



Les Aiglons Marc et Alain Emery ont obtenu le sésame attestant que leur domaine est désormais conforme aux principes internationaux de l'accueil touristique. CHANTAL DERVEY

Comment dit-on qu'un vin est «rude bon» en anglais?

Les vignerons Alain et Marc Emery, à Aigle, ont décroché leur certification d'œnotourisme. Exercices pratiques

Patrick Chuard

Et une verrée, une! Alors que des milliers de clients se pressaient dans quelque 300 domaines agricoles du canton dimanche pour l'opération «Caves ouvertes» (lire ci-dessous) ceux de la famille Emery, à Aigle, avaient une occasion supplémentaire de trinquer. L'exploitation a décroché le label Vaud Œnotourisme: un sésame attestant que le domaine est désormais conforme aux principes internationaux de l'accueil touristique. Plus de dix domaines vaudois sont déjà certifiés et trente nouveaux en passe de l'être. «Une reconnaissance pour l'excellence de votre travail», dit Yann Stucki, directeur du projet venu remettre le diplôme en personne.

Qu'est-ce que cela change? «Nous devons être capables d'accueillir les clients en trois langues, français, allemand et anglais», explique Marc Emery (36 ans), qui a suivi les cours pour l'obtention du diplôme. S'il maîtrise bien l'allemand, ses connaissances d'anglais sont assez basiques. Mais on finit toujours par s'entendre, expérience faite avec les dizaines d'Anglais, d'Indiens ou de Chinois passés à Aigle ce week-end. «Je ne me fais pas de souci», sourit Marc Emery. Une fois, on a eu des Russes qui ne captaient pas un mot d'anglais et moi qui savais juste dire bonjour... Ils sont quand même repartis avec du vin.»

Le label implique que les tarifs doivent être indiqués clairement, ainsi que les conditions de dégustation, que la cave doit proposer des heures d'ouverture fixes pour les touristes; il stipule que les toilettes

«Il y a beaucoup de vignerons talentueux dans ce canton, le défi permanent est de le faire savoir aux touristes»

Yann Stucki Chef de projet Vaud Œnotourisme

doivent être nettoyées avec une fiche de contrôle. «C'est une foule de détails, des choses que nous faisons déjà, cela permet de les formuler», explique Alain Emery (40 ans), frère de Marc et patron du domaine. Les Emery en ont profité pour lancer une expérience d'hébergement, grâce à une chambre qui sera louée à des visiteurs. Le label Vaud Œnotourisme per-

met surtout d'entrer dans un réseau, comme l'explique Yann Stucki: «Les offices de tourisme peuvent travailler avec des adresses qui ont des standards et, si la cave est fermée, elle peut adresser les visiteurs chez un restaurateur qui sert ses produits.» L'ambition du Canton est de certifier la moitié des domaines vaudois dans les deux ans à venir. «Les exigences ne sont pas si élevées en comparaison de ce que cela peut apporter aux prestataires», estime Yann Stucki. Surtout dans un contexte de concurrence accrue, où la consommation de blanc suisse est un recul. Le domaine Emery cultive toujours 60% de chasselas sur ses cinq hectares, même s'il se diversifie avec des rouges plusieurs fois primés.

Valoriser les produits

Alain et Marc Emery multiplient les initiatives pour mettre en valeur leurs produits. Récemment, Marc a

créé des étiquettes humoristiques pour le chasselas, avec des expressions typiquement vaudoises: «C'est rude bon», «Quelle tchaffe» ou «Y en a point comme nous». Comment traduire ce genre de subtilités en anglais? «La meilleure méthode revient à faire goûter», explique Marc Emery. Certaines choses n'ont pas besoin de beaucoup de mots pour s'exprimer. C'est comme quand le père, François (70 ans), fait visiter la cave du domaine où les vins sont élevés de génération en génération depuis 1883. «Il y a beaucoup de vignerons talentueux, pareils aux Emery, dans ce canton», dit Yann Stucki, le défi permanent est de le faire savoir à un maximum de touristes.»



Retrouvez nos photos de l'événement sur caves.24heures.ch

La foule dans les caves

● La septième édition des Caves ouvertes vaudoises s'achève sur un succès. Selon les estimations de l'Office des vins vaudois (OVV), près de 90 000 visiteurs ont visité les 300 domaines qui permettaient de déguster des nectars locaux samedi et dimanche. «Nous ne disposons pas des chiffres définitifs, mais a priori la fréquentation était aussi bonne qu'en 2015, qui était une année exceptionnelle», expliquait lundi Nicolas Joss, directeur de l'OVV. En raison des prévisions météo mitigées, les organisateurs s'attendaient plutôt à un recul. Les navettes mises à disposition des visiteurs au départ des gares ont été prises d'assaut. Les organisateurs entendent développer encore davantage ces offres à l'avenir. «Nous estimons que la moitié

des visiteurs ont utilisé les transports publics», dit Nicolas Joss. Trois autres tendances ont frappé les organisateurs. La première, c'est qu'un nombre grandissant de jeunes se déplacent: «Ils posent des questions sur les cépages et le travail de vinification.» La deuxième est la forte présence d'Alémaniques et d'anglophones, deux publics ciblés par la promotion des vins vaudois. La troisième tendance, c'est le nombre grandissant de visiteurs qui se déplacent d'une région à l'autre du canton et y consacrent souvent les deux jours. «Ce n'est pas si étonnant, admet le directeur de l'OVV, le vignoble vaudois est grand et il ne manque pas de lieux somptueux à découvrir, de Nyon à Villeneuve, d'Aigle à Eclépens.»