

Gastronomie

Avec **ALIGRO**
BIENVENUE A TOUS LES GOURMANDS

Gérald Vallélian, Domaine des Faverges, Saint-Saphorin

Vive la diversité... vaudoise!

Gruérien, Gérald Vallélian signe les vins du plus grand domaine de Lavaux, propriété de l'Etat de Fribourg

Pierre Thomas Textes
Gérald Bosshard Photos

C'est un des plus anciens domaines de Lavaux. Un parchemin daté du 25 février 1138 l'atteste. Ces vignes n'ont connu que deux propriétaires: pendant sept siècles, l'abbaye cistercienne d'Hauterive, puis l'Etat de Fribourg, dès le début du XIXe siècle. Aux Faverges se sont ajoutées les vignes d'Ogoz, de l'abbaye prémontrée de Marsens-Humilimont, en Gruyère, supprimée au XVIe siècle. Ses biens passèrent au Collège Saint-Michel, qui les céda en 1962, formant ce grand domaine de 15,5 hectares. Il s'étage entre l'autoroute et le village de Saint-Saphorin, et est traversé de part en part par la ligne du «train des vignes».

Vieux pressoirs

Ces dernières années, le domaine a connu la construction d'une annexe à la cave. La belle salle «des pressoirs», «désarmée» en 1964, a été réutilisée dès 2006, pour élaborer la Cuvée du Patrimoine. Ce rouge d'assemblage est une des fiertés de Gérald Vallélian, 45 ans. Avant son arrivée en 2004, deux vignerons sous contrat cultivaient le domaine. L'un, Yvan Regamey, est resté. Et le nouveau venu a repris l'autre moitié des vignes, ainsi que la vinification, alors sous-traitée à un «tonnelier». «La taille du domaine, d'un seul tenant, justifie pleinement l'élaboration de A à Z des vins», explique Gérald Vallélian, formé sur le tas et à Changins. Fils de paysan, il a bourlingué de La Côte au Chablais, en passant par Lavaux et en est à sa trentième saison viticole. «Je suis arrivé un peu par hasard à la vigne, mais j'y suis resté par passion», dit-il. Une passion communicative: un de ses fils a décroché son CFC de vigneron.

Réaménagé en larges terrasses mécanisables, replanté en cépa-

ges rouges dès 1970, le vignoble des Faverges a évolué. En cave, cela se traduit par plusieurs vins qui sortent de la tradition, bien ancrée à Fribourg, du Faverges blanc ou rouge. On y a planté du pinot meunier et du chenin blanc pour requinquer un mousseux en méthode traditionnelle, qui devrait être brut dès ce millésime 2010.

En rouge, «on a 3 kilomètres de syrah», rigole Gérald Vallélian, soit la longueur des murs contre lesquels le cépage rhodanien mûrit. Comme Monachon, Bovard et Chollet, trio d'Arte Vitis à Lavaux, les Faverges ont aussi près d'un hectare de merlot. En 2009, grand millésime rouge, le vigneron-caviste en a bichonné quelques barriques: «J'ai fendu et séché moi-même le chêne, acheté à Suchy, et façonnée à Saint-Légier.»

Chaque cépage est vinifié séparément, mais est réparti entre le Faverges rouge, à majorité pinot gamay, et la Cuvée du Patrimoine. Le 2007 de ce rouge concentré a obtenu la seule médaille d'or vaudoise du concours AWC, à Vienne en 2010. Le 2008, plus fruité, sera servi, en première classe, sur la compagnie aérienne Swiss. Et le 2009 s'approche de la formule idéale, avec 30% de merlot, 25% de gamaret, 25% de pinot noir, 10% de syrah et 10% de gamay.

Des vins bien élevés

L'assemblage n'est décidé qu'après dégustation, à la fin d'un an en fûts. Et c'est aussi dans un gros fût de 6200 litres, le «Vase No 1», plus large que haut, que le chasselas éponyme séjourne un an. Avec bâtonnages réguliers sur lies, mais sans fermentation malolactique, pour équilibrer gras et acidité. Gérald Vallélian, qui s'essaie au bio sur certaines parcelles, fait en sorte que l'originalité du domaine ne soit pas d'être fribourgeois. «On n'est pas obligés de tous faire les mêmes vins», dit-il. Même les Chinois pourront y goûter en juin, où Fribourg est l'invité officiel de la Foire de Ningbo, port sur la baie de Hangzhou, au sud de Shanghai.

Chaque mois, notre expert dresse le portrait d'un vigneron. Retrouvez-le sur www.24heures.ch et sur www.thomasvino.ch.



