

Hervé et Griet Laviale-van Malderen

Avec **ALIGRO**  
BIENVENUE A TOUS LES GOURMANDS

## Bordeaux pilotés de la Riviera

**Ils ne buvaient pas une goutte de vin, il y a dix ans, et ont misé sur trois châteaux bordelais. Parcours étonnant d'un couple installé à Montreux**

Pierre Thomas Textes,  
de retour de Saint-Emilion  
M.-A. Marmillod Photos

C'est grâce à son beau-père, industriel et bourgmestre du Plat Pays flamand, qu'Hervé Laviale, journaliste de cinéma à RTL, du temps glorieux de Philippe Labro, a pu choisir un vignoble. L'aventure l'a mené par monts et par vaux, jusqu'à Bordeaux, en 1999. Rien de surprenant à cela: depuis des siècles, les Flamands convoient des tonneaux du port de Libourne à celui d'Anvers et sont parmi les meilleurs consommateurs (et connaisseurs) des crus de bordeaux.

Aujourd'hui, Hervé Laviale, 48 ans, s'est converti corps et âme au vin, et son épouse, Griet, 41 ans, décroche avec une passion exubérante leurs châteaux bordelais. Au moment où tout vigneron qui se respecte n'a que le mot «œnotourisme» à la bouche, le couple a mis en pratique cette manière d'amener les amateurs au cœur du terroir.

#### Parcours souterrain

C'est si vrai à Saint-Emilion qu'un parcours souterrain dans les carrières de calcaire vient d'être aménagé, avec une évocation des personnages historiques de ce haut lieu classé au Patrimoine de l'Unesco. Juste à côté du Relais Franc-Mayne, une belle demeure où une dizaine de chambres et un restaurant accueillent les hôtes. On fait trempette dans une piscine à ras des ceps, sous les arbres centenaires. A deux pas, un ancien relais de poste offre le luxe de deux suites, aménagées ce printemps...

Même confort au château de Lussac, bâti en style «moyennâgeux» en 1876, et dans une annexe, où l'accueil est chaleureux. Tout a commencé ici: «C'était le château de la Belle au bois dormant. Il a fallu tout refaire, aménager un cuvier, des chais. On a mis beaucoup d'énergie et de

moyens, et nous commençons à récolter un début de reconnaissance... après dix ans.»

Dans la foulée, les Laviale-van Malderen s'installent en Suisse et, coup sur coup, achètent deux propriétés dans des terroirs plus cotés, à Saint-Emilion et à Pomerol, toujours sur la rive droite. Une rive moins convoitée que la gauche et son Médoc... «Le vignoble n'a de mérite que par le cœur qu'y met le vigneron. Faire du bon vin, ça ne coule pas de source. C'est un travail éminemment collectif.» Voilà donc l'ex-journaliste parisien bombardé chef d'entreprise, avec quarante employés à piloter, de la cave à l'hôtellerie. Sur le terrain, il est épaulé par un ingénieur agronome, Pierre-Luc Alla: «La conduite du vignoble, c'est le cœur du sujet. La main de l'homme doit caresser les choses.» Aux chais, il fait confiance d'abord à Michel Rolland, le fameux «œnologue volant», à qui succède, dès le millésime 2009, un de ses collaborateurs, Jean-Philippe Fort.

#### Confiance aux jeunes

Dans les caves des trois domaines, un duo de jeunes, Solène Vouillon, 25 ans, diplômée de la faculté de Talence, et Aurélien Baylan, 29 ans, fils de vigneron de Saint-Emilion et titulaire d'un brevet de technicien en viti-œno, veillent sur toutes les opérations. Tri des raisins à la pointe de la technologie, macération à froid, fermentation thermorégulée, transvasage par gravité et élevage en barriques de plusieurs provenances: le catéchisme de l'œnologie moderne est su et appliqué, «mais sans protocole», glisse Aurélien. Ainsi, chaque millésime offre son lot de particularités.

Les trois châteaux se placent en «valeurs alternatives», constate Hervé Laviale. «Nous faisons des vins qui peuvent se boire»: cette élégance, on la retrouve dans le verre, sur les dix derniers millésimes. Pour le propriétaire, c'est une forme de retour aux sources: «Dans les années 70, on trouvait des bordeaux de bon rapport qualité-prix pour le plaisir de la table.» Et pas seulement des premiers grands crus imbuables parce qu'impayables, sauf à New York ou à Hongkong.

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



Griet et Hervé Laviale-van Malderen se sont convertis corps et âme au vin et à l'œnotourisme dans leurs domaines bordelais.

#### Les 3 coups de cœur de notre expert

##### Château de Lussac 2003, 19 fr. 50 (prix indicatif)

En 2003, année chaude, ce vin a réussi à garder une fraîcheur et une souplesse remarquables. Le 2006 marque un changement de style, avec un nez de rti, de café et de chocolat, et des tanins serrés, avec une pointe de dureté finale qui doit se fondre (77% merlot, 23% cabernet franc). Not 14,5/20 en primeurs 2010 par Bernard Burtschy (*Le Figaro*).



