

Une cuvée 2020 d'exception met du baume au cœur des vigneronns



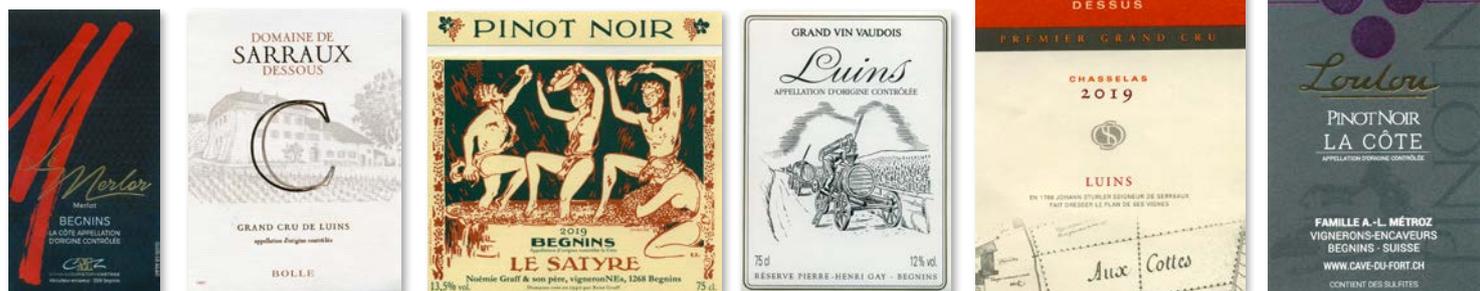
Photographie de groupe d'une partie des vigneronns begninois lors d'une réunion de préparation aux vendanges des vignes communales. De gauche à droite et de haut en bas : Dominique Gervais, Vincent Chappuis, Remy Sordet, Raymond Walther, Cédric Gobalet, André-Louis Métroz, Noémie Graff, Éric Barbay, Christophe Métroz et Fanny Métroz

À l'heure où ces lignes sont écrites, on sent que les vendanges vont débiter dans une poignée de jours. Les vigneronns sont enthousiastes, car ils savent qu'elles se dérouleront sous les meilleurs auspices. En effet, la toute puissante météo a été bonne avec eux cette année. Tout particulièrement en ce début d'automne, où le soleil a fait son travail en élevant le taux de sucre de chaque grain de raisin. D'ailleurs, leurs commentaires ne manquent pas de superlatifs. «C'est magnifique, ce sera la cuvée du siècle», «C'est fantastique, il n'y a pas un grain pourri ou malade», «C'est plus qu'exceptionnel, cette année, nous sommes branchés avec le ciel!»

Le village compte dix-huit vigneronns et/ou œnologues : Dominique et Alexandre Gervais, Vincent Chappuis, Antoine Nicolas, André Monnard, Remy et Raphaël Sordet, Raymond Walther, Cédric et Daniel Gobalet, Fanny et André-Louis Métroz, Christophe Félix, Noémie et Noé Graff, Pierre-Henri Gay, Eric Barbay, Christophe et Jean-Paul Métroz, qui travaillent sur les dix domaines situés sur la commune de Begnins.

Géraldine Chytil

Ci-contre et ci-dessous, nous avons réuni une étiquette de vin pour chacun des domaines.



Quel comportement adopter en traversant une vigne ?

Pour l'instant, il n'existe pas de règlement à proprement parler. Des pistes sont cependant évoquées par le Service du développement territorial du canton de Vaud (SDT) dans le cadre de l'élaboration du Plan d'affectation cantonal (PAC Lavaux) initié en 2017, actuellement en cours d'approbation.

Ce qui est sûr, c'est qu'il est autorisé de traverser une vigne, mais uniquement par le réseau de chemins, qui, lui, est strictement interdit au trafic ainsi qu'aux stationnements non liés à l'exploitation viticole.

Quant aux promeneurs de chiens, ceux-ci ont l'obligation de ramasser toute l'année les déjections

de leurs animaux de compagnie et de garder ces derniers sous leur contrôle, d'autant plus qu'à Begnins, tout le côté de la route touchant la Serine est une réserve de chasse où les chiens doivent impérativement être tenus en laisse.

