

Centenaire en pleine (r)évolution

Demain, le Château de Mont fête les cent ans de son rachat par la famille genevoise Naef.

Pierre Thomas Textes
Gérald Bosshard Photos

Ça n'est pas parce qu'on est centenaire qu'on peut se reposer sur ses lauriers! Le Château de Mont regarde vers l'avenir. Il fait partie des rares propriétés susceptibles d'accéder, dès l'an prochain, donc avec le millésime 2011, au sommet de la pyramide des appellations vaudoises. Ces premiers... 1er Grands Crus ne seront pas nombreux: sur une vingtaine de dossiers, seule une dizaine a été retenue. Le domaine montois est en lice pour une parcelle de 3000 m² de chasselas. Il avait présenté des rouges, aussi. Mais il faut une antériorité de cinq millésimes sur dix ans. Et le domaine ne pouvait en présenter «que» cinq sur... cinq ans. Et pour cause!

Des Genevois de La Côte

Ici, pas grand-chose n'a bougé jusqu'au décès de François Naef, en 2005, un patriarcat très attaché à la défunte Société vinicole de Perroy. L'anecdote raconte que son père, Ernst, fondateur de la régie d'immeubles genevoise homonyme en 1911, était allé choisir quelques meubles. L'antiquaire lui aurait dit: «J'ai même le château qui va avec...» Voilà donc ces Zurichois, au bout du lac depuis trois siècles alors, propriétaires d'une bâtisse tarabiscotée, construite à la fin du XVI^e siècle et agrandie plusieurs fois. Barons de Mont, ducs de Savoie, Bernois (les de Steiger), puis Genevois: ses résidents forment un condensé de l'Histoire de La Côte vaudoise, terre de passage. Frédéric Naef, 52 ans, actif dans la finance à Lausanne et administrateur de la régie à Genève, vient de s'y inscrire en citoyen-contribuable. Une première! Avec ses deux sœurs, Marie et Odile et son compagnon Patrick Lance, ils s'occupent de la propriété. «On a ouvert le château, car il faut accompagner les gens de plus en plus curieux et intéressés par les vins. Ils viennent pour une bouteille de chasselas, mais repartent avec du rosé et du rouge», explique Patrick Lance, 63 ans, très impliqué dans l'accueil, sous bonne garde du chien *Capsule*.

Si les rôles familiaux paraissent compliqués, ça n'est guère plus simple pour les relations viticoles. Elles sont à trois niveaux. Les vignes sont travaillées par deux vignerons-tâcherons, Cédric Albiez, 45 ans, et Eric Meylan, 30 ans, des cousins. Cédric Albiez s'occupe principalement du chasselas. Mais, pour les travaux de cave, il s'en remet à la maison Schenk, son œnologue Thierry Ciampi, et un «tonnelier» à façon, la maison Dutoit. Eric Meylan vient de prendre le relais de son père, Pierre-André, et travaille la parcelle du haut du village.

Si la vendange de l'assemblage rouge va aussi au négociant rolois, les autres vins sont signés Albiez-Meylan. Des locaux modernes permettent de vinifier à la Ferme, et les vins sont élevés (comme les Grandes Réserves en barriques) dans les murs du château. Les familles des deux cousins travaillent, en plus et par ailleurs, autant de surface et mettent sous verre leurs vins communs («Réserve du Colombier»). Chacun de son côté, Cédric Albiez, avec Gam'note, et P.-A. et Eric Meylan, avec La Grande Vigne, proposent leurs vins. Goûtez leurs marselan, malbec ou galotta, en monocépage, trois curiosités parmi les plus originales du vignoble vaudois!

D'argent et d'or

La diversification, au cœur de La Côte, n'est pas un vain mot: le domaine historique – on y cultive la vigne depuis le XVI^e siècle – s'émancipe un tantinet de la tutelle d'un négociant en pratiquant la vente au château et les vignerons-tâcherons mettent en valeur leur travail de A à Z. Avec, parfois, une solide dose d'ironie. Quand il s'agit de choisir, juste après vinification, en février ou mars, la Réserve du Château, on se met autour d'une table et on déguste. On ne choisit pas le moins bon, n'est-ce pas? En 2010, le chasselas Réserve du Domaine a été tiré de deux vases de bois. Le reste a été livré à Schenk (puis à la Coop). Résultat des courses: quelques mois plus tard, le premier a obtenu une médaille d'argent à la Sélection vaudoise. Et le second, une médaille d'or et un coup de cœur au *Guide Hachette des vins* 2012.

Notre expert dresse le portrait d'un domaine une fois par mois. Retrouvez-le sur www.24heures.ch et sur www.thomasvino.ch.



Les châtelains Patrick Lance et Frédéric Naef, et le duo de vignerons, Eric Meylan et Cédric Albiez dans la cave des Grandes Réserves (de gauche à droite,).

