

TERROIRS

En balade chez les artisans

Nos balades reprennent à l'automne. La première des trois mettra en valeur le vin aux alentours de Begnins

David Moginier

Vous avez été nombreux à cheminer avec nous au printemps sur la piste des artisans du terroir vaudois, à découvrir des producteurs passionnés et leurs beaux produits. Voici la deuxième saison qui s'annonce, avec trois balades au programme, à La Côte, dans le Chablais et à Lavaux.

La prochaine aura lieu le samedi 7 septembre, du côté de Begnins. Notre premier hôte est le Domaine de Sarraux-Dessous, à ne pas confondre avec Serreaux-Dessus, avec qui il partage le souvenir de l'ancien hameau. Ce domaine de 18 hectares d'un seul tenant (soit le plus grand de Suisse) entoure le bâtiment du XVII^e siècle où les vins sont vinifiés et élevés par Jean-François Crauszans de grands foudres ou en barrique de chêne. L'endroit appartient à la maison Bolle, à Morges. Son directeur, Blaise Hermann, a fait le choix de la diversification, même si le chasselas y demeure le cépage le plus cultivé. Le rosé y assemble gamay, pinot et pinot noir. Côté rouges, une Réserve du domaine est composée principalement de gamay, alors que pinot noir et gamay sont vinifiés en monocépages avec talent.

Vieux chasselas

De là, la balade commencera par le sentier des châtaignes et quelques douceurs avant un arrêt au Château de Vinzel, dont les chasselas sont réputés pour vieillir avec bonheur. Philippe Schenk et Jean-Daniel Monachon proposeront de déguster certains millésimes plus anciens. Les marcheurs s'arrêteront également chez Biscotte, alias Laurent Zwiggart, le maraîcher de Vinzel qui cultive 300 hectares de légumes divers, des haricots jusqu'aux oignons frais, des carottes aux pommes de terre. Une visite et une dégustation variées de pommes de terre proposées.

En poursuivant la balade, on s'arrêtera aussi à l'Auberge communale de

Luins, où Laurent Marguerat poursuit l'œuvre familiale avec sa version de malakoffs qu'il fera déguster à nos promeneurs. Ces derniers feront aussi la connaissance sur le parcours de Gabriella Salvadori, de la Ferme des Pralies, à Arnex, qui cultive un nombre impressionnant de variétés de légumes oubliés, dont elle fait également de superbes conserves; de Denis Braunschweig, le grand connaisseur de thés qui fera partager sa passion à l'enseigne du T Fine Tea Trading Company. Enfin, les mythiques tartes à la crème de l'Auberge de Dully apporteront la note sucrée indispensable.

Pratique

Balade du 7 septembre

Départ toutes les 20 minutes de 9 h à 14 h. **Durée**: environ trois heures avec les arrêts (1 h 30 de marche). **Difficulté** moyenne (quelques montées raides). **Prix**: 40 fr. (abonnés 35 fr., enfants jusqu'à 12 ans gratuits).

Transports Difficile en transports publics. En voiture jusqu'au Domaine de Sarraux-Dessous, Begnins, suivre les panneaux depuis l'entrée du village. La balade a lieu par tous les temps.

Inscription obligatoire sur www.24heures.ch/terroirs. Les personnes sans accès internet peuvent téléphoner les mardis et jeudis, de 14 h à 17 h, au 021 349 42 50. Le paiement valide l'inscription sur le CCP 10-16222-9 ou par l'IBAN CH55 0900 0000 1001 6222 9.

24 TERROIRS

en collaboration avec



LA SOCIÉTÉ DES VITICULTEURS

www.c-d-c.ch



Eric Barbay, chef de culture du Domaine de Sarraux-Dessous, à Begnins, sera un de nos hôtes de la journée. GÉRALD BOSSHARD



En chemin ou de retour au domaine, on dégustera les tartes à la crème de l'Auberge de Dully, on goûtera les légumes de Bis cotte, on appréciera les malakoffs de l'Auberge communale de Luins, on s'initiera aux thés délicats du T Fine Tea à Trading Company et on découvrira les légumes rares de Gabriella Salvadori (de g. à dr.). GÉRALD BOSSHARD/ODILE MEYLAN/VANESSA CARDOSO/PHILIPPE MAEDER

Moins 5

Betty, maman gâteau

Betty Bossi reste une valeur sûre quand il s'agit de classique. Cette fois, la cuisinière affiliée à la Coop décline ses gâteaux dans son dernier livre, avec parfois un ou deux ingrédients industriels dont on peut se passer (*Le Gâteau*, 320 p., 36 fr. 90). Histoire de faire estival, j'ai sélectionné pour vous ce cake aux baies imbibé.

