

Quatre heures du vigneron

Pour ses traditionnels Quatre heures du vigneron, Le Guillon avait planté sa tente au bord du lac de Neuchâtel dans un cadre idyllique sur l'esplanade qui couvre la voie ferrée enterrée depuis quelques années par les CFF. Un comité d'organisation dirigé par le connétable Christian Roussy, en étroite collaboration avec un comité vigneron, avait imaginé différentes variantes susceptibles de répondre aux caprices éventuels de la météo. Cette préparation minutieuse n'a pas été de trop tant les deux samedis se sont déroulés sous des ciels totalement différents.



Concise Un succès

samedi 26 août

UNE DOUCHE PRESQUE BIENVENUE

Le 26 août, Météosuisse annonçait la fin d'une longue canicule et le retour tant espéré des précipitations. Ainsi, plus de 500 participants ont pu faire main basse sur les nouveaux parapluies de la confrérie, dotés de la devise : « Bois ce vin et sois bon comme lui ». Un véritable succès pour une boutique du Guillon magnifiquement achalandée, mais modestement abritée sous un auvent largement imbibé... d'eau !

Par chance, la pluie bien que persistante restait plutôt fine et les visiteurs des divers stands de dégustation prenaient la situation avec bonne humeur. La fraîcheur relative de l'air permettait d'apprécier les vins à bonne température et la découverte des crus de Bonvillars s'est déroulée de manière plutôt agréable. Seules les robes des conseillers s'alourdissaient sous l'ondée... Il se dit que certaines ont mis près d'une semaine à sécher.

A l'heure du goûter, retour sous la tente où toutes les allocutions du matin (annulées et reportées en fin d'après-midi) ont pu se dérouler sans anicroche. Héraut, prévôt, syndic, chantres et clavendiers ont égrené leurs laïus devant un auditoire attentif, tandis que les fanchettes faisaient merveille pour distribuer prestement entrée, plat principal, dessert et café à tous ces ventres affamés. Une brève éclaircie a même pu nous dévoiler le panorama somptueux des rives du lac sous un bel éclairage. Les remerciements du gouverneur ont sonné la fin d'une manifestation aussi arrosée à l'intérieur qu'à l'extérieur.

en deux temps

samedi 9 septembre

UN SOLEIL SANS RETENUE

Deux semaines plus tard, la pluie des premiers Quatre heures n'était déjà plus qu'un souvenir. Le plan « beau temps » avait donc été activé. Sur la place du village, les orateurs inspirés ont pu délivrer leurs messages de bienvenue avant de lancer un nouveau contingent de plus de 500 personnes à l'assaut des stands des vigneronns. Les participants avaient cette fois dédaigné les parapluies pour faire main basse sur les nouvelles casquettes de la confrérie, arborant notre célèbre injonction : « En perce ! »

Pour l'occasion, c'est l'intérieur de leurs robes que les conseillers ont mouillé de leur transpiration. Les participants cherchaient l'abri des parasols disséminés le long des stands, tandis que les vigneronns rivalisaient d'ingéniosité pour préserver la fraîcheur des flacons, ne sortant leurs précieux nectars de la glacière qu'au dernier moment. Ce temps splendide mettait parfaitement en valeur la beauté des lieux. Là encore, l'esprit des chantres et clavendiers ainsi que la générosité du repas aussi gourmand que copieux ont assuré la réussite d'un événement qui s'est terminé par l'octroi, par le gouverneur, du titre de compagnon juré au président du comité d'organisation Alexandre Taillefer.

Un succès d'estime pour des vins parfois peu connus et qui méritaient largement le détour par Concise, dernier village vaudois sur la route du canton de Neuchâtel. Chacun a pu découvrir la diversité de l'appellation Bonvillars sous la forme de blancs, rosés, rouges et effervescents de grande qualité.

APPELLATION BONVILLARS AOC

Dernier village vaudois sur la route du canton de Neuchâtel, Concise fait partie de la dizaine de villages qui composent l'appellation d'origine contrôlée Bonvillars. Abritant 180 hectares, cette AOC peu connue se caractérise par sa faible pluviométrie et la proximité rafraîchissante du lac de Neuchâtel. Chasselas, pinot noir et gamay sont les cépages les plus appréciés, mais la diversité des sols et des microclimats permet à de nombreux autres cépages, à l'image du chardonnay et du merlot, de donner naissance à des vins généreux et chatoyants.





