Zeitschrift: Le messager suisse : revue des communautés suisses de langue française

Herausgeber: Le messager suisse

Band: - (1999)

Heft: 122

Artikel: "Y en a point comme nous"

Autor: Goumaz, Michel

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-847569

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 13.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

«Y en a point comme nous»

Noblesse oblige, à l'heure où la dernière Fête des vignerons de ce siècle va dérouler ses fastes, le Messager Suisse a choisi le canton de Vaud pour conclure sa trilogie vinicole.

Michel Goumaz

Ce pays de Vaud tout attaché à sa terre - même sa capitale Lausanne est, dit-on, une paysanne qui a fait ses humanités - marie comme point d'autres les blés et la vigne. Il ne faudra pas oublier d'aller jusqu'à Echallens voir le petit et remarquable Musée du blé et du pain où, en entrant, vous ferez votre tresse, que vous retrouverez chaude et croustillante à la sortie. On y sert des petits déjeuners inoubliables. La légende raconte qu'à l'époque des Romains, un jeune garçon avait été emmené vers la ville éternelle par des soldats de l'empire. Autorisé à rentrer au pays, il serait revenu avec quelques ceps de vigne. Des petites statues de Bacchus et quelques amphores retrouvées à Vidy prouvent qu'à l'époque le vin était connu dans la région. Des moines cisterciens fondèrent au début du XIIème siècle l'abbaye de Marsens, avec sa tour que l'on reconnaît de loin, et celle de Haut-Crêt près de Palézieux, dont il ne reste plus aucune trace aujourd'hui. Ils reçurent de l'évêque de Lausanne des terres incultes, couvertes de buissons et particulièrement en pente. Après les avoir défrichées, ils y plantèrent de la vigne. C'était sans doute la naissance du plus fameux vignoble du pays : le dézaley et le début d'une longue histoire d'amour entre le vin et les Vaudois. Écoutons C.F. Landry :

Nulle part, ô vigne,
Tu n'allais être si bien comprise,
Qu'en Vaud,
Comprise et compromise,
Aimée et louée et louangée, avec indolence,
Avec insolence,
Avec audace, l'audace des timides
Quand ils se débrident.

Paradis du chasselas

Les cépages s'adaptent plus au moins bien à certaines régions. Le chasselas a choisi le canton de Vaud, peut-être parce qu'ici on prend encore le temps d'avoir le temps. Le gamay et le pinot noir ont trouvé sans doute que la région était bonne et s'y sont installés solidement. Plus rares, des plants de pinot blanc, de pinot gris et de riesling / sylvaner ont découvert que leur pouvoir de séduction avait trouvé un excellent complice avec certains sols vaudois. Le vignoble se répartit en quatre secteurs principaux : la Côte, Lavaux, le Chablais et enfin celui des côtes d'Orbe, de Bonvillard et du Vully, composé en fait par ces trois mini-régions. Tous, bien différents les uns des autres, ils offrent des vins aux caractères bien faits, adaptés à toutes les circonstances de la vie. Nous allons faire une belle randonnée pour en faire connaissance. Afin d'être prêt, il faut savoir qu'une randonnée implique des arrêts. Des pintes et des auberges accueillantes vous attendent. Là, vous entendrez sûrement un client commander un demi de Mont, d'Epesses ou d'Yvorne. Amis français, sachez qu'il ne s'agit point d'une bière mais d'un demi-litre de ce nectar cher à Bacchus. En ce pays, le vin se commande par deux décis, trois décis (il s'agit de décilitres) ou par demi. On prendra volontiers plutôt deux fois trois qu'un demi tout de suite. Cela permet de voir venir !