Ingrédients pour un moule à cake de 30 cm: 70 g de beurre mou, 120 g de sucre, 1 pincée de sel, 3 œufs, 1/2 dl de lait, 100 g de semoule de blé dur, 100 g de farine, 1 cc de poudre à lever, 100 g de groseilles rouges, 100 g de cassis, 1 dl d'eau très chaude, 1 cs de sucre glace, 2 cs



Crédit photo: C. Collet

de sirop d'érable, 1 cs de jus de citron, sucre glace pour le décor.

Préparation ■ Mettez le beurre dans un grand bol, incorporez

au fouet le sucre et le sel puis les œufs un par un. Travaillez jusqu'à blanchissement, ajoutez le lait.

■ Mélangez semoule, farine et poudre à lever, et incorporez à la masse avec une spatule. Remplissez ensuite le moule chemisé de papier sulfurisé, répartissez les groseilles et les cassis.

■ Faites cuire environ 35 minutes au milieu du four préchauffé à 180 °C. Retirez, laissez tiédir un peu et piquez plusieurs fois avec une brochette en bois. ■ Mélangez eau, sucre glace, sirop d'érable et jus de citron, arrosez le cake puis démoulez-le, laissez-le refroidir et décorez-le de sucre glace. **Dave**

Tastevin

Comme une odeur de billets de banque

Dominique Giroud, le controversé patron valaisan, a le sens du clin d'œil. Il avait lancé il y a deux ans sa cuvée Constellation, un vin délibérément haut de gamme (99 fr.), dont l'étiquette est toujours l'œuvre originale d'un artiste. Si Jérôme Rudin avait signé le millésime inaugural, cette année, c'est le graphiste genevois Roger Pfund qui est à l'honneur. Un grand spécialiste des billets de banque pour un vin à 100 baies, normal, non? Et Giroud a demandé l'autorisation de la Banque nationale pour utiliser une encre réservée aux billets... Pour en finir avec la forme, notons encore que

Roger Pfund a incrusté le visage du père de Dominique Giroud, François, devant le vignoble de Chamoson. Et le contenu? Là, l'entrepreneur s'est assuré la collaboration de l'équipe de Michel Rolland, l'œnologue bordelais vedette d'Angelus ou de Pape Clément. En l'occurrence, c'est son employé Steve Blais qui est venu sélectionner les grappes à la vendange 2011 pour fabriquer cet assemblage de cabernet sauvignon, cabernet franc, syrah, magne rouge, corinalin et merlot. Les raisins ont subi une



Constellation 2011, 75 cl, 99 fr. www.giroud-vins.ch

Testé pour vous

Les bâtons à l'absinthe

Cela fait plus d'un demi-siècle que les chocolats Jacot font le bonheur

des connaisseurs de Noiraigue (NE) puis de Couvet (NE), où une deuxième enseigne est née. La qualité des produits a d'ailleurs séduit nombre de marques horlogères, qui y ont fait fabriquer leurs cadeaux de fin d'année pour leurs clients internationaux. Ici, l'équipe de Francis Jacot décline une belle gamme de truffes et de pralinés, bien sûr, mais aussi de

tablettes de chocolat haut de gamme. Et bien sûr toute une série de spécialités à l'absinthe, Val-de-Travers oblige. On en trouve dans plusieurs tablettes, mais également dans ces P'tites clandestines, des pavés noirs fourrés d'une masse à l'absinthe, ou dans les bâtons, couverture vanille et cœur fée Verte. Des recettes d'un bel équilibre. **D.MOG.**

www.chocolat-jacot.ch. Une sélection est disponible à la Ferme vaudoise, à Lausanne.



