

De leur nouveau cru d'exception, les vigneronns Christian Vessaz et Etienne Javet disent volontiers: «Ce vin doit être un cadeau pour le Vully.»

ELSBETH HOBMEIER

Christian Vessaz en est convaincu: «Il faut parfois savoir sortir des sentiers battus, prendre des risques et oser de nouvelles expériences.» Cette nouvelle expérience porte un nom: «Premier», une cuvée née de sa collaboration avec Etienne Javet. Innovants, audacieux, les deux jeunes œnologues ont pris leur temps. Pendant trois ans et demi, ils ont expérimenté et testé jusqu'à ce qu'ils soient entièrement satisfaits du résultat, avec en tête la réalisation d'un «projet fou, utopique», unique dans son genre, une sorte de casse code dont l'objectif était «une cuvée d'ici pour ici»: un Vully rouge, qui magnifie de manière impressionnante le potentiel du terroir des coteaux ensoleillés du lac de Morat.

Pour leur «Premier», ils ont choisi trois cépages du millésime



Etienne Javet, Antoine Javet et Christian Vessaz (de g. à dr.) présentent leur nouvelle expérience viticole.

Photos ldd

Vin et velours noir



Un Vully rouge, la nouvelle cuvée le «Premier».

2009. Prévu initialement avec le 2008 dont la qualité ne répondait pas à leurs attentes, les deux ambitieux vigneronns avaient reporté leur projet d'une année. Bien leur en a pris. La 2009 ayant bénéficié de conditions climatiques et météorologiques idéales, la matière première était au rendez-vous. Ils ont donc sélectionné 800 kg de gamaret, 600 kg de malbec et 400 kg de merlot, laissé fermenter lentement chaque moût individuellement en cuve ouverte, avant d'élever les vins 18 mois en fûts de chêne neufs.

Un coffret-carton vêtu de noir

Ce n'est qu'alors qu'ils les ont assemblés et mis en bouteilles en août 2011. Cette longue «gestati-

on» a donné le temps nécessaire aux deux jeunes «créateurs» pour réfléchir à la première apparition publique de leur «premier bébé».

C'est ainsi que la semaine dernière, cette cuvée d'exception a été présentée solennellement à la presse au Caveau des vigneronns du Vully. Dans son coffret-carton de 6 bouteilles, spécialement créé, elle est apparue tout

de noir vêtue - de l'intérieur tendu d'un doux velours noir à l'étiquette, en passant par le papier de soie qui protège soigneusement les bouteilles. L'étiquette se distingue aussi par sa typogra-

phie: noire sur fond noir, elle ne révèle qu'à la lumière, en grosses lettres sur le flacon bourguignon: «Appellation d'origine contrôlée Môtier Vully Premier, 15% vol.,

«Il faut parfois sortir des sentiers battus et oser de nouvelles expériences.»

Christian Vessaz
œnologue

75 cl». Chacun des 250 coffrets produits est numéroté et coûte 300 francs. Pour l'acquérir, il faut tout d'abord le réserver sur leur site internet www.vessaz-javet.ch, avant de recevoir

une invitation à l'une des soirées de dégustation des 9, 10 ou 11 novembre. Les coffrets seront alors remis à leurs propriétaires dans le cadre d'un dîner concocté par Pierre-André Ayer, le chef du res-

taurant «Le Pérolles», à Fribourg, 17 points au Gault Millau.

Une cuvée d'exception réservée aux connaisseurs

Mais le plus important pour les connaisseurs, c'est bien sûr son expression aromatique. Robe rouge foncé aux reflets violets. Nez exhalant le fruit: cerise noire, prune, humus, café, tabac. Bouche épicée, riche et complexe. Une trame tannique très riche et bien présente. Une cuvée de longue garde sachant défier les décennies, à savourer quand elle aura atteint son apogée.

www.vessaz-javet.ch

Adaptation Française Zimmerli sur la base d'un texte en page 14

La viticulture est un humanisme dans les caves d'Helvétie

Un «Guide des meilleurs vigneronns de Suisse» vient de sortir. Une aventure collective pilotée par le journaliste Pierre-Emmanuel Buss. Cinquante parcours de vie à travers les vignes.

ALEXANDRE CALDARA

Ils sont cinquante issus de cinq régions viticoles du pays. Une phrase qui figure en quatrième de couverture du «Guide des vigneronns de Suisse» qui vient de sortir aux éditions Favre, qui semble à la fois tout dire et qui laisse encore beaucoup de mystère. La richesse de ce livre réside dans la forte dimension humaine qui entoure chaque géniteur de flacons. Qu'importe la singularité des trajets de vie pourvu qu'on ait le vin. Journaliste généraliste au «Temps» et chroniqueur œnologique depuis deux ans Pierre-



Henri Vallotton dans ses vignes de Fully.

