



Vignoble Yvorne exclusif

Depuis toujours, Yvorne surfe sur la vague du succès et son vin jouit d'une excellente réputation, notamment en Suisse alémanique. Quand «Yvorne» figure sur l'étiquette, la bouteille est quasiment vendue! Et ce à un prix dont la plupart des producteurs des autres appellations ne peuvent que rêver. A quoi cela tient-il? A ses seuls terroirs exceptionnels, dont les vins tirent leur minéralité caractéristique?



Elevés sur la roche

par Eva Zwahlen

Photos: Philippe Dutoit

On ne risque pas de manquer le village vigneron d'Yverne. De loin déjà, son inimitable château blanc, au grand toit bas et à la tour hardie, attire le regard comme un aimant. L'édifice trône là, sur le coteau, lové dans une mosaïque de vignes d'un

vert étincelant et surplombé par les parois menaçantes de la Tour d'Aï. Au-dessous, les maisons du village et le clocher de l'église rehaussent le tableau de touches multicolores.

A son arrivée, le visiteur est frappé par le calme du village.

Le célèbre bourg de vignerons semble dormir un peu. Pas de commerce, pas même une boulangerie. Bien sûr, l'accueil est chaleureux, mais, au premier coup d'œil, Yverne ne semble pas franchement orienté tourisme.



Yvorne, synonyme de chasselas

Yvorne n'a jamais eu à se remettre en question, ni à repenser son choix de cépages. La domination du chasselas – 80% des bouteilles – est depuis toujours incontestée. Ennuyeux? En aucun cas, car Yvorne offre des conditions uniques de terroir et de climat à ce cépage vaudois d'origine. De plus, ici, le chasselas n'est pas simplement du chasselas. Il suffit

pour cela de jeter un coup d'œil sur la palette des vins du plus gros producteur de l'appellation, l'Association Viticole d'Yvorne. Deux classiques d'abord: le gouleyant Yvorne AVY et le minéral Chant des Resses. Et aussi, dans la très excitante gamme prestige Vigne d'Or: le «Vieille Vigne» d'une grande complexité et élégance, l'opulent «Elevé sur Lie» et «Elevé en Barrique», un vin gastronomique épicé, presque

exotique après ses neuf mois en fût de chêne. Un vin doux de chasselas pourrait également bientôt s'ajouter à la liste. Pas trace d'ennui donc! D'autant que, sur les 20% des surfaces restantes, (souvent le long des murs de pierres qui supportent les terrasses), sont plantés en majorité des cépages rouges qui offrent de belles ouvertures aux vigneron. D'abord cultivées à titre expérimental, juste parce que

Château Maison Blanche, avec sa tour en figure de proue, est aisément reconnaissable de loin. Et pourtant, l'emblème d'Yvorne a dû être reconstruit après l'éboulement de 1584 et l'incendie qui l'a ravagé en 1974.

DOMAINE DU MARTHERAY

FÉCHY

CHÂTEAU MAISON BLANCHE

YVORNE

CHÂTEAU DE CHÂTAGNERÉAZ

MONT-SUR-ROLLE



CLOS, DOMAINES & CHÂTEAUX

MEMBRES DE L'ASSOCIATION CLOS, DOMAINES & CHÂTEAUX

WWW.C-D-C.CH

DES EXCLUSIVITÉS VAUDOISES DE SCHENK SA, PLACE DE LA GARE 7, 1180 ROLLE
www.schenk-wine.ch schenk@schenk-wine.ch

le marché réclamait des spécialités, ces variétés produisent aujourd'hui des vins de grande ambition.

Tout d'une pièce, le vignoble moule la pente orientée sud, sud-ouest. Il semble homogène, à l'abri des vents froids du nord, mais il est composé de types de sols variés. La roche ancienne jouxte la récente, la moraine glaciaire le gravier et le cailloutis des rivières du coin. Tous les vins d'Yvorne n'ont donc pas cette touche caractéristique de pierre à fusil qu'on leur prête, mais tous racontent à leur manière l'histoire de cette appellation et le terrible éboulement de 1584. La bonne santé du secteur économique a un intérêt vital pour Yvorne qui, selon le syndic Philippe Gex, dépend, directement ou indirectement, à 70% de la viticulture. Lorsque le poids lourd de l'appellation, l'AVY, s'enrhume, tout Yvorne tousse.

C'est du moins ce qui se dit dans le village. Commençons donc par prendre le pouls de l'AVY... Avec ses 55 ha, la coopérative représente un tiers de l'appellation.

Un renouveau radical

Nous sommes attendus par une équipe de direction hypermotivée. Patrick Ansermoz dirige l'AVY, Marco Mayencourt en est le président et Jean-Pierre Cavin, le responsable du marketing et de la vente. Depuis peu, Jean-Yves Beausoleil, œnologue talentueux, œuvre à la cave (en partage avec l'Association Viticole d'Ollon, rebaptisée depuis peu les Artisans Vignerons d'Ollon).

Les coopératives ont généralement un problème d'image, souffrant du préjugé selon lequel leurs fournisseurs ne leur livreraient que des raisins de deuxième qualité. Dans le désir de dépoussiérer son blason,



l'AVY a dès lors entrepris un renouveau radical. Presque tout y est neuf, à commencer par son nom (bientôt elle deviendra les Artisans Vignerons d'Yvorne). «Mais nous n'avons pas eu à nous réinventer complètement, nous étions très sûrs de nos cépages, et notamment du chasselas», se rappelle Patrick Ansermoz. Le directeur considère qu'avoir travaillé auparavant pour Uvavins

L'AVY est dirigée par une équipe hypermotivée: de g. à dr. Jean-Pierre Cavin, marketing et vente; Patrick Ansermoz, directeur, et Marco Mayencourt, président.





