

Balade dans les vignes suisses

CENOTOURISME Planté au-dessus du Léman, le vignoble de Lavaux offre un point de vue hors pair sur le lac et les montagnes. À déguster sans modération au temps des vendanges.

E ANNIE BARBACCIA
ENVOYÉE SPÉCIALE À LAVAUX
abarbaccia@lefigaro.fr

tagées entre 375 m et 620 m d'altitude, les vignes surplombent le Léman. Par endroits, la pente est si raide qu'on se demande si elles ne vont pas lâcher prise. Mais celle-ci est solide, assurée par une dizaine de milliers de terrasses, elles-mêmes soutenues par 400 km de murs de pierre. À Lavaux, les vigneronnes sont aussi maçons. Les premiers officièrent au XI^e siècle, défrichant le terrain avant d'en façonner la verticalité à grand renfort de pierre de Meillerie, un calcaire dur extrait sur la rive d'en face (la Haute-Savoie aujourd'hui) et acheminé par bateau. Ils avaient la foi : c'était des moines bénédictins et cisterciens. Ils signèrent ici un chef-d'œuvre, parachévé par une luxueuse exposition. Installé sur l'adret des Préalpes vaudoises, ce vignoble est un formidable capteur solaire. Rayons tombés du ciel ou réfléchis par le lac, chaleur emmagasinée par la pierre de ses murs, rien ne lui échappe : on l'appelle « la Terre des trois soleils ». C'est aussi un balcon à grand spectacle sur les eaux et lumières du Léman, et la symphonie montagnarde orchestrée par le Chablais français et les neiges éternelles du Valais. Reste que ces vignes en 3D sont un mouchoir de poche, 830 ha seulement, à peine 15 kilomètres d'ouest en est, en-

tre Lutry, à la porte de Lausanne, et Vevey, le joyau de la Riviera suisse. Qu'importe, *small is beautiful*, et l'Unesco a craqué pour ce site semé de quatorze vieux villages viticoles ravissants. En 2007, il a donc été classé « paysage culturel », au même titre qu'une poignée d'autres vignobles, tous plus grands et plus renommés que lui, à commencer par les 5 400 ha du célèbre Saint-Émilion.

► **Le chasselas superstar**

Pour Lavaux, cette reconnaissance fut une bénédiction. Depuis, l'œnotourisme s'organise et, surtout, cela a piqué la curiosité des étrangers, souvent béotiens en matière de vins suisses. Et pour cause : ils sont quasiment introuvables en dehors de la Confédération. Les 15 000 ha de vignes du pays (par comparaison, le seul Bordelais en compte 117 000) ne suffisent même pas à la consommation nationale et, autre frein à l'exportation, les coûts de production sont élevés, car la main-d'œuvre est chère.

Raison de plus pour aller sur place goûter voir si le vin est bon. Les amateurs de blanc seront comblés. C'est, grosso modo, 80 % de l'AOC Lavaux. Cépage roi : le chasselas. Une découverte que ce nectar issu d'un raisin qu'on est plutôt, en France, habitué à croquer. « Chez nous, il remplace les apéritifs. Mais on le boit aussi en mangeant. Et comme son acidité est très basse, on s'en remet mieux les lendemains de fête... » sourit



Le vignoble de Lavaux, un balcon à grand spectacle sur les eaux et lumières du Léman.

Patrick Fonjallaz, qui cultive, à Epesses, la vigne de ses ancêtres. Fondé en 1552, son Clos de la République est d'ailleurs la plus ancienne entreprise familiale de Suisse, toutes spécialités confondues. Avec 37 ha et une cuvée annuelle de 280 000 bouteilles, c'est aussi l'un des plus grands domaines de Lavaux. Sa superbe maison viticole trône au cœur du village, agrémentée d'un éden panoramique propice à la dégustation. Autre révélation sur le chasselas, ce cépage, de son vrai nom « chasselas fendant roux », est aussi celui du fendant valaisain. « Ici, quand le cépage n'est pas indiqué sur une bouteille de blanc, c'est obligatoirement du chasselas », précise Bernard Chevalley, exploitant du petit domaine éponyme (un peu plus de 2 ha et environ 20 000 bouteilles par an), dans sa famille depuis quatre générations. Sa maison se trouve sur la place de l'église de Saint-Saphorin, une pépinière médiévale, le plus joli village du coin. C'est au rez-de-chaussée, entre cave et pressoir, qu'on déguste le vin.