Le Nord vaudois

Regardant déjà du côté du Rhin, voici les vignobles du Vully, de Bonvillard ou des côtes de l'Orbe. Seul, celui d'Eclépens a choisi d'être rhodanien en imitant la Venoge, si chère à Gilles, qui « au milieu du monde », à Pompaples, faillit se perdre vers les Allemagnes avant de se décider à couler vers son Léman.
Le sol argilo-calcaire des côtes de l'Orbe favorise la culture du Pinot noir. Dans la région de Bonvillars, face au lac de Neuchâtel, où se trouve le village aujourd'hui célèbre de Champagne, le chasselas domine. Avec son bouquet floral, un arôme qui rappelle la camomille et le tilleul, il offre en bouche une légère amertume finale. Les pentes du Vully, tout près du lac de Morat, où Charles le Téméraire fit collection de mauvais souvenirs à l'issue d'une terrible bataille, le vin, qui profite d'un microclimat, offre des parfums légers de mûre, de myrtille et parfois même de pomme. Peut-être, le soir venu, vous racontera-t-il l'histoire

de la fameuse reine Berthe qui fit don à l'abbaye de Payerne de ses vignes du Vully. L'amateur de bons vins, ayant forcément bon goût, appréciera quelques richesses culturelles que ce soit Avenches, capitale romaine de l'Helvétie ou les trésors de l'art roman à Romainmôtier et Payerne en particulier.

La Côte

Adossée aux contreforts du Jura, elle descend vers le lac avec une certaine douceur bien qu'entrecoupée de quelques pentes sérieuses. Les villages se suivent. Pleins de charme, entourés de leurs vignes - du chasselas en majorité - ils nous invitent à l'arrêt, à la contemplation d'un bonheur tranquille, à déguster quelques spécialités du coin à la pinte et à rendre visite à l'un de leurs nombreux vignerons pour apprendre à goûter leurs vins.

Quittant Nyon qui nous propose un chasselas souple, précoce, aux arômes de tilleul humide et un palais légèrement salin, teinté de pêche, nous arrivons à Begnins. Nous y dégusterons un vin présentant une certaine onctuosité et une douce amertume finale. À peine plus loin, voici Luins (pour les non initiés cela se prononce « loin »). Si une envie de mariage ou de baptême vous prenait, vous tomberez amoureux de sa petite église idyllique à souhait. Pour assouvir une petite faim, les malakofs de l'auberge servis sous la tonnelle, accompagnés d'une salade croquante et deux décis de Luins, vif et sympathique, au goût aromatique, feront merveilleusement l'affaire. Si vous préférez le poisson au fromage, alors n'ayez aucune hésitation, Rolle est tout près et vous y trouverez de délicieux filets de perches.

Poursuivant la route du vignoble, voici Vinzel, Bursinel, le coteau de Vincy Tartegnin, des noms qui sentent bons. A Mont-sur-Rolle, le vin donne l'exemple du mariage idéal entre le floral du chasselas et l'influence du terroir. À Féchy, sortez de la grande route pour monter jusqu'à Féchy dessus, c'est petit mais tout fleuri et le vin y est grandiose.

Vous rencontrerez peut-être Raymond Paccot dans son domaine de la Colombe. Ce maître vigneron-encaveur nous donne un frisson rétroactif. Né en 1973, il ne sent pas la vigne bouillonner dans son sang et décide de ne pas suivre l'exemple de ses aînés. Il obtient un brevet d'enseignement mais se rend compte bien vite que ce n'est pas sa tasse de thé. C'est le retour vers la vigne. Il va s'initier à la viticulture et à l'œnologie à l'école de Changins. La planète l'appelle, il part six mois en Afrique noire où il fait des petits boulots, va en Californie pour le compte d'un champagne prestigieux, travaille pendant deux ans en Espagne pour un grand importateur de vins suisses. Il a 25 ans. Il revient au bercail car maintenant il sait que sa vie sera au domaine de la Colombe. Les vins sont bons, il les veut meilleurs. C'est une longue recherche rigoureuse mais faite aussi de tâtonnements, d'essais pour arriver à des résultats exceptionnels. C'est ainsi que son Bayels la Colombe remporte en 1995 la Coupe chasselas. Fredy Girardet, en choisissant de le mettre sur sa carte prestigieuse, savait bien que ce vin était digne de ses trois étoiles Michelin. Fredy, comme on dit à Féchy où il a pris

racine, après avoir admirablement formé Rochat, son brillant successeur à Crissier, est devenu le vigneron d'honneur de la commune.

Cet arrêt un peu prolongé ne nous fera pas oublier Perroy, Aubonne, Allaman ou Morges où chaque fois nous aurons des plaisirs nouveaux.