Doit-on s'attendre à une prochaine production d'huile d'olive à Yvorne? C'est ce que semble montrer les oliviers plantés par Philippe Gex.



est une chance. «Là-bas, j'ai compris que tout dépend de la qualité» qui, comme chacun le sait, commence à la vigne. Il y a eu reprise en mains, avec des contrôles réguliers effectués par des conseillers extérieurs et un règlement strict que les vignerons ont d'abord appliqué avec quelques réserves, puis avec toujours plus de conviction. Des

dégustations à l'aveugle ainsi que des visites de vignerons de pointe leur ont ouvert les yeux. «Cela a vraiment déclenché une dynamique», souligne Marco Mayencourt, très fier de l'excellent travail de «ses» 120 vignerons. Et quand l'un d'eux ne respecte pas les consignes, la vendange est moins bien payée, voire même renvoyée. Ajustement des assortiments, essais constants en cave, distinction claire des gammes de vins, développement de produits nouveaux..., les initiatives se sont enchaînées. Anouk Danthe, designer et conseillère en communication, a accompagné tous ces changements, élaborant et mettant le concept en œuvre. Des moyens publicitaires, une brochure, un site internet relooké, des étiquettes inédites et une campagne originale diffusent désormais la nouvelle image de l'AVY.

Que la coopérative fasse appel, et cela pour la première fois de son histoire, à des conseillers extérieurs a fait l'effet d'une bombe dans le paisible village. La direction, en chœur, déclare: «Naturellement, il s'agit d'un projet sur le long terme.» Est-ce payant? Avec une fierté non dissimulée, Jean-Pierre Cavin évoque les médailles que l'AVY a récemment remportées, surtout la médaille d'or du chasselas Vigne d'Or «Elevé sur Lie», décernée aux Vinalies internationales de Paris 2008 (lire en page 41). On pense encore aux autres vins de gastronomie de la gamme Vigne d'Or, notamment au magnifique assemblage blanc «Elevé en barrique», composé de viognier, de pinot blanc et de doral, chacun en gros pour un tiers, ou au très élégant pinot noir «Elevé en barrique». Pour ce qui est des rouges, Patrick Ansermoz n'est toutefois pas



encore complètement satisfait: «On a quelques projets...» Le diagnostic, en attendant, est posé: pas de rhume, l'AVY se porte excellemment bien!

Repousser les frontières

Philippe Gex n'est au meilleur de sa forme que lorsqu'il a sept projets sur l'établi... Vigneron de pointe, membre d'Arte Vitis, gouverneur de la Confrérie du Guillon, syndic d'Yvorne, homme d'affaires avisé, amateur de jazz, fumeur de cigares et bon vivant, il a toujours semblé avoir un peu de sang révolutionnaire dans les veines. Autocritique, il concède que «le chasselas a limité notre fantaisie et notre imagination», pour ajouter immédiatement que «c'est un cépage génial que j'aime beaucoup, mais il y a autre chose aussi».

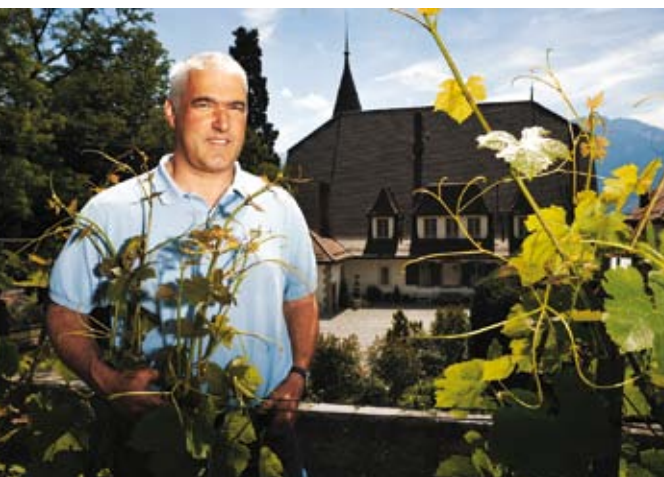
Et à cet «autre chose», il s'y est attaqué tout de suite. Contrairement à son père qui



était membre de l'AVY, il a non seulement commencé à vinifier lui-même mais parié, au cœur de cette «blanche» appellation, sur... les rouges et... la barrique, alors que celle-ci n'était pas encore entrée dans les mœurs vaudaises. Pas étonnant qu'il se soit fait un nom (malgré de superbes blancs) surtout avec son merlot, son pinot noir ou avec son Rouge de Rouges, un as-

semblage de gamaret, diolinoir, merlot et pinot noir. Entre-temps, Philippe Gex s'est associé à l'œnologue d'Ollon Bernard Cavé, partenariat qui lui permet, dit-il, de faire ce qu'il connaît le mieux: «Vendre du vin.» En tant que syndic, le bien-être du village et de ses 1000 habitants lui tient à cœur. «Oui seulement 1000, mais 1000 heureux», dit-il avec un clin d'œil. Et de rendre

Philippe Gex est une personnalité multifacettes: syndic d'Yvorne, vigneron de pointe, membre d'Arte Vitis, gouverneur de la Confrérie du Guillon, homme d'affaires avisé, amateur de jazz, fumeur de cigares et bon vivant.



Jean-Daniel Suardet est un passionné et un vigneron d'exception. Il travaille avec beaucoup de doigté deux domaines phares d'Yvorne: Château Maison Blanche et Clos du Rocher.

hommage à son prédécesseur Robert Isoz grâce auquel le vignoble a été protégé très tôt de la spéculation. «Il est rare de trouver un village aussi intact qu'Yvorne», affirme-t-il, puis il enchaîne sur l'idée d'un Yvorne sans voitures. Avec fermeté, il déclare encore qu'il faut que

tous les producteurs se portent bien «afin que notre image reste aussi positive qu'elle l'a été jusqu'à maintenant». Il se réjouit des deux talents d'exception que sont Jean-Daniel Suardet à Château Maison Blanche et Marc Hüttenmoser au Clos de la George: «Ils ont amené du sang neuf et des idées nouvelles à Yvorne!» Lui aussi, mais ça, il ne le dit pas.

