

Retrouvailles à Chexbres

Il est des accouchements difficiles qui donnent de beaux enfants. Les Quatre Heures du vigneron 2021 en sont un exemple éloquent. Prévus en 2020 à Rivaz et Puidoux, ils ont été reprogrammés aux 21 et 28 août 2021, et recentrés sur Chexbres. Un bon ange veillait malgré tout sur leur gestation et la délivrance s'est opérée dans les meilleures conditions: le balcon du Léman a ainsi pu accueillir 356, puis 376 convives avec la complicité bienvenue d'un Jean Rosset en forme éblouissante.

Texte: Claude-Alain Mayor, légat
Photos: Edouard Curchod



Si Chexbres est plus connu pour ses produits laitiers (le fameux fromage de Chexbres) que pour le noble jus de la treille, c'est parce qu'aucun vin ne se vend sous le patronyme communal. Les vignerons chexbriens peuvent en effet revendiquer des appellations plus prestigieuses telles que Dézaley ou St-Saphorin. Et c'est précisément cette dernière qui était à l'honneur lors des retrouvailles guillonnesques post-covidienues.

Retrouvailles: ce maître mot claqua comme l'étendard de ces deux samedis, tant la fringale était grande de revivre en (quasi) toute liberté, sans masque et dans une chaleureuse proximité, des instants de partage et d'insouciance autour du meilleur antidépresseur connu à ce jour: le chasselas et autres déclinaisons de vins vaudois. Encore fallait-il pour cela se plier au rituel de la patte blanche et donc extraire de sa poche revolver, de son sac à main ou de son chapeau le sésame fédéral attestant que vous aviez pris vos distances avec le variant Delta. Les ouailles du Guillon étant – selon les critères – un peuple de moutons, mais beaucoup plus certainement la crème éclairée de l'humanité, le contrôle fut expédié en deux temps trois mouvements, faisant mentir les (vaccino-)sceptiques qui prédisaient un beau cafouillage.

Le bonheur commença sur le pré – comme il se doit – où trompettes et Gais Compagnons posèrent un décor musical fort guilleret avant qu'une brève partie oratoire ne célébrât les joies du regroupement familial, les bienfaits de l'ARN messager, les vertus prophylactiques du chasselas et la magnificence des lieux, propos agrémentés, au cours



du premier épisode, d'une aimable passe d'armes à fleurets mouchetés entre deux enfants du cru: le ministre Philippe Leuba fut en effet accroché par le syndic Alain Bouquet sur une bien triviale question de gros sous à répartir entre canton et communes.

Mais la raison d'être, la substantifique moelle des Quatre Heures attendait les convives assoiffés: le contrôle systématique, sur mandat du gouverneur et de ses affidés, des caves environnantes, non à la recherche de Whiskas de contrebande (les Chexbriens sont surnommés les «Chats»), mais des meilleurs flacons à transférer dans sa cave en vertu des vases communicants. La topographie des lieux n'ayant aucune similitude avec celle du Grosses Moos, les transhumances latérales et surtout perpendiculaires aux courbes de niveau eurent tôt fait, sous la touffeur de la mi-août, d'accentuer le stress hydrique et donc de pousser les convives à rechercher l'ombre des caveaux et les diverses formes de

goutte à goutte proposées. L'objectif de la journée fut ainsi rapidement atteint: les crus locaux, issus pour l'essentiel des millésimes 2019 et 2020, n'attendaient que des gosiers avides et connaisseurs pour trouver consommateurs – et acheteurs – à leur mesure. Et lorsque le courage manquait devant un raidillon à gravir, les rythmes stimulants des Gais Compagnons vocalisant de cave en cave redonnaient du cœur au ventre.

