

Guillonneur de Zurich

La nouvelle génération chasselas

Contrastant avec l'image d'une Suisse alémanique plutôt friande de vins rouges « sudistes » puissants et capiteux ou de blancs aromatiques et flatteurs, le dernier guillonneur de Zurich a rassemblé une assistance acquise aux crus vaudois, dont une proportion réjouissante de milléniaux fans de chasselas.

↓ « Je suis jeune, il est vrai, mais aux âmes bien nées... »

↓ Le préfet de Zurich ne connaît pas le fossé générationnel.



Cadre inédit, préfet fraîchement adoubé

Tout beau, tout neuf ! Le guillonneur de Zurich étrennait le 17 janvier un nouveau cadre et un nouveau préfet. Après des années de sédentarisme au Belvoirpark, notre ambassade des bords de la Limmat a transféré sa success story au centre-ville dans la Zunfthaus zum Grünen Glas, siège de la corporation Riesbach. D'emblée, les armoiries de cette gilde, arborant une serpe de vigne, promettaient une soirée placée sous le signe du vin. L'imposant décor accueillait sous des fresques historiques huit tables de dix convives enthousiastes à l'idée d'une exploration guidée des vins vaudois. Le maître de céans, Jean-Marc Hochstrasser, enrobé depuis à peine trois mois, présidait sa première manifestation sur ses terres.

Epreuve redoutable, mais challenge stimulant

Attendu par tous, redouté par certains, entraîné activement par quelques inconditionnels, le traditionnel concours Jean-Louis a magistralement lancé la soirée. Le chasselas, cépage subtil, ne révèle pas d'emblée à tout un chacun son terroir d'origine et il n'était certes pas aisé de distinguer à l'aveugle cinq crus du millésime 2023 (voir listing page de droite).

Toutefois, grâce aux commentaires éclairés du légat Thierry Maurer et d'Olivier Bucheli, représentant la Cave de la Côte, à l'honneur ce soir-là, les 74 concurrents se sont constitué une provision de repères suffisamment convaincants pour que près de la moitié (sans doute un record!) tirent leur épingle du jeu en identifiant au moins trois des cinq provenances. Huit palais particulièrement aguerris ont même réussi un sans-faute, le tirage au sort souriant à Adrian Spiess, promu pour un soir fer de lance de la nouvelle vague des amateurs de chasselas.

Cave talentueuse et champions du monde

Après l'élévation des esprits, une ascension plus prosaïque a conduit les participants au premier étage où s'est poursuivi lors de l'apéritif le stage pratique dévolu à notre cépage identitaire, sous forme d'un Morges Vieilles Vignes 2023 de la cave invitée, un producteur qui maîtrise brillamment son sujet puisqu'il a remporté le Mondial du Chasselas en 2016 avec le millésime 2015 du même vin, en 2018 avec un Mont-sur-Rolle La Montoise et en 2024 avec un Morges Tradition!

Cuisine épurée et crus au diapason

Le menu qui attendait les convives de retour dans la grande salle était d'une simplicité évangélique – l'expression sonnait juste dans la ville de Zwingli – mais réalisé à la perfection avec des produits d'une fraîcheur et d'une saveur confondantes, les trois plats étant accompagnés de crus de la Cave de la Côte. Pas de soupe au lait de Kappel, toutefois, mais un assez original camembert au four sur salade d'aubergines, de lentilles et de pois chiches, contrepoint goûteux à un Vinzel Premier Grand Cru Château La Bâtie 2023 de très grande tenue. Un ros-bif cuit rosé d'une tendreté absolue et sa sauce hollandaise aux herbes, avec gratin de pommes de terre et petits légumes, ont permis ensuite de découvrir un très élégant Servagnin 2022 qui a offert à notre mentor vinique l'occasion de retracer un



bref historique de ce premier pinot noir cultivé en Suisse depuis plus de 600 ans, tombé dans l'oubli, ressuscité puis mis à l'honneur par l'appellation Morges. En dessert, un assemblage effervescent inattendu de gamay et muscat, légèrement doux, baptisé Bleu Nuit a servi de complice à une tartelette aux pommes et sa boule vanille.

En dépit de la météo glaciale, la flamme du renouveau et de la jeunesse a réchauffé les cœurs des commensaux comblés par cette soirée mémorable, placée au premier chef sous la bannière du chasselas, ce cépage vaudois emblématique qui n'a jamais perdu de son actualité, mais connaît un réconfortant regain de faveur auprès de la garde montante d'Outre-Sarine.

↑ Lors de cette édition du guillonner, le difficile exercice consistant à reconnaître des chasselas d'appellations distinctes a confronté les vins suivants:

- (1) La Côte AOC Féchy Grand Cru Mi-Coteau, Domaine Kursner
- (2) Côtes de l'Orbe AOC Prélude, Cave du Château de Valeyres, Benjamin Morel
- (3) Lavaux AOC Riex, Domaine Denis Fauquex
- (4) Dézaley AOC Grand Cru Plan Perdu, Cave Champ de Clos, Christelle Conne
- (5) Chablais AOC Villeneuve Grand Cru Passage du Romain, Obrist SA

↓ A gauche la bouteille, à droite les conseils.