A tu et à toi avec tous les ceps
Modeste et sympathique depuis toujours, Jean-Daniel Suardet suscite chez ses collègues un grand respect dénué de toute jalousie. Cela fait deux décennies qu'il travaille avec soin, passion et doigté les 7,7 ha de Château Maison Blanche, propriété des familles Schenk et Rosset de Rolle. Les vignes du château poussent sur le cône d'éboulis

issu de la catastrophe de 1584, «un sol très jeune donc, très caillouteux». La plus grande partie du domaine est dévolue à la star de ces latitudes, le chasselas... Pinot noir, garanoir, diolinoir, gamaret et, planté en dernier, cabernet franc font quelques taches de rouge. Et, pour la première fois, un blanc concurrence le chasselas: le savagnin blanc, attendu avec impatience. Les vins sont certes commercialisés par Schenk SA, à Rolle, mais ils sont vinifiés par Jean-Daniel Suardet directement sur le domaine et élevés dans de grands foudres de bois. La cave, un vrai bijou, mérite le détour. Le chasselas Château Maison Blanche fait incontestablement partie des grands, des incomparables du canton. C'est un vin à la minéralité marquée, vif, élégant, de grande finesse. Cela sans recours



DES ARTISANS,
UN TERROIR
D'EXCEPTION



LA COLLECTION
PRESTIGE





à la biodynamie, à laquelle Jean-Daniel Suardet ne rêve que de temps à autre...

Un monument

Autre carte de visite pour Yvorne: le célèbre Clos du Rocher situé à côté de Château Maison Blanche. Avec la Cure d'Attalens, il constitue l'étiquette phare de la maison Obrist SA, à Vevey. Un parchet unique exposé plein sud sur d'anciennes moraines et contigu au cône d'éboulis. Sur les terrasses escarpées soutenues par les murets, les vignes sont encore cultivées selon le système traditionnel du gobelet, les autres poussent sur les fils de fer du cordon de Royat.

Le matin ici, même en plein été, il fait plutôt frais. Le vent caresse les rangs de vignes jour après jour: en fin d'après-midi, des airs chauds venus de la vallée du Rhône, la nuit un souffle frais descendu des montagnes. Patrick

Ansermoz, de l'AVY, a grandi au Clos du Rocher. Il raconte: «Nous pouvions à peine manger dehors, il y avait toujours trop de vent...»

Aux vents locaux s'ajoute encore le foehn qui hâte la concentration du raisin. La nuit précédant notre visite, le vent a soufflé si fort que beaucoup de tendres rameaux de vigne gisent au sol.

«C'est en hiver qu'on repère les meilleurs endroits, explique Paul Baumann, directeur technique d'Obrist SA. A Yvorne, la neige ne fond jamais aussi vite qu'au Clos du Rocher.» Responsable également des 10 ha du Clos du Rocher, Jean-Daniel Suardet confirme une avance de la fonte des neiges d'au moins une semaine. Déjà depuis des décennies, on a réduit ici la quantité de fruits et mit l'accent sur les concentrations. En 1995, un rouge, La Saga – assemblage de syrah, merlot et cabernet sauvignon, tous cépages arrivés à parfaite matu-

rité sur les murs de pierres – fit fureur. Dix ans plus tard s'est ajoutée une autre nouveauté, un chasselas de vendanges tardives, récolté en décembre, nommé Larmes de passion. Pour Paul Baumann qui trinque avec Jean-Daniel Suardet, «de tels vins sont toujours le résultat du terroir et du climat et, bien sûr, d'un bon travail d'équipe».

Paul Baumann, directeur technique de la maison Obrist à Vevey, dans la cave du renommé Clos du Rocher, en est convaincu: «Le domaine est situé sur les meilleurs terroirs d'Yvorne.»



Le cas unique du Clos de la George

Le deuxième vigneron que vante le syndic Philippe Gex, c'est Marc Hüttenmoser. Chez lui, je suis d'abord accueillie par Baghira, la chienne de garde. Qui ne peut dissimuler son étonnement face à l'impertinente visiteuse absolument pas impressionnée par sa taille... Marc Hüttenmoser, également président de PROVY, savait à 13 ans déjà ce qu'il voulait devenir: vigneron! Il était d'Yvorne, mais pas né dans une famille vigneronne. Aujourd'hui, c'est lui qui dirige le Clos de la George, l'un des domaines les plus renommés. Les 8 ha, dont 7 ha au clos éponyme et un à l'Ovaille (parchet tout aussi connu), appartiennent à la famille Rolaz de Rolle. Seulement 60% sont réservés au chasselas, 5% au pinot gris et au chardonnay. Gamay, pinot noir, syrah et merlot, qui donnent tous des vins monocépages de

grande qualité, se partagent les 35% restants.

Le Clos de la George est situé 100 m plus bas que le gros du vignoble d'Yvorne. Il n'en est pas moins spectaculaire: logé entre les falaises sur une pente abritée et exposée au sud, un sol de moraine graveleux et riche en calcaire. Pour visiter les terrasses densément plantées, il vaut mieux aller à pied. Ici, une voiture qui n'est pas une 4 x 4 rend l'âme rapidement.

Marc Hüttenmoser élève son vin dans de fiers foudres en bois. La cave est impressionnante, taillée à coups de dynamite dans la roche. Les spécialités sont vinifiées par Fabio Penta dans la cave de la maison Hammel SA, à Rolle. Très concluante, la collaboration entre ces deux passionnés! Il n'y a qu'à déguster, notamment ce gamay charnu élevé dans des cuves de bois ouvertes, avec son fruit épicé irrésistible, ou cette

puissante syrah passée dix-huit mois en barrique, apte à faire concurrence aux vins valaisans.

«A cause des nombreux parchets escarpés, les vins d'Yvorne sont comparativement chers», explique Marc Hüttenmoser. Il ne reste donc qu'à produire des vins de qualité. «Il faut que celui qui achète un Yvorne ne soit jamais déçu», conclut le président de PROVY avec détermination.