TERROIRS

L'esprit des vignes

Au Burignon, les hôtes ont la vue sur le lac et la cave

Quittée la route des vignes qui mène de Chexbres à Vevey et passé le porche médiéval qui ouvre sur la courtière, on ne sait plus vraiment où on est. Les volets rayés rouge et blanc de la bâtisse principale qui se dresse sur le lac indiquent que l'on est à Lausanne. Le cadastre dit que nous foulons le sol de Chardonne. Mais l'étiquette des vins du domaine, et la vue, en contrebass, du clocher de l'église vedette du vignoble de Lavaux nous situent à Saint-Saphorin. Les 6 hectares du Burignon - l'un des cinq domaines viticoles de la Ville de Lausanne - paraissent donc appartenir à tout le monde. Et ce ne sont pas les hôtes des lieux qui contredisent l'impression. L'accent genevois de Luc Dubouloz, vigneron-tâcheron au domaine, trahit ses origines. Quant à celles d'Anne Bussy, qui gère l'accueil, elles sont à chercher du côté de



Luc Dubouloz, vigneron-tâcheron, veut développer la gamme rouge de ses Saint-Saphorin, qui représentent 24% des 45 000 bouteilles annuelles.

«On ne fait pas de l'œnotourisme. On fait du vin et on fait de l'hôtellerie»

Luc Dubouloz et Anne Bussy, vigneron et gérante du Domaine du Burignon

Neuchâtel. Le couple est installé en Lavaux depuis novembre 2011. Et s'emploie à développer depuis lors tant les vins du domaine dans leur diversité que l'hébergement de touristes du monde entier dans les deux appartements et la suite (10 lits en tout - occupés à 80% en 2013) que propose le lieu depuis 2006.

Le Burignon, un modèle de l'œnotourisme tant vanté par le canton? «A mon sens, on ne fait pas de l'œnotourisme», tranche Luc Dubouloz. «On fait du vin et on fait de l'hôtellerie», ajoute Anne Bussy. Et le vigneron de préciser: «Les gens qui séjournent ici se fichent de la fabrication du vin. Ils aiment surtout boire une bouteille en regardant le lac.» Il admet toutefois que c'est «une chance folle» d'accueillir des touristes au domaine. «Le fait de nous voir vivre, partir à la vigne à 6 h 30 et rentrer à 18 h, justifie le prix qu'ils paieront pour la bouteille. C'est bon pour la promotion de la viticulture.» Les cinq ronds verts - note maximale - de TripAdvisor confirment ce constat. Qu'ils viennent d'Alabama, d'Égypte ou de Lucerne, les résidents ne tarissent pas d'éloges, et vantent l'accueil et la vue - «amazing» - comme la qualité du vin. C'est qu'Anne Bussy, reconverte dans l'hôtellerie depuis son arrivée au



Anne Bussy est la maîtresse des lieux. Entre l'accueil des hôtes et des séminaires, elle gère la grande bâtisse, de la buanderie au poulailler.

Burignon, met tout son dynamisme au service de ce bâti gigantesque, qui abritait au X^e siècle une partie du couvent de Hautcrêt. Et l'ex-journaliste puis communicatrice pour la CPEL (Commission internationale pour la protection des eaux du lac Léman) ne s'arrête pas là. Deux bouteilles à la main - qu'elle placera dans les chambres en guise d'accueil -, elle court chercher quatre œufs dans le poulailler «en duplex» installé au fond du jardin. «C'est des poules avec vue», aime à dire Anne Bussy. Le vin offert aux hôtes est du pinot noir du domaine. Du rouge, dans le royaume du chasselas? «Nous produisons 24% de rouges, mais j'aimerais en faire davantage», explique Luc Dubouloz. Il vient de planter du malbec et du cabernet franc, et a fait passer,

déjà son arrivée, de 2 à 6 les vins du Burignon: deux chasselas, dont un ter Grand Cru 2012, un pinot noir, et un merlot. Niomée en août 2011 œnologue de la Ville, Tania Gfeller prend part à ce développement fulgurant et insufflé un rajeunissement vivifiant dans la gamme des vins de Lausanne. Exemple symbolique de ce mouvement: les deux lions dorés portant l'écusson lausannois ont disparu des étiquettes, laissant la place à un blason stylisé. «Nous sommes un peu tous arrivés en même temps, s'amuse Luc Dubouloz, évoquant aussi la nomination de Florence Germond, municipale des Parcs et Domaines. Personne ne s'est choisi, c'est une harmonie fortuite, c'est magnifique!» **Cécile Collet** Texte **Gérald Bosshard** Photos



Avec ses volets rayés rouge et blanc, la bâtisse principale du Burignon rappelle son appartenance vaudoise. La Ville possède quatre autres domaines viticoles, ce qui fait d'elle le plus grand propriétaire du vignoble vaudois.