

Grande première: les caves vaudoises ouvrent ensemble

» **VINS** En fédérant les vignerons du canton, l'Office des vins vaudois lance une belle promotion, et réalise ce qu'on croyait impossible.

DAVID MOGINIER TEXTES
GÉRALD BOSSHARD PHOTOS

L'idée était dans l'air depuis des années mais personne n'avait encore osé se lancer: réunir tous les vignerons du canton pour une opération caves ouvertes le même week-end, une manifestation qui existait déjà en Valais, à Genève ou à Neuchâtel. C'est pourtant chose faite cette année, avec plus de 300 caves qui seront ouvertes demain et samedi, de Commugny (La Côte) à Mur (Vully) ou à Lavavey (Chablais), avec leur lot d'animations diverses.

Pour réussir cet exploit, l'Office des vins vaudois et son nouveau secrétaire général, Nicolas Schorderet, ont d'abord réuni toutes les régions du canton lors de plusieurs séances. La donne était simple: à l'OVV le choix de la date et la campagne de communication, aux régions le choix et l'organisation des animations qu'elles voulaient mettre en place pour cette première cantonale.

«Nous avons besoin d'avoir une visibilité beaucoup plus importante en Suisse alémanique, qui achète les trois quarts de nos vins»

NICOLAS SCHORDERET, SECRÉTAIRE GÉNÉRAL DE L'OVV

Cette démarche très fédérale a fonctionné: «Ceux qui croyaient que l'ennemi était le vignoble d'à côté ont compris maintenant: la concurrence vient de l'étranger, à nous de serrer les coudes et de montrer nos vins», affirme Nicolas Schorderet. Et c'est un fait: tout le canton a joué le jeu, même si certaines régions l'ont joué mieux que d'autres.

Beaucoup de régions ont par exemple déplacé leur fête annuelle, leur marché aux vins, leurs caves ouvertes pour la placer ce week-end-là. D'autres ont maintenant les deux manifestations, comme Chardonne, qui a maintenu son marché au vin le

29 mai, ou Epesses, qui a déjà présenté ses vins nouveaux le 1er mai. Ce n'est pas forcément de la mauvaise volonté, mais plutôt les contraintes du calendrier. Quand, en novembre, l'OVV a révélé la date des 21 et 22 mai, d'autres manifestations étaient déjà agendées.

«Pour l'année prochaine, on verra ce qu'on fera», explique Blaise Duboux, vigneron-encaveur à Epesses. «Personnellement, je ne crois pas trop à ces événements de masse. Nous sommes des artisans et nous ne pouvons pas montrer notre travail dans ces grands shows si nous voulons créer un contact de qualité avec nos clients. Mais on a joué le jeu, on s'est investi, on a lancé un billet à 15 fr. pour circuler dans tout Lavaux.»

Reste que certains vignerons trouvent l'addition salée: un demi-million de francs. «Il vaut mieux frapper fort, affirme Nicolas Schorderet. Nous avons besoin d'avoir une visibilité beaucoup plus importante en Suisse alémanique, qui achète les trois quarts de nos vins.» Et le secrétaire général de l'OVV de poursuivre: «Dans un marché mondial comme aujourd'hui, on ne peut pas se contenter de vendre un vin, mais on doit montrer tout ce qu'il y a autour, le terroir et ses produits, les paysages, les gens pour nous distinguer.»

L'opération prend d'autant plus d'importance quand on consulte les dernières statistiques fédérales: en 2009, les Suisses ont bu moins de vins indigènes (-4,6%), et tout particulièrement moins de vins vaudois (-8,3%). Même si ces chiffres ne concernent que le négoce et pas les petits encaveurs, ils inquiètent toute la profession. Il faudra plus que des caves ouvertes pour remonter la pente. ■

Un millésime d'exception

Au moment de le mettre en vente, le 2009 qu'on annonçait exceptionnel tient-il ses promesses? «Les conditions climatiques ont été exceptionnelles et les vins suivent», affirme Daniel Dufaux, président de l'Union suisse des oenologues et responsable technique chez Badoux Vins, à Aigle.

«La météo était meilleure qu'en 2003, où il y avait eu une canicule. En 2009, la répartition des chaleurs et des précipitations était parfaite.» Pour Daniel Dufaux, les vins s'annoncent «puissants, riches, équilibrés». Un avis partagé par Blaise Duboux, à Epesses: «On a plus de

maturité qu'en 2007 et plus d'acidité aussi, c'est génial.» Mais attention à ceux qui ont trop attendu pour récolter leur chasselas: «Il y a un gros couac avec le chasselas. On disait que c'était un vin de grand-papa. Mais maintenant, on est en train de le remettre en valeur.» Paradoxalement, admet-il, c'est la diversification des cépages qui lui a redonné ses lettres de noblesse.

