



Le cabas triomphe au musée

- 24 FORUM
- 25 LES JEUX DE L'ÉTÉ
- 26 RADIO-TV
- 27 EXPOSITION
- 27 MAUVAIS GENRE
- 28 MÉTÉO



«La vigne a compris qu'on doit travailler ensemble et non l'un contre l'autre», exprime Gérald Vallélian. ALAIN WICHTA

Les Faverges passent au vert

VITICULTURE • *Domaine emblématique de l'Etat de Fribourg, les Faverges, au cœur de Lavaux, se convertissent au bio. Rencontre avec le vigneron et chef de cave Gérald Vallélian.*

PIERRE THOMAS

Des soucis, le Gruérien de souche Gérald Vallélian en a semé, dans l'herbe entre les rangs de ceps, sous la terrasse à la vue à couper le souffle d'un touriste japonais, panoramique sur le Léman et le massif du Grammont. Des tracas, par contre, le vigneron qui cultive 6,6 des 15,5 hectares assure ne point en avoir, malgré le choix de passer en viticulture bio, l'an passé déjà, et en reconversion officielle dès cette année. Son collègue, Yvan Régamey, demeure lui en production intégrée (PI) et tous les raisins ne sont pas mis dans le même panier. Il n'empêche, sur le plus grand domaine d'un seul tenant de Lavaux, et deuxième en surface du canton de Vaud, que le vert progresse autant fait déjà tache et est suivi avec intérêt par les vigneronns voisins.

Ce retour à la nature, le Gruérien d'origine l'explique sereinement: «C'est une tendance lourde. Une dynamique s'installe mais je n'en fais pas une religion. Je constate que cela fait 2000 ans que l'homme maîtrise la vigne et 60 ans que la chimie existe.» Le vigneron, 48 ans – «j'accomplis ma 33^e saison à la vigne» – peut compter depuis trois ans sur un jeune chef de culture d'origine bretonne, Mathieu Le Saux, 27 ans. Sur la même longueur d'onde, les deux «se partagent le boulot» tant dans les vignes, mécanisées par chenillette, qu'en cave, jusqu'à la mise en bouteilles au domaine.

La vigne «comprend»

Tout naturellement, le bio commence par la «gestion des sols». On passe sur les multiples étapes de ce jardinage. Le vigneron est catégorique: «La vigne a compris qu'on doit travailler ensemble et non l'un contre l'autre.» Passer au bio exige aussi de «mieux maîtriser tous les paramètres, d'être plus attentif et plus précis». Chahutée par une météo capricieuse en 2012, la vigne n'a pourtant pas posé de problèmes majeurs, ni au niveau sanitaire, ni au niveau de la quantité récoltée: «Avant, il fallait intervenir en vert, en supprimant beaucoup de grappes, là, je suis arrivé

dans la cible, autour d'un kilo au mètre carré, en coupant un petit peu.» Et ce printemps, tardif, où certains ceps se sont mis à faire des feuilles en tous sens? «La vigne pousse moins vite et plus droit», montre le vigneron.

De nouveaux vins en vue

Le but est de «faire le pas d'une labellisation, sinon ces efforts ne sont pas mis en valeur». Les Faverges visent donc le label bio suisse «le bourgeon» d'ici trois millésimes. Et pas «demeter», la certification en biodynamie, «même si je n'en suis pas loin. J'utilise des préparations, des tisanes d'ortie, de consoude, de prêle, c'est un pe-



«2000 ans que l'homme maîtrise la vigne et 60 ans que la chimie existe» G. VALLÉLIAN

tit plus à la vigne pour se défendre...» En cave, Gérald Vallélian fait des essais avec des levures indigènes, au lieu des sélections industrielles. Il vient de sortir son premier vin bio, ou plutôt «un chasselas de grande minéralité issu d'un vignoble en biodiversité» comme le proclame l'étiquette, arborant un papillon, un moro-

sphinx, dessinée par l'artiste Gisèle Rime. Ce 2011 s'appelle «L'énigme»: il a déjà tapé dans le palais d'un caviste genevois, qui a commandé plus de 1000 des 6000 bouteilles produites. Un vin blanc élevé longuement sur souches, typé agrumes, bien soutenu par l'acidité.

A côté des deux vins «classiques», le chasselas tiré à 60000 bouteilles et la cuvée rouge (60% de pinot noir, complétés par du gamay, du gamaret, du garanoir et du merlot) à 40000 bouteilles, Gérald Vallélian voit bien coexister une deuxième gamme, à l'image de la Ville de Lausanne. L'un de ses domaines, le Burignon, est juste à côté des Faverges. Sous l'impulsion de sa jeune cheffe de service, l'œnologue Tania Gfeller-Munoz, le chef-lieu vaudois vient de présenter deux douzaines de nouveaux vins, sous de nouvelles étiquettes. Aux Faverges, outre le Vase N° 1, un chasselas en foudre, et la Cuvée du Patrimoine, un assemblage rouge, il y a désormais un pur merlot et un rosé de garanoir, vendu en 50 centilitres. Ou encore le chasselas 2012, Réserve du Château de Gruyères, qui vient de décrocher une médaille d'or à la Sélection des vins vaudois. En attendant, peut-être, des vins de cépages résistants aux maladies, comme le Cabernet Jura ou le Divico.

