



Le Château de Maison-Blanche: un décor historique de toute beauté. / Photos Régis Colombo

VD — 400 ans pour le Château Maison-Blanche au cœur d'Yverne

Le bel hommage de Clos, Domaines et Châteaux

Du haut de ce vignoble, quatre siècles vous contemplant, pourrait-on dire en paraphrasant d'historiques propos. En tout état de cause, c'est d'une belle réalité qu'il s'agit puisque ce prochain samedi, 13 juin, verra la fière et immaculée silhouette du Château Maison-Blanche, au cœur du réputé vignoble d'Yverne, fêter ses 400 ans à la faveur d'un bel événement orchestré par Clos, Domaines et Châteaux, entité que préside avec brio et élégance André Fuchs.

S'il est une entité un brin méconnue mais ô combien précieuse et sympathique en terre vaudoise, c'est bien l'Association Clos, Domaines et Châteaux. Elle a pour but la défense et la mise en avant d'un patrimoine terrien, architectural et viticole du Pays de Vaud, à l'image des châteaux bordelais. Créée en janvier 2004, l'Association regroupe actuellement 18 châteaux ou domaines viticoles et 3 négociants.

Une charte rigoureuse

Soucieuse de dépasser le stade de l'amicale chaleureuse, Clos, Domaines et Châteaux a mis en place une charte rigoureuse et incontournable. En la signant, les propriétaires de Clos, de Domaines ou de Châteaux s'engagent à suivre les consignes les plus exigeantes en matière d'environnement, de rendement et de qualité des vins encavés.

Leur travail est soutenu et contrôlé par une commission technique. Elle s'assure, par des visites régulières, que les travaux à la vigne et les bonnes pratiques œnologiques soient respectées.

Concrètement, l'Association regroupe plus de 160 hectares de vignes répondant aux exigences du label d'excellence et proposant quelque 60 crus vaudois. Quelques-uns des fleurons du patrimoine vaudois, tant sur le plan architectural que viticole, constituent ses références majeures. Ainsi, on peut citer parmi les membres fondateurs des domaines réputés tel le Château de Vinzel, le Château de Châtagneréaz, le Château de Mont-sur-Rolle, le Château d'Eclépens, le Château d'Allaman ou le Château de Vuflens.

Journée pour petits et grands

C'est dans cet esprit de respect du patrimoine, de mise en valeur de ses crus, et de découverte que

l'Association a choisi de mettre sur pied l'événement anniversaire de demain, samedi 13 juin, en imaginant une journée unique pour petits et grands, au travers du très riche et prometteur menu que voici:

- Un parcours «Senteurs, Saveurs et Couleurs» pour approcher une manière inédite de déguster. Pas uniquement par le goût mais aussi par les yeux grâce aux couleurs que chaque arôme représente. Ce sera là l'occasion de découvrir le nuancier Clos, Domaines et Châteaux tandis qu'un mini-atelier est également prévu pour les plus jeunes, mais avec du jus de raisin.

- Un déjeuner-dégustation «Clos, Domaines et Châteaux: Senteurs, Saveurs et Couleurs» préparé spécialement par Christophe Rod, le fameux chef de la Roseraie à Yverne. Chaque plat a été imaginé selon les couleurs du vin qui l'accompagnera, sur la base du nuancier.

Un tonnelier à l'œuvre

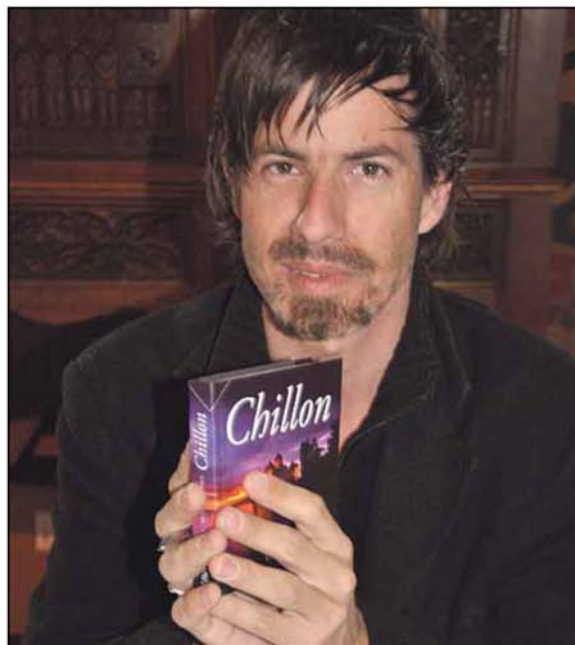
Ce n'est pas tout: en collaboration avec l'Office des Vins Vaudois et son nouveau Secrétaire Général Nicolas Schorderet, Clos, Domaines et Châteaux présentera encore le montage d'un foudre de chêne par un artisan tonnelier, une visite des vignes du Château et un résumé historique de quatre siècles bien mouvementés. Enfin, il y aura également des stands de restauration et un château gonflable pour les juniors.

