

# Terroirs



Tony Heubi, vigneron de Châtagneréaz, sera notre premier hôte. CHRISTIAN BRUN



Au Château de Mont, Patrick Lance, Frédéric Naef, Eric Meylan et Cédric Albiez.



Michaël Monnier

## Trois caves en balade

Notre deuxième parcours 24 Terroirs allie délicatesses et vins à La Côte

David Moginier

Trois caves prestigieuses et huit artisans locaux: notre deuxième balade 24 Terroirs propose un éventail des meilleurs produits de La Côte, autour de Mont-sur-Rolle et de ses vignobles en coteaux.

Côté vins, tout commencera par le Château de Châtagneréaz, à l'ouest de la commune, qui doit son nom aux châtaigniers qui poussaient sur ses terres avant que les moines ne coupent les arbres pour planter de la vigne, vers l'an 1000. Les premières pierres du bâtiment datent de 1177 même si la maison actuelle n'en garde que peu de traces. Le château appartient à la famille Schenk elle-même, et il est rarement ouvert au public. Fort de ses 18 hectares d'un seul tenant, le domaine bénéficie d'une belle exposition qui justifie le classement de son chasselas parmi les rares Iers Grands Crus du canton. Gardien des vignes, Tony Heubi a été le dernier à inscrire son nom à la bougie sur la voûte des belles caves où trônent de beaux tonneaux de chêne.

Un peu plus haut, le Château de Mont est un autre membre de notre partenaire Clos, Domaines & Châteaux. Ici, la construction du bâtiment remonte à la fin du XVIe siècle. Après une histoire qui l'a vu passer dans plusieurs mains, le Château de Mont est dans la famille Naef depuis 1911. Sous la houlette du dynamique Patrick Lance, les 13 hectares de vignes sont cultivés par Eric Meylan et Cédric Albiez. Au final, à côté du 1er Grand Cru Chasselas, le domaine propose une belle palette de vins, comme ce chasselas sur lie au caractère affirmé et élégant, un muscat sec dont le fruit ressort avec caractère ou

trois rouges monocépages de classe, gamay, pinot noir et gamaret.

Enfin, nous nous arrêterons aussi au Domaine de Autecour. Cette demeure classée «monument historique» est coiffée d'un toit bernois atypique de la région, toit hérité de la famille de Wurtemberg qui a érigé le bâtiment en 1663. Après deux autres propriétaires, Arnold Schenk a acquis le domaine et ses six hectares en 1938. Aujourd'hui, les vignes sont dans le giron de la maison Obrist, à Vevey, et sont cultivées par Michaël Monnier, qui veille sur le chasselas et le gamay, ainsi que sur un Plant Robert qu'on a davantage l'habitude de retrouver à Lavaux. Les grands crus sont au nombre de trois, dans les trois couleurs (le gamay sert au rosé).

Mais encore

Mais il n'y a pas que le liquide au menu. Question solide, voici donc les délices concoctés par Gérard Fornerod, boulanger-confiseur à Morges. Son épouse, Béatrice, grande animatrice de la Grand-Rue de La Coquette, présentera un assortiment de quiches et de viennoiseries sorties du laboratoire historique des Fornerod.

A Mont-sur-Rolle, Pascal Bihl tient une très jolie table d'hôte et propose également une et unique chambre à ses visiteurs. Ce vrai chef de cuisine travaille avec des produits locaux pour préparer devant ses clients des menus au prix tout doux. Sur les hauts de la commune, on pourra donc admirer une vue superbe sur les vignes et le lac, tout en dégustant son gaspacho, son tartare de féra ou du célèbre lard de Begnins.

Son fournisseur de poissons n'est autre que Nicolas Clerc, à Allaman. Et ce

n'est pas un hasard si le père de ce dernier sera présent au Château de Mont pour faire apprécier leur mousse de féra du lac, un de ces poissons délicats du lac qu'ils ont longtemps pêchés de conserve. On ne redira jamais assez combien la féra, plus abondante que la perche, donne de bien beaux produits transformés.

Et pour finir

Mais on est aussi dans la région du malakoff, dont certains se disputent la recette ou l'exacte origine. Qu'importe, ceux que propose au Château de Mont Jean-Claude Daglia, du Restaurant de l'Union, à Bursins, réconcilieront tout le monde autour de ce beignet au fromage qui comble les appétits les plus solides. Plus loin, Philippe Wyssen, du Restaurant Au Cœur de La Côte, à Mont-sur-Rolle, offrira de petits délices, verrine de poissons du Léman, toasts de tartare de bœuf ou brochette melon-caille. Depuis dix-sept ans, avec son épouse, Brigitte, ils régaleront les palais de leurs hôtes par une cuisine classique et précise, et les yeux des visiteurs par leur panorama.

Les amateurs de fruits ne seront pas déçus puisqu'ils pourront croquer dans les cerises délicates et parfumées que cultive Pascal Chollet, à La Petite Lignière, à Gland. Il a également un marché à la ferme où, tout au long des saisons, il propose abricots, pastèques, framboises, pruneaux ou rhubarbe, à côté de quelques autres produits.

Enfin, Tristan Carbonatto, le célèbre chocolatier de Bougy-Villars, déléguera quelques douceurs juste avant de terminer cette balade avec les belles myrtilles d'André Tellenbach qui en a même fait les Fruits du Paradis dans sa Ferme Prê-de-Vers, à Rolle.

### Pratique

#### Balade du samedi 2 juillet

**