Avec le temps, le domaine historique glisse, lentement mais sûrement, vers une indispensable diversification pour rejoindre les goûts toujours plus éclectiques de la clientèle helvétique. Sans renier son passé: les Faverges, qui dépendaient alors de l'abbaye de Hauterive, sont citées dans un parchemin daté de 1138. Tradition et innovation en terres vaudoises, en somme. I

> Les vins de l'Etat de Fribourg sont vendus sur place, au Domaine des Faverges (sa de 10 à 12h, ou sur rendez-vous, tél. 076 579 10 81), et au magasin de Grangeneuve (Posieux), (lu-ve 15 à 18h et le samedi de 10h à 11h 30.)
> www.domainedesfaverges.ch

CHASSELAS ET GRUYÈRE AOP «MARIÉS»

Au premier jour de l'été, l'Etat de Vaud a annoncé les fiançailles du label Terravin, qui vient de fêter ses 50 ans à Yvorne, et du Gruyère AOP, au nom de la «défense des produits du terroir». Dans ce contexte, le Domaine des Faverges est en première ligne. Président de la «marque de qualité Terravin», le syndicat de Rivaz, Pierre Monachon, a approché son voisin Gérald Vallélian – également syndicat de Saint-Saphorin – pour qu'une partie des vins «fribourgeois» passent devant la commission de dégustation qui délivre les «lauriers d'or du terroir».

Ce label, Gérald Vallélian l'avait obtenu quelquefois par le passé, mais sans l'afficher sur les flacons. «Si on participe, on collera le macaron sur les bouteilles», assure Peter Maeder, le nouveau responsable des vignes de l'Etat de Fribourg, depuis avril, un des deux secrétaires généraux de la conseillère d'Etat Marie Garnier. Déjà, le chasselas des Faverges est souvent présenté avec du Gruyère. Ecoulé à 75% dans le canton de Fribourg, dont quelque 5600

bouteilles comme vin d'honneur de l'Etat ou servies dans des manifestations officielles, il peut encore élargir son aura. «C'est aussi un produit de promotion de l'Etat de Fribourg hors du canton», confirme Peter Maeder.

Vu de Lausanne, il s'agissait aussi de pérenniser une aide du canton au label Terravin. Et, dit-on, Philippe Leuba, le conseiller d'Etat en charge de l'économie (et du sport), tient à des synergies entre les produits du terroir. Il avait déjà poussé Terravin à proposer un coffret avec le vacherin Mont-d'Or, l'hiver dernier. Cette fois, avec le Gruyère, qui est «un des piliers de la filière agricole vaudoise» (9000 tonnes produites, soit un peu moins d'un tiers de la production totale de l'AOP), les deux partenaires se partageront 1,5 million de francs sur cinq ans. Ce sera «la plus ambitieuse campagne de promotion jamais mise en place par le canton» (de Vaud). Le détail des opérations ne sera pas connu avant la fin de cette année, mais les consommateurs suisses, alémaniques d'abord, seront visés. PTS

TROU DU FÛT

Rosé électrique

THIERRY SOZO

Coluche disait: «C'est parce qu'ils sont nombreux à avoir tort qu'ils ont raison.» On pourrait appliquer l'adage au plus terrible des breuvages alcoolisés, un exclu du terroir, un orphelin de Bacchus, un sans-papier du gosier: le rosé. Attention, la pistrouille à boire glacée, saturée de soufre et à consommer sur un tartare d'aspirine est encore majoritaire sur les rayons.

Mais des viticulteurs de renom se sont mis à en vinifier. Ils ont décomplexé et réhabilité totalement ce vin. Oui, le rosé est un vin qui, bien fait, est issu de cépages nobles, vinifiés en saignée ou en presse légère et il offre une riche palette aromatique à l'instar des vins blancs. Et là, c'est bon et même très bon.

Mais la phrase de Coluche a encore de l'avenir: la masse, ça se bouge doucement ou avec brutalité. Tenez, c'est comme l'augmentation annoncée de l'électricité: quand on en aura marre de voir nos impôts dilapidés, on éteindra, comme à Siviriez, la plupart des lumières inutiles de nos villages la nuit. Les renards n'y verront que du feu, la pollution lumineuse sera atténuée et avec les économies considérables réalisées, on pourra savourer un verre de rosé en admirant la voûte étoilée. Santé et bel été! I
> www.lacouleurdvvin.ch

EN BREF

LES ALGUES, NOS NOUVELLES ALLIÉES?

ALIMENTATION Bretonnes ou japonaises, les algues ont de multiples propriétés nutritionnelles et thérapeutiques. Dans «Les Algues de A à Z», Carole Dougoud Chavannes livre au lecteur ses connaissances encyclopédiques sur les algues marines. En prime 50 recettes faciles à réaliser, comme la pizza aux algues confites ou la galette bretonne aux champignons et algues. CDB
> Carole Dougoud Chavannes, «Les algues de A à Z», Ed. Jouvence, 221 pp.

PROFITER DES VACANCES POUR TESTER UN RESTO

GUIDE L'édition 2013 de «La Suisse gourmande» rassemble 500 adresses à travers tout le pays. Des grandes tables, mais aussi des coups de cœur et des adresses sympa. Une sélection d'hôtels complète le guide. CDB
> La Suisse gourmande 2013, Ed. Favre, 396 pp.

RÉVISER SES CLASSIQUES AU FOURNEAU

RECETTES Présenté comme la bible de la cuisine française, la nouvelle édition de «Je sais cuisiner» rassemble plus de 2000 recettes classiques du patrimoine culinaire français, mais aussi des spécialités étrangères. Boudin grillé, pâté de foie, pommes de terre surprise, charlotte au café, ou encore couscous ou risotto à la piémontaise... Le descriptif de recettes est clair, mais succinct, et le tout sans photos.

CDB
> «Je sais cuisiner», Ginette Mathiot, Ed. Albin Michel.