Bref, ce samedi 13 juin sera une journée à vivre pleinement, de 10 h à 20 h, en sachant encore qu'un parking sera organisé aux Caves Badoux sur la route d'Aigle, avec des navettes jusqu'au Château de... Maison-Blanche où seul devrait manquer un certain... Barack Obama. ■

Jean-Charles Kollros



Les nectars de Château Maison-Blanche figurent parmi les meilleurs ambassadeurs de l'Association Clos, Domaines et Châteaux.



Régis Colombo à l'heure de la dédicace. / Photos Marion K

VD — Séance de dédicaces à et... autour du Château de Chillon Un bel imagier carré signé Régis Colombo

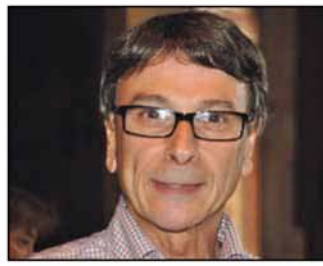
Opération origine dimanche dernier sous les voûtes historiques du Château de Chillon, sous la houlette active et créatrice de Jean-Pierre Pastori, désormais maître et âme des lieux: une séance de dédicaces digne du... Salon du Livre, avec les photographes Régis Colombo pour Chillon et Vignobles suisses, respectivement André Locher pour Les Rives du Léman vues du ciel, ainsi que les écrivains Christophe Flubacher pour Les Peintres vaudois et Maurice Jean-Petit-Matile pour François Bocion.

Les lectrices et lecteurs du Cafetier connaissent bien le style photographique de Régis Colombo (voir ci-contre), dont les photographiques accompagnent à intervalles réguliers nos articles. Reporter photographe, le Vaudois parcourt le monde chaque fois que l'occasion s'en présente mais affectionne également les vignes et vignobles de Suisse et d'ailleurs.

Géraldine Chaplin en préface

Avec Chillon, mini-album carré de 160 pages, Régis Colombo signe un petit opus tout à fait prenant, doublement préfacé par Géraldine Chaplin et Marie-Gabrielle de Savoie, ce qui est historiquement parlant la moindre des choses... L'ouvrage n'est pas vraiment surprenant mais dénote une belle affection photographique pour la forteresse, saisie sous toutes ses facettes, sous toutes ses coutures et sous toutes ses formes. Il s'en dégage un véritable amour pour les lieux, beaucoup d'émotion et aussi la confirmation d'un réel talent photographique, déjà d'ailleurs salué par de nombreux prix et distinctions. ■

Jean-Charles Kollros



Depuis son entrée en fonction, Jean-Pierre Pastori, intendant-directeur des lieux, multiplie les innovations pour faire vivre la vénérable forteresse, et cela avec autant de bonheur que de créativité.

Le billet de la semaine de Gérard Bourquenoud

Quelle chance que les produits du terroir suisse sont arrivés sur le marché, car depuis quelques semaines, il n'y a que des fraises d'Espagne sur les étals des magasins et primeurs qui vous proposent une avalanche de fruits importés de l'étranger. De grosses fraises rouges et encore vertes sur la partie inférieure, probablement pour la raison qu'elles ont été cueillies avant d'être mûres. Leur goût est mitigé, ce qui a pour effet de mettre les consommateurs de mauvaise humeur et certains ont même crié au scandale. Nous devons reconnaître que leur qualité ne rivalise de loin pas celles cultivées en Suisse. Et pourquoi? Parce que les plants des fraises de l'étranger poussent à un rythme rapide du fait que la terre est «bourrée» d'engrais, de pesticides et d'ingrédients chimiques - presque à nous dégoûter d'en manger.

Nombreux sont les producteurs espagnols qui ont engagé de la main-d'œuvre étrangère, des saisonniers, des gens sans travail qui n'ont aucune connaissance de la culture de ce fruit et qui, probablement, ont tendance à utiliser trop de produits néfastes à la santé. Peut-on appeler ces fruits des fraises naturelles? Pour bon nombre de consommateurs, elles n'ont aucune saveur, même pas avec de la crème double! Et malgré cela, les Suisses en consomment des tonnes chaque semaine, sans se préoccuper de savoir comment elles sont cultivées. Autre question pertinente: pourquoi les industriels espagnols de la fraise ont envisagé de lancer la production de ce fruit au Maroc, alors que ce pays est semble-t-il connu pour sa contamination chimique?

La prudence est donc de mise non seulement pour les fraises,

mais aussi pour les asperges dont une grande quantité est également importée d'Espagne et qui sont produites avec les mêmes ingrédients chimiques. Des consommateurs nous ont avoué avoir été conseillé de ne pas se laisser prendre, mais ne serait-il pas plus judicieux d'interdire leur importation?

Ce qui, par contre, réjouit les consommateurs depuis quelques jours, c'est que les fraises de notre pays sont enfin là, sur les tables familiales et celles des restaurants. D'un goût exquis, elles sont bien plus savoureuses que celles d'Espagne ou d'ailleurs. Leur fraîcheur vous donne l'eau à la bouche. N'hésitez donc pas une seconde à choisir un panier de fraises ou d'asperges de notre terroir suisse qui ne mettra en aucun cas votre santé en péril!