



## Ressats des Premiers grands crus

des vendredis et samedis  
30 et 31 octobre, 6, 7, 13, 14, 20, 21,  
27 et 28 novembre 2015  
au Château de Chillon

### Olivier Martin

Auberge communale de et à Bogis-Bossey  
1<sup>re</sup> série (quatre premiers ressats)

#### La Côte AOC Mont-sur-Rolle Premier grand cru 2012

La ballottine de foie gras de canard aux pruneaux confits  
La saladine safranée à l'huile d'argan  
*La petite brioche*

#### Lavaux AOC Epesses 2012

Le moelleux de l'alpage de Roua  
à la crème de pomme de terre  
et truffes de Genolier  
*Le pain orge-épeautre*

#### Côtes de l'Orbe AOC 2012, Gamaret-garanoir

Les ravioles de ricotta au chatni  
La paysanne de courge  
Le bouillon corsé et l'huile de sauge ananas  
*Le pain multicéréales*

#### Chablais AOC Yvorne grand cru 2013 Assemblage de cépages rouges

Les joues de marcassin Marengo  
Les aïrelles au kirsch ambré du Jorat  
Le blinis de châtaignes  
La mousseline de Bruxellois  
*Le paillasse clair*

#### Lavaux AOC Dézaley 2012

Le Vacherin Mont-d'Or AOP  
Le Gruyère caramel  
*Le pain paysan aux noix*

Gâteau chocolat, cœur de panais  
à la raisinée et sorbet poire

### Frédéric Breuil

Fairmont Le Montreux Palace, à Montreux  
2<sup>e</sup> série (six derniers ressats)

#### La Côte AOC Féchy Premier grand cru 2012

Le marbré de foie gras  
et fines lamelles de corégone fumé au thé  
Le gel de griotte  
*La brioche feuilletée au beurre de baratte*

#### Lavaux AOC Epesses 2013

Le velours de crustacés  
au goût de citron, espuma de livèche  
La langoustine nacrée  
et salicorne croquante de Zélande  
*La focaccia au basilic et crocus de Mund*

#### Côtes de l'Orbe AOC grand cru 2012, Gamay

La joue de sanglier confite six heures  
Le chou blanc de la plaine du Rhône  
Les abattis d'épicurien sur une galette fine  
*La baguette aux lardons*

#### Chablais AOC Yvorne 2012, Pinot noir-merlot

Le filet de chevreuil en moelleux de farce fine truffé,  
ravigoté au Pinot noir de Lavaux,  
lardé au jambon cru de notre région  
Le bouchon de maïs aux bolets et confiture d'oignon  
La lissade de céleri-rave à la poire à Botzi séchée  
*Le paillasse multicéréales*

#### Lavaux AOC Dézaley grand cru 2005

Le Vacherin Mont-d'Or AOP  
de la Vallée de Joux, servi dans sa boîte  
La confiture de châtaigne et d'arbouse  
*Le pain rustique à la figue et aux noisettes*

La tarte soufflée à la myrtille de nos bois  
avec une compotée de rhubarbe

Madame, Monsieur,  
Cher Compagnon,

Après des ressats de printemps à caractère ornithologico-onirique, les couleurs de l'arrière-saison seront explicitement placées sous le gonfanon de vins d'exception. Une analepse s'impose, un flash-back si vous préférez: l'histoire de nos crus n'est pas de celles qui se racontent à la six-quatre-deux.

On pourrait bercer des générations de moufflets en leur narrant, depuis Noé jusqu'à la biodynamie en passant par les moines défricheurs, les tâcherons infatigables et le pressoir à pétufle, ce qui fait qu'aujourd'hui le vin vaudois est ce qu'il est: une supernova dans le planétarium du plaisir. Mais voici que cette histoire s'accélère: chaque jour, la virtuosité et les techniques progressent; chaque jour, le vigneron s'astreint à des disciplines nouvelles; chaque jour, il est tiré des lois de la nature et des prémices du fruit des aboutissements sans cesse plus ambitieux.

En 1997, le canton de Vaud traçait les linéaments d'une philosophie d'excellence – appelée douze ans plus tard à être burinée dans les textes légaux –, à travers laquelle seraient magnifiés et consacrés des crus réverbérant production intégrée, vignes dans la fleur de l'âge, densité de plantation élevée, rendements serrés, vendange manuelle, unité du terroir, seuil minimal de teneur en sucre, ancienneté du domaine ou encore aptitude au vieillissement. L'appréciation de ces critères serait confiée à un docte aréopage qui, de dégustations en visites, de pointages en inspections, se forgerait une conviction puis délivrerait le cas échéant son admittatur aux fleurons dignes d'entrer au panthéon du vignoble vaudois. Ainsi, c'est presque à une Eucharistie que le peuple de Chillon est convié à l'occasion de ces prochains

## Ressats des Premiers grands crus

des vendredis et samedis

30 et 31 octobre ainsi que 6, 7, 13, 14, 20, 21, 27 et enfin 28 novembre 2015  
au Château de Chillon

Pour conférer ce sacrement, la Confrérie du Guillon a mandé quelques-uns des meilleurs ambassadeurs du vin vaudois. Des Premiers grands crus, comme il se doit, mais pas seulement: la palette sera bien plus large, dès lors que les toiles de maître sont rarement monochromes.

Fourchettes et couteaux seront quant à eux sous le charme de deux grands chefs qui ont déjà, par le passé, fait chavirer nos Compagnons: depuis La Côte, Olivier Martin commencera d'assaillir les appétits autour d'un menu centré sur le marcassin Marengo; depuis la Riviera, Frédéric Breuil prendra de son côté la fadeur en tenaille à l'aide d'un chevreuil qui fera battre en retraite les blasés et les sans-faim.

Des légions de bonnes choses et de hoplites potagers, appuyées d'aromates rares et odoriférants, mettront en déroute les régimes les plus draconiens. D'ores et déjà s'annonce la victoire écrasante des troupes rangées derrière l'écu du Terroir.

En automne 2015, nul ne peut plus en douter, l'armistice sera signé sur la table de la béatitude.

Ce serait mentir que de vous faire croire qu'il y en aura pour tout le monde: à l'instar des chaloupes sur les vieux transatlantiques, les divans sont comptés autour de l'oasis de Chillon. Aussi, défiez-vous des «last minute» et ne tardez pas à prendre les mesures qui s'imposent pour vous assurer une place sous les palmiers.

Dans quelques semaines, sans que nous y prenions garde, l'équinoxe sera à nouveau à nos portes, le charcutier à son boudin et le Genevois à ses cardons.

Visionnaire, le Vaudois y verra un signe de mauvais augure: «On ne va pas vers le beau!» Raison de plus pour s'offrir un dernier soleil, s'humecter d'une larme de Premier grand cru et se laisser bichonner par les Conseillers chérubins, malicieuses Fanchettes, Gais Compagnons en voix, Trompes de chasse et Trompettes de compète qui s'affairent d'ores et déjà à vous concocter un automne des plus... *caliente!*

Pétulants comme de jeunes cabris à l'idée de vous retrouver sur la prairie de l'allégresse, nous vous souhaitons, Madame, Monsieur, cher Compagnon, un été radieux et réparateur.

Le 20 juin 2015



Le Gouverneur  
*Jean-Claude Vaucher*



Le Chancelier  
*Edouard Chollet*