► **L'apéro au caveau**

À jours fixes ou sur rendez-vous, quelque 80 domaines accueillent les vi-

siteurs. Ambiance chaleureuse et bon enfant. Propriétaires et exploitants pour la plupart, les viticulteurs racontent volontiers leur saga viticole. Ainsi, à Grandvaux, Maude Vogel, la trentaine et depuis peu aux commandes, avec son frère Simon, du domaine Croix Duplex (12 ha et 12 000 bouteilles). Sur la longue terrasse panoramique de la nouvelle salle de dégustation, la jeune femme évoque son fabuleux grand-père, un ingénieur hydraulique bernois : « Venu pour son travail, il a eu un coup de cœur pour la région et y est resté. Déjà amoureux du vin, il a acheté 3 ha de vignes, sorti sa première cuvée dans les années 1920. Et dessiné et construit lui-même la maison. »

Le vin se goûte aussi dans les caveaux. Chaque village en possède un, tenu en fin de semaine par un vigneron différent qui y présente sa production. Ouverts du vendredi (voire dès le jeudi) au dimanche entre 17 et 21 heures, ces caveaux sont le bon plan pour l'apéro. Le Lavaux Vinorama mérite aussi une halte. Inaugurée en 2010, cette œnothéque ultramoderne creusée dans la roche, au bord du lac, entre Cully et Rivaz, expose plus de 260 vins. À déguster sur place, servis et commentés par des sommeliers. Ou à emporter, quoique facturés - on vous avertira tout de suite - 20 % plus chers que chez les producteurs (environ 4 à 8 euros pour un chasselas 2013). Mais ne ratez surtout pas le film projeté en boucle dans la salle voisine : un court-métrage aussi instructif que poétique sur les quatre saisons de la vigne et du vigneron.

► **Suivez les guides**

Côté nature, Lavaux Patrimoine mondial a également innové en formant des guides. De mai à la fin septembre, ces « GPL » (guides du patrimoine de Lavaux), sportifs et calés en viticulture, histoire, géographie, géologie... emmènent, chaque samedi, les œnotouristes randonner à travers vignes pendant deux heures (12 €). Mieux, on peut, toute l'année, engager un guide et bénéficier ainsi d'un itinéraire sur mesure, pour quelques heures ou la journée. (128 € à 292 €).

Un GPL vous guidera aussi pendant les vendanges, expliquant, sans le gêner, le travail qui se déroule sous vos yeux. C'est la seule prestation possible, car aucun programme spécifique n'est encore prévu à cette période. Mais tout le monde peut assister au spectacle dans les vignes ainsi qu'au pressage du raisin. « Du moment que la porte du pressoir est ouverte, les gens peuvent entrer », nous ont répondu les vigneronnes.

Selon l'importance du domaine, les vendanges durent entre une et trois semaines. Coup d'envoi fin septembre. Et, comme autrefois, sans mécanisation, escarpement du terrain oblige. Cueilli à la main, le raisin est transporté à dos d'homme jusqu'au chemin viticole le plus proche. Et il n'y a guère plus de trente ans que les caissettes en plastique ont remplacé les lourdes brantes en bois. Tout de même 15 kg chacune une fois pleines, ces caissettes sont, en outre, transportées par trois ou quatre à la fois : les vendangeurs sont des costauds.

Une fois sur le chemin, ils déchargeront leur précieux fardeau dans des bacs de 500 kg. Puis, retour aux temps modernes, les bacs seront hissés à l'aide d'une grue sur les remorques de véhicules tout-terrain, direction le pressoir. Enfin, ne soyez pas étonnés d'entendre le ciel bourdonner : c'est un hélicoptère coaffrété par plusieurs vigneronnes qui évacue, en 30 secondes chrono, le raisin des hauts coteaux. ■

+ Carnet de route

Y ALLER
En TGV-Lyria jusqu'à Lausanne, au départ de Paris (3 h 30), Dijon, Dole, Frasnay. Puis dix à vingt minutes de route ou de train. www.voyage-sncf.com
Ou en avion jusqu'à Genève depuis Paris et la province, puis une heure de route ou de train. www.airfrance.fr, www.swiss.com, www.easyjet.com

