



**LES QUATRE HEURES
DU VIGNERON À PERROY**
Les samedis 22
et 29 août 2026

LES QUATRE HEURES DU VIGNERON À PERROY

Les samedis 22 et 29 août 2026

Cap à l'Ouest pour cette édition 2026 de nos grignotis d'après-été. C'est en effet la commune de Perroy qui nous accueillera cette année, fièrement perchée sur son coteau d'où il vous sera donné de contempler le placide Léman ainsi que les cimes savoyardes, depuis le mont d'Hermone jusqu'aux premiers raidillons du Kilimandjaro (par temps clair exclusivement). Sachez que nous avons pris une option ferme sur le soleil pour ces deux samedis, histoire de vous inciter à privilégier le combo claquettes-cuisettes pour la visite des quelque 130 hectares de vignes de ce beau village vigneron. Nous vous attendons donc les pieds dans l'eau, mais le verre en main pour partager avec vous ce qui s'annonce comme l'événement du siècle pour nos amphitryons perrolans.

12 h 15 Accueil des convives sur la place du Prieuré

Anticipant les tourments causés par la raréfaction des places de parc, les fervents automobilistes laissent sans bourse délier leur véhicule sur une parcelle herbeuse bordant la route du Chêne. De là, quelques pas vifs leur suffiront pour rallier le théâtre des opérations, dûment balisé et signalé. Dans l'attente fébrile de leurs invités, les conseillers en robe se tiennent au cœur du village, prêts à servir taillés aux greubons et rapicolant vin d'accueil, généreusement offerts par la commune de céans. Les plus prudents accosteront en train à Allaman (11h04 ou 11h30 au départ de Lausanne), après quoi une navette les conduira sans désemparer jusqu'à l'épicentre des festivités.

13 h 15 Début de la partie officielle

La tension est au zénith lorsque l'estrade se voit soudain investie par M. le Héraut, chargé de l'incipit oratoire, avant que M. le Gouverneur, flanqué de son escorte chamarrée, tel César paradant à Rome, ne vienne solennellement saluer ses légions. Fermement arrimé au micro, M. le Prévôt entonne quelques dithyrambes encore sobres à la gloire du vin vaudois, puis rend hommage aux hôtes du jour, au premier rang desquels M. Didier Blanchard, nouveau syndic des lieux, aussitôt convié à louer les mille voluptés de sa commune, son climat tonique et la générosité de ses vins.

13 h 30 Lancement des dégustations

La gambette impatiente et le larynx en jachère, l'auditoire brûle de soumettre les éloges prononcés à l'épreuve du verre. La foule se débande aussitôt à sa guise. Partout, les vins s'épanchent avec grâce, tandis qu'une exquise bienveillance accueille le public sous chaque enseigne. Il est alors près de 16 heures lorsque les visiteurs sont conviés à s'éponger l'occiput et à se diriger d'un pas lesté là où les effluves gourmands les conduisent.

Domaines partenaires des Quatre Heures du Vigneron à Perroy:

Domaine des Quatre-Vents	Jean-Marie Roch	Perroy
Château d'Allaman	Raffaele Gentile	Féchy
Domaine du Prieuré	Jörg Dreier	Perroy
Château Rochefort	Claude Emmanuelli	Mont-sur-Rolle
Clos Rochefort	Rafaele Trottet	Féchy
Domaine de Verex	Florian Widmer	Allaman
Cave Clair-Obscur	Maryline Bisilliat-Taurian	Perroy
Domaine des Margelles	Jacques Cauderay	Allaman
Cave du Consul	Laurent et Nicolas Martin	Perroy
Cave Dupuis	Christian Dupuis	Féchy
Château de Malessert	Maxime Sother	Perroy
Domaine du Feuillage	Cédric Gaillard	Perroy

16 h 45 Service des quatre heures

Ayant pleinement recouvré leur fraîcheur, l'œil pétillant et l'esprit clair, les convives reviennent prestement à l'entrée du village, où une table festive a été dressée à leur intention. En attendant les retardataires, ils touinent de bon cœur autour de la Boutique du Guillon en découvrant le nouvel assortiment de ses articles maison. À deux pas, les vigneronns proposent les flacons ayant généré les plus belles émotions de l'après-midi. Chacun s'en va ensuite prendre place à la table qui lui a été assignée par le sort et s'y installera au gré de ses affinités. Au terme des saillies respectives du Chantre et du Clavendier, les Fanchettes servent un menu vaudois pur jus, apprêté par Stéphane et Nathalie Leuba, traiteurs à l'enseigne de JLM Traiteurs et Services Sàrl, à Forel.

Velouté de chasselas de notre région	Trio de fromages de Cottens
Son tartare de saucisson et saucisse aux choux AOP	Son ballon aux fruits
Moutarde de Sévery	***
Poireau et céleri branche frais	Minicornet du boulanger,
Bruschetta de pain aux céréales	crème et poire
***	***
Filet mignon de porc de nos régions	Café
Sa sauce au pinot noir endiablée	
La jardinière de notre maraîcher	
Spätzli aux herbes maison	

19 h 30 Au revoir

À deux doigts de l'extase, l'assemblée n'a plus de voix, mais conserve assez d'yeux et d'oreilles pour le dernier spectacle son et lumière du jour, M. le Gouverneur étant appelé à prodiguer les félicitations et remerciements d'usage avec la munificence du Bouddha. Les ailes de sa reconnaissance survolent d'une plume légère les industrieuses Fanchettes, la brigade de cuisine, les robustes vigneronns, la joyeuse Municipalité de Perroy, l'entreprenant comité d'organisation et les Compagnons guillerets, exceptionnelle phalange sans laquelle rien de tout cela n'eût été possible. Aux promesses de l'au revoir répondent des applaudissements nourris et apaisés, relevés par la perspective d'un oreiller réparateur.

Tenue

Le port de la cravate n'est pas de mise. Les participants privilégient des vêtements confortables, appropriés le cas échéant au cagnard comme à l'averse inopinée. Le Compagnon veillera toutefois à se ceindre de son ruban.

Inscriptions

Les réservations ouvrent dès réception de la présente invitation. Elles se font uniquement via notre site Internet www.guillon.ch ou par courriel à l'adresse info@guillon.ch. Vos amis sont les bienvenus.

Conditions de participation

Le Compagnon paie 100 fr. pour la totalité des prestations proposées, chacun de ses accompagnants vingt-cinq francs supplémentaires.

Boutique et vins

N'oubliez pas de réserver bon accueil à la « Boutique du Compagnon », et à sa palette de nouveaux articles, ainsi qu'aux crus de l'appellation hôte.

Hébergement

Pour ceux qui souhaiteraient prendre du bon temps dans la région l'espace du week-end, ou simplement rentrer chez eux l'haleine parfaitement pure, les possibilités locales d'hébergement sont répertoriées aux adresses suivantes :

- Hostellerie du Château, à Rolle : www.lhotel-rolle.com
- Auberge des Grands Bois, à Buchillon : www.grandsbois.ch

Gardez cette invitation précieusement.

Elle vous aidera le moment venu à suivre dans le bon ordre les différentes étapes de la manifestation.

Pour toute information

Secrétariat de la Confrérie du Guillon
 Chemin de la Côte-à-Deux-Sous 6
 CH-1052 Le Mont-sur-Lausanne
 Tél. 021 729 41 54
info@guillon.ch



Le Gouverneur
Eric Loup



Le Mont-sur-Lausanne, le 22 mai 2026

Le Chancelier
Édouard Chollet

