

Gastronomie

Avec **ALIGRO**
BIENVENUE A TOUS LES GOURMANDS

Christian Dugon, Bofflens

La sagesse venue du Nord

L'homme des essais viticoles vaudois fête ses 50 ans aujourd'hui dans les Côtes-de-l'Orbe

Pierre Thomas

Vous ne trouverez pas Bofflens dans le Registre des vignes, parmi les 151 communes viticoles vaudoises, pas plus que Bottolens sur la carte de géo. Pourtant Bofflens est bel et bien un village, juste au-dessus d'Orbe. Et c'est là que Christian Dugon, fils de paysanpostier, élève ses nectars, parmi les plus originaux de ce Pays de Vaud polymorphe. Les amateurs avertis le savent bien... Alors quoi, on reparle du seul membre de l'aréopage d'Arte Vitis, la crème des vignerons vaudois, au nord de la Venoge? Oui, car ses 2009 sont en tous points remarquables. Rien d'étonnant: les beaux millésimes sont magnifiés dans les régions climatiques «limites» pour la culture de la vigne.

Un pionnier des nouveaux «nouveaux cépages»

En près de trente ans à son compte (millésime 2012), ce quinquagénaire tout frais (il fête son demi-siècle aujourd'hui!) est devenu maître horloger de la vinification. Il est une étude des terroirs à lui seul, avec ses vignes plantées aux meilleures expositions sud-est des replis du Gros-de-Vaud et du pied du Jura. Et des cépages aussi, avec une vingtaine cultivés, dont les très prometteurs «nouveaux cépages» de Changins. Non pas les doral, gamaret, garanoir et mara, dont il est un précurseur, mais la dernière génération, le gamaret X merlot (X pour croisé avec) et le gamaret X humagne, qu'il vinifie pour la première fois en millésime 2010, en attendant le gamaret X bronner (IRAC 2091) et le gamaret X nebbiolo, qu'il va planter ce printemps. Des cépages prometteurs, résistants aux maladies de la vigne et riches en molécules antioxydantes. Le tout réparti sur 6 hectares, alors qu'il en eut jusqu'à près de 8 récemment.

S'il est méticuleux à la vigne, Christian Dugon l'est tout autant en cave. «Je ne suis pas pour le microbullage», dit-il d'emblée. Non, pour lui, un vin, ça s'élève

comme un cheval – métaphore qui fera plaisir à son ami, l'œnologue cantonal Denis Jotterand – et ses 70 barriques sont logés dans une ancienne écurie. Prenez les pinots noirs 2009. Le premier, cueilli à belle maturité (100 - 110° (Echslé) s'est fait en cuve rotative, prisée en Valais comme à Neuchâtel, qui le rend facile d'abord, expressif (cerises rouges et noires), dynamique, grâce à une acidité fraîche. Puis la version barrique. Elle a connu la cuve tronconique, comme dans les domaines les plus huppés, puis onze mois de barriques de chêne, de chauffe moyenne, neuves et usagées: un vin «bien élevé», très bourguignon de style, qui s'affinera avec le temps. Enfin, un «pinot savagnin», d'une ancienne variété locale (celle du Servagnin morgien), élevé en tonneaux de 500 litres, à la trame serrée, avec des notes de tabac et de kirsch. Trois pinots, trois vinifications, trois styles: on se régale!

Tout est bon...

Ici, tout est bon, il n'y a rien à jeter. Rapicolant rosé, pétillant de fraîcheur (gamay, pinot et garanoir). Rutilant gamay de Method, long, épicé, tannique, tendu. A moins qu'on préfère le gamay d'Arcenant, autre ancienne variété, du Beaujolais, élevé en barriques de plusieurs vins. Et qui veut percevoir la différence entre le précoce garanoir et le tardif gamaret n'a qu'à goûter les deux signés Dugon: le premier suave, aux arômes de confiture de mûres, le second avec des notes d'herbes sèches, de créosote, de cannelle. Puis les assemblages rouges, qui varient chaque année. Et les blancs: un chardonnay bâti pour aller très loin dans le temps, un gewurztraminer, bombe aromatique en 2009 – sec et richissime –, un pinot gris à la teinte à peine voilée, gras et qui «pinote». Et ce chasselas de Bonvillars, Rouges Terres, rond et puissant, au point que l'éleveur l'a mis dans une barrique (Symphonie 2009), au boisé délicatement maîtrisé. Du grand art, on vous le redit. Et à petit prix.

Notre expert fait le portrait d'un vigneron chaque mois. Retrouvez-le sur www.24heures.ch et sur www.thomasvionio.ch



Avec 80% de rouges, Christian Dugon, 50 ans aujourd'hui, détonne dans le paysage vinicole vaudois. JEAN-PAUL GUINNARD

Les coups de cœur de notre expert

Doral 2009, 16 fr.