ROULER

Sur la « route du vignoble » ou « petite corniche » (interdite aux poids lourds), entre Lutry et Chexbres, via Rieux et Epesses. Ou, jusqu'à la fin octobre, sur les chemins viticoles à bord des petits trains touristiques, 12 € la balade. www.lavauxexpress.ch et www.lavaux-panoramic.ch

NAVIGUER

Vue panoramique du vignoble, le temps d'une croisière-déjeuner « Belle Époque » à bord de *La Suisse*, un bateau à aubes de 1910, menu à partir de 37 €, embarquement à Ouchy-Lausanne. Tél. : + 41 848 811 848 et www.cgn.ch

FAIRE ÉTAPE

Dans le vignoble, à l'Auberge de la Gare 3-étoiles de Granvaux, accueil et table au top, 165 € à deux avec les petits dejeuners, 36 € les filets de perches d'anthologie. Tél. : + 41 21 799 26 86 et www.aubergegrandvaux.ch. Ou à l'Hôtel Lavaux 4-étoiles de Cully pour le design lumineux (à partir de 148 € face au lac) et la terrasse lounge sur le toit. Tél. : + 41 21 799 93 93 et www.hotellavaux.ch. Ces deux hôtels offrent la carte de transport pour le train qui dessert les villages de Lavaux. Enfin, dîner obligatoire à la vignerotte de l'Auberge de l'Onde (XVIII^e siècle), à Saint-Saphorin, menu à partir de 70 € avec leçon d'œnologie dispensée par le sommelier Jérôme Aké Bèda, auteur des 99 Chasselas qu'il faut avoir bu avant de mourir. Tél. : + 41 21 925 49 00 et www.aubergedelonde.ch. Option Riviera à Vevey, à l'Hôtel des Trois-Couronnes, le palace historique (1842), 71 chambres et suites (à partir de 362 €), table étoilée, somptueuse terrasse, spa avec piscine... animée. Tél. : + 41 21 923 32 00 et www.hoteltroiscouronnes.ch

SE RENSEIGNER

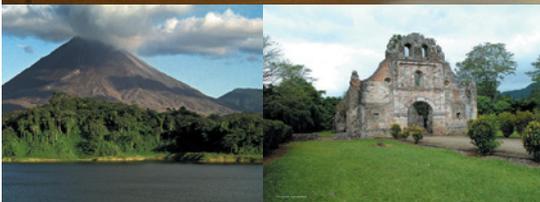
Office du tourisme du canton de Vaud. Tél. : + 41 21 613 26 26 et www.region-du-leman.ch et Lavaux Unesco. Tél. : + 41 21 946 15 74 et www.lavaux-unesco.ch

+ @ SUR LE WEB

► Lire l'interview de Florence Cathiard, présidente du Conseil supérieur de l'œnotourisme
► Retrouvez d'autres idées de voyages, telle la découverte de Teiara, l'île de Marlon Brando, près de Tahiti
www.lefigaro.fr



PARTEZ AU COSTA RICA AVEC LE FIGARO
DU 1^{ER} AU 10 FÉVRIER 2015



Circuit de 10 JOURS/8 NUITS
en hôtels 4 et 5 étoiles

4 150 €/pers.*

Paris/San José/Paris
sur vol Iberia (via Madrid)

RENSEIGNEMENTS
ET RÉSERVATIONS
01 57 08 70 02
www.lefigaro.fr/club



Association loi de 1901
415 389 980 RCS Paris
01 075 120 156

À LA DÉCOUVERTE DU COSTA RICA GRANDEUR NATURE !

Le Costa Rica est un petit paradis blotti entre deux continents, les Amériques, et deux océans. Du soleil, une des plus belles forêts au monde, une terre où la flore s'épanouit, une faune haute en couleur, un volcan, des plages de rêve. Ce voyage sera accompagné par un guide naturaliste, spécialiste de la forêt tropicale humide, il est également spécialiste en ornithologie, atout supplémentaire pour une meilleure observation et compréhension de ce milieu riche et complexe.

*Prix par personne sur la base d'une occupation double en pension complète, visites et excursions.