce travail de l'ombre est-il assez valorisé?
Même s'il n'est pas particulièrement facile de travailler avec son mari, et, dans mon cas, avec son beau-frère, je n'ai jamais eu l'impression que mon travail était sous-estimé. Tous deux savent à quel point l'administration constitue une tâche aussi complexe qu'indispensable. Ils me font totalement confiance, tout comme nous faisons confiance à Julien en ce qui concerne les choix de vinification et à Christian pour tout ce qui a trait à la vigne. Bien sûr, le bureau n'est pas le plus médiatique des métiers de la vigne et du vin, mais étant donné que je ne recherche pas une reconnaissance extérieure, je m'en accommode parfaitement.

Photo: Michael Legentil/Bureau photographique

Biographie

Quatorze générations de vignerons ont précédé Magali sur le Domaine Diringer à Westhalten en Alsace. Née en 1981, elle fait des études de viticulture et d'œnologie à Beaune où elle croise la route de Julien Dutruy. Leur parcours commun les emmène à Bordeaux – où Magali termine une école de commerce spécialisée dans le vin – puis en Nouvelle-Zélande. En 2005, le couple arrive en Suisse. «Et je ne suis jamais repartie», explique celle qui travaillera pendant deux ans chez un caviste de Genève avant de rejoindre Les Frères Dutruy où elle va peu à peu se charger de tout le volet administratif de ce domaine de Founex qui a remporté en 2017 le très prestigieux titre de Cave de l'Année lors du gala du Grand Prix du Vin Suisse.
www.lesfreresdutruy.ch

Agenda VAUD

Entre amis ou en famille, les vignerons des huit appellations du canton de Vaud vous invitent à déguster leurs spécialités dans des événements conviviaux.

21 octobre

Le Ressat d'Yvorne
Balade savoureuse au cœur des vignes.
www.yvorne-provy.ch

26 et 27 octobre

Salon des Côtes de l'Orbe
La première édition!
www.lesalondescotesdelorbe.ch

27 octobre

Marché aux truffes de Bonvillars
Vins et truffes: mariage parfait.
www.marche-truffes-bonvillars.ch

3 et 4 novembre

A la découverte du Bourru
Caves ouvertes à Luins, Vinzel, Bursins et Begnins.
www.caveau-luins-vinzel.ch

22 au 24 novembre

Foire aux Vins Vevey
Dégustation, découvertes et vente à l'emporter.
www.foireauxvins.ch

14 février

Les grandes amours
Accords mets et vieux Dézaley.
www.baronnie.ch

3 au 8 avril

ARVINIS 2019
Le salon des vins du monde à Montreux.
www.arvinis.ch

24 au 29 avril

DIVINUM 2019
Le salon des vins à Morges.
www.salon-divinum.ch

2 au 5 mai

Mondial de Bruxelles
Aigle accueille le plus grand concours viticole du monde.
www.concoursmondial.com

8 et 9 juin

Caves Ouvertes
300 caves de tout le canton présentent le nouveau millésime.
www.vins-vaudois.com

29 et 30 juin

Fête du Chasselas
200 Chasselas, Fendant et Gutedel au Château d'Aigle.
www.mondialduchasselas.com

18 juillet au 11 août

Fête des Vignerons
Une fois par génération, Vevey fête la vigne et ses artisans avec des spectacles d'anthologie.
www.fetedesvignerons.ch

9 et 10 septembre

Lavaux Passion
Saveurs et émotions dans les vignes inscrites au patrimoine de l'UNESCO.

23 septembre

Fête du Raisin
La vigne et le vin en fête à Féchy.
www.feteduraisin.ch

Informations

Office des Vins Vaudois
Avenue des Jordils 1 | CH-1006 Lausanne
Tél. +41 (0)21 614 25 80
www.ovv.ch | info@vins-vaudois.com

Office du Tourisme du Canton de Vaud
Avenue d'Ouchy 60 | CH-1001 Lausanne
Tél. +41 (0)21 613 26 26
www.region-du-leman.ch

Application «Swiss Wine»

www.facebook.com/VinsVaudois

www.vins-vaudois.com

Vins vaudois
L'EXCELLENCE DES TERROIRS

Les vins vaudois volent vers de nouveaux sommets !

SWISS WINE
VAUD

A déguster avec modération

Switzerland. Naturally.