Pour sa part, le grappillage est toléré, mais uniquement lorsque les vendanges sont terminées.

Alexandra Budde

Ci-contre, un grand nombre de distributeurs de sacs à crottes sont à disposition sur tout le réseau de chemins bordant le vignoble.



La crise du point de vue des vignerons Fanny et André-Louis Métroz



La famille Métroz, vigneron(ne) de père en fille

Si la vigne n'a pas vraiment vécu de changements concernant la crise sanitaire et les virus galopants, il n'en a pas été de même des vignerons. Du jour au lendemain, les restaurants ont fermé et avec eux (ainsi que les gens qui restaient à la maison)

au moins 60% du chiffre d'affaire de certains vignerons. Nous sommes allés voir Fanny et André-Louis Métroz pour comprendre un peu mieux comment ils ont (sur)vécu (à) cette situation.

Par chance, et surtout grâce à un grand élan de solidarité, plusieurs structures se sont mises en place pour les aider à quand même pouvoir vendre leur vin: d'abord l'Association commerciale de Gland (ACG) a organisé une possibilité de vente alternative aux vignerons avec le soutien financier de la Commune, de la SEIC et de la banque Raiffeisen (<https://soutien-aux-commerçants-lacote.ch>): l'offre s'étendait à tous les commerces de la région et a permis de récolter près de 300'000 francs. Ensuite, dès le 27 mars, le relais a été pris par QoQa, qui a mis en place la plateforme DireQt, soutenue cette fois par Vaudoise assurance, le Groupe Mutuel, la FRC et Timea Baccinszky (cf. direqt.qoqa.ch), qui ont distribué deux millions de francs. Et quand l'offre s'est achevée, QoQa, toujours pas à court d'idées ni de ressources, a inventé WelQome avec l'aide du Canton de Vaud, et soutenu par la FRC. Et là, ce sont

plus de 29 millions de francs qui ont été distribués, à partir d'un soutien de 15 millions! Dans tous ces cas, le principe était le même: l'acheteur (vous et moi) profitait de bons de rabais, et le commerçant obtenait en même temps plus d'argent, via les fonds fournis par les sponsors (cf. welqome.qoqa.ch). La Cave du Fort a aussi suivi le mouvement, et par exemple offert la livraison gratuite, même pour de petites quantités. Cela leur aura permis, ainsi qu'à la plupart des vignerons locaux, de survivre au milieu de ces conditions difficiles.

Pour le futur, ils espèrent – et nous espérons tous – que le commerce reprendra bientôt sur des bases plus solides. Dans l'immédiat, il y a bien sûr la récolte. Si habituellement ils occupaient une série de vendangeurs du Val d'Aoste, cette année, vu les incertitudes et les contraintes, ils ont fait appel à des Suisses. Évidemment, l'ambiance sera différente, parce que ceux-ci rentreront à la maison le soir venu. Et les fêtes de fin de journée seront abrégées. Mais le vin pourra quand même être tiré pour notre plus grand plaisir!

Fredy Schoch

Le vin est-il divin ?

Comment expliquer le statut unique du vin, sa magie, son magnétisme, son caractère sacré? Une vaste question à laquelle Noémie Graff a essayé de répondre, d'un point de vue historique, dans le livre collectif «Esprit du vin, esprit divin». Cette amoureuse des vignes, qui travaille sur le domaine familial «Le Satyre», y fait une analyse très instructive, elle qui a étudié l'histoire antique à l'université de Lausanne avant sa formation d'œnologue à Changins. «Le destin du vin et du divin est une histoire fusionnelle que l'on observe dans toutes les civilisations antiques», explique la pétillante quadragénaire.

Depuis les tout premiers vignerons, le précieux liquide est le cadeau d'un dieu, lié à la résurrection. En Mésopotamie, le miraculeux breuvage est synonyme d'immortalité. Dans la mythologie égyptienne, le seigneur du vin Osiris est le premier dieu de l'histoire qui meurt et ressuscite. Dans le panthéon grec, Dionysos est le dieu de la vigne, du vin, mais aussi de ses excès. Il sera rebaptisé Bacchus par la Rome antique. En Gaule, on retrouve un lien céleste avec Sucellus. Il en est de même dans la pensée hindouiste sous les traits de Shiva. Dans la culture chrétienne, Jésus change



Noémie Graff, vigneronne au Domaine du Satyre

l'eau en vin et, lors de l'eucharistie, le vin se transforme en sang.

