

## Gastronomie

Avec **ALIGRO**  
BIENVENUE A TOUS LES GOURMANDS**Martial Neyroud, Blonay**

## La relève vendange tard

**Voilà un jeune vigneron qui, déjà, a de la bouteille. Ses rouges, puissants, sont parmi les plus intéressants de Lavaux**

Pierre Thomas

Martial Neyroud, 31 ans, s'est installé à Blonay. Les deux pans du chalet des Châbles se voient de l'autoroute, derrière une paroi antibruit, et apparaissent sur les étiquettes stylisées des vins du domaine. Fils d'un vigneron de Corsier, Maurice, propriétaire d'un peu moins de deux hectares, il travaillait précédemment trois hectares de vignes. Il vient de reprendre 1,8 hectare à Chardonne, d'un cousin. Une vigne que son grand-père avait cultivée jadis. Et il élabora et élève ses vins dans la cave naguère tenue par son parrain, André Sager.

Ainsi va l'entrelacs des familles à Chardonne, où un Neyroud en cache un autre.

**Savoir jouer du sécateur**

Le Domaine des Châbles, Martial l'a repris très jeune, à 24 ans. D'emblée, il y a posé sa patte en plantant du doral, du merlot et du malbec. Le raisin noir de Cahors et d'Argentine est rare en Suisse, mais le jeune vigneron le connaissait de La Grillette, à Cressier (NE), de l'Argovien Andreas Meier et du Genevois Roger Burgdorfer. Sur le coteau exposé de Blonay, il mûrit bien. Comme le merlot, dont on sait depuis peu qu'il s'adapte au terroir vaudois et supporte les aléas du climat. «Ces cépages sont très productifs. Il faut les calmer. On n'a pas le soleil pour faire mûrir tout ça», avertit le vigneron. Chaque été, il joue du sécateur, et plutôt deux fois qu'une, pour être sûr que seules les meilleures grappes iront jusqu'à maturité. Et puis, il vendange tard.

En 2009, année faite pour les rouges, la démonstration est élogieuse. Le jeune vigneron n'est pas peu fier d'avoir décroché, l'an dernier, avec son pinot noir des Châbles 2009, doublement l'or au Grand Prix du vin suisse et au

Mondial du pinot. Un pinot dans l'air du temps: riche, il affiche 14,5% d'alcool. Si les arômes rappellent la compote de fraise, aucune lourdeur en bouche. La version barriquée gagne encore en sucrosité, mais le boisé n'est pas encore fondu.

Les assemblages illustrent le travail en cave. Pour extraire des arômes, Martial Neyroud pratique des macérations pré- et post-fermentaires. Puissants, ses vins ne sont point trop extraits et les tanins tirent parti de l'égrappage, en lieu et place du foulage.

**Monocépages en vogue**

En blanc, l'assemblage 1807 - le numéro postal de Blonay -, fait de pinot gris et de doral, n'a pas pu «manger» tous ses sucres de la (trop) riche année 2009, malgré l'absence de seconde fermentation... Ce vin flatteur est épuisé. Souple, bien mûr, avec des arômes discrets d'agrumes, le chasselas, né dans des terres lourdes de marnes rouges, tient la route.

Sur le 1,8 ha qu'il travaille dès cette année à Chardonne, le jeune vigneron va reprendre du chasselas, du pinot noir et du gamay de vieilles vignes. Il se réjouit d'élaborer un gamay pur: «Il y a un regain d'intérêt de la clientèle pour les monocépages.» Son merlot, sans la moindre trace de végétal, montre la voie à suivre. Le vigneron, qui va s'essayer sur une parcelle à la biodynamie dès ce printemps, a replanté ce cépage, en quatre clones bordelais et tessi-nois.

Martial Neyroud va de l'avant avec détermination: il a commencé sa carrière par un apprentissage de terrain, avec des stages chez Blaise Duboux, à Epesses, à la station viticole de Changins et chez Jean-Daniel Favre, valeur sûre de Chamoson (VS). Puis vitico-éno, à Changins, et une maîtrise de caviste à bout touchant. «Il me manque le travail de diplôme. Peut-être que je vais présenter un dossier sur comment monter un domaine.» Ce jeune homme a de la suite dans les idées et ira loin, c'est sûr.

Notre expert dresse le portrait d'un vigneron chaque mois. Retrouvez-le sur [www.24heures.ch](http://www.24heures.ch) et sur [www.thomasvino.ch](http://www.thomasvino.ch)



Martial Neyroud porte un soin tout particulier à ses vins élevés en barrique. CHANTAL DERVEY

## Les 3 coups de cœur de notre expert

**Bise Noire 2009, 20 fr.**

Cet assemblage rouge a passé l'épreuve de la charte «bouteille de Chardonne». Maurice Neyroud fut un des premiers à planter du gamaret et du garanoir, en 1994, qu'il cultive toujours. Son fils élabora le vin et l'éleva en barrique. Beau nez ouvert d'épices; attaque souple, poivrée; du gras et de l'équilibre. Un vin tout en souplesse. (1200 bouteilles).