Les 3 coups de cœur de notre expert

Chasselas Réserve du Domaine 2010, 11 fr.

Nez bien ouvert, floral, avec des notes caractéristiques de tilleul; attaque sur un léger perlant (gaz carbonique), nuance lactique; de la fraîcheur et de la souplesse, avec un soutien acide suffisant; notes minérales en finale. Un bel exemple de chasselas de La Côte. (10 000 bout.)



Pinot Noir 2009 Grande Réserve, 17 fr.

Joli nez de fruits rouges; attaque fruitée, on retrouve la framboise et la cerise; de la fraîcheur, de l'équilibre, sur une structure moyenne; finale sapide, sur des tanins serrés et une acidité nerveuse. Médaille d'argent au dernier Mondial du Pinot Noir Sierre. (1500 bout.)



Gamay 2009, Grande Réserve, 17 fr.

Robe soutenue; nez fruité, bien marqué, avec des notes précises; attaque fraîche; jolie rondeur en fin de bouche; le bois est subtil et n'entame pas les arômes de fruits rouges, soutenus par une agréable vivacité. (1500 bout.)



Fiche technique

Quoi? 11 ha en deux grandes parcelles: l'une autour du Château 480 m d'altitude, d'altitude au chasselas (4,5 ha), l'autre sur les hauts du village, 550 m près de la Ferme du Château, avec les rouges (3 sur les 6,5 ha).

Comment? 18 000 bouteilles coulées sur place. Le reste part chez Schenk, pour le compte de Coop (tiquette exclusive «Château de Mont-sur-Rolle» en toutes lettres).

Combien? Six vins: trois Réserve du domaine et trois Grandes Réserves. Les unes et les autres de CHF 11 fr. - 21 fr.

Où? Visite des caves du Château et dégustation sur rdv au 079 308 33 45; www.chateaudumont.ch. Demain, samedi 24 septembre de 15 h., possibilité de remplir soi-même, sur place, un «pot vaudois» de la cuvée du centenaire (millésime 2010).

Le coup de fourchette

La bohème sort tard le soir et mange le tartare à la Bossette

Pour mettre fin à l'austère blues du dimanche soir dans Lausanne le calviniste, il est une adresse de choix. La recette vaut aussi pour les soirs de la semaine. A la Bossette, protégée par l'immense séquoia de la place du Nord, vous serez accueillis en toute gentillesse. L'endroit se veut bohème, en tout cas les habitués jouent ce jeu-là. Dans la cuisine, Michaël et Matthieu forment la nouvelle brigade et proposent les incontournables d'une carte sans chichis. Le service est efficace et chaleureux, même s'il faut savoir patienter lorsque la Bossette a fait le plein. En entrée, la terrine de poisson aux petits légumes provient de chez Mulhaupt. Goûteuse, elle est un peu trop salée (13 fr.).

Agréable surprise: à côté d'une salade toute de filaments de betteraves et de pousses, un petit fromage de chèvre frais d'alpage mariné aux herbes (12 fr.). Mais les habitués viennent chercher plus robotatisés.

Les tagliatelles au pesto rouge (19 fr. 50) les rassieront. Une touche d'anchois, des tomates séchées, des pignons, le tout moulu maison en machine. Le «tartare du tsar» (150 grammes pour 26 fr.) est un autre incontournable. La viande, du «coin de bœuf», proche du rumsteck, provient de chez Favez, à Pully, puis elle est préparée au couteau. La nôtre l'était un peu trop. Le plat est servi avec des pommes de terre grenaille coupées en quatre. En



cuisine, elles sont blanchies puis cuites à 180° C et portent ainsi sur la carte l'appellation de «frites à l'ancienne».

Fondant au chocolat (9 fr.), chèvre frais d'alpage et miel des montagnes (9 fr. 50) ou glaces artisanales (une boule, 4 fr.) provenant de chez Pedrazzi, de rue de la Borde, à Lausanne, la carte des desserts est séduisante.

Ici, on mange comme on boit: à la bonne franquette. Parmi les vins rouges au verre: le Satyre (gamay de La Côte de Noémie Graff à Begnins, 4 fr. 20). Gouleyant et fruité, un rien frais, ce vin tient la soirée de l'apéritif au dessert. Notons sur la carte la présence d'un humagne rouge 2009 de la Cave de l'Ardévas, à Chamoson (51 fr.).

L'adresse

A la Bossette, pl. du Nord 4, 1005 Lausanne. 021 320 15 85. Fermé samedi midi et dimanche midi

Carte brasserie bien faite

Moins de 70 fr. par personne

Petit choix bien réfléchi et convivial

Notre nouveau guide est sorti dans toutes les bonnes librairies