

Un Dézaley issu de onze intimités

Chaque vigneron de la Baronnie a cultivé un parchet dont le raisin irait pour la cuvée Magnificients 2020.

Cécile Collet

Dans le verre, on a un peu de Ma-rettaz, un brin de Chardon-nèyres, une pincée de Quintze... On pourrait ainsi énumérer onze charmuz - ou parchet de vigne à Lavaux -, pour les onze vigneronns de la Baronnie du Dézaley, qui se sont réunis à l'enseigne de Magnificients (*lire encadré*) pour élaborer un vin en commun.

Alors qu'ils avaient assemblé leurs vins après une première fermentation en 2014, pour les 20 ans de la Baronnie (qui réunit onze producteurs de l'AOC autour d'une charte de qualité), cette fois ils sont allés plus loin. «Je souhaitais que cette nouvelle histoire commence à la vigne, raconte le vigneron Salomon Dubois. Choisir une parcelle dont on sait que le fruit n'ira pas dans notre cave, c'est tout un travail. Nos terres, c'est notre intimité.»

Lundi, les amateurs étaient invités à contempler le vignoble le plus pentu du canton depuis le bateau *La Venoge*, en dégustant ce Magnificients «Les Charmuz» 2020. De là, on distinguait onze points rouges désignant les parcelles sélectionnées, d'au moins 200 m² chacune. «Nous ne nous sommes pas concertés, mais elles sont réparties dans tout le Dézaley», sourit Salomon Dubois. À terme, une balade didactique est prévue pour raconter les différents terroirs de l'appellation.

Trois vendanges

Ils sont si différents que trois dates de vendanges ont été arrêtées à l'automne 2020. Exposition, orientation, altitude ont joué. Les dernières brantes ont été apportées au pressoir des Frères Dubois, qui hébergeaient la cuvée, le 19 octobre. «Ce raisin un peu surmaturé a été introduit dans l'œuf qui abritait la 2^e vendange en fermentation», glisse Salomon Dubois, presque comme un secret. Un 2^e œuf et un foudre ont permis en tout trois vinifications distinctes avant l'assemblage final.

Nicolas Wüst, épicurien patient et fondateur de Magnificients,

24 heures | Vendredi 6 mai 2022



Les charmuz de Dézaley sélectionnés étaient repérables depuis le lac grâce à des ballons rouges. Des panneaux didactiques devraient les remplacer à terme. © SEDRIK NEMETH

a réuni autour de ce projet encore d'autres acteurs de la gastronomie. «Nous voulions intéresser ceux qui d'habitude décrivent le produit fini à toutes les étapes à la vigne et à la cave.» Ainsi, les sommeliers Charline Pichon, de l'Hôtel de Ville de Crissier, Paolo Scano, de la Gare à Lucens, et Jérôme Aké Beda, de l'Onde à Saint-Saphorin, ont accompagné

les vigneronns tout au long de l'année.

Les chefs Pascal Hasler (Café du Midi, Fribourg), Pierrick Suter (Lucens), Thomas Neeser (Grand Hôtel du Lac, Vevey), Franck Giovannini (Crissier) et Pierrot Ayer (Le Pérolles, Fribourg) ont aussi participé à l'élaboration de ce vin de gastronomie, chapeauté par un large comité de sélection.

Sommeliers à la vigne

«En vendangeant en Dézaley, on comprend mieux le travail compliqué du vigneron, témoigne Paolo Scano. Et c'est très émouvant de voir le «bébé-vin» prendre forme.» Le grand-père de Charline Pichon possède des vignes en Poitou-Charentes. «Cela m'a amusé de retrouver le sécateur et le jus de raisin fraîchement pressé de mon enfance, sourit-elle. Mais c'est la première fois que je participe de A à Z. Ce partage - le plus important pour moi dans le vin - a été magique.»

Le résultat est à la hauteur du projet. «Tout y est», résume Charline Pichon. On déguste en effet un Dézaley ample en bouche, avec une belle acidité mais aussi beaucoup de gras, qui lui donnent une longueur digne des meilleurs vins de garde.

Des vins «magnificients»

● Nicolas Wüst a lancé l'aventure Magnificients en 2010. Ce cadre à La Poste, amoureux des grandes tables et des vins, avait convaincu son ami Jean-Claude Favre, vigneron à Chamoson, de créer un vin d'exception pour soutenir l'équipe de La Poste Suisse partant disputer le championnat du monde de foot interentreprises à Liverpool au printemps 2012. Victorieuse en 2010, elle avait échoué en demi-finale. Mais Magnificients

- et sa bouteille emblématique de 1 litre, nommée «l'étalon» - était né. Dès lors, Nicolas Wüst a créé plusieurs crus, toujours liés à des «amitiés fortes», de vigneronns et vigneronnes, mais aussi d'artistes de tout le pays. Pour le Dézaley 2014, Raymond Burki avait habillé la bouteille. En hommage au dessinateur, la version 2020 restera sobre. «Raymond est irremplaçable», sourit Nicolas Wüst. **CCO**

Magnificients 14' 2020, 49 fr. (1 lt), sur www.magnificients.ch. Une bout. de 70 cl sera aussi glissée dans la caisse 2020 de la Baronnie du Dézaley, 350 fr., 12 bout.