Danse pour deux mariages

Chez Charly Blanc et ses fils Pierre-Alain et Frédéric, pas de risque d'être déçu. Ce n'est pas pour rien si Frédéric est considéré comme l'un des meilleurs œnologues de la région. La famille exploite 10 ha de vignes dans les appellations Yvorne, Aigle et Bex ainsi que dans le Chablais valaisan à Monthey et aux Evouettes. Mais l'Yvorne A la George reste leur plus bel étendard. Il vient d'ailleurs d'être sélectionné pour

Marc Hüttenmoser, président de PROVY (Promotion des vins d'Yvorne) et responsable du célèbre Clos de la George, dans l'impressionnante cave troglodyte du domaine. C'est là qu'est élevé le fameux chasselas éponyme.



Le Clos de la George, logé dans une arène de falaises, est situé 100 m plus bas que le gros du vignoble d'Yvorne. Il n'en est pas moins spectaculaire.



figurer au *Guide Hachette des Vins 2009*. «Yvorne se porte bien, car les grands producteurs se portent bien», affirme Frédéric Blanc. La collaboration entre tous les acteurs fonctionne bien: «C'est une jeune équipe, tout au moins dans les têtes.»

Pour l'image d'Yvorne, les vins de la Commune ne sont pas les moins importants. Réputés bien au-delà des frontières du canton, ils sont vinifiés par Frédéric Blanc depuis 1993, lequel a débuté sa carrière en beauté avec une victoire à la Coupe Chasselas. Les 6 ha de la Commune sont travaillés par deux vignerons tâcherons. Les trois blancs classiques – Clos de l'Abbaye, Clos de l'Ombren et Trechêne – ne sont pas les seuls à porter haut les couleurs d'Yvorne. Deux pinots (dont l'un élevé en barrique), un rosé de pinot et surtout la mondeuse («on l'aime ou on ne l'aime pas», dit le cavis- te, qui a un faible pour le cépage



savoyard) démontrent que ce ter- roir riche en calcaire ne réussit pas seulement au chasselas. Depuis l'an dernier, une Sélection de la Muni, composée des trois blancs classiques, incarne la grande vertu de l'Yvorne pour Frédéric Blanc: l'équilibre. Bientôt,

un assemblage rouge de cabernet franc, merlot et diolinoir, complé- tera l'assortiment. «La Commune ne peut pas se permettre de s'endormir ou de ne pas bien travailler», estime sèchement le producteur. Ce qu'elle ne fait pas, bien au contraire.

Charly Blanc et ses deux fils, Pierre-Alain (à droite) et Frédéric qui vinifie aussi les vins de la commune.



L'AOC Yvorne en un seul coup d'œil

Surface de l'AOC: 159,7 ha.

Yvorne est la plus grande commune viticole du canton de Vaud.

Altitude des vignes

Entre 380 et 640 m.

Précipitations moyennes

950 mm par an.

Températures

Entre -10 °C et 34 °C.

L'aire viticole de l'AOC

L'AOC Yvorne s'étend pour l'essentiel sur le territoire de la commune d'Yvorne (152,9 ha, 95,8 %) et pour une toute petite partie sur celui de la commune de Corbeyrier (6,8 ha, 4,2%).

Le terroir (les sols)

Les vins d'Yvorne sont connus pour leur minéralité marquée et leurs notes de pierre à fusil. Ces caractéristiques ne viennent pas de nulle part: depuis la fin de la dernière époque du Würm, il y a environ 12 000 ans, les roches de calcaire jurassique du massif de la Tour d'Aï n'ont cessé de nourrir en s'effondrant les pentes du cône qui constitue le sol de l'appellation. Le plus gros éboulement, déclenché par un tremblement de terre, eut lieu le 4 mars 1584. Ce jour-là, d'énormes blocs de pierre anéantirent le hameau de Corbeyrier et une grande partie du village d'Yvorne: 100 personnes ainsi que 240 vaches, veaux et chevaux périrent, et 69 maisons, 106 granges, 4 caves et 2 abreuvoirs furent ensevelis sous 3 m de caillasse.

Château Maison Blanche, reconstruit, se dresse exactement sur le cône formé par les débris. La pente est douce (15% d'inclinaison) et orientée sud-ouest. Plus hautes s'étagent les vignes et plus raides elles sont. Avec 50% à 60% d'inclinaison, les célèbres parchets Ovaile et Clos du Rocher (au-dessus et à l'ouest de Château Maison Blanche) orientés plein sud sont nettement plus escarpés.

Clos du Rocher n'a pas été touché par l'éboulement de 1584, son sol est donc significativement plus vieux. Dans la partie basse du vignoble d'Yvorne, les terres – caillouteuses, calcaires et riches en argile – sont constituées des moraines abandonnées par le glacier du Rhône. A une exception près, celle de Clos de la George, plus en aval de la vallée du Rhône, formé, lui, de moraines beaucoup plus anciennes. En règle générale, les terroirs d'Yvorne font partie de ceux du canton qui bénéficient du meilleur écoulement des eaux.

Mode cultural

Yvorne appartient au petit groupe des appellations du canton qui comptent encore un nombre respectable de vieux ceps en gobelet. En gros, la moitié de sa surface viticole! C'est principalement sur les pentes raides qu'on rencontre cet ancien mode de culture si gourmand en travail manuel. Dans les vignes taillées en gobelets, la densité des ceps s'élève à quelque 10 000 pieds/ha; dans les nouvelles vignes où la taille en cordon de Royat ou la taille guyot ont été adoptées, elle se monte à 8000 pieds/ha.

Cépages

L'AOC Yvorne est plantée à 80% de cépages blancs et à 20% de cépages rouges.

Cépages blanc

chasselas	125,47 ha
pinot gris	1,08 ha
doral	0,59 ha
savagnin blanc	0,20 ha
autres	0,56 ha
Total	127,90 ha

Cépages rouges

pinot noir	22,52 ha
gamay	4,03 ha
garanoir	1,03 ha
gamaret	0,99 ha
merlot	0,94 ha
syrah	0,37 ha
mondeuse	0,23 ha
autres	3,99 ha
Total	34,10 ha

A ceux-ci s'ajoutent 0,7 ha de cépages de couleur non définie.

