

# Traditions bachiques en terre vaudoise

*Les racines du vignoble vaudois plongent dans l'histoire, patiemment consolidées par la ténacité de générations de vigneron. Si la profession revendique son attachement aux traditions, elle se tourne aussi résolument vers l'avenir. Portraits de trois de ces artisans de la vigne.*

38

**Par Elodie Maître-Arnaud**

Cultivée dans l'ensemble du canton, la vigne est indissociable du panorama vaudois. Entre lacs et montagnes, sur une superficie de près de 4000 hectares, le vignoble est à l'image de ces paysages contrastés. A l'est, le Chablais, sur les contreforts des Alpes, et les terrasses de Lavaux, surplombant le Léman. A l'ouest, le décor lacustre du vignoble de La Côte. Plus au nord enfin, aux limites du canton, les Côtes de l'Orbe, le vignoble de Bonvillars situé sur les rives vaudoises du lac de Neuchâtel et celui de Vully, en bordure du lac de Morat. Si dans ces six régions AOC le chasselas continue de régner en maître – il représente à lui seul les deux-tiers de la production –, la diversité des sols, des climats et des orientations permet également la culture de nombreux autres cépages blancs ou rouges.

C'est dans les années 1980 que des vigneron visionnaires, suivant de près

l'évolution des goûts, ont commencé à diversifier l'encépagement de leurs vignobles. Les parchets vaudois ont ainsi vu pousser du pinot noir, du merlot, du gamay, du sauvignon ou encore du chardonnay. Parmi ces pionniers, Philippe Gex, Louis-Philippe Bovard et Raoul Cruchon racontent leur manière d'exercer leur profession (voir pages suivantes). Dans leurs domaines du Chablais, de Lavaux et de La Côte, on perpétue la tradition du chasselas, mais tous les trois ont aussi misé sur la diversité et s'intéressent de très près aux innovations. C'est que les vigneron suisses, longtemps protégés de la concurrence des vins blancs étrangers par des barrières douanières, ont dû s'adapter aux exigences du marché et proposer une nouvelle palette de saveurs à des consommateurs de plus en plus exigeants. Car sortir de la monoculture ne suffit pas. De l'avis de ces artisans de la vigne, l'innovation doit nécessairement se doubler d'une recherche de l'excellence afin de positionner leurs breuvages



dans le cercle très exclusif des vins de référence, y compris au plan international où la Suisse n'a pas une image de pays viticole.

Une excellence sur laquelle les vigneron vaudois communiquent à travers plusieurs associations ou manifestations destinées à promouvoir leurs nectars. Ainsi, une douzaine de producteurs vaudois se sont regroupés en 2002 pour créer Arte Vitis « afin de faire connaître et reconnaître la grandeur et l'unicité des vins vaudois ».



Des vins également à l'honneur à Arvinis, le salon des vins qui se tient tous les ans à Morges depuis une quinzaine d'années. Et pour célébrer le patrimoine viticole du canton, la Confrérie du Guillon, actuellement gouvernée par Philippe Gex, rassemble depuis 1954 des professionnels du vin et des amateurs venus de tous horizons, au cours de ressats à la gloire de Bacchus. Pour ne pas oublier le plaisir et la passion derrière tout le sérieux avec lequel les vigneron vaudois perpétuent un savoir-faire ancestral. ■

### Une histoire vivante des techniques viticoles

C'est dans les caves du Domaine de Montbenay, à Mont-sur-Rolle, que Maurice et Tania de Watteville ont ouvert en 2009 un Musée du vigneron. « *Nous l'avons fait par amour pour ces outils anciens magnifiques* », raconte le propriétaire. Il faut dire aussi que les lieux s'y prêtaient à merveille: trois caves situées sur un domaine appartenant à la même famille depuis 1536. De nombreux outils ont d'ailleurs servi autrefois sur la propriété, d'autres ont été chinés par Maurice de Watteville ou confiés par des collectionneurs. « *J'aime les traditions, explique-t-il, et je souhaite transmettre ce patrimoine aux générations futures.* »

[www.museeduvigneron.ch](http://www.museeduvigneron.ch)