Au début de ce millénaire, les propriétaires du Domaine – dont le vignoble s'étend sur les anciennes appellations de Perroy et Féchy, en terre de Bougy-Villars – ont fait leur révolution. De deux vins en chasselas, la maison est passée peu à peu à neuf, rouges et blancs, de divers cépages. Tel le Doral, un vin d'apéritif ou



Raymond Metzner représente la quatrième génération qui exploite le domaine.

Domaine Chatelanat à Perroy Au nom de Perroy et du chasselas!

«Le chasselas est notre vin de base. Il est convivial comme le pastis dans le Midi.» Raymond Metzner, de la quatrième génération de la famille à exploiter le Domaine Chatelanat, à Perroy, défend la tradition. «Il y a quelques années, il y a eu un gros couac avec le chasselas. On disait que c'était un vin de grand-papa. Mais maintenant, on est en train de le remettre en valeur.» Paradoxalement, admet-il, c'est la diversification des cépages qui lui a redonné ses lettres de noblesse.

Au début de ce millénaire, les propriétaires du Domaine – dont le vignoble s'étend sur les anciennes appellations de Perroy et Féchy, en terre de Bougy-Villars – ont fait leur révolution. De deux vins en chasselas, la maison est passée peu à peu à neuf, rouges et blancs, de divers cépages. Tel le Doral, un vin d'apéritif ou

d'accompagnement très charmant. «La diversification a fonctionné comme une spirale. Elle a tiré le tout, chasselas en tête», se réjouit le vigneron-encaveur. Il y voit là l'illustration du renouveau des vins vaudois.

Mais Raymond Metzner

«Le chasselas est notre vin de base. Il est convivial comme le pastis dans le Midi»

RAYMOND METZNER, VIGNERON-ENCAVEUR

incarne avant tout son terroir, Perroy. Dans son cœur, cela restera toujours une appellation. Lui qui la présidait encore récemment, se bat en son nom. «À côté de l'appellation Féchy, nous étions comme une Austin face à une Porsche. Mais les deux fonctionnent très bien et la Mini a pris beaucoup de valeur.» Pour

preuve, il roule maintenant avec l'emblème CDC des Clos, Domaines et Châteaux et il a décroché des lauriers dans le concours Terravin.

Il est là, le nouveau dynamisme des vins vaudois. Un mouvement imprimé par l'OVV que salue le vigneron. Pour lui, la 1re édition de l'opération «caves ouvertes», qu'il a conciliée avec ses habitudes portes ouvertes, est une aventure. Il a donc entraîné son ami chocolatier Michel Rapp dans sa cave pour flatter les dernières papilles gagnées par l'amertume.

JEAN-MARC CORSET



Olivier Robert (à g.) estime qu'il est important de diversifier la gamme des vins.

Cave des Viticulteurs à Bonvillars Une coopérative qui revient de loin

Un malade qui, grâce à un miracle, quitte la réanimation et se met quelques années plus tard à l'escalade. L'image renvoie à la situation de la Cave de Bonvillars. Après avoir vécu, il y a cinq ans, une très grave situation financière qui a failli sonner son glas, la coopérative a retrouvé une «bonne santé». C'est en tout cas l'avis de Sylvie Mayland, directrice depuis 2007 de cette société de 80 coopérateurs. Issus de neuf villages de l'appellation Bonvillars, ils produisent environ 800 000 litres de vin par an, principalement du chasselas.

«Les graves soucis financiers sont derrière nous», s'enthousiasme cette dynamique quadragénaire, ancienne responsable de la distribution pour la Suisse romande chez Schenk. L'origine de cette heureuse mutation s'explique

selon elle par la «diminution des coûts d'exploitation» et des «prix corrects». Raisin sur le gâteau, comme un peu partout ailleurs dans le canton, le millésime 2009 a été excellent pour l'AOC Bonvillars.

«Les graves soucis financiers qu'on a connus par le passé sont derrière nous»

SYLVIE MAYLAND, DIRECTRICE DE LA CAVE DE BONVILLARS

Après avoir investi près de 1 million au cours des trois dernières années dans ses cuves (pour une meilleure vinification des rouges) et dans la réception de la vendange, la cave-coopérative souhaite garder ses vignes qui s'évaluent sur 100 ha. Et, pourquoi pas, attirer de nouveaux vignerons. Même si elle lorgne le marché alémanique et tente une incursion en terres

friburgeoises – comme en atteste sa récente présence au Comptoir de Romont –, la Cave de Bonvillars continue de tirer l'essentiel de sa clientèle dans sa région naturelle du Nord vaudois. D'ailleurs, après les portes

ouvertes de cette fin de semaine, elle remet de nouveau ça les 4 et 5 juin. Cet ancrage régional n'est pas pour déplaire à sa directrice, qui estime qu'il faut «d'abord se démarquer chez soi».

Se démarquer passe aussi, selon l'oenologue Olivier Robert, par «la diversification de la gamme des vins tout en maintenant le rapport qualité-prix».

