



Un carnaval *avant l'heure...*



Claude Piubellini, prévôt
Photos : Edouard Curchod

Tout se présentait sous les meilleurs auspices, lorsque votre serviteur s'est engagé vers le nord du pays en direction de la cité rhénane. Pourtant, quelques signaux inquiétants se sont profilés lorsque le Légaŕ, visiblement inquiet, m'a appelé en catastrophe pour m'indiquer que certains vins n'avaient pas été livrés en temps et en heure, en particulier ceux du Nord vaudois. Je recevais donc la mission de me procurer en catastrophe douze bouteilles du précieux nectar réservées dans une succursale d'un des deux géants orange bien connus de ce pays. N'ayant pas compris de quelle appellation il s'agissait (la ligne était mauvaise), je n'avais qu'à passer rapidement, charger les cartons, puis reprendre ma route.

Comment on perd le nord (vaudois) en période de stress

Les cartons chargés, un bref coup d'œil sur l'étiquette m'intrigue : Céligny, voilà une appellation très proche de

Genève et pas vraiment du nord vaudois, mais qu'importe... Je me rappelle que Crans-près-Céligny est à côté de Nyon, donc c'est du «La Côte»... Je poursuis donc ma route, profitant d'un léger goût de bouchon habituel entre Berne et Härkingen (canton de Soleure). Arrivé à Bâle, le préfet Ivo Corvini vient récupérer les bouteilles afin de les mettre au frais. Mission accomplie, je peux prendre possession de ma chambre «au Violon», au nom déterminé par les lieux, soit l'ancienne prison de la ville réaménagée en hôtel de charme. Je suis en plein centre de la vieille ville, à deux pas du Nadelberg où est située la cave de carnaval qui va recevoir le catterd de Bâle pour cette soirée dédiée aux vins vaudois.

Désillusion géographique des enclaves : un cas de conscience

Sur place, on plonge dans le sous-sol d'une immense cave, richement décorée de masques et lanternes de carnaval. Tout ici rappelle l'événement annuel qui sera célébré en 2019 pour la xième fois, tant il se perd dans la nuit des temps, toutes les archives ayant été détruites lors du tremblement de terre dévastateur de 1356. Mais là, pas le temps de rêver, il faut organiser au plus vite les bouteilles qui vont servir pour le concours Jean-Louis des régions viticoles vaudoises. Mes fameuses bouteilles sont extraites des cartons et là je remarque la mention «appellation Genève». Mince, nous nous sommes appropriés pour un

soir une enclave genevoise en pays de Vaud, car la commune de Céligny est bien rattachée à la ville du bout du lac, contrairement à nos suppositions géographiques antérieures. Plus le temps de rien changer, il nous faudra en faire façon. De bleu, de bleu, voilà un nord-vaudois qui a une drôle d'allure...

Bâle : un catterd qui prend de l'importance sous l'impulsion de son préfet

Notre ami Corvini a fort bien organisé son guillonneur : 76 personnes se pressent pour se retrouver dans une salle prévue pour 60 personnes. Pas toujours facile de se glisser entre deux tables pour y servir les crus qu'il faudra déguster. Nous avons un Château de Mont (Mont-sur-Rolle), notre fameux «Nord vaudois» genevois de Céligny, du Villette (Lavaux) présenté par son vigneron Jacques Joly et son épouse, un Dézaley et un Villeneuve présenté par son vigneron Christophe Bertholet et son épouse Christine. Ces vins sont dégustés et commentés par le légat ou les vignerons présents avant d'être resservis cette fois à l'aveugle dans une chaussette noire et dans un ordre évidemment différent. Aux participants de s'y retrouver, et dans ce domaine les Bâlois sont plutôt fins palais. Au final, sept personnes trouveront la combinaison correcte, seize commettront une inversion de deux verres (j'en étais...), dix-sept en trouveront deux, dix-sept n'en trouveront qu'un seul et quatorze feront ce qu'il est coutume d'appeler «chou blanc».



Une soirée pourtant bien vaudoise et sous le soleil du Chablais

Nous passons ensuite à la partie roborative de la soirée avec un repas de circonstance, puisqu'il s'agit tout d'abord de la traditionnelle soupe à la farine servie durant le carnaval que la famille Bertholet déjà citée accompagne d'un rosé de pinot noir d'une grande fraîcheur. Ce sont leurs vins qui vont d'ailleurs escorter tout le repas. Suivront un papet vaudois et son saucisson IGP accompagnés de deux pinots noirs différents, car le second a séjourné en barrique de chêne. Ces vins, servi généreusement, sont présentés par Christine Bertholet et dans la langue de Goethe s'il vous plaît. Suit un magnifique plateau de fromages qui se verra accompagné d'un chasselas en barrique d'acacia aux arômes de résine qui se marie à merveille avec les pâtes mi-dures proposées. L'assemblée fera honneur au banquet, puisqu'il n'en restera

presque rien en fin de soirée. Au final, les résultats du concours sont dévoilés et parmi les vainqueurs, un tirage au sort est effectué dont le Compagnon Philipp Simonius sort gagnant, avec à la clé une invitation pour deux personnes aux prochains ressats de printemps au château de Chillon. Quelques derniers verres plus tard et après les salutations d'usage, c'est proche de minuit que les derniers invités retrouvent l'air libre et s'en retournent prudemment à leur domicile et moi... en prison... enfin « au Violon » ! ■



1. Vue plongeante de la cave durant l'apéritif précédant le Jean-Louis

2. Le préfet Ivo Corvini récupérant les bulletins du concours

3. Une convive en pleine concentration durant la dégustation