(Sources: Office cantonal de la viticulture, Contrôle officiel de la vendange et Registre cantonal des vignes 2007, état au 20.11.2007)

Quantités produites

En 2007, l'AOC Yvorne a produit 1 519 870 l de vin, catégories 1, 2 et 3 confondues, dont 1 312 679 l de blanc (86,4%) et 207 191 l de rouge (13,6%). Une quantité légèrement inférieure à la moyenne calculée sur dix ans.

(Chiffres: Contrôle officiel de la vendange 2007)

Les producteurs de l'appellation

Les raisins de l'appellation Yvorne sont vinifiés pour un tiers par l'Association Viticole d'Yvorne (AVY), pour un autre tiers par les maisons Obrist, Hammel, Schenk et Badoux et, pour le dernier tiers par les petits et moyens vigneron-encaveurs privés.



Manifestations à Yvorne

• Promenade dans les vignes

Du quartier Les Rennauds dans le bas d'Yvorne, via Château Maison Blanche, le «Sentier des Vignes» traverse le coteau d'Yvorne et rallie Aigle en 1 h. Les randonneurs aguerris pourront poursuivre par Verschiez, Ollon et Bex jusqu'à Lavey-les-Bains. Les autres reprendront le bus pour Yvorne.

• Caves ouvertes

Chaque année, le samedi précédent la Pentecôte, les vignerons d'Yvorne ouvrent leurs caves et offrent à déguster leur nouveau millésime.



N° 1 catégorie hospitalité

Le très affable Jean-Pierre Perréaz – «appelez-moi Bibi!» – est l'hospitalité incarnée. Toujours de bonne humeur, il s'affaire dans son carnotzet dont les portes sont grandes ouvertes sur la rue. Ceux qui passent par-là finissent à une table rustique devant un verre d'Yvorne. Il y a le vieux du village, les touristes belges en route pour le Valais qui chaque année font halte chez Bibi, des Suisses alémaniques qui explorent le Chablais et deux amoureux londoniens qui comprennent à peine ce qui leur arrive et qui après une tournée joyeuse repartent sur Cointrein, deux bouteilles offertes sous le bras. Pour certains de ses collègues, l'appellation devrait même rémunérer Bibi! «Personne ne fait une aussi bonne publicité pour Yvorne. Personne n'exploite comme lui un caveau ouvert 7 jours sur 7.» Bibi Perréaz possède lui-même 1,5 ha de vignes et travaille 5,5 ha supplémentaires partiellement en fermage, notamment en tant que vigneron tâcheron. «C'est un ami œnologue, Richard Melet, qui fait mon vin, explique-t-il, moi je ne comprends rien à la vinification. Par contre, dans la vigne, je suis un expert.» Les raisins sont passés à la presse verticale, le joyau du carnotzet, une pièce digne de figurer dans un musée. Bibi Perréaz vend ses 20 000 bouteilles à des clients privés ou à des

restaurants, toutes au même prix. Bibi aime la simplicité par-dessus tout: chez lui, il y a un blanc et un rouge, point final. Enfin, pas tout à fait, puisque, en hommage à sa fille Harmonie, il produit également quelques bouteilles de mousseux. «Pourquoi devrais-je changer quelque chose?, demande-t-il en riant, je préfère avoir deux bons produits plutôt que neuf médiocres.» Et en ce qui concerne l'accueil, il est le meilleur de toute façon!

A site célèbre, nom célèbre

Depuis toujours, le Domaine de l'Ovaille fait partie des plus grands noms d'Yvorne. D'une part en raison de Charles Deladoey, autodidacte et passionné, puis de son fils Jacques, ancien syndic d'Yvorne et député, un homme à la forte personnalité, bien connu loin à la ronde. D'autre part, grâce à l'Ovaille, ce magnifique vignoble planté sur le cône formé par l'éboulement de 1584 et dont le nom signifie précisément coulée de boue, chutes de pierres. Ce sont les frères Frédéric (œnologue) et Philippe (vigneron) Deladoey, les fils de Jacques, qui travaillent ici et sur d'autres parcelles, au total 5 ha de vignes. Le vin étendard est et reste l'Ovaille blanc. Elevé aujourd'hui comme jadis dans de gros foudres en bois, il est le premier chasselas vinifié traditionnellement à avoir



gagné une médaille d'argent aux Vinalies de Paris.

Quant au rouge, un assemblage de cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot et gamaret, élevé pendant vingt mois en barriques neuves, il ne s'est pas borné à remporter l'or à Bruxelles ce printemps, il a aussi reçu, à Arvinis, une distinction toute particulière: une caisse entière a été dérobée au stand! Il y a encore un vin doux issu d'une vendange tardive d'auxerrois, une spécialité avec laquelle les deux frères expérimentent de nouvelles techniques et qui sera peut-être bientôt à assembler avec une marsanne, pour l'instant à peine plantée. Frédéric Deladoey ne se fait pas de souci pour l'avenir. La qualité se vend pour ainsi dire toujours «toute seule». Et puis, «c'est un privilège d'être vigneron à Yvorne plutôt qu'ailleurs».

Style et spécialités

C'est aussi ce que pense Eric Minod. «Nous avons juste les meilleurs terroirs», dit le vigneron en riant, tout en nous faisant visiter avec une fierté justifiée sa salle de vente et de dégustation. En dessous se trouve une magnifique cave à barriques. Est également prévue une salle pour les grandes occasions. Les bouteilles sont présentées comme des bijoux, dans une disposition moderne et homogène. «Nous produisons des vins de grande qualité, nous devons donc accueillir le client dans un cadre à

Le très affable Jean-Pierre Perréaz – «appelez-moi Bibi» –, est l'hospitalité incarnée. Ici avec sa femme Nathalie et sa fille Harmonie, 1000^e habitante d'Yvorne à sa naissance.



Les frères Philippe (à g.) et Frédéric Deladoey, sur le site et le terroir privilégiés du vignoble de l'Ovaille.

la hauteur», explique-t-il simplement. Les clients étrangers apprécient: deux Australiens de passage par hasard se disent «delighted» (*ravis*)...