Emmanuel Buss insiste sur l'aventure collective du livre, ce tour de Suisse réalisé avec Jérôme Aké, sommelier de l'Auberge de l'Onde à Saint-Saphorin et le photographe Guillaume Perret. Les portraits sont écrits par le journaliste et les notices réalisées par le sommelier, mais elle sont le fruit de dégustations et de choix de domaines réalisés ensemble. Quant aux images de Guillaume Perret, le journaliste signale que

cette mise en scène, ce regard attentif et parfois de biais, cette «chair» est un matériel nouveau dans un guide consacré aux vins suisses. Pierre Emmanuel Buss commence ses textes par des phrases parfois éloignées du vignoble. Sur Henri Chollet: «Dans une autre vie, il aurait pu être artiste-peintre». Avant de brouiller les pistes encore plus loin «il aurait aussi pu être archéologue». Et quand Jérôme Aké



Stéphane Gros sur un siège rouge à Dardagny.



Louis-Philippe Bovard sur sa barque de Cully.

Photos ldd Guillaume Perret

commente le «Vase Numéro10» de la même maison cela donne ceci: «L'évolution en bouche est ample sur une trame critique; structurée par un léger carbonique qui renforce une acidité bien présente.»

Pour Pierre-Emmanuel Buss se concentrer uniquement sur les vins et les productions en Suisse n'est pas pertinent tant le morcellement des cépages est important, d'où la nécessité de donner à voir des artisans novateurs. Le photographe Guillaume Perret a été surpris par la diversité des profils des vigneronns: «On peut arriver dans une cave où on voit tous les appareils de la richesse, puis le lendemain rencontrer un artisan un peu sauvage, certains maîtrisent très bien leur communication, d'autres pas du tout.» Il a essayé d'éviter le plus possible

les clichés des beaux chaix de bois. On peut découvrir Robert Tarmarcas dans une baignoire rouillée avec trois statues de bois ou Andreas Meier avec un prolongement des doigts digne d'Edouard aux mains d'argent.

Au niveau des émotions Pierre-Emmanuel Buss confesse s'être senti très privilégié en parcourant de bon matin l'écrin de verdure de Liaudisaz, avec Marie-Thérèse Chappaz et avoir dégusté toute la gamme sur place. Le début de son article sur la viticultrice de l'«Ermitage grain d'or 2008» commence ainsi: «S'il fallait en retenir qu'une ce serait elle.» Et quand le viticulteur Stéphane Gros évoque ses dieux, il ne s'agit pas de Bacchus, mais de Coluche et d'Oscar Wilde.

La mise à distance est une des qualités du livre.

Pêle-mêle

Un tour gourmand avec des chefs étoilés

Le chef français Guillaume Gauvreau invite d'autres chefs étoilés dans son restaurant le Pavillon de la Rotonde, à Charbonnière-les-Bains. Il s'agit de la troisième édition de son tour de France gourmand qui vient de démarrer. Le 15 décembre réunira Arnaud Lallement de l'Assiette Champenoise de Reims et Julien Girard de la maison de champagnes Henri Giraud. Le 2 janvier 2012, un quatuor haut en saveurs est prévu avec: Michel Chabran, Michel Rostang, Jacques Lameloise et Jean-Paul Lacombe.

www.pavillon-rotonde.com

L'histoire et la forme d'un pain



ldd

«Un vrai pain suisse qui a une forme particulière», c'est ainsi que Guillaume Luyet présente «La Meule». Il raconte ainsi sa genèse: «Mon grand-père, fromager dans les alpages valaisans, a moulu un jour une pâte à pain dans un cercle à fromage. Il avait créé un pain véhiculant de la générosité.» Guillaume Luyet a approché les Grands Moulins de Cossonay pour développer son pain. Dès novembre, il sera distribué dans une centaine de boulangeries romandes.

www.meule.ch

Succès pour le Salon du design à Vevey

Le salon du design vintage du XXe siècle a attiré plus de 3000 personnes ce week-end à Vevey pour sa quatrième édition. Une trentaine de marchands professionnels de Suisse et de France se partageaient les espaces de cette manifestation pionnière en Suisse romande. Depuis ses débuts, elle accueille des propriétaires de galerie et de boutiques, marchands online et brocanteurs. Cette sélection hétéroclite est une marque de fabrique. Cette année des performances dansantes et un jeu de piste figuraient au programme. Pour la prochaine édition le salon devra quitter la salle del Castillo en rénovation. aca

«Salty Times» avant les artistes



ldd

Le court-métrage «Salty Times» de Stefan Eichenberger qui a reçu le deuxième prix du Swiss Hotel Film Award peut être vu en ce moment en Suisse romande. Il est projeté avant le long métrage «The Artists» de Michel Hazanavicius. Les deux films partagent de nombreux points communs, notamment en rendant un hommage vibrant au cinéma muet. Le réalisateur bernois Stefan Eichenberger a tourné dans les décors de l'Hôtel Boutique Belle Epoque de Berne et au Grandhotel Giessbach de Brienz. aca