##### Vieux-Maillet 2007, 50 fr. (prix indicatif)

Nez de fumée froide, de suie, la fois très merlot (90%, 10% de cabernet franc et 10% de cabernet sauvignon d'été 2010) et très Pomerol; rond et frais, bel équilibre en bouche et finale sur le graphite; une réussite pour ce millésime dit «classique» Bordeaux. Not 15/20 en primeurs 2010, par Bernard Burtschy (*Le Figaro*).



##### Franc-Mayne 2009, 45 fr. (prix indicatif)

D'instinct la barrique, au château. Le vin, en cours d'élevage, se révèle flatteur, avec des notes de fruits rouges, de fraises crues, de la vanille et des traces empyreumatiques. Les tanins sont bien intégrés et soyeux (90% de merlot, 10% de cabernet franc). Le 2010 a plus de concentration. Not 15,5/20 en primeurs par Bernard Burtschy (*Le Figaro*) et 90-92 par Parker.



#### Fiche technique

**Quoi?** Trois châteaux «rive droite»: 33 hectares (d'argiles lourdes) Lussac-Saint-Emilion, 10 ha (de sables et graviers) Vieux-Maillet, Pomerol et 7 ha (de calcaire affleurant) Franc-Mayne, sur le rebord du plateau de Saint-Emilion.

**Comment?** Vins vendus pour une part en primeurs (Franc-Mayne et Vieux-Maillet), la fois par le négociant bordelais et en direct, et disponibles en plusieurs millésimes chez les négociants en Suisse romande: M. Venpick, Gazzar, Vogel.

**Combien?** Une dizaine de vins: les tickets attachés à chaque château, un second vin (Le Libertin de Lussac) et un vin de terroir parcellaire (Saint-Jean de Lavaud), en attendant un premier blanc (de sauvignon) Lussac, dès cette année.

**Où?** Contacts et infos via le site [www.vinsetwines.ch](http://www.vinsetwines.ch).

## Le coup de fourchette

### Sur la Terrasse de la Pichette, les pieds dans l'eau ou presque

Choisir de passer une soirée à la Terrasse de la Pichette, c'est s'offrir un moment de détente estival, les pieds dans l'eau ou presque, à deux pas de Vevey. Et même quand le ciel fait grise mine, la Terrasse, qui jouxte le port et le camping de la Pichette, reste chaleureuse, le chant de la pluie sur l'avant-toit se mêlant aux refrains jazzy de la stéréo.

Aux commandes depuis trois ans, le patron, Jean-Luc Thévenaz, a été rejoint il y a peu par Céline Muller. Dynamique en diable, la jeune femme s'est mise en tête de transformer les lieux. Sous la véranda trône désormais un poêle suédois. Tout aussi original, le pourtour de la véranda est constitué d'anciennes fenêtres d'un



CHANTAL DERVEY

cinq-étoiles de la région. Ici, pourtant, on ne donne pas du «Madame» ou du «Monsieur» obséquieux: Céline, haute en couleur, arrose sa clientèle d'habités de «Loulou», «Junior» ou «Ma puce».

Le cadre planté, il est temps de remplir les assiettes. Des plats simples à des prix tout à fait raisonnables sont proposés sur une ardoise qui fait office de carte. On y trouve des salades, un hamburger maison (9 fr.) et quelques pièces de viande - entrecôte parisienne à l'ail des ours, entrecôte de cheval sauce marchand de vin, des filets de perche ou de la fondue pour les jours frisquets.

Le filet d'agneau au chutney de tomates vertes (36 fr.) s'avère excellent. La cuisson est parfaite et

le chutney, véritablement délicieux, se marie à merveille à la viande comme au riz. Seul regret: l'absence de légumes. Une absence qu'on comblera avec une salade verte, aussi bonne qu'à la maison. La tomme vaudoise poêlée (18 fr.), servie sur un généreux lit de verdure, d'oignons et de tomates, est du même acabit.

Une petite carte de vins mêle crus vaudois (surtout) et plus exotiques. Le chardonnay (4 fr. 20 le dl) est fruité comme il faut et le corsé Malbec d'Argentine accompagne les plats à merveille. Quant au vin de la maison, un Bonvillars 2009, le patron a pris l'habitude de poser la bouteille sur la table. Le client paie en partant le nombre de décilitres consommés.

#### L'adresse

**La Terrasse de la Pichette**  
chemin de la Paix 37,  
1802 Corseaux. 021 921 07 20.  
Ouvert tous les jours  
jusqu'au 30 septembre.



Carte simple,  
classique et de  
bon goût



Moins de 60 francs  
par personne



Crus locaux  
surtout

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