VITICULTURE Plus de 4500 personnes ont participé aux Caves ouvertes entre Villeneuve et Bex. Dégustation dans le quartier du Cloître à Aigle.

«Rude bon», le millésime 2015

NICOLAS MAURY (TEXTES)
SABINE PAPILLOUD (PHOTOS)

Presque un tour de magie. Alors que vont sonner onze heures, la pluie cesse et le soleil perce furtivement la couche nuageuse de ses rayons. «Juste à temps pour l'apéro! C'est comme ça qu'on conçoit la vie ici», sourit Alain Emery, président de la Communauté interprofessionnelle des vins du Chablais vaudois.

Dans le quartier du Cloître à Aigle, les bouchons sautent et les verres se tendent pour être remplis. Chapeau sur la tête, Joël Fluckiger s'est déplacé avec famille et amis depuis la Riviera vaudoise. «La journée des caves ouvertes est organisée dans tout le canton, mais Aigle est la destination idéale. On peut venir en train. Et comme tout est groupé dans ce superbe quartier, on peut monter la rue en dégustant les blancs et la redescendre en faisant de même avec les rouges. L'idée est bien sûr de découvrir le millésime 2015.»

Un millésime qu'Alain Emery n'hésite pas à qualifier d'exceptionnel. «En 2014, nous avions dû vendanger plus tôt en raison de la drosophile suzukii. Le travail en cave était difficile et délicat, mais on a réussi à s'en sortir.» En 2015, par contre, les conditions furent beaucoup plus favorables. «L'année fut très belle, sèche, ensoleillée et chaude. D'où des teneurs en sucre et aromatiques dans les raisins supérieures aux moyennes récentes. Ça se retrouve dans le vin. Du plaisir pour les œnologues et pour les consommateurs.»

Cinq terroirs, le gypse et le glacier

Lorsque les visiteurs de sa cave l'interpellent sur le terroir chablaisien, Alain Emery devient rapidement intarissable. «L'AOC Chablais existe depuis 2009 et le regroupement des appellations voulu par le canton.» Cinq terroirs le composent, sur une base de terrain calcaire, lié aux moraines. «A Bex et à Ollon, le sol est davantage fait de gypse. A Aigle et à Yvorne, on retrouve plus le passage du glacier et on arrive déjà dans le delta du Rhône. Idem à Villeneuve, avec toutefois une petite différence climatique liée à la proximité du

Président de la Communauté interprofessionnelle des vins vaudois du Chablais, Alain Emery fait déguster le millésime 2015.



Des petites phrases souvent entendues dans les carnotzets vaudois...



Le quartier du Cloître à Aigle, idéal pour l'apéro entre amis.

Léman.» Le vin le plus représenté reste le chasselas, qui constitue entre 50 et 80% de l'encépagement de chaque lieu de production. Portant un verre à son nez, l'Aiglon détaille: «Il est très structuré, minéral, et finit avec des notes de pierre à fusil! Santé!»

Un clin d'œil bien vaudois

Mises en évidence sur un petit promontoire, différentes bouteilles attirent l'attention. Aux couleurs vaudoises, leurs étiquettes portent des noms atypiques, de «j'uis déçu en bien» à «y fait une tchaffe», en passant par «c'est rude bon» ou «on pèdze encore un moment». «C'est un petit clin d'œil aux termes qu'on entend souvent dans nos carnotzets.»

Et le vigneron de relever: «De manière générale, le Valaisan est plus fier de son produit que son homologue vaudois. Quand il sort de son canton, il n'hésite pas à demander du fendant! Mais à celui qui doute de la qualité de ce que nous faisons, je lui dis juste de venir goûter», glisse-t-il malicieusement.

Un peu plus haut dans la rue, ce sont justement les couleurs

valaisannes qui s'affichent, sur un hélicoptère d'Air-Glaciers transformé en bar. «Il n'est pas là pour ramener les visiteurs de l'autre côté du Rhône», plaisante Benoît Paccolat, membre de la compagnie aérienne. Servant l'apéro à l'intérieur de l'engin, son collègue Richard Chappuis confirme: «Un encaveur du coin passionné d'aviation nous a invités. Vu que la compagnie est active dans le sulfatage des vignes et le transport des vendanges, nous sommes tout à fait dans notre élément.» 0

PARTICIPATION RECORD

Sur Vaud, 85 000 personnes ont participé aux Caves ouvertes. Les organisateurs affichent leur satisfaction.
«Beaucoup d'Alémaniques sont venus. Nous avons augmenté les chiffes de l'an demier, qui avoisinaient les 4500 verres vendus», note Alain Emery. «Le système de navette — qu'on peut emprunter avec le verre sésame pour se déplacer sur nos cinq sites — a aussi bien fonctionné. Les gens se sont baladés d'un terroir à l'autre.»