

Suisse Dégustation dans les vignes aux trois soleils

S'ils s'exportent très peu, les vins suisses n'en gagnent pas moins en reconnaissance. Au pied des splendides Terrasses de Lavaux, la maison Dubois confirme la tendance.

La Suisse deviendra-t-elle l'autre pays du vin ? Voisine des terroirs français et italien dont la réputation n'est plus à prouver, la Confédération pourrait ruminer un complexe d'infériorité. Il n'en est rien. Le vigneron helvète connaît son métier et adapte à sa façon, la légendaire précision suisse. Question de savoir-faire.

À Cully, sur les bords du lac Léman, les frères Dubois entretiennent avec soin cet assemblage entre « grands crus et tradition ». Leurs vins, comme tous ceux récoltés en Lavaux, bénéficient de trois soleils. « Il y a celui qui brille dans le ciel, celui qui se reflète dans le miroir des eaux du lac et celui dont la chaleur est emmagasinée puis redistribuée par les murs de pierre », explique Grégoire, représentant la troisième génération des Dubois à travailler la vigne.

Les murs dont il parle s'étendent sur 400 km et consolident les Terrasses de Lavaux, inscrites au Patrimoine mondial de l'Unesco. Ils attirent les touristes du monde entier, mais leur usage ne relève pas seulement du pittoresque. « Sans eux, la terre glisserait vers le lac », confirme Grégoire Dubois.

Le QG de l'entreprise familiale est établi dans une maison d'architecture française du 19^e siècle baptisée : le Petit Versailles. « Sans doute en référence au versage



Entre les mains de Grégoire Dubois, le fameux Pot vaudois, d'une contenance inhabituelle de 1,4 litre. Photos Thierry Boillot

de la terre après le labour », note Grégoire Dubois. Le domaine viticole lui, s'étend aux abords de l'emblématique tour de Marsens à Dézaley, jusqu'à Épesses, Chardonne et Saint-Saphorin. Autant de noms bien connus et estimés des œnologues et autres épiciers.

« En 1947, lorsque mon grand-père a fait sa première vinification, on livrait encore au tonneau, raconte Grégoire Dubois. Aujourd'hui, notre production atteint 150 000 bouteilles par an en haut de gamme et 250 000 au détail qui partent essentiellement sur le marché suisse. L'exportation ne dépasse pas 1 % ».

La fierté du domaine

Le vigneron admet volontiers que « la Suisse n'est pas connue pour ses vins » souvent jugés « trop chers » hors des frontières. Et encore moins pour ses cépages comme le garanoir créé en 1970 non loin de là, à Pully. A l'inverse, on identifie plus facilement le chasselas que l'on retrouve dans 80 % de la

production Dubois. « C'est le cépage roi en Lavaux, confirme Grégoire. Il s'exprime avec beaucoup de subtilité en fonction de la terre. Le sol graveleux de Saint-Saphorin donne un vin élégant, floral et féminin se mariant bien avec un poisson. Le sol lourd et calcaire d'Épesses offre un vin plus minéral et puissant que l'on sert plutôt avec une fondue ».

Mais la fierté du domaine n'est autre que l'appellation Dézaley-Marsens qui vaut à Dubois de figurer parmi les lauréats 2012 des vins vaudois. Une petite merveille que l'on peut garder jusqu'à 50 ans ! « On peut préférer boire un vin plus tôt, précise Grégoire Dubois. Mais on ne parle pas avec les mêmes mots à un enfant, un adulte ou un ancien. La fraîcheur de la jeunesse se transforme en sagesse. Pour le vin, c'est pareil : il raconte des choses différentes en vieillissant ».

Enfin, comme le Jura a son clavelin de 62 cl pour le vin jaune, les vins suisses ont leur Pot vaudois de 1,4 l, particularité chère aux vignerons de Lavaux. « Autrefois, le vin se consommait dans des pintes d'une quantité variable d'un canton à l'autre, explique Grégoire Dubois. De 1822 à 1874, les mesures vaudoises ont été appliquées : le pot de 1,4 l, le demi-pot de 70 cl et la Pichollette de 35 cl. Avant de laisser place aux mesures fédérales que tout le monde connaît ». Depuis 1998, le Pot vaudois a donc été recréé à l'identique. Comme un message lancé aux générations futures, par des vignerons soucieux de leurs racines, solidement ancrées dans les Terrasses de Lavaux.

Thierry Boillot

■ Y ALLER Les Frères Dubois, Chemin de Versailles à Cully (CH). Internet : www.lfd.ch

Au fil des Terrasses



Halte au belvédère de Dézaley surplombant le Léman. TB

En petit train

Difficilement accessibles en voiture, les Terrasses de Lavaux se visitent principalement à pied. À moins de préférer le petit train touristique à la randonnée à travers vignes. Depuis dix ans, plus de 100 000 visiteurs sont montés à bord du Lavaux Express qui sillonne d'avril à octobre ces paysages classés au Patrimoine mondial de l'Unesco.

■ SURFER www.lavauxexpress.ch

Une bonne table

À Grandvaux, l'Auberge de la Gare propose une cuisine traditionnelle d'un bon rapport qualité prix. On peut y déguster les filets de perche du lac pour 41 CHF. Internet : www.auberge-grandvaux.ch



Cully et le vignoble vus du lac. TB

En voguant sur le Léman

Lorsqu'on visite la région des Terrasses de Lavaux, entre Lausanne et Montreux, tous les points de vue méritent d'être abordés. Celui offert depuis le lac Léman est l'un des plus originaux. De nombreuses possibilités de croisières sont proposées par la Compagnie Générale de Navigation. On peut choisir d'emprunter les lignes régulières de bateaux qui font escales à Lausanne, Pully, Lutry, Cully, Rivaz-Saint-Saphorin jusqu'à Vevey. Il existe toujours un retour possible à son point de départ par le train. Sinon, pour un aller-retour entre Lausanne-Ouchy et Cully, il en coûte environ 16,60 € pour un adulte et moitié prix pour un enfant de moins de 6 à 16 ans.

■ SURFER www.cgn.ch



Dans les caves du Petit Versailles, le vin est tiré directement des foudres de chêne où mûrissent les crus signés Dubois.