



Les locaux de dégustation et d'accueil de «Terres de Lavaux Lutry».

ldd

Enquête de vin en Lavaux

Après le travail d'une étudiante, l'Association viticole de Lutry devient «Terres de Lavaux Lutry». Un pas en direction de l'Unesco?

PIERRE THOMAS

Avec ses 55 propriétaires pour 13 hectares de vignes, la Viticole de Lutry, aux portes est de l'agglomération lausannoise, n'est pas une entreprise comme les autres. Elle écoule environ 200 000 bouteilles, pour 45% chez des privés, 25% en horeca, et 30% en vrac, via le négoce. Elle partage son œnologue, Fabien Bernau, avec l'Union viticole de Cully, avec qui elle a un contrat de prestations et signe quelques vins. Paraphé pour cinq ans en 2007, il a été prorogé de deux ans cette année. Des fiançailles qui durent, car Lutry se serait volontiers mariée avec Cully, qui a dit non de justesse en novembre passé...

Une cinquantaine de restaurateurs lausannois questionnés

Rien ne va vite, dans ce coin du canton de Vaud marqué par l'esprit de clocher. Prudent, avant d'affirmer leur appartenance à Lavaux, la cave de Lutry a demandé à une étudiante française, Maëlle Renard, d'entreprendre, durant six mois de stage, une étude sur l'image des vins de Lavaux chez une cinquantaine de restaurateurs



Jean-Charles Estoppey, président de la coopérative.

Pierre Thomas

lausannois. Interrogés en face à face, 92% ont répondu qu'ils trouvent naturel de proposer des vins suisses sur leur carte. 25% trouvent aussi que des vins de coopérative sont peu flatteurs. Et 78% préfèrent le lieu de production Villette à Lutry. Pour les restaurateurs, les «lieux de production»

Dézaley, Calamin, Epesses et Saint-Saphorin demeurent les plus parlants de Lavaux, même si, depuis 2009, l'appellation d'origine contrôlée est Lavaux, qui, sur les étiquettes, doit impérativement suivre le nom du lieu de production.

Il faut dire que le législateur vaudois n'a pas facilité les choses, puisque dans un vin blanc d'Epesses, AOC Lavaux, il peut y avoir 60% d'Epesses, dont l'aire viticole a été étendue (comme celle de Saint-Saphorin, du reste), et 40% de la région (de Lutry, par exemple), sans compter les 10% de coupage avec du blanc vaudois. Seuls les grands crus per-

mettent d'identifier à 90% un vin à son lieu de production.

Redonner au Dézaley et Calamin leurs lettres de noblesse

L'enquête, même si elle n'en traitait pas dans le détail des «grands crus», devrait amener du vin au moulin de ceux qui désirent redonner au Dézaley et au Calamin leurs lettres de noblesse, en les reclassant AOC à part entière et même premiers grands crus, une nouvelle dénomination dont les onze premiers, tous des chasselas, seront officiellement présentés mardi prochain à Lausanne.

Un médecin pour une «cave de garde»

Mais la Viticole de Lutry va s'engager résolument sous la bannière générique de Lavaux,



Vue aérienne du vignoble de Lutry, dans le Lavaux.

ldd

elle devient «Terres de Lavaux Lutry», avec un logo dessiné par Oscar Ribes. Une pièce à verser au dossier de Lavaux, cinq après le classement au Patrimoine mondial de l'Unesco. Même si le chasselas représente encore 65% du vin encuvé, et le pinot noir et le gamay 20% ensemble, elle s'est diversifiée, proposant du rosé, des spécialités blanches et des cuvées haut de gamme rouges en barriques. Les étiquettes, elles, restent traditionnelles, comme en témoigne ce Lutry en Lavaux 2011 signé de la Viticole de Lutry.

La petite coopérative risque-t-elle de faire de l'ombre aux autres caves de la région classée au patrimoine mondial? «Tout ce qu'on fait sous le nom de Lavaux profite à tous», rétorque le président Jean-Charles Estoppey. Et, de

toute manière, ni le mots «terres» ni le mot «Lavaux», ne peuvent être protégés. Le président, engagé depuis 12 ans à la tête de la coopérative, a un profil détonnant. Il bichonne lui-même du viognier à temps partiel, mais est aussi médecin. Et le docteur Estoppey n'a pas hésité à proposer, il y a quelques jours, à ses pairs vignerons de Lavaux de mettre sur pied un système de «caves de garde» pour assurer une permanence d'ouverture chaque dimanche.

Samedi et dimanche de Pentecôte, «Terres de Lavaux» s'appête à recevoir les curieux dans son espace de dégustation, muni d'une licence de «buvette». L'an passé, ce sont près de 400 personnes, «des jeunes femmes, même venues en nombre de Zurich», témoigne le président, qui ont répondu favorablement à l'opération des caves ouvertes vaudoises à Lutry.

www.viticole-de-lutry.com
www.cavesouvertes.ch

«Tout ce qu'on fait sous le nom de Lavaux profite à tous.»