Le nord ? Dans l'atmosphère saharienne d'aujourd'hui, vous pourriez être tentés de me traiter de fada!... Une atmosphère appréciée par les conseillers du Guillon, vêtus de leurs lourdes robes de flanelle, parfaitement étanches, obstinément réfractaires à toute circulation d'air... Mesdames-messieurs, nos tenues sont garanties vakuumpverpackt !

Mais revenons à la géographie : Concise se situe bel et bien dans la partie nord du vignoble vaudois, tout près de la frontière neuchâteloise... A ce propos, tout à l'heure, ne vous aventurez pas au-delà de la zone dévolue aux dégustations... la Confrérie tient à éviter tout incident diplomatique avec le voisin !



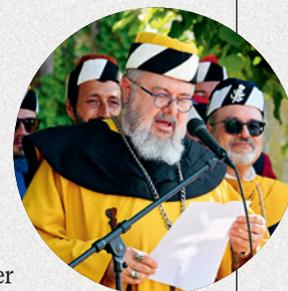
Concise

C'est le nord !

Concise se situe dans l'aire d'appellation Bonvillars... « Bon », c'est sans aucun doute insuffisant pour qualifier les vins de la région, il faudrait plutôt parler de Trèsbonvillars ou d'Excellentvillars.... mais pas de Grandvillard... ça c'est déjà pris ailleurs...

Si vous êtes aussi nombreux ce samedi à Concise, c'est parce que vous savez déjà que les vins d'ici sont remarquables. Compagnones, compagnons et amis, mais aussi une escouade de compagnons d'honneur, de compagnons jurés, de compagnons majeurs, une dame de

cœur, un préfet, mais pas de raton laveur... vous êtes tous fins prêts à soumettre vos papilles affûtées à l'art délicieux de la dégustation des vins vaudois. On vous sent piaffer d'impatience...



Les vigneronnes de l'appellation Bonvillars, eux, sont au taquet... prêts à dégainer leurs tire-bouchons de compète... Les producteurs viennent de Concise et Bonvillars, d'Onnens, de Corcelles-près-Concise, de Grandson et de l'étranger lointain, de Vaumarcus... ! Sans oublier de... Champagne! Champagne... ça fait un bien fou de pouvoir le dire... sans voir aussitôt surgir un fonctionnaire du ministère français de l'agriculture hirsute et vert de rage !

Vive les crus de l'AOC Bonvillars, vive les rebibes... ! Non il n'y en a pas à l'apéro... et c'est tant mieux... les rebibes en question, ce sont les copeaux issus de l'exploitation forestière... Les rebibes, c'est le sobriquet des habitants de Concise... Concise où, aujourd'hui, personne ne mourra de soif ! Une fois encore, il convient de proclamer avec force et enthousiasme : Loué soit le vin !



TEXTE
Pascal Besnard

PHOTOS
Edouard Curchod

COMMANDEZ VOTRE CARTON

LIVRAISON GRATUITE

CAVE DE LA CRAUSAZ FÉCHY

Nous nous réjouissons
de votre visite à Féchy, dans notre
cave pour une dégustation

Nous sommes ouvert pour vous
Lundi à vendredi: 7h à 12h – 13h à 18h
Samedi: 8h à 12h – 14h à 17h



Féchy / 1 carton de dégustation

5 x 70 cl Cave de la Crausaz Féchy / Féchy AOC La Côte	Fr. 43.50
5 x 70 cl Rouge Cave de la Crausaz / Les Bourrons, Assemblage	Fr. 43.50
5 x 70 cl Rosé La Crausaline / Rosé de Pinot Noir	Fr. 45.00
15 bouteilles livrées à votre domicile (livraison offerte) sous réserve de changement	Fr. 132.00

Je commande 1 carton de dégustation livré à mon domicile
pour la somme de Fr. 132.00 (uniquement en Suisse)

Passez commande sur notre site
cavedelacrausaz.ch en scannant
le QR code ou en retournant
le bulletin par poste ou par mail



Cave de la Crausaz
Bettems Frères SA
chemin de la Crausaz 3 - 1173 Féchy

021 808 53 54
cavedelacrausaz.ch

Nom/Prénom: _____
Rue: _____
NP/ Lieu: _____
Tél. _____
Email: _____
Signature: _____

A retourner à: Bettems Frères SA
Chemin de la Crausaz 3 • 1173 Féchy
fechy@cavedelacrausaz.ch