



Guillonneur de Zurich

De gauche à droite :

*Dégustation des chasselas
dans la bonne humeur !*

*Nicolas Ecoffey et Suzanne Zenker
en compagnie du vigneron et
conseiller Thierry Maurer*

*Le préfet du Cotterd de Zurich,
Pascal Forrer, remet son prix à
la gagnante, Chantal Ziegler*



Dans le bastion

C'est dans le restaurant Belvoir, maison de la famille Escher vom Glas, dont Alfred fut le plus spectaculaire occupant, que le cotterd de Zurich a installé son dispositif ce vendredi 19 janvier.

Claude Piubellini, prévôt

Maison de maître patricienne rénovée et transformée en restaurant gastronomique, elle abritait autrefois le fondateur du Crédit Suisse, initiateur du percement du Gotthard et de l'EPFZ, entre autres...

Et c'est pour rendre hommage au patronyme complet du grand homme que le préfet du cotterd, le sémillant Pascal Forrer, va proposer de grands crus vaudois «vom Glas» (au verre) à la cinquantaine d'invités qui se pressent ce soir à son guillonneur.

Malgré le stress lié à la mise en place du matériel (verres, sets de table, documents pour le concours Jean-Louis) qui n'est arrivé que le matin même, notre préfet aux nerfs d'acier a peaufiné sa soirée. Après les salutations d'usage aux conseillers ayant fait le voyage ainsi qu'au préfet hono-

raire Hans Scharf, il passe la parole au prévôt pour le traditionnel salut de la confrérie, avant de lancer le non moins traditionnel concours de dégustation.

Le chasselas en cinq régions

Le légat du Guillon, André Linherr, commence par nous familiariser avec les cinq chasselas du millésime 2016 qui nous sont proposés. Pour la Côte, un Mont-sur-Rolle, domaine de Roliebot; pour le Nord-Vaudois, un vin de Corcelles-sur-Concise, domaine de la Gourmandaz; pour Lavaux, un Eppes La Crosse (Luc Massy); pour le Dézaley, un Marsens, du même domaine; pour le Chablais, un Ollon Tastegrain, domaine Croix Duplex. Pour nous aider à les différencier, il cherche à nous faire reconnaître la typicité de chaque région et les points

importants à mettre en évidence. Epreuve de concentration et de grande modestie s'il en est, car lorsque la présentation est terminée, les bouteilles nous sont servies dans un ordre différent qu'il faut maintenant découvrir. Délicat exercice, où chacun pense que son voisin a décodé le sésame, tant les regards furtifs sur la feuille d'à-côté sont parfois insistants. Chacun remet finalement sa copie et se déplace dans un salon parallèle pour y prendre l'apéritif, le fameux Mont-sur-Rolle, offert par le vigneron et conseiller Thierry Maurer.

Un repas d'excellence servi avec le sourire

Après un retour à table où tout a été mis en place par des serveurs zélés issus de l'école hôtelière voisine, le



d'Alfred Escher

repas de gala nous est servi. Il débute par un tartare de saumon à l'avocat, façon «sushi», accompagné par un sauvignon blanc 2016, domaine de Roliebot, présenté par le maître du domaine, Thierry Maurer, dont les vins souligneront l'entier du repas. Il a l'élégance de s'exprimer en allemand, permettant à chacun de suivre ses explications détaillées. Suit un médaillon de filet de veau en croûte de pommes et noix, sauce au vin corsée, légumes glacés et pommes de terre en terrine de fromage frais. Le pinot noir de Mont-sur-Rolle est le vin de circonstance pour accompagner dignement ce plat tout en finesse. Nous passons ensuite à un assortiment de fromages et son pain de poires accompagné d'un chasselas du millésime 2010, permettant de souligner le potentiel d'évolu-

tion de notre cépage emblématique. Finalement une touche de douceur est apportée par une crème brûlée au chocolat, carpaccio d'ananas et glace au yogourt, divinement soutenue par un pinot gris 2016 peu sucré, mais très aromatique, mettant les saveurs au premier plan.

Résultat du concours : cherchez la femme !

Notre préfet ayant contrôlé toutes les réponses et procédé aux vérifications d'usage avec le légat, la grille du concours de dégustation est dévoilée, amenant des grimaces chez certains et des sourires satisfaits chez d'autres. Il y a de quoi, car ce ne sont pas moins de dix personnes qui ont percé à jour le bonneteau de cinq chasselas, ce qui implique un tirage au sort pour les

départager. C'est finalement un main innocente sous contrôle d'huissier... ou plutôt de conseiller, qui désigne la charmante Chantal Ziegler grande gagnante sous les applaudissements de l'assemblée. Elle gagne ainsi une invitation pour deux personnes lors d'un prochain ressac au château de Chillon. Les autres lauréats se régaleront de leur côté d'un trio de crus vaudois sélectionnés.

C'est finalement après quelques mignardises que chacun décide à regret de quitter le Belvoir qui les avait si bien accueillis. Ce n'est heureusement que partie remise et le préfet nous réserve encore de belles réunions pour régaler nos amis zurichois de grands vins vaudois. ■