Jean-Charles Estoppey
Président de Terres de Lavaux

Faut pousser recette dans les orties

Une plante sauvage devient star du menu par feuilles et par graines. Telle est la vision piquante défendue par Nathalie Pillon dans son ouvrage consacré aux vertus et à la saveur de l'ortie.

ALEXANDRE CALDARA

Nathalie Pillon vient de consacrer un petit livre malin à une plante «qui possède plus d'une fibre à son arc.» Dans «L'ortie. Délicieuse et fortifiante», elle donne de multiples recettes pour apprêter ce légume

sauvage. «Les qualités nutritionnelles de l'ortie méritent que l'on se pique un peu les doigts.» Sa richesse en protéines laisse pantois: «Les analyses révèlent qu'elle contient de 6 à 9% de protéines en poids frais et jusqu'à 40% en poids sec soit davantage que le soja.» Et Popeye n'a qu'à bien tenir ses biscoteaux, elle contient trois fois plus de fer que les épinards.

Si l'on pense ortie, on songe d'emblée à la feuille et à ces poignées qui finiront souvent dans un mixer ou hachées et en infusion. Mais elle explique aussi l'utilisation des graines dans un mortier qui se transforment en épices acidulées avec la complicité de cumin, coriandre, poudre de



Les qualités nutritives de l'ortie.

ldd

mangue, graines de grenade, gingembre et curcuma. Les autres intitulés revisitent aussi les plats: «Patate douce accompagnée d'un fromage aux orties», «sushis au

L'auteure aime cette plante franche «qui ne cherche pas à masquer derrière des apparences flatteuses ses défauts.» Question cueillette elle conseille au printemps, les feuilles jeunes au parfum subtil et raffiné. Elle souligne leur richesse en théine, tannin, flavonoïdes, sa-

pinines. Elle précise aussi qu'une cueillette du soir avant que la fraîcheur ne tombe permettra de découvrir un côté amer plus prononcé. L'été fait place à la cueillette des tiges, inflorescences et graines. L'automne aux fruits et racines.

Quant au burger le rouge vif vient de la betterave cuite et le piquant de l'...

«L'ortie ne cherche pas à masquer derrière des apparences flatteuses ses défauts.»

Nathalie Pillon
Auteure

Nathalie Pillon, «L'ortie délicieuse et fortifiante», Edition Cabédita, 79 pages, 25 francs.

www.hotelleriesuisse.ch/buchshop

Pêle-mêle

En funi à la découverte des vins valaisans

L'Office du tourisme de Sierre propose de partir à la découverte des vins valaisans de manière originale. Jusqu'au mois de novembre, le Funivin conduit les amateurs de dégustations de Sierre à Crans-Montana avec une halte à Muraz, d'où les voyageurs peuvent emprunter le sentier viticole jusqu'à l'œnothèque du Château de Villa. Le forfait, vendu au prix de 33 francs, comprend le trajet aller-retour en funiculaire, une dégustation de vins à l'œnothèque et une visite du Musée de la vigne et du vin de Sierre. lb

Un festival truffé de bonnes intentions



ldd

Genève accueillera «Les voyages gourmands», du 1er au 3 novembre, un festival autour des acteurs de la gastronomie, des vins et de l'art de vivre. Il sera organisé par Valérie Blanc, journaliste spécialisée en Lifestyle. La marraine de cet événement, placé sous le signe de l'élégance, est Olba Urbani qui dirige la société Urbani Tartufi, leader mondial de la commercialisation de la truffe fraîche. Plusieurs grands hôtels de la place sont partenaires du festival. aca

www.voyagesgourmands.com

Des mythes et des légendes sculptées dans le bois

Placé cette année sous le thème des mythes et légendes, le Symposium international de sculpture sur bois, le Montagn'Art, se déroulera du 6 au 11 août 2012 à Thyon. Le comité vient de désigner les quatorze artistes qui participeront à cette 6e édition. Venant de Suisse, de France, d'Italie, de la République tchèque, d'Ukraine, d'Inde, d'Argentine et du Canada, les sculpteurs réaliseront leur œuvre sous les yeux du public durant une semaine. Un moyen d'animer la station et d'offrir la possibilité au public de suivre le procédé de création. La Suisse sera représentée par deux Valaisans, William Besse et Dominique Seppely.

L'hôtellerie du Chablais au temps de la Belle-Epoque



ldd

Palaces, hôtels, auberges et pensions de montagne animent la nouvelle exposition du Musée du Chablais, au Château de la Porte de Scex à Vouvry. Jusqu'au 28 octobre 2012, les visiteurs peuvent se plonger dans l'histoire de ces établissements qui ont fait la renommée de la région entre la fin du 19e et le début du 20e siècle. Grâce à un partenariat avec les Archives hôtelières suisses, le Musée a pu réunir du mobilier d'époque, des photos et des documents d'archives. lb

www.musee-chablais.ch