Lavaux

« Et le Bon Dieu lui-même a décidé que ce serait en vignes, ayant orienté le mont comme il convient, se disant : je vais faire une belle pente tout exprès, dans l'exposition qu'il faut, et je vais mettre encore dans le bas la nappe de l'eau pour qu'il y ait ainsi deux soleils sur elle, que le soleil qui vient ailleurs d'en haut seulement vienne ici d'en haut et d'en bas (...) Le Bon Dieu a fait la pente, mais nous on a fait qu'elle serve, on a fait qu'elle tienne, on a fait qu'elle dure » (C-F Ramuz).

Agenda évasion : roue dans roue

Montreux Classic Car Rally - 7 et 8 août 1999

Un événement prestigieux rassemblant plus de 60 voitures construites entre 1905 et 1945. Cette compétition aura pour cadre l'arrière-pays montreusien. La montée vers Chexbres au milieu du vignoble, l'arrivée au château d'Oron ou la descente panoramique depuis Châtel-St-Denis seront sans doute des temps particulièrement forts.

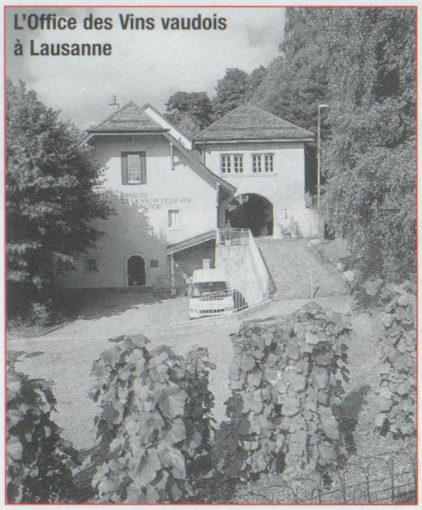
Renseignements : Montreux Tourisme
Tél. : 00 41 21 962 84 84.
Fax : 00 41 21 963 78 95

Lausanne : Roller & In-Line Contest - 20 au 22 août 1999

La ville attend plus de 150 000 spectateurs pour assister à la plus grande manifestation du monde consacrée au patinage en ville, course de vitesse, descente populaire aux flambeaux, épreuves acrobatiques.

Renseignements : Lausanne Tourisme
Tél. : 00 41 21 613 73 73,
Fax : 00 41 21 616 86 47

Après cela on comprendra pourquoi le vaudois aurait assez facilement tendance à dire : « Y en a point comme nous ! ». C'est sans aucun doute un des plus beaux paysages du monde. On ne se lasse jamais de le contempler, d'admirer ses couleurs changeantes selon les saisons : vert tendre du printemps, vert doré de l'été, rouge cuivré de l'automne, brun de l'arrière-automne ou blanc hivernal avec en toile de fond, la Dent d'Oche ou les Rochers de Mémise et le lac aux humeurs changeantes, bleu pâle, parfois presque gris, bleu


L'Office des Vins vaudois à Lausanne

foncé, vert ou violet, uni ou marbré, lisse ou moutonneux, miroir du ciel, du soleil et de la lune. À l'époque où les trains étaient moins sophistiqués et où l'on pouvait encore ouvrir les fenêtres, ne disait-on pas qu'arrivant de Berne, à la sortie du tunnel de Chexbres, éblouis et instantanément conquis par le spectacle, les Suisses allemands jetaient leur billet de retour. C'est ainsi que des Schwarz, des Kursner, des Schenk et bien d'autres devinrent des Vaudois plus vrais que nature.

Si vous avez le bonheur de descendre à la cave chez un vigneron pour tirer le vin au guillon, vous y passerez des instants de bonheur profond. Tout d'abord, il y a le rite, le maître des lieux boit le premier. Le verre, chaque fois rempli, passera de l'un à l'autre, vers la droite ou vers la gauche selon les coutumes du village. Imitant votre hôte, vous regarderez le vin, sa couleur, ses reflets, humerez ses arômes, le goûterez longuement pour en découvrir toutes ses saveurs subtiles. À ce moment, il vous racontera la vie des saisons, le travail de la vigne, vous parlera de tous ces murs qui ont été construits pour la soutenir, de cette terre qu'il faut chaque fois remonter à dos d'homme, du temps de la taille, des effeuilles ou de la vendange, de ses inquiétudes quand de gros nuages noirs annoncent la grêle, de ses joies de voir son raisin tout doré et de goûter enfin « le nouveau » à qui il aura donné tant d'amour pour qu'il devienne grand.

