



Entre Iron Maiden et bouchons routiers

Un guillonneur aux petits oignons!

Claude Piubellini, conseiller
Photos: Edouard Curchod

Il fallait un brin de courage pour se rendre à Lucerne ce vendredi 3 juin dernier, la date coïncidant avec un concert du groupe Iron Maiden dans le cadre de l'Allmend Rockt Festival, entraînant un trafic monstre dû à l'afflux de fans venant de toute la Suisse et au-delà. Les plus prévoyants – dont votre serviteur – avaient prévu un départ anticipé, mais quelques aficionados des vins vaudois ont pu goûter un large quart d'heure éponyme avant de rejoindre le restaurant Kreuz à Emmen. Comme à l'accoutumée, le préfet en place, notre frère de robe Eric Nicole, avait organisé sa soirée aux petits oignons dans le cadre agréable du restaurant tenu par Mme Romaine Stoffel à l'accueil et Hans-Peter Suter aux fourneaux. L'établissement a par ailleurs été distingué par le guide Gault et Millau d'une note de 16/20 cette année, la carte des vins ayant pour sa part été déclarée comme la meilleure de Suisse, rien de moins...

Un concours Jean-Louis d'exception

Après les salutations d'usage aux 40 participants et aux conseillers du Guillon présents pour l'occasion, le



*Le maître de cérémonie,
le préfet Eric Nicole*

préfet rappelle les règles du Jean-Louis (dégustation commentée par les experts, puis ces mêmes vins sont servis carafés dans un ordre aléatoire). Ce seront cinq chasselas 2015 provenant des cinq régions emblématiques du vignoble vaudois: La Côte, Nord vaudois, Lavaux, Dézaley et Chablais. Le millésime est juste exceptionnel et Philippe Schenk qui présente les deux premiers (Domaine du Martheray et Château d'Eclépens) relève qu'une telle concen-

tration ne se voit probablement qu'une ou deux fois dans la vie d'un vigneron. Guy-Louis Chappuis lui succède pour présenter son saint-saphorin et son dézaley et André Linherr, légat de la Confrérie, termine en présentant l'yvorne. Une épreuve pas si facile, car les vins ont un fruité si intense qu'on peut les confondre aisément lors de la dégustation de concours. Chacun finit par remplir SA solution et vers 20h00, le préfet ramasse tous les bulletins et invite l'assemblée pour un apéritif riche et gourmand, arrosé d'un torrent de chasselas haut de gamme.

Un repas gastronomique et les vins du domaine Bovy

Vers 21h00, le repas commence par une entrée de noix de saint-jacques, coucous aux amandes et vinaigrette aux abricots. Eric Bovy du domaine Bovy à Chexbres l'accompagne d'un viognier



Dégustation, observation, réflexion, hésitation, décision... ou l'art de pratiquer le Jean-Louis!



Aux fourneaux, Hans-Peter Suter, 16/20 au Gault et Millau

de St-Saphorin 2013 qui se marie parfaitement aux saveurs du plat.

Le plat principal est une noix de cerf grillée, légumes méditerranéens du four et gnocchis à la romaine. Notre amphitryon nous propose cette fois deux rouges de St-Saphorin en dégustation: le Valdensis 2013, assemblage de 6 cépages (merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, gamaret, garanoir et diolinoir) et l'Optimus 2012 (diolinoir pur).

Le dessert, une profiterole saint-honoré, est accompagné d'un St-Saphorin 2011 (gewurztraminer passerillé), un de ces vins doux dont on dit qu'il fait du bien à Monsieur quand Madame en boit...

...and the winner is...

Mais entre plat et dessert, le préfet divulgue le résultat du concours Jean-Louis en relevant l'intensité et le sé-

rieux de la compétition. Huit convives ont trouvé trois régions exactes et l'ancien préfet Willy Toggywyler leur offre, en plus du diplôme de bon dégustateur qu'ils reçoivent, le dernier CD des Gais Compagnons qui sort de presse. Si Philippe Schenk (hors concours) a trouvé les cinq régions, une seule personne a également réussi cette performance: il s'agit de Daniela Mahrer d'Udligenswil, laquelle gagne ainsi une invitation pour deux personnes à l'un de nos ressats du printemps 2017 au château de Chillon. Elle est vivement applaudie par toute l'assistance.

Après le dessert, une petite surprise nous est proposée avec une impressionnante démonstration de tango argentin présenté par la dame compagnon Muriel Rücklander et Bruno Hafliger. Eux aussi sont vivement applaudis, tant leur prestation est gracieuse et convaincante.

C'est finalement le préfet Eric Nicole qui appelle l'équipe de cuisine in extenso pour la remercier et la féliciter pour cet excellent repas, permettant à toute l'assemblée de manifester bruyamment son contentement. Il remercie enfin chacun pour sa participation et rappelle le prochain rendez-vous du Guillon, soit les Quatre Heures du Vigneron à Constantine, qui auront lieu à la fin de l'été. Et c'est autour de quelques flacons de chasselas dégoutés par nos amis vigneron que la soirée se termine, dans la joie générée par le vin vaudois, dissolvant ainsi définitivement toute éventuelle barrière de röstis. Grand merci au préfet pour son organisation impeccable... et à l'année prochaine! ■