

Abbaye de Salaz, Ollon

Avec **ALIGRO**
BIENVENUE A TOUS LES GOURMANDS

Merlot «maison» vice-champion

Ce domaine original et familial du Chablais a fini deuxième merlot au Grand Prix du vin suisse. Portrait

Pierre Thomas Textes
Gérald Bosshard Photos

Paré de ses couleurs automnales, le raide coteau d'Antagnes avec, en toile de fond, les Dents-du-Midi saupoudrées de neige fraîche ne bénéficie pas du miroir du Léman. Mais il reste un des plus beaux paysages viticoles vaudois.

A son pied, le solide bâtiment de l'Abbaye de Salaz. La propriété de 60 hectares s'appelle ainsi parce qu'elle dépendait de l'abbaye de Saint-Maurice. Il y a donc mille ans qu'on y travaille la terre... La vigne y est-elle implantée dès l'origine? Pas sûr. Mais depuis quatre siècles, sans doute. Sécularisées dès 1851, ces terres ont été acquises, un siècle plus tard, par un paysan bernois, Max Zbinden. Ses deux filles ont chacune épousé un Alémanique venu travailler ici. Et chaque couple a eu deux enfants. «Tous sont revenus sur le domaine», se réjouit Bernard Huber, 34 ans. A huit, les deux générations des familles Huber et Kropf font aujourd'hui fonctionner l'Abbaye de Salaz en autarcie. Le grand domaine repose sur plusieurs piliers: les céréales (50 hectares), un troupeau de 130 taureaux produisant de la viande, une activité de table d'hôte et 4 hectares de vignes.

Retour aux sources

Après avoir brouillé aux Etats-Unis, puis en Nouvelle-Zélande et à Bordeaux, Bernard Huber est revenu en 2005 pour s'occuper des vignes et de la cave. Ce printemps, il a été rejoint par sa sœur, Janine, 31 ans. Tous deux ont accompli leur cursus dans la même volée d'ingénieurs œnologues, à Changins. C'est dire que le secteur viticole est entre de bonnes mains... Et Janine explique sans peine que «le coteau d'Antagnes, à part un coin où affleure le rocher de flisch, est constitué de moraines locales de la Gryonne». Et pour cause: c'est elle qui était en charge de l'étude des terroirs viticoles du Valais entre 2003 et 2008.

Mais le Chablais n'est pas encore le Vieux-Pays. «Notre climat est moins continental que celui du

Valais central. On a encore l'influence du lac Léman, mais pas le stratus. Et le foehn, très présent à Sierre, passe par-dessus les montagnes pour s'engouffrer ici», détaille la jeune scientifique qui, aujourd'hui, s'occupe d'abord de la table d'hôte, où tout est fait maison. La cuisine, mais aussi le pain ou une moelleuse fougasse. Ce secteur d'œnotourisme permet d'écouler une grande partie des vins du domaine et fait partie de «Chablais gourmands». Avec s, parce que l'association rassemble de bonnes adresses des régions vaudoise, valaisanne et française (chablais-gourmands.com).

L'influence de Saint-Emilion

Même le terroir, peut-on dire, est «maison». Les 4 hectares d'un seul tenant ont été réaménagés, la terre remuée pour être travaillée au tracteur. La vigne pousse sur fil, en taille mi-haute, sur des banquettes et sur quelques terrasses soutenues par des murs en pierre sèche. Franz Huber, le père, au début des années 90, a planté une parcelle à l'essai. Merlot, syrah, mondeuse, cabernet sauvignon et franc et diolinoir, en rouge, complètent au fur et à mesure le gamay et le pinot noir. Et en blanc, pinot gris et chardonnay viennent en appoint du chasselas et du sylvaner.

Devant ses vins, qui affichent tous une grande franchise de cépage, Bernard Huber constate: «J'ai une belle marge de manœuvre. Je ne suis qu'au début.» Il avoue un faible pour ce merlot, première médaille d'or du domaine, qui en avait décroché plusieurs d'argent. Le cépage lui rappelle ce Château des Francs (40 ha), où il a travaillé sous la conduite de l'œnologue et copropriétaire Hubert de Bouard (Angélus, premier grand cru de Saint-Emilion). «Si on a replanté du merlot, jusqu'à un demi-hectare, c'est parce qu'il est malléable. On peut le vinifier seul, en cuve ou en fût. Et, comme à Bordeaux, on peut lui ajouter un petit quelque chose, comme pour épicer un mets: du diolinoir ou du cabernet.» Avec 6% de cabernet franc, la Réserve des Moines 2009 a tenu son rôle: seul un merlot, du domaine de Moncucchetto, a fait mieux au Grand Prix du vin suisse. Le champion a été vinifié par Cristina Monico, une œnologue que Janine Huber connaît bien: elle était en charge de l'étude des terroirs du Tessin.