Lutry, Grandvaux, Aran, Vilette, Riex, Epesses, Rivaz, Saint-Saphorin, Chardonnes, délicieux villages qui fleurent les bons vins aux goûts de terroir bien typé. Tour à tour, ils sont élégants, corsés, puissants, subtils, généreux, amples, à l'arôme floral, fruité ou épicé. Ils rappellent la fraise des bois, la myrtille, la framboise, l'ananas, la pomme ou la poire, parfois la truffe, la citronnelle, la menthe ou même la rose. Chaque village a son « caveau », véritable paradis pour faire son apprentissage de dégustateur.

Le Chablais vaudois

Tout au début du lac, voici Villeneuve où l'on s'arrêtera pour goûter la pochouse, genre de bouillabaisse aux poissons du Léman avec bien sûr deux ou trois décis de vin de l'endroit. Un peu plus loin, quittant la route cantonale pour aller un peu plus haut, voici Yvorne et tout son charme. Gilbert Folly, prévôt de la noble Confrérie du guillon reprend les affirmations du vigneron Philippe Gex : « *On ne présente pas l'yvorne ! C'est le meilleur, le plus fruité, le plus corsé, le plus racé, le plus équilibré, le plus velouté, le plus puissant, le plus gouleyant, le plus coulant, le plus élégant, le plus aromatique, le plus moelleux, le plus délicat, le plus vif de tous les vins du monde.* »

Quelques petits kilomètres encore et nous arrivons à Aigle, petite ville tranquille. À pied, pour faire un bond en arrière dans le temps, on ira voir la ruelle de Jérusalem. Sur la colline, le superbe château fort, fier au milieu de son vignoble, de forteresse est devenu musée du vin et de la vigne. Si les blancs sont exceptionnels, un aigle rouge vaut largement le détour. Enfin pour compléter cette symphonie chablaisienne, n'oublions pas Ollon et Bex avec ses vins étonnants aux senteurs suggérant la pierre mouillée. Les routes du vignoble commencent à Lausanne, au numéro 6 du chemin de la Vuachère où une superbe maison, admirablement restaurée, abrite aujourd'hui l'Office des vins vaudois. Vous y trouverez l'excellent guide du vignoble, véritable sésame des balades au cœur d'un pays tellement attachant, ainsi que les adresses de pintes et auberges authentiquement vaudoises où l'on vous servira quelques spécialités au goût de « reviens-y ». Et pour conclure, reprenons en cœur avec le syndic, le caviste et le régent du fameux " Quart-d'heure vaudois " de Samuel Chevalier : « *santé, respect, conservation* ».

« Cette magnifique émeraude du Léman »

Le canton de Vaud a su et sait toujours inspirer les poètes de chez nous et d'ailleurs. Victor Hugo, lors d'un de ses voyages en Suisse, séjournant à Vevey, dans une lettre adressée au peintre Louis Boulanger, lui écrivit : « *J'ai devant moi un ciel d'été, le soleil, des coteaux couverts de vignes mûres, et cette magnifique émeraude du Léman enchâssée dans des montagnes de neige comme dans une orfèvrerie d'argent.* »

La Confrérie du guillon

Elle doit sa raison d'être aux vignes et aux vins, aux coutumes et traditions de ses vignerons. Comme personne, elle sait les chanter dans des joutes oratoires de haut niveau au cours de « ressats » mémorable, aux rituels fastueux, célébrant les réjouissances de la table et de l'esprit. La Confrérie et l'Office des vins vaudois éditent deux fois par an une superbe et passionnante revue.

Pour en savoir davantage

Office du tourisme du canton de Vaud,
60 avenue d'Ouchy, CH 1005 Lausanne
Tél. : 00 41 21 617 72 02
Fax : 617 72 40

Office des Vins Vaudois,
6 chemin de la Vuachère,
CH 1006 Lausanne
Tél. : 00 41 21 729 61 61
Fax : 729 55 26