Dans le feu de l'action comme dans la ferveur de la dégustation, les quelque deux heures allouées aux convives pour se familiariser avec les magiciens du terroir, leurs domaines et leurs joyaux, passèrent comme l'éclair et il fallut que les conseillers rabatteurs usent de trésors de diplomatie pour arracher les retardataires à leur mission exploratoire et les guider sur le chemin de la grande salle où les attendaient des envolées lyriques, une collation roborative et... quelques flacons ayant échappé au massacre perpétré plus tôt dans l'après-

Sous un arbre, à l'abri d'un parasol, ou au soleil devant un paysage grandiose, les aficionados de vins vaudois ont célébré leurs retrouvailles avec la Confrérie du Guillon et ses Quatre heures du vigneron



midî. Les sonneries des trompettes et les morceaux de rhétorique furent suivis, voire étrangement précédés, d'un écho insolite, les prestations devant une fois n'est pas coutume être offertes à double. En effet, vu la configuration des lieux, le bon peuple ripaillait au rez, tandis que le gratin se faisait son cinéma à l'étage. Cette ségrégation ne coupa l'appétit – ni la soif – à personne, puisque 191 bouteilles de blanc et 95 de rouge, tous étages confondus, trouvèrent le chemin de gosiers pentus le premier samedi, et 189 bouteilles de blanc et 113 de rouge le second. Soit, pour les amateurs de statistiques, 0.8 flacon par personne, ce qui est paraît-il dans les normes (et plus probablement dans l'énorme selon Addiction Suisse).

En résumé, grâce à l'engagement du comité d'organisation et tout particulièrement des vigneron de l'appellation Saint-Saphorin, à une météo très favorable, au sens de l'accueil des Chats et à la frénésie de convivialité consécutive à une trop longue période de privations, les liquides échangés se révélèrent tout au plus transmetteurs d'une bonne humeur communicative, reléguant aux oubliettes les gouttelettes et autres aérosols porteurs du virus délétère. ■



Le salut du prévôt

Pascal Besnard

Quel bonheur de vous retrouver!

Mais pour ces retrouvailles... c'était pas gagné d'avance...

Parce que les Quatre heures du Saint-Saphorin, initialement prévus à Rivaz, se sont déplacés de Rivaz à Puidoux, et pour finir, de Puidoux à Chexbres...

Un imbroglio pour votre serviteur, qui vient de loin, de l'étranger, du sud fribourgeois!

J'ai donc recouru aux services d'une experte pour m'y retrouver: Madame Jépesse...

C'est la dame qui parle un peu du nez dans le tableau de bord de ma voiture...

Le nom de la destination finale nous a valu un débat nourri mais passionnant. Au terme duquel nous avons trouvé une solution phonétique de compromis: Chêxe-Bresse!

Désolé Monsieur le syndic...

Ca a plutôt bien démarré: *«veuillez suivre la flèche de direction...»*

Mais ensuite il y a eu une demi-douzaine de: *«Si possible, faites demi-tour...»*

Finalement je suis parvenu à bon port... et j'ai réalisé qu'entre Puidoux et Chexbres, il n'y avait guère que quelques pas de saucisson...

Inutile de tenter le grand écart...

Mesdames-Messieurs, vous allez encore être déçus: ça n'est pas aujourd'hui que vous découvrirez, ce que sous leurs robes, les conseillers portent... ou ne portent pas!

Trêve de balivernes. Nous nous retrouvons enfin, avec le plus grand bonheur, à Chexbres, en Lavaux. Pour célébrer les vigneron de ici et leurs nectars... les Saint-Saphorin. Ils sont capables, dans leur jeunesse, d'enchanter vos papilles, puis de ravir vos sens et votre âme, après des années de garde.

Vous avez eu un aperçu de l'excellence de ces vins, en savourant celui de l'apéritif, offert par les vigneron de la région, et accompagné des délicieux taillés aux greubons, façonnés avec talent par les Chevaliers du Bon Pain.

Et souvenez-vous que les vigneron vaudois produisent des raisins dans le plus grand respect du terroir et de la nature. Et que leurs vins offrent, à contrario de certaines idées reçues, à balayer sans ménagement, des rapports qualité-prix tout à fait remarquables.

Si Saphorin a été sanctifié, c'est parce qu'il était capable d'accomplir de grands miracles.

Le plus spectaculaire d'entre eux?

En présence de Saint-Saphorin, il est absolument impossible de mourir... de soif!

Loué soit le Saint-Saph!

Loué soit le vin!

