

# Jura

## Le préfet voit double

*Véritable institution jurassienne, la Maison Wenger a accueilli les 1<sup>er</sup> et 2 mars le guillonneur du Jura. L'établissement peut se prévaloir de liens étroits avec la Confrérie depuis de nombreuses années ; Georges Wenger est même l'un des premiers étoilés à avoir offert sur sa carte des vieux millésimes de chasselas vaudois.*

TEXTE  
Claude-Alain Mayor

PHOTOS  
Olivier Noaillon



LE GUILLON  
HIVER 2024-2025

### Une édition pas comme les autres

2024 s'annonçait comme un millésime exceptionnel pour le préfet du Jura Nicolas Pétremand: 20<sup>e</sup> anniversaire du cottedr, 50<sup>e</sup> anniversaire du plébiscite sur la création du canton du Jura et... dernière année de son mandat ! Il a donc tenu à célébrer le tout avec

#### Amuse-bouches

La Côte AOC, Méthode Traditionnelle  
Pinot Noir 2021, Abbaye de Mont

Médallions de crevettes suisses aux  
poireaux, jus de carapaces parfumé  
au pamplemousse

La Côte AOC, Altesse Nature 2021,  
Henri Cruchon

Soupe jurassienne aux oignons brûlés,  
pain feuilleté aux rebibes de vieux Comté  
Luins Grand Cru AOC barrique 2022,  
Maison Dutruy

Œuf du Noirmont en surprise aux  
épinards, émulsion à la truffe noire de  
Castelmerle

La Côte AOC, Savagnin « Amédée » 2016,  
Dom. La Colombe

Ombre de Soubey en croûte de froment,  
réduction de chou quintal fermenté  
au sel de Bex

Lavaux AOC, Pinot Gris « Perle Grise » 2022  
Dom. Mermetus

Selle d'Agneau de Sisteron rôtie au foin,  
jus perlé à l'huile de noisette du Moulin  
de Sévery

Lavaux AOC, Plant Robez 2022,  
Blaise Duboux

Sélection de fromages frais et  
affinés du massif jurassien  
Dézaley-Marsens Grand Cru AOC 1998,  
Les Frères Dubois

Chocolat grand cru fumé par  
nos soins au bois de sapin,  
sorbet à la clémentine  
La Côte, Galotta Grand Cru Vintage 2018,  
Dom. de la Ville de Morges

panache et réservé à cet effet la mythique Maison Wenger au Noirmont, haut-lieu des plus fastueuses heures du coterred du Jura. Devant l'avalanche d'inscriptions, il a dédoublé l'événement : 55 convives se sont ainsi retrouvés le vendredi 1<sup>er</sup> mars au soir, alors que 34 autres leur succédaient le lendemain midi. Et du beau linge, avec la conseillère fédérale Elisabeth Baume Schneider le vendredi et le gouverneur Eric Loup le samedi.

### Une verticale qui donne le vertige

A guillonneur hors série, Jean-Louis exceptionnel. Les participants ont été confrontés à deux verticales d'un Luins GC AOC La Côte de la Maison Dutruy, des millésimes 2022, 2020, 2003, 1999 et 1990 le vendredi, et 2021, 2018, 2003, 1995 et 1988 le lendemain. Grâce aux commentaires éclairés du producteur Damien Dutruy et d'Antoine Sicard, meilleur sommelier de l'année 2023 Gault&Millau, qui officie à la Maison Wenger, la plupart des dégustateurs ont magnifiquement tiré leur épingle du jeu : 16 d'entre eux (sur 41) ont rendu un sans-faute le vendredi et 10 (sur 28) le samedi. Le tirage au sort a souri à Agata Kobi et Olivier Périat, qui festoieront ainsi sans bourse délier lors d'un ressat de printemps en 2025.

Pour récompense de cette entrée en matière studieuse, l'assemblée s'est vu proposer par le chef Jérémy Desbraux un menu de haute volée, parfaitement escorté de quelques fines gouttes vaudoises sélectionnées et présentées avec sa virtuosité coutumière par le maître de cave de céans, et dont le simple énoncé devrait vous mettre l'eau à la bouche.

Au terme de ce festin d'apparat, le chamane de la Damassine Claude Schaffter a brossé un bref historique de cet alcool de légende, avec dégustation de deux versions du millésime 2021. Séduits, comblés, transportés, les convives ont réservé une standing ovation au chef, au sommelier, au bouilleur de cru et au préfet pour leur témoigner leur vibrante gratitude.

## DEUX PRÉFETS RENDENT LEUR ROBE

**A la fin de cette année, Pascal Forrer, préfet du coterred de Zurich, et Nicolas Pétremand, préfet de celui du Jura, passeront la main après vingt années de présidence et d'engagement remarquable pour la cause des vins vaudois. Par ces quelques lignes, la Confrérie du Guillon tient à leur exprimer sa profonde reconnaissance.**

### PASCAL FORRER

Succédant à Andreas Keller, figure marquante du monde suisse du vin, Pascal Forrer, économiste, reprend en 2005 les rênes du coterred de Zurich, qu'il va mener avec beaucoup de classe. Parfait bilingue français-allemand, très au fait des problèmes du monde vitivinicole en sa qualité de directeur de Suisse Grêle, il va ancrer son guillonneur dans le cadre très élégant du Belvoirpark, où il fera bénéficier un public conquis des alliances électives de la cuisine raffinée avec les crus de notre canton.



### NICOLAS PÉTREMAND

Nicolas Pétremand n'a eu à succéder à personne, puisqu'il a porté le coterred du Jura sur les fonts baptismaux fin 2004. Economiste lui aussi, mais d'un tempérament plus bouillant que son homologue zurichois, il va opter pour le mouvement perpétuel et faire découvrir, aux quatre coins de la Rauracie, des joyaux de la gastronomie jurassienne à des convives qui vont célébrer la diversité chatoyante des vins vaudois (et la Damassine...) dans une ambiance parfois un peu turbulente, mais toujours ô combien chaleureuse.

