

Texte: Claude Piubellini, prévôt

Photos: Edouard Curchod

Un feu d'artifice estival



L'esplanade à l'heure de l'apéritif

La bienvenue du préfet Bernard Vioud

Le toujours délicat «tirer au guillon»



La Savoie dans ses plus beaux atours

Convoqués trois jours avant l'équinoxe d'automne, c'est-à-dire encore en plein été, les participants au Cotterd de Savoie se sont retrouvés dans le cadre enchanteur et accueillant de l'hôtel-restaurant de la Verniaz (et ses chalets) sur la commune de Neuvecelle, soit à un jet de pierre de la commune acratopège d'Evian. Le premier test étant de trouver l'endroit, car, du fait de travaux à l'entrée d'Evian, les GPS helvétiques envoyaient valdinguer les véhicules sur d'improbables chemins de montagne ou ramenaient leurs propriétaires invariablement sur les routes coupées par un sens interdit lié au chantier.

Mais une fois parvenus dans ce sanctuaire de verdure, déjà empreint du bon air savoyard, tout se présentait sous les meilleurs auspices. Un temps radieux, un ciel d'un bleu immaculé et une terrasse des plus accueillantes. L'établissement racheté par un fonds qatari à une famille d'hôteliers se trou-

vait sous la saine gestion d'un jeune directeur dynamique épaulé d'un chef talentueux. C'est donc assoiffés que quelques Conseillers arrivés en avance ont dégusté leur première bouteille apéritive de Mont-sur-Rolle, amenée fort à propos par l'amphitryon de la soirée, le conseiller Thierry Maurer.

Un cotterd friand de vins vaudois

Petit à petit sont arrivés les quelques cinquante convives qui participaient à cette manifestation gastronomique et bachique. Parmi les invités, on pouvait croiser Mme Josiane Lei, maire d'Evian et dame compagnon majoral de notre Confrérie ainsi que d'autres personnalités régionales. Et à l'heure dite, le préfet Bernard Vioud a lancé les festivités de ce septième cotterd de Savoie avec une rigueur et une bonhomie dignes d'un syndic de chez nous.

En apéritif, nous avons dégusté le fameux la Côte AOC Mont-sur-Rolle 2018, domaine de Roliebot, vin qui fera ensuite partie des cinq chasselas à découvrir au concours Jean-Louis. Un





A g. Le compagnon Bernard Fumex (futur vainqueur) en pleine dégustation

Le conseiller Sandy Beetschen au service du Jean-Louis



Le conseiller vigneron Thierry Maurer, amphitryon de la soirée

mini tonneau amené sur place a même permis aux participants de s'entraîner au difficile (mais toujours amusant) exercice du tirer au guillon.

Après ces moments empreints d'une grande convivialité, nous étions priés de passer à table dans une magnifique salle toute proche.

Un Jean-Louis pas si facile

La soirée a donc débuté avec le concours de dégustation présentant cinq vins des cinq régions viticoles vaudoises. Dégustés et commentés dans l'ordre par notre légat adjoint Michel Gfeller et notre conseiller Thierry Maurer, ils ont ensuite été resservis dans un ordre différent et dans des carafes; charge aux meilleurs dégustateurs de retrouver l'ordre exact des cinq verres présentés. Nous avons donc, hormis le Mont-sur-Rolle déjà indiqué, un Clos des Moines 2018 pour le Dézaley, un Saint-Saphorin la Redoute 2018 de la maison Obrist pour le Lavaux, un Yvorne Près-Roc 2018 pour le Chablais et un chasselas Cave de la Combe de la famille Marendaz pour le Nord Vaudois. Autant dire que bien des certitudes ont vacillé au moment de remplir la fiche de concours, certains copiant (à tort) sur d'autres de mauvais résultats, tant les vins présentés étaient de qualité

remarquable et difficiles à différencier. Au final, après dépouillement des bulletins, seules deux personnes ont trouvé la clé de répartition exacte, soit Bernard Fumex qui gagne ainsi deux places à un ressat au château de Chillon offert par la Confrérie du Guillon et Sylvie Niklaus, secrétaire de la Confrérie qui s'est vu offrir le même cadeau par le Cotterd de Savoie.

Un repas digne d'étoiles

C'est un festival pour les yeux et le palais qui va suivre avec un repas alliant à la gastronomie française les meilleurs crus vaudois présentés par Thierry Maurer, pas peu fier des produits de son domaine. Le nom du domaine de Roliebot (on prononce Roille-Bot) vient d'une légende locale qui raconte que les seigneurs du coin, agacés par les coassements des crapauds du voisinage envoyaient leurs gens taper sur l'eau des marais avec des bâtons pour faire cesser le tintamarre (de roiller = taper et bot = crapaud, en patois vaudois). Au menu se succéderont foie gras, puis maigre (c'est un poisson) et enfin caille désossée, avant d'attaquer fromages et dessert dont le simple souvenir ferait saliver d'envie les gourmands dans mon genre. Le tout accompagné des crus prestigieux

dont voici le catalogue: pinot gris grand cru 2018, chasselas 2017 Lauriers d'Or Terravin, l'Enjôleur Gamay 2018 (vainqueur de la catégorie Gamay à la sélection des vins vaudois), chasselas 2015, médaille d'argent au Mondial du chasselas 2016 et finalement un pinot gris 2017, vendanges tardives. Tous ces vins offerts avec générosité par notre conseiller vigneron, pour le plus grand bonheur des fins connaisseurs présents.

Une fin de soirée tout en douceur

Après ce repas magnifique, notre robuste préfet a adressé quelques mots pour remercier tous les participants à cette splendide soirée avant de passer la parole à votre serviteur pour le salut officiel de la Confrérie et la mise en exergue de l'excellence de l'accueil et de la qualité des mets et des vins proposés. Il n'en fallait pas plus pour donner tranquillement le départ aux imprévoyants forcés de rejoindre leur domicile par la route alors que les plus sages profitaient du gîte sur place en partageant un dernier flacon... pour la route!

Voilà qui a clôturé en beauté la saison des cotterds 2019 de notre Confrérie. Nul doute que celui de Savoie en est devenu l'un des incontournables. ■