A. P. N.



Alain Emery, qui a repris le domaine familial en 2007, se réjouit de l'opération caves ouvertes.

Cave Alain Emery à Aigle Avant, chacun travaillait dans son coin

«Je préfère voir un client boire le vin de mon voisin plutôt qu'un verre d'Epesses. Mais je préfère que cette personne déguste de l'Epesses plutôt qu'un fendant. Et je préfère qu'on boive un fendant plutôt qu'un vin chilien...»

Faire parler de la région, du canton, du pays. Ne plus travailler seul mais collaborer. Voilà le plus important aux yeux d'Alain Emery. Dans sa famille, on est vigneron de père en fils depuis cinq générations. «Mon arrière-arrière-grand-père avait acheté le domaine en 1883!» Et l'Aigle de 34 ans de désigner quelques photographes de ses aïeux.

Selon lui, les mentalités ont largement évolué au fil des ans. «On est moins jaloux du vin du voisin; il y a aussi moins de querelles entre villages. D'une

manière générale, le niveau de qualité s'est élevé dans le canton de Vaud. Les jeunes sont mieux formés aujourd'hui. Ça aide: on a côtoyé d'autres vignerons au gré des cours. On se voit moins comme des concurrents.» La création des interprofessions régionales et cantonales participe de cet esprit d'ouverture, créant «plus de contacts entre les producteurs».

«On a côtoyé d'autres vignerons au gré des cours. On se voit moins comme des concurrents»

ALAIN ÉMERY, ENCAVEUR À AIGLE

Pour le Chablaisien, qui a repris le domaine familial en 2007, l'idée d'une opération caves ouvertes à l'échelle vaudoise est excellente: «Avant, chacun travaillait dans son coin.

En se mettant ensemble, on peut communiquer de manière plus efficace, mieux faire connaître le terroir vaudois en Suisse alémanique.»

Un atout capital, à l'heure où les vignerons doivent régaler pour se faire connaître: «Le marketing devient de plus en plus important. Les générations précédentes écoulaient leur vin les doigts dans le nez. Depuis, les frontalières se sont ouvertes et la concurrence est devenue plus rude. Sans parler de la baisse de consommation de vin, en Suisse...»

DAVID GENILLARD

» 21 et 22 mai 2010

QUOI? Plus de 300 caves dans les six régions des nouvelles appellations (La Côte, Côtes de l'Orbe, Bonvillars, Vully, Lavaux, Chablais) ouvriront leurs portes ce vendredi et ce samedi. A pied, en voiture ou en transports publics, les amateurs pourront visiter les vignerons de leur choix. Ceux-ci les accueillent pour des dégustations de vins et de produits du terroir, mais aussi pour de multiples animations.

OÙ? La liste des caves ouvertes, leur horaire ainsi que leur programme figure sur le site www.cavesouvertes.ch. Cliquez sur la carte!

TARIFS La visite des caveaux pour une dégustation des nectars est généralement gratuite. Dans certaines régions, une participation est demandée, notamment pour l'organisation de transports entre les sites. Ainsi dans le Chablais (terroirs de Villeneuve, d'Yvorne, d'Aigle, d'Ollon et de Bex), un prix de 15 fr. pour les deux jours est demandé qui sert de sésame pour accéder gratuitement aux transports publics et au Château d'Aigle. A Mont-sur-Rolle, le verre est à 10 fr. pour la visite. Le bus navette est gratuit entre Le Caveau et la gare CFF de Rolle.

TRANSPORTS Dans chaque région, les compagnies de transports publics, y compris les cars postaux, sont associées à l'opération pour emmener les visiteurs d'un village à l'autre. Mais plusieurs associations de vignerons ont organisé leur propre service de navette pour combler les «heures creuses». Les horaires des itinéraires spéciaux se trouvent sur le site www.cavesouvertes.ch par région (rubrique «transport»).

ANIMATIONS Certains vignerons-encaveurs ont réalisé d'imagination pour offrir des divertissements aux visiteurs. Cela va du rallye touristique dans le Lavaux avec les étudiants de l'École du tourisme de Sierre à la démonstration de la fabrication d'un tonneau à Mont-sur-Rolle et à Vallamand (Filmer, Musée). Ou encore la balade vendredi soir «au clair de vigne» avec un guide interprète du patrimoine (Corcelles-près-Concise); une tonte de brebis à Tartegnin; une expo «Itinéraire clunisien» à Bursins; une cassée de noix (Dully). Animations musicales et chansons feront bon ménage dans plusieurs caveaux, tandis que Grandvaux se la joue en Guggenmusik.

GOURMANDISES Les estomacs gourmands et patagruéliques ne sont pas en reste. Dégustation de chocolat (Perroy, Romainmôtier), gâteaux du Vully (Constantine) pour le raffinement. Malakoffs (Begnins, Tartegnin), saucisson, pain, fromage et même un bœuf entier à la broche (Ollon) pour les amis d'Obélix!

J.-M. C.