

Prendre les airs, puis boire un verre

AIGLE

Récemment certifiée «Vaud Oenotourisme», la cave Alain Emery inaugure une offre originale: un vol en hélicoptère jusqu'au glacier des Diablerets pour une dégustation de ses grands crus.

Textes et photo: Valérie Passello

« **D**epuis deux ans, la compagnie Air-Glacières est présente aux Caves Ouvertes vaudoises. C'est là qu'est née cette idée de collaboration, d'une simple discussion. En 4 mois, le concept était ficelé », raconte Marc Emery, vigneron et passionné d'aviation. Le bien nommé «ap[AIR]o» propose à quatre passagers une escapade en hélicoptère jusqu'au glacier des Diablerets pour une dégustation de vins et de produits du terroir. La cave Alain Emery d'Aigle existe depuis cinq générations: une exploitation familiale de 5 hectares, portée aujourd'hui par Alain, patron du domaine, et son frère Marc, avec l'aide de leur père et de leur oncle. «Nous voyons les autres viticulteurs de la région davantage comme des collègues que comme des concurrents, mais nous devons sans cesse nous démarquer, car la clientèle est moins fidèle qu'auparavant: à nous de trouver de bonnes idées et de les concrétiser, en proposant des expériences uniques à nos visiteurs », considère Marc Emery.

Dégustation de haut vol

En mai dernier, la Cave Alain Emery obtenait la certification «Vaud Oenotourisme» (voir encadré) et l'«ap[AIR]o» s'inscrit parfaitement dans la philosophie du label, à l'instar d'autres déjà en place, comme «l'Apéro-Vignes», la nuitée sur le domaine ou l'animation «du Musée à la Cave». Le voyage dure une dizaine de minutes, survolant d'abord les coteaux, le château d'Aigle, avant d'arriver à 3'000 mètres d'altitude, dans le paysage hors du temps offert par le glacier des Diablerets. Là, une table est dressée pour les hôtes du jour: quatre crus sélectionnés par la famille Emery sont à déguster, accompagnés par un assortiment de fromages, charcuteries et autres spécialités vaudoises. 7 cépages sont



Patrick Fauchère (à g.) et Marc Emery sur le glacier des Diablerets: la table est dressée, il ne reste qu'à déguster.

cultivés sur le domaine et 9 sortes de vins sont produites: «Nous choisisons les vins en fonction de nos clients.

«Nous devons sans cesse nous démarquer, car la clientèle est moins fidèle qu'auparavant.»

M. Emery, vigneron

Par exemple, si nous avons de jeunes mariés, ce sera l'occasion de leur faire déguster notre vin mousseux », relève

le vigneron. Pendant les 45 minutes passées au sommet, les participants auront droit à des explications sur le travail de la vigne et la vinification, mais ils seront aussi renseignés sur l'activité d'Air-Glacières, note le pilote Patrick Fauchère, chef de base à Sion et responsable des opérations hélico: «Nous participons volontiers à ce type de démarche, car cela contribue à faire connaître la région et son terroir. Et notre compagnie est active dans le Chablais, notamment pour les traitements des vignobles par hélicoptère». Ces excursions particulières pourront avoir lieu en toute saison. Davantage de photos sur: www.leregional.ch.

Un label d'excellence

Dans le canton, sept filières de l'Etat se sont fédérées pour créer «Vaud Oenotourisme». L'idée: promouvoir le développement de concepts touristiques pour les amateurs de vins et de gastronomie. Le canton veut ainsi se profiler comme une région d'excellence en la matière. Les professionnels souhaitant obtenir une certification pour se positionner dans le secteur oenotouristique suivent une formation alliant diffusion de connaissances, marketing, partage d'expériences et dégustations. Dans le Chablais, outre la cave Alain Emery, cinq autres domaines sont actuellement certifiés: la société coopérative viticole de Villeneuve, Badan Frères Vins et Badoux Vins à Aigle, ainsi que l'Abbaye de Salaz et le domaine de Trécord à Ollon. Infos: www.vaud-oenotourisme.ch.