Bernard et Janine Huber avec, en arrière-plan, le bâtiment de l'Abbaye de Salaz, reconstruit au XVIIIe siècle après un incendie.

Les 3 coups de cœur de notre expert

Chasselas 2010, 12 fr. 50

Avec 1,5 hectare, le chasselas reste le cépage le plus important du domaine. Nez frais, léger carbonique, arômes de fruits exotiques, bonne acidité, nerveux, avec une pointe de minéralité. Parfait l'après-midi (8000 bouteilles).



Merlot 2010, 15 fr.

La matière de base de la Réserve, mais en cuve, avec une part en barriques usagées. Au nez, léger note de lierre, typique du cépage; attaque fraîche, arômes de cacao et de café; structure moyenne; finale sur le graphite; un bon exemple de merlot «vital» (1500 bouteilles).



Réserve des Moines 2009, 19 fr.

On retrouve le café au nez; attaque ronde, belle densité; milieu de bouche léger, avec un léger bois (barriques neuves et de 2e passage) qui le patine, sans rien enlever sa fraîcheur. Quasi puis... en attendant un 2010 moins riche, l'image du millésime (1500 bouteilles).



Fiche technique

Quoi? 4 ha Ollon, d'un seul tenant, sur le coteau d'Antagnes. **Comment?** Autour de 30 000 litres de vin, vinifié sur place. Un tiers est vendu en vrac, le reste mis en bouteilles.

Combien? 12 vins, du chasselas Ollon Grand Cru (12 fr. 50) à la tiquette Le Sacristain, «le meilleur possible du millésime» - Bernard Huber n'a fait que le 2007, un solide assemblage de merlot, de diolinoir et de cabernet sauvignon - en passant par un sylvaner doux (passeril), une barrique en 2010 (19 fr. 50).

Où? Abbaye de Salaz, mi-chemin d'Ollon et de Bex. Renseignements sur www.abbaye-de-salaz.ch.

Notre expert dresse le portrait d'un domaine une fois par mois. Retrouvez-le sur www.24heures.ch et sur www.thomasvino.ch

Le coup de fourchette

Chez Odete, la cuisine italienne se mue en art graphique

Cela fait deux semaines à peine qu'Odete - oui, avec un seul t! - a ouvert sa porte aux amateurs de cuisine italienne. Le lieu était déjà connu des habitués de Valente, parti en retraite en laissant ce petit bistrot du quartier sous-gare, à Lausanne.

Originaire du Portugal, Odete Angeretti s'est entourée de deux artistes italiens. Le premier au service, qui a contribué aux décors tout neufs: ses tableaux et de vieilles photos tapissent les tables et les murs blancs. L'autre opère à la chaleur des fourneaux et livre des assiettes aux compositions des plus graphiques.

Odete propose ces jours une carte relativement modeste, appelée à évoluer. Une vingtaine de

propositions se partagent entre *antipasti*, *primi* et *secondi*, dont les prix oscillent entre 20 et 40 francs.

Difficile de résister aux saveurs marines, même si la carte offre une balade entre mer et campagne. Les *tagliolini* frais à la chair de crabe (21 fr.) sont présentés dans la carapace de la bête. Un délice. Quant aux médaillons de thon aux herbes (21 fr.), ils tenaient en suspension au-dessus d'un lit de petites tomates. Il a bien fallu se résoudre à casser cette jolie composition pour les déguster. Cela valait la peine, avec une belle cuisson.

Le risotto aux pistils de safran et noir de seiche arborait des couleurs intenses, à la manière du pelage d'un tigre. Un cône de calammar trônait sur le dessus, nous ra-



L'équipe: Domenico Angione, Odete Angeretti, Donaria Duarte et le chef Daniele Verardi (de g. à dr.). FRANCESCA PALAZZI

menant à la réalité marine. Bien dressé sur sa tête, un demi-homard nous tendait la pince dans l'autre assiette (44 fr.). Cuit à la vapeur, avec de la marjolaine, le crustacé s'était adossé à une bavaroise de petits pois et drapé d'un coulis de tomates.

Côté vins, la petite carte penche nettement du côté sud des Alpes. Nous sommes descendus en souplesse dans le Piémont avec un Barbera d'Asti (45 fr.). Notons qu'il a eu besoin de s'aérer avant de donner sa mesure. Pour terminer, un dessert devait être choisi. Les portions, que l'on trouvait maigres a priori, ont eu raison de notre appétit. Le traditionnel tiramisù a d'autant mieux fait l'affaire qu'il était garni de petites baies.

L'adresse

Chez Odete
Rue Jean-Louis-de-Bons 1
1006 Lausanne
021 601 07 50
Fermé sa midi et di

Cuisine italienne aux belles présentations

De 60 à 90 fr. par personne

Petite carte transalpine

Toutes nos adresses sur iPhone: www.24heures.ch/cdf