**1807 rouge 2009, 24 fr.**

Cet assemblage de 40% de malbec, 30% de gamaret, 30% de garanoir, s'est distingué au Grand Jury de 24 heures avec le millésime 2007. Le 2009 confirme: robe noire; nez mentholé; attaque puissante, fruits rouges et noirs; riche, gras; tanins jeunes et fermes. Un beau vin, avec de l'allonge et du potentiel de vieillissement (2400 bouteilles).

**Merlot des Châbles 2009, 26 fr.**

Nez de graphite, de terre fraîche; attaque chaude et enveloppante sur une matière riche, mûre, avec des nuances florales; souple; tanins enrobés; on retrouve la mine de crayon en fin de bouche et d'agrumes notes boisées (1200 bouteilles).



## Fiche technique

**Quoi?** 3 hectares, entièrement loués, répartis entre Blonay et La Tour-de-Peilz (1,8 ha de plus Chardonne dès 2011).  
**Comment?** 25 000 bouteilles, vendues sur place (caveau); présent dans les restaurants. Le 10 mars, dès 18 h., le vigneron sera au Bar vins Arberer bibendi, Montreux. Le 7 avril, il participera une soirée vigneronne l'Auberge de l'Onde, Saint-Saphorin.  
**Combien?** Neuf vins, du chasselas (12 fr.) au passerill en barrique (puis, 28 fr. les 37,5 cl). Commercialise les trois vins de son père (Les Bochettes).  
**Où?** Domaine des Châbles, ch. des Châbles 40, 1807 Blonay, tél. 021 921 26 56, 079 273 76 67 [www.domainesneyroud.ch](http://www.domainesneyroud.ch)

## Le coup de fourchette

## A Pully, chez Caroline, la Chine se déguste fort bien à La Gourmandine

Un restaurant chinois est niché parmi des petits immeubles, là où on ne le chercherait pas: sur les hauteurs de Pully-La Rosiaz. Un nom de restaurant qui fait fi de tout temple, tout dragon, tout lotus: La Gourmandine cache bien son jeu. Depuis dix-sept ans, on y propose une cuisine cantonnaise raffinée à des prix stables et raisonnables.

En salle, la patronne, Yin Ling Ho, Vaudoise originaire de Hong-kong, officie, efficace et attentionnée. Caroline - c'est son prénom européen - aime partager sa joie de vivre et elle se montre aux petits soins pour les gourmands. Aux fourneaux, son compagnon, Kai Kong Chee, Chinois de Singapour, est un as de la cuisson rapide. A La Gourmandine, les légumes, sautés

au wok, sont frais et croquants. Délaissant les nems et raviolis maison, nous avons choisi les coquilles Saint-Jacques (16 fr.). Coupées en lamelles, elles ont été cuites à la vapeur. Le chef, au dernier moment, les a nappées d'une sauce à base de haricots noirs et d'huile de sésame. C'était parfait. Les amateurs de travers de porc (25 fr.) ne seront pas déçus par ces morceaux de viandes frites dans la féculé de pomme de terre. Croquants et un peu gras comme il se doit - à déguster avec les doigts.

Avec les plats principaux, Kai Kong Chee fait feu de tous bois, le boeuf croustillant (32 fr.) est une habile composition aigre-douce. L'équilibre entre le vinaigre de la sauce et le sirop de framboise valai-



PATRICK MARTIN

san est parfait; la touche de sauce de prune rehausse le croquant des morceaux de viandes - du rumsteck. Champignons parfumés, petits morceaux de piment, légumes sautés minute, le canard séchouanais (28 fr.) est sans surprise, mais ne déçoit pas les amateurs.

Délaissant les desserts, on se contente d'un peu de gingembre confit avec le café. La bière chinoise (6 fr.) a fait l'affaire, comme souvent dans les asiatiques. Sinon, entre 18 et 24 fr., on trouve aussi des désirées de vins légers.

**Rectification** Le gamaret la carte du 14, Gland (24 heures du 18 février), est celui de François et Christian Dutruy, Domaine de la Passion, Luins, et non celui des Frères Dutruy, Founex.

## L'adresse

**La Gourmandine**  
Chemin de Fontanettaz 11  
1009 Pully  
021 729 60 86  
Fermé lundi.



Belle cuisine chinoise minute



De 60 à 80 fr. par personne



Minicarte de désirées

Toutes nos adresses sur iPhone: [www.24heures.ch/cdf](http://www.24heures.ch/cdf)