Dans l'étude des terroirs vaudois (24 heures du 14 janvier), le doral (croisement de chasselas et de chardonnay) a tout pour lui au vignier. Brillante démonstration: nez de pêche de vigne (rappelant justement le viognier) et de grapefruit rose, puissant, gras, avec un «chouïa» de sucre charmeur (3,5 g – 1500 bouteilles)

**Arpège 2009, 16 fr.**

L'assemblage phare du domaine. Une base de 60% de gamaret, puis cabernet sauvignon, dunkelfelder, et des cépages interspécifiques développés par le Jurassien Valentin Blattner. Elevé en barriques. Nez de fruits confits, de pruneaux, de café; attaque fraîche, jolie complexité, et belle longueur en bouche (- 8000 bouteilles)

**Opus 41, 2009, 18 fr.**

Grâce aux essais officiels de Dugon, le C 41 a été officialisé sous le nom de mara. C'est le petit frère des jumeaux gamaret et garanoir, tous fils du gamay X reichensteiner. Plus de fruits au nez que le gamaret; meilleure tenue en bouche que le garanoir; un caractère qui a sa personnalité, avec de la puissance et de l'élégance. (- 2500 bouteilles)



Fiche technique

Quoi? Un domaine de 6 hectares, réparti entre Corcelles-près-Chavornay (3 ha), Method et Agiez, en Côtes-de-l'Orbe et moins d'un hectare à Bonvillars et Champagne.

Comment? Près de 45 000 bouteilles. Deux «portes ouvertes», la fin du printemps (juin) et au début de l'hiver (novembre). Ouvert le samedi matin de 10 h à 12 h.

Combien? Une vingtaine de vins, blancs (20% de la production), rosés et rouges, purs cépages ou assemblages, en cuve ou en barriques, de 9 fr. (chasselas de Bonvillars) à 20 fr. (assemblages rouges Chorus – dunkelfelder, mara, cabernet d'orsa – et Adagio – interspécifiques, dont le cabernet Jura).

Où? Christian Dugon, La Grande Ouche, 1353 Bofflens, tél. 024 441 35 01 www.arte-vitis.ch

Le coup de fourchette

Le Moulinet, un bistrot à la recherche d'une cuisine goûteuse

Le Moulinet, à Estavayer-le-Lac (FR), ne figurait sur aucun guide à ce jour. Ce petit bistrot sympathique, à la sortie de la vieille ville en direction d'Yverdon-les-Bains, se situe à l'écart du lac, sa terrasse donne sur une rue passante et on n'y croquera peu de groupes de vacanciers à la belle saison. Le Moulinet se mue en salon de thé ou en rendez-vous d'apéro au fil de la journée. A midi on peut y manger des mets de brasserie.

Depuis quelques mois, l'établissement a refait sa décoration et propose une cuisine plus élaborée le soir. Lors de notre visite, nous nous sommes laissés tenter par une cassolette de gambas provençales gratinées (14 fr.), en entrée, avec une crème brûlée aux

bolets et son magret de canard fumé sur confiture de figues (15 fr.). Bonne surprise: les saveurs sont maîtrisées, aucune ne prédomine. La présentation des assiettes est très recherchée.

En plat principal, légère déception avec des noix de saint-jacques (36 fr.) un peu trop cuites à notre goût, mais la cuisson au paprika et le lit de poireaux accompagné d'un risotto se révèlent judicieux. Les côtes d'agneau à la diable (38 fr.) et le canard laqué (34 fr.) sont parfaits, avec un mélange d'épices mariant cuisines européenne et asiatique sans fausse note. Les légumes se révèlent croquants et sculptés avec adresse. Les desserts, limités à quelques propositions goûteuses à 10 fr.



(crème brûlée mangue, gratin de fruits rouges ou déclinaison sucrée de glaces), confirment une bonne impression générale. Cette carte bien assumée, qui varie au gré des mois, est l'œuvre d'une jeune professionnelle, Jenny Scheidegger (24 ans). Fille du ténancier, elle s'est mise au piano depuis l'an dernier.

Nous regrettons l'absence d'une vraie carte de vins pour accompagner cette prétention culinaire. De plus, la télévision, la musique et le niveau de bruit général du bistrot sont susceptibles de déranger certains convives. Dans un cadre plus propice à sa mise en valeur, cette cuisine du soir pourrait prétendre à se voir gratifiée de trois fourchettes.

L'adresse

Le Moulinet
Place du Midi 1,
1470 Estavayer-le-Lac
Tél. 026 663 26 66
Fermé le dimanche



Carte de brasserie à midi, cuisine créative le soir.



De 60 à 90 francs par personne avec les boissons.



Choix de vins limité

Toutes nos adresses sur iPhone: www.24heures.ch/cdf