*Un vigneron doit savoir recevoir ses clients.*



## Philippe Gex

« Il ne suffit plus d'être bon à la vigne et en cave, un vigneron doit aussi savoir recevoir ses clients », affirme Philippe Gex, qui a très tôt fait le choix de la distribution en vente directe. Un choix qui suppose davantage de travail et d'engagement pour attirer et fidéliser la clientèle. Et c'est lui-même, secondé par sa femme, qui accueille les particuliers sur le domaine d'Yvorne. « La vente est désormais l'essentiel de mon métier. » Pour le reste, Philippe Gex a su s'entourer d'un chef de culture pour veiller sur la vigne et de l'œnologue Bernard Cavé pour la vinification. Il s'est d'ailleurs associé avec lui pour reprendre le Clos du Crosex Grillé à Aigle. Les vins de Philippe Gex figurent à la carte de nombreuses grandes tables suisses, « les restaurateurs sont nos partenaires naturels », explique cet homme de réseaux. Gouverneur de la Confrérie du Guillon et syndic d'Yvorne, le vigneron n'hésite pas à s'engager socialement et à promouvoir la qualité des vins vaudois. Et s'il a fait le pari de la diversification en plantant du pinot dès le début des années 1980, il demeure très attaché au chasselas, le cépage emblématique du canton. Son credo ? L'adéquation de l'authenticité et de la qualité supérieure. « Il faut sans cesse faire évoluer les domaines, un vigneron doit viser l'excellence », martèle-t-il.

*Domaine de la Pierre Latine (6,5 ha)*

*Clos du Crosex Grillé (2,5 ha)*

*Région: Chablais (Yvorne et Aigle)*

*Encépagement: chasselas (55%), merlot, pinot gris, gamaret, diolinoir, riesling*



40



## Raoul Cruchon

112 parcelles de Saint-Sulpice à la vallée de l'Aubonne. C'est dans ce vignoble en mosaïque, cultivé pour plus de la moitié en biodynamie, que Raoul Cruchon élabore 35 vins différents. « *C'est par le goût que la culture en biodynamie s'est imposée à moi* », raconte-t-il. « *Les vins produits ainsi sont beaucoup plus expressifs.* » Son but en tant

qu'œnologue? Offrir une palette de goûts et de plaisirs variés. « *Si le vin était autrefois considéré comme une nourriture essentielle, on est aujourd'hui dans le plaisir et pas dans la nécessité. Les vins doivent aussi pouvoir s'adapter à la diversité des plats que nous mangeons.* » Et ce ne sont pas les sources d'inspiration qui manquent: « 80

*cépages sont cultivés dans l'arc alpin!* » s'exclame-t-il. A ses côtés dans l'entreprise familiale, il y a son frère Michel, responsable de la viticulture, et son père Henri, qui en assure la commercialisation. Sans oublier sa femme et sa belle-sœur pour l'administration. Raoul Cruchon est lui aussi très actif au plan marketing et le domaine est représenté lors de nombreux salons du vin. « *Les vigneronns exercent le dernier métier où l'on fait tout: produire, transformer, emballer et commercialiser. Et la commercialisation représente au moins la moitié du travail* », affirme-t-il.

*Domaine Henri Cruchon (42 ha)*

*Région: La Côte (Echichens)*

*Encépagement: chasselas (30%), chardonnay, pinot blanc, gewürztraminer, sauvignon, viognier, altesse, salvagnin, pinot noir, gamay, gamaret, syrah, merlot*

41



*Les vigneronns exercent le dernier métier où l'on fait tout.*





## Louis-Philippe Bovard

Domaine Louis Bovard (16 ha)  
Région: Lavaux (Cully)  
Encépagement: chasselas (70%),  
merlot, syrah, sauvignon, chenin

Il représente la 10<sup>e</sup> génération de ce domaine familial. Autant dire que Louis-Philippe Bovard ne peut qu'incarner les valeurs traditionnelles du terroir viticole du canton. Et s'il a décidé l'année dernière de créer un conservatoire du chasselas sur les hauteurs de Rivaz, c'est pour redonner ses lettres de noblesse à ce cépage typiquement vaudois. Ce retour aux sources ne l'a toutefois pas empêché de diversifier l'encépagement de son domaine de Lavaux. « *Les habitudes de consommation ont changé et mes amis cuisiniers m'ont conduit à imaginer des vins plus structurés pour accompagner des repas, plutôt que des vins d'apéritif* », explique-t-il. Ses vins, élaborés par Philippe Meyer, son œnologue d'origine alsacienne, sont d'ailleurs plébiscités par de nombreux grands chefs en Suisse. Louis-Philippe

Bovard en assure lui-même la commercialisation. L'avenir des vins vaudois ? « *Il faut être bon, sinon on n'existe pas* », affirme-t-il. Et de souligner la véritable révolution qualitative qui s'est opérée dans le vignoble suisse depuis une vingtaine d'années. « *Les Vaudois restent les maîtres du chasselas en Suisse et dans le monde.* » Et même si, pour les autres cépages, la concurrence est rude, il demeure confiant « *grâce au potentiel exceptionnel de la viticulture de notre pays* ». Les qualités d'un vigneron ? « *Garder son indépendance et avoir la curiosité de regarder ce qui se passe ailleurs* », conclut-il. ■

42



« *Il faut être bon,  
sinon on n'existe pas.* » »