Gérald Vallélian, devant le gros fût «Vase No 1», qui donne son nom au chasselas haut de gamme du domaine des Faverges.

Les 3 coups de cœur de notre expert

Domaine des Faverges, Saint-Saphorin Grand Cru, 2009, 13 fr. 90

Le cheval de bataille du domaine. Un chasselas traditionnel, levé par tournus dans des vases de bois; léger caramel au nez; ouvert, frais; structure moyenne; notes citronnées en fin de bouche — un tiers du volume n'a pas fait sa deuxième fermentation en 2009 (100 000 flacons).



Vase No 1, 2008, 17 fr. 30.

«Un chasselas autrement», résumé de Gérald Vallélian. Au nez, traces de bois, de noix de coco; attaque souple, mais avec du nerf et de la vivacité; tonnante jeunesse et léger amertume en finale, sur la prune reine-claude (5000 bouteilles).



Cuvée du Patrimoine, 2008, 24 fr.

Nez de fruits rouges, avec des traces florales de pivoine, d'arôme d'orange; attaque poivrée, trahissant la syrah; moins concentré que le 2007, mais plus fruité; un assemblage rouge agréable, d'une bonne complexité, boire, mais qui se bonifiera en quelques années (8000 bouteilles).



Fiche technique

Quoi?

Un domaine de 15,5 ha d'un seul tenant, soit le plus grand de Lavaux et le deuxième du canton (derrière Sarraux-Dessous, Luins); un tiers des vignes sont plantées en cépages rouges.

Comment?

Près de 150 000 flacons. Ouvert toute l'année, le samedi matin de 10 h à 12 h, et sur demande.

Combien?

Sept vins, du chasselas Saint-Saphorin Grand Cru à l'assemblage rouge Cuvée du Patrimoine, dont un rosé de pur garanoir (en 2010), uniquement en pot de 50 cl (9 fr. 95) et un mousseux méthode traditionnelle, demi-sec, Seigneur de Gléne (18 fr.).

Où?

Entre la route du lac et Chexbres, tél. 021 946 29 74.

Le coup de fourchette

L'Auberge des Grands Bois joue la carte du terroir cosy

On est à Buchillon, à deux pas du Littoral Parc, et pourtant, en découvrant les Grands Bois, on se retrouve en pleine nature. Devant ce grand bâtiment, on a l'agréable impression d'être au cœur de la France, dans une de ces auberges de charme où il fait bon s'arrêter. Ici, il n'y a désormais plus de chambres à louer, mais la décoration soignée, à l'extérieur et à l'intérieur, rappelle cet esprit.

Rouvert en mai 2010 après des mésaventures qui avaient failli sonner sa perte, le restaurant dirigé par Serge Coletta a changé de cuisinier en début d'année. Le nouveau, Philippe Ducret vient du Restaurant du Château de Vuissens. La cheminée qui rend l'accueil chaleureux est vouée à

servir bientôt de gril, notamment pour des côtes de bœuf, des souris d'agneau ou des coquelets. Car la maison joue aussi sur la carte du terroir, en particulier grâce aux poissons du lac: perche, fêra, brochet, omble chevalier et lotte. Mais aussi avec de la viande suisse rassise sur l'os et des légumes de saison.

La saladine d'avocat aux écrevisses (21 fr.) est finement et mystérieusement épicée, entre autres grâce au parfum du piment d'Espelette, cher aux Basques, qui apporte une petite note exotique des plus agréables. Le saumon fumé d'Ecosse Orkney et sa mousse au raifort (22 fr.) permet d'aborder la suite du repas le cœur léger.

PHILIPPE MAEDER



Le carré d'agneau néo-zélandais en croûte d'herbes (41 fr.) montre une belle chair rosée de bon aloi, gage d'une viande qui a gardé toute sa tendreté. Malheureusement, en bouche, les herbes n'ont pas eu le temps d'imprégner l'agneau de leurs parfums. De son côté, le filet de brochet est très bien rôti avec son beurre citronné (44 fr.), même si le goût en soit un peu timide.

Côté desserts, les palettes de fruits arrosés, crème brûlée ou tarte Tatin sont dans la ligne classique du lieu. Dommage que la Tatin ait manqué de caramélisation et soit servie un peu froide.

A noter une très belle carte des vins avec quelques-uns des meilleurs vignerons de la région.

L'adresse

Auberge des Grands Bois,
Route des Grands-Bois 10,
Buchillon, 021 807 30 49.
www.lesgrandsbois.ch
Fermé samedi, dimanche et lundi.



Cuisine traditionnelle avec des produits du lac.



De 80 à 100 francs par personne.



Sélection des meilleurs vignerons du coin.

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