Eric Minod, vigneron à Yvorne de la sixième génération, exploite 5 ha de vignes, dont un à Aigle. La moitié appartient à la famille. La majorité de la production est vinifiée au domaine, le reste va à l'AVY. Eric Minod ne mise pourtant pas seulement sur le bel emballage, mais aussi sur la diversification du contenu de la bouteille. Comme tout habitant d'Yvorne qui se respecte, il fait partie des supporters passionnés du chasselas. Il en vinifie notamment une version barrique qui a reçu un très bon accueil dans les milieux de la gastronomie et, le 2 janvier de cette année, pour la première fois, il a vendangé des raisins de chasselas séchés sur souche en prévision d'un vin doux. Le doral aussi, planté récemment, sera travaillé en vin de dessert, car «les clients privés réclament des spécialités» contrairement aux grossistes qui s'intéressent



Eric Minod, vigneron à Yvorne de la 6^e génération, reçoit ses clients dans un cadre moderne et haut de gamme, qui rend hommage à la qualité de ses produits.

exclusivement au chasselas traditionnel. Outre naturellement le gamay barrique – profond et dense – font encore partie des spécialités deux assemblages, un rouge et un blanc. Vinifiés tous deux dans le bois: «J'aime le travail avec le bois, dit le vigneron, mais pas le goût du bois! C'est grâce aux spécialités que j'ai pu me faire un nom, car, il y a à peine quelques années, personne ne connaissait mes vins.»

La roche d'Yvorne

Le Domaine des Portes Rouges, de Robert Isoz, syndic de longue date et récemment décédé, est en revanche connu depuis des décennies. Le fils, Claude, a repris la fameuse propriété en 2003, après avoir attendu vingt ans le passage de témoin. Laconique, il lâche qu'il transmettra la direction du domaine à son fils Maxime, étudiant à Changins, sûrement avant d'avoir 80 ans. Jusqu'à maintenant, on cherchait vainement les fameuses «portes rouges», mais cela devrait bientôt changer...

«Beaucoup de gens ne savent peut-être pas où se trouve Yvorne, mais tout le monde en a entendu parler, ou... bu», estime le viticulteur-encaveur, qui affirme être complètement d'Yvorne, même si sa propriété s'étend à moitié vers Aigle. Arracher du chasselas, ce sacrilège, il l'évite dans la mesure

du possible. Même s'il ajouterait volontiers au pinot noir et à la mondeuse d'autres spécialités comme le tannat ou le malbec. «C'est clair, Yvorne est si célèbre pour son chasselas minéral que les spécialités ne doivent être plantées que là où le chasselas est moins approprié», déclare-t-il. Étonnant que le gamaret et le garanoir ne fassent pas partie de sa gamme de cépages: l'apprenti Claude Isoz était pourtant présent lorsque le chercheur André Jaquinet conçut les deux cépages phares d'aujourd'hui. Il confesse avoir planté quelques cepages, pour donner un peu plus de couleur à son pinot. Mais c'est pour la mondeuse rustique et caractéristique que son cœur bat – il en produit depuis 1986 – et aussi pour différentes spécialités de blanc. Bien entendu, la passion est moindre que pour le chasselas qu'il aime sec et racé, en vrai natif d'Yvorne. Et cela de bout en bout.

A Yvorne, ils sont inséparables, tous: le sol, le vin et les vignes. Et aussi longtemps que ces derniers réussiront à maintenir l'équilibre entre identité propre, résistance intelligente aux vins uniformisés et adaptation modérée au goût moderne, il n'y a pas de souci à se faire pour Yvorne. L'équilibre, n'est-ce pas la plus grande vertu de ses vins? ■

Claude Isoz, des Portes rouges: en vrai natif d'Yvorne, il aime le chasselas sec et racé.





Château Maison Blanche et Clos du Rocher

De grands vins aux capacités de vieillissement insoupçonnables



Pendant la joute amicale du cru d'Yvorne qui vieillit le mieux: est-ce le Château Maison Blanche, comme le croit fermement Jean-Daniel Suardet (à g.) ou le Clos du Rocher, ce dont est convaincu Paul Baumann?

Par définition, un grand vin ne se savoure pas jeune, à l'apogée de son fruit, mais se développe pendant dix ans au moins et dévoile ainsi de nouvelles facettes et d'autres dimensions. Nous sommes attendus aujourd'hui pour une dégustation très spéciale, celle de plusieurs vieilles bouteilles... Il y a là Paul Baumann, chef œnologue de la maison Obrist, à Vevey, et Jean-Daniel Suardet, vigneron de Château Maison Blanche depuis deux décennies et responsable des vignes voisines de Clos du Rocher. Joute amicale entre les deux stars d'Yvorne.

Le prélude est un **Château Maison Blanche 2000**. Soyeux, doux et fin. Il incarne à la fois élégance et puissance. Suit un **Clos du Rocher 1995**, obturé par une capsule à vis. Paul Baumann souligne cet aspect avec malice, convaincu qu'il est par ce système qui, de son point de vue, est parfaitement approprié au délicat chasselas (Qui dit que les vins en capsule ne peuvent pas vieillir?). Le nez est étonnement jeune, net et complexe, imprégné de notes minérales et fruitées. En bouche, fraîcheur épatante; fort, minéral, longue finale.

Surprise. Alors que l'Yvorne est avec le Dézaley le vin vaudois qui vieillit le mieux, presque aucun producteur ne prend la peine de mettre chaque année suffisamment de bouteilles de côté pour tester le développement de son précieux nectar. Par bonheur, les deux domaines précurseurs Clos du Rocher et Maison Blanche font exception.

1995 n'est pas une année particulièrement bonne, malgré cela, c'est un vin extraordinaire qui ne fait pas son âge.