Pour revenir aux origines, les plus anciens pépins de raisins cultivés connus, datés du VI^e millénaire av. J.-C., proviennent de Shulaveris-Gora en Géorgie. Une découverte de jarres, fabriquées à la même période préhistorique, a été faite sur le site de Hajji Finuz Tepe en Iran. Des analyses chimiques

sur des dépôts intérieurs ont révélé la présence d'un mélange d'acide tartrique et de résine de pistachier térébinthe qui était utilisée pour protéger le vin des déviations acétiques (vinaigre). Cette méthode s'est perpétuée jusqu'au premier siècle de notre ère. Chez les Égyptiens, le stockage se faisait dans des amphores hermétiques afin de contrer les effets néfastes de l'air. Puis, les Romains, qui ont acheminé les vignes dans nos contrées durant leurs conquêtes, le conservent à l'intérieur de tonneaux. Au XV^e siècle, du souffre est ajouté au vin pour lutter contre l'oxydation et les bactéries indésirables. Une manière de faire encore utilisée de nos jours. Enfin au XIX^e siècle, Louis Pasteur découvre que ce sont les levures qui permettent la transformation du sucre du raisin en alcool.

Malgré l'avancée des connaissances scientifiques et l'évolution des méthodes de vinification, l'enivrant breuvage garde encore aujourd'hui sa part de mystère. Mais que pense Noémie Graff du lien avec le divin? «J'aurais envie de dire que si le vin et le fromage existent, cela prouve que Dieu existe.»

Géraldine Chytil

Du bio pour l'apéro

Depuis plus de trois décennies, les vignobles et les vins suisses connaissent des mutations profondes. Autrefois réputée pour ses blancs, la Suisse produit depuis quinze ans une majorité de vin rouge, et des dizaines de cépages oubliés ou inconnus ont fait leur apparition sur tout le territoire. AOC, méthodes agronomiques, techniques œnologiques, labels, tout a changé remarquablement vite.

On peut dire que tout a commencé en 1986, lorsque, afin de lutter de manière écologique contre les ravageurs de la vigne, la station de recherche Agroscope Changins-Wädenswill développe la confusion sexuelle. Toujours efficace trente ans après et utilisée dans de nombreux pays, cette lutte biologique a permis une réduction notable des insecticides.

Pionniers en la matière, les vignerons helvétiques travaillent en grande majorité selon les principes de la production intégrée. Encore minoritaire, l'agriculture biologique connaît depuis quelques années une progression soutenue. En 2018, près de 5 % du vignoble helvétique était certifié en agriculture biologique ou en cours de reconversion, avec Neuchâtel en tête (20%).

Parmi les labels liés au bio, citons Vinatura, de l'association Vitisswiss, qui garantit que l'exploitant respecte les principaux fondamentaux du développement durable Bourgeon, de Bio Suisse, qui garantit une production sans pesticide de synthèse ni utilisation d'engrais chimiques, et enfin Demeter, de l'agriculture biodynamique, qui implique que l'exploitant respecte au préalable les contraintes de l'agriculture biologique.

À Begnins, le domaine du Satyre a été certifié bio en 2016. «Une certification peut être un aboutissement, mais aussi le début d'un processus sans fin qui vise non seulement à prendre soin de l'environnement, mais aussi à améliorer la biodiversité de la faune et de la flore. Depuis deux ans, nous nous sommes engagés sur la voie de la fleur de foin. En 2019, c'est sous la surveillance d'un botaniste que nous avons récolté du foin provenant d'une prairie voisine à forte biodiversité pour ensemencer certaines de nos vignes. Le résultat a été concluant, et c'est directement dans nos vignes que nous avons pu cette année récupérer le foin destiné à notre nouvelle plantation. Les générations précédentes diraient que c'est cultiver des mauvaises herbes, nous répondons qualité de vie pour toutes et tous!», conclut Noémie Graff.

Alexandra Budde