

Le guillonneur de Berne

En plein dans le mille !



↑ Complètement largué ou sûr de son coup ? Ce dégustateur s'amuse visiblement beaucoup !

← Maître du temps, soucieux du moindre détail, le préfet Hansueli Haldimann arbore un sourire encore un peu hésitant.

Le Schützenhaus, c'est dans les villages alémaniques le bâtiment qui abritait autrefois la société de tir du village. Pour filer la métaphore balistique, il n'est pas exagéré d'affirmer que le préfet de Berne Hansueli Haldimann a fait mouche en offrant à ses hôtes, dans les lieux où les amateurs de la fourchette ont succédé à ceux de la gâchette, un guillonneur mené tambour battant le 23 février dernier à deux pas de la Berne fédérale.

Les Bernois ont tant aimé le Pays de Vaud qu'ils l'ont annexé en 1536. Plus de deux cent cinquante ans de présence sur notre sol ont permis aux occupants d'affiner leur art de vivre au contact de cette terre généreuse, de ses vins gouléants et de ses habitants amateurs de bonne chère. Cette influence survit de nos jours dans quelques auberges de campagne, dont l'allure cossue reflète bien l'ancrage des deux pieds dans l'opulence alémanique, mais qui recèlent des caves riches en flacons portant bien haut la réputation du vin vaudois. C'est dans l'une d'elle, le Häberli's Schützenhaus de Münchenbuchsee, qu'une quarantaine de participants ont eu le privilège de partager l'événement phare 2024 du cotterd de Berne.

Un challenge relevé

Après avoir traversé un restaurant plein à craquer – c'était une des soirées « Moules à discrétion » qui font la renommée loin à la ronde de cette brasserie rénovée dans le style art nouveau –, la quarantaine de convives s'est retrouvée dans la chaleureuse salle du fond pour croiser le verre, en l'occurrence confronter nez et palais aux très subtiles nuances singularisant cinq chasselas issus du même millésime 2022, mais d'appellations vaudoises distinctes (voir encadré).

Les commentaires ciblés du conseiller Nicolas Joss lors du premier tour de la dégustation ont apparemment porté leurs fruits, dès lors que sur 38 concurrents, cinq se sont joués de tous les traquenards d'un millésime particulièrement piégeux et ont réussi un sans-faute sur la cible à 5 points, tandis que 15 autres ne commettaient qu'une inversion. Le

tirage au sort a finalement souri à Peter Rindisbacher devant Vreni Oesch, Benno Nager, Thomas Ramseier et le lieutenant gouvernal hors concours.

Le trésor enfoui

Les vraies richesses sont intérieures, et les participants ont pu vérifier toute la justesse de cet aphorisme lors de l'apéritif dans le cellier de l'établissement, où notre amphitryon et maître des lieux, le compagnon juré Jakob Haeberli, leur a permis de toucher – des yeux seulement, la formule « en perce ! » n'étant pas de mise, hélas – une sélection remarquable de crus des parchets internationaux les plus réputés, et quasiment tout ce que le gotha du vignoble vaudois compte de légendes.

Le repos des guerriers

Après la soif, y compris celle de (re-)connaissance de prestigieuses étiquettes, il convenait de satisfaire l'appétit des commensaux. Cette ultime, mais ô combien essentielle étape du programme a comblé toutes les attentes et permis aux vins des Frères Rapaz à Bex d'illustrer avec éclat la diversité des vins de notre canton et leur capacité à s'harmoniser avec un large éventail d'expériences gastronomiques. La délicatesse d'un filet d'omble chevalier à la vaudoise a ainsi trouvé dans un friand viognier 2021, élevé en barrique d'acacia (bellerin, s'il vous plaît !), au fruit bien maîtrisé, un contrepoint élégant et précis. L'entrecôte double sauce béarnaise, pommes croquettes et petits légumes, à la cuisson irréprochable, exigeait le partenariat d'un rouge structuré mais souple, trouvé avec bonheur dans un merlot 2020. Les accords avec le fromage restent une éternelle pomme de discorde entre gourmets. Les Vaudois ont tranché depuis longtemps, qui privilégient le chasselas pour sa fraîcheur sur un palais déjà bien sollicité et sa minéralité en contraste avec les arômes lactiques. Ce rôle a été dévolu avec succès à un Bénélos « Gâtion » 2022, un chasselas chouchouté par une maturation sur souche prolongée qui lui confère en outre une certaine complexité. Le St-Clément



2021, liquoreux à dominante de sylvaner, s'est finalement associé à un parfait glacé à l'orange et sa salade, mousse au chocolat pour clore le bal en feu d'artifice.

En résumé, un magnifique « plan B » (Berne-Bex) qui n'a rien eu d'un second choix et a consacré, s'il en était encore besoin, l'entente cordiale qui règne aujourd'hui entre suzerains et sujets historiques, unis dans leur amour du terroir, leur dévotion aux plaisirs partagés de la table et un épicurisme bon-vivant.

Nicolas Joss, conseiller et grand patron de la promotion des vins suisses, a commenté avec talent les vins du concours.



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

- (1) La Côte AOC GC, Domaine du Point du Jour (Eric et Maxime Durand, Mont-sur Rolle)
- (2) Chablais AOC GC, Bénélos (Rapaz Frères, Bex)
- (3) Dézaley AOC GC Clos des Abbayes (Ville de Lausanne)
- (4) St-Saphorin AOC Burignol (Christophe Francey)
- (5) Bonvillars AOC GC, Domaine de la Lance (Stéphane Sandoz, Concise)