En revanche, le **Château Maison Blanche 1990** a déjà quelques cheveux blancs: issu d'une grande année, d'une belle acidité, il plaît malgré tout pour son harmonie. Le **Clos du Rocher 1983**: rayonnant et étincelant, jaune d'or dans le verre. Un nez intense, profond, chaleureux, avec des nuances de fruit en conserve, pierre à fusil et épices douces. Équilibré en bouche, une force bien domestiquée et une acidité très fine qui se maintient dans la longue finale. C'est un tout grand vin, élégant, un des

meilleurs de ces soixante dernières années, comme le relève Paul Baumann, et cela malgré des mois de mai et de juin complètement sous la pluie. Le **Château Maison Blanche 1981** va-t-il pouvoir rivaliser? Issu de raisins vendangés relativement tard (le 20 octobre), ce vin semble plus jeune que celui de 1990. Il est simplement l'incarnation du raffinement! D'une structure fine et pourtant dense, soutenue par une magnifique acidité. C'est dans un tout autre registre que joue le **Clos du Rocher 1976**: un nez concentré avec une touche de pétrole, incroyablement minéral avec des notes de fruits confits exotiques et

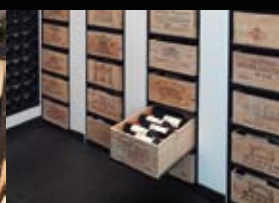


un souffle de miel. Une attaque fraîche, une structure parfaite, de la rondeur, de la vigueur et de l'élégance. Finale splendide-ment longue et minérale.

Bilan l'affrontement ludique Château Maison Blanche contre Clos du Rocher: le Clos du Rocher bat nettement le Château Maison Blanche, même si le niveau général est très élevé. En effet, les deux crus ont développé avec les années une profondeur minérale, une complexité, une sagesse, propres aux très grands vins. Ce qui déjà frappait dans leur jeunesse, s'impose avec encore plus de force à la maturité: le Château Maison Blanche se montre plus fin, plus floral, plus jeune; le Clos du Rocher, quant à lui, convainc par sa puissance, son racé minéral, son corps dense. Paul Baumann («même

si je ne suis pas sans parti pris, naturellement») reconnaît plus de potentiel au Clos du Rocher. La raison en serait le terroir différent, car les vignes du clos ne poussent pas sur le fameux cône d'éboulis, mais sur d'anciennes moraines: «Les racines se heurtent rapidement à la roche mère qu'elles doivent traverser pour parvenir à l'eau.» Cela expliquerait la grande minéralité exprimée par le raisin. En outre, les vignes, beaucoup plus raides et orientées plein sud, se réchaufferaient plus rapidement et, en conséquence, parviendraient à une meilleure concentration. Une chose est sûre: tous les deux, Clos du Rocher et Château Maison Blanche, sont la manifestation d'un travail remarquable effectué dans les vignes et dans la cave; tous les deux font partie

intégrante du paysage viticole suisse, même si l'on devrait peut-être boire le second quelques années avant le premier!



ARCave SA - nec plus ultra autourduvin depuis 1978

SandyLine - CollectionRack- BurgundyRack- BordeauxRack - Multi - Cavino
- Tempelduvin - VarioRack -SoftRack - ARCave - Imperial - HydroTon - Cavo

C'est le moment de profiter de la grande diversité de notre gamme d'éléments de construction de caves pour aménager votre temple du vin. Faites appel à notre expérience : ARCave Suisse Romande est à votre service.

Les voûtes ARCave® sont fabriquées sur mesure.

Le plaisir que vous procure le vin s'accroît encore par la grande satisfaction de le savoir parfaitement entreposé.

ARCave Suisse Romande - CH-1173 Féchy
Tél. 021 807 31 00 Fax 021 807 33 55
romandie@arcave.ch

Renseignements et prix: www.arcave.ch

ARCave

Adresses utiles

Infos générales
www.yvorne.ch

Les principaux producteurs

Les adresses des producteurs que nous n'avons pas rencontrés sont disponibles auprès du président de l'appellation Marc Hüttenmoser (tél. 024 466 37 69) ou dans la brochure sur Yvorne mise gratuitement à disposition par l'administration communale.

Association Viticole d'Yvorne AVY
Les Maisons Neuves 5, 1853 Yvorne
T 024 466 23 44/84 – F 024 466 59 19
www.avy.ch

Cave de la Commune d'Yvorne
Frédéric Blanc, 1853 Yvorne
T 024 466 25 22 – F 024 466 60 61
www.yvorne.ch

Cave Jean-Pierre Perréaz
Les Maisons Neuves, 1853 Yvorne
T 024 466 38 42 – M 079 353 66 70

Charly Blanc & Fils
1852 Versvey
T 024 466 51 45 – F 024 466 51 07
www.charlyblanc.ch

Château Maison Blanche
Jean-Daniel Sudardet, vigneron
1853 Yvorne
T 024 466 32 10 – F 024 466 75 52
www.maison-blanche.ch

Art de vivre & bon goût



Alexandre Belet, secrétaire général
Rte de Corbeyrier, 1853 Yvorne
T 024 466 68 69 – F 024 466 68 71
www.chateau-yvorne.ch
C'est dans l'imposant Château Maison Blanche que, à fin 2007, la Global Lifestyle University a établi ses quartiers et organisé divers séminaires et rencontres. La maison a fait de l'art de vivre et du bon goût sa philosophie. Chaque mois, un

«Lundi du goût» voit ainsi grands chefs et sommeliers livrer leurs secrets aux amateurs passionnés.

Clos de la George
Marc Hüttenmoser, vigneron
1853 Yvorne
T/F 024 466 37 69
Hammel SA, Rolle:
T 021 822 07 07 – F 021 822 07 00
www.hammel.ch

Clos du Rocher
Jean-Daniel Suardet, vigneron
1853 Yvorne
Obrist SA, Vevey: T 021 925 99 25
www.obrist.ch

Domaine de la Pierre Latine
Philippe Gex, Les Rennauds, 1853 Yvorne
T 024 466 51 16 – F 024 466 51 17
pierrelatine.gex@bluewin.ch

Domaine de l'Ovaille
Frédéric und Philippe Deladoey
Les Maisons Neuves, 1853 Yvorne
T 024 466 88 88 – F 024 466 20 84
www.ovaille.ch

Domaine Dillet
Eric Minod, Les Rennauds, 1853 Yvorne
T 024 466 53 89 – F 024 466 53 91
www.yvornedillet.ch

Domaine Les Portes Rouges
Claude Isoz
Boulevard d'Yvorne, 1853 Yvorne
T 024 466 19 53 – F 024 466 71 64
www.portes-rouges.com

Hôtels et restaurants

Auberge de la Couronne
Les Maisons Neuves, 1853 Yvorne
T 024 466 24 58 – F 024 466 24 60
Dimanche fermé.
Restaurant de village dans lequel on mange bien et volontiers. L'unique hôtel d'Yvorne (5 chambres).



Restaurant La Roseraie
Versvey, 1852 Roche
T 024 466 25 89 – F 024 466 56 28
www.roseraie.ch
Fermé dimanche et lundi.
Le jeune chef Christophe Rod (à dr.) – ici avec sa femme Nadine, le cuisinier Sébastien Berthurel et le sommelier Pietro Scoto (à g.) – a travaillé chez Frédy Girardet et Gérard Rabaey. Dans son «jardin de roses», sa cuisine est cotée 16 points au Guide GaultMillau Suisse. Les vignerons le considèrent en outre comme le meilleur ambassadeur de leurs vins. Pour les gourmets, un must!

Restaurant Le Torrent
Place du Torrent, 1853 Yvorne
T 024 466 89 90 – F 024 466 64 32
Fermé lundi soir et mardi.
Avec une terrasse donnant sur la place du village. Bonne cuisine bourgeoise et soignée.

Caveau

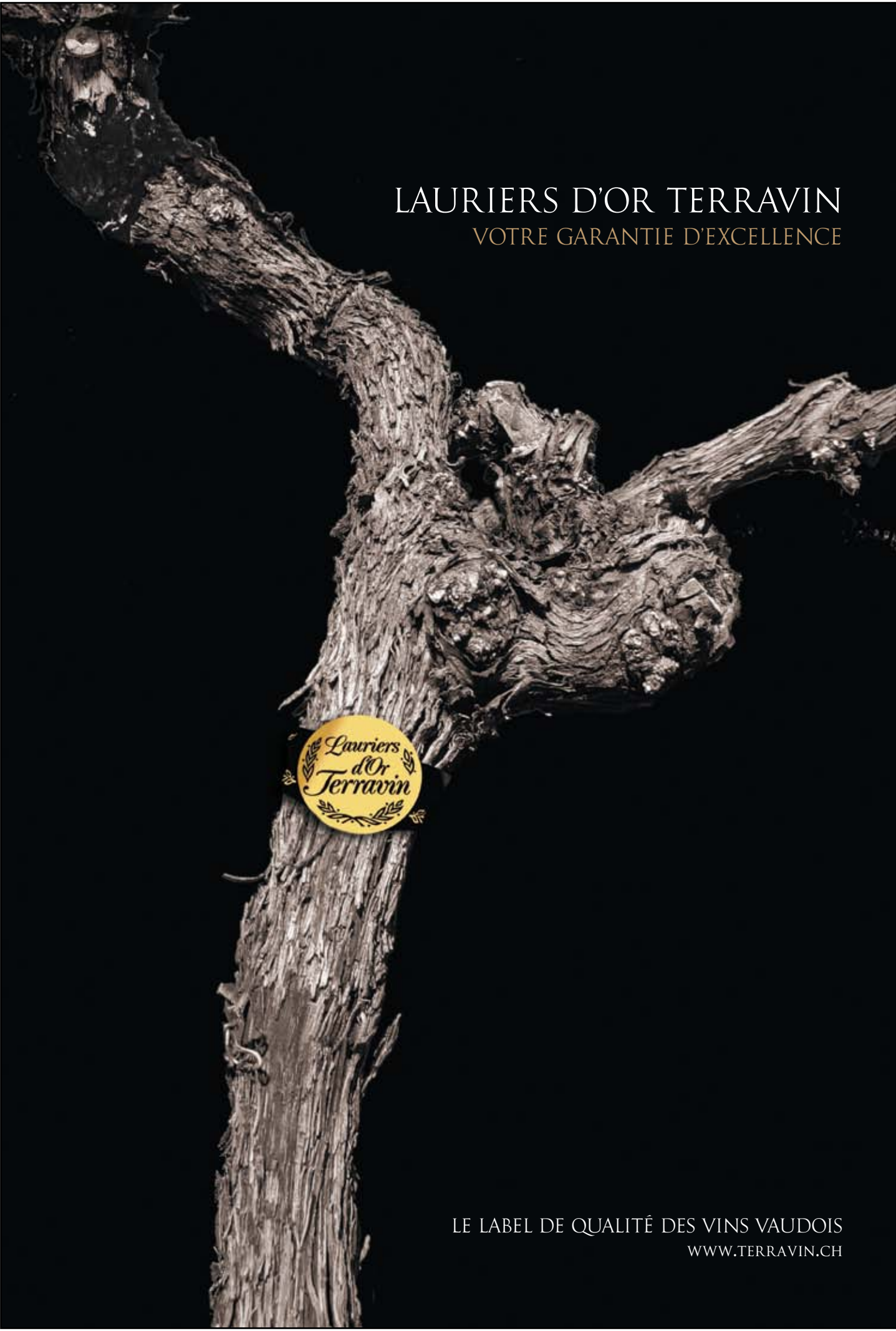


Toute la palette des vins d'Yvorne peut être dégustée dans le caveau de la rue principale. Le jardin est très agréable... On y passe volontiers un moment, le regard plongeant sur la vallée du Rhône.
Horaires d'ouvertures:

- d'avril à octobre:
jeudi – dimanche, de 16 h à 20 h
 - de novembre à mars:
samedi et dimanche, de 16 h à 20 h
- Réervations à partir de 15 personnes
tél. 024 466 59 16

TERROIR D'EXCEPTION
CRU UNIQUE !



A vertical, gnarled tree trunk with rough, textured bark is the central focus. A small, circular yellow label is attached to the trunk. The background is a solid black, creating a high-contrast image.

LAURIERS D'OR TERRAVIN

VOTRE GARANTIE D'EXCELLENCE



LE LABEL DE QUALITÉ DES VINS VAUDOIS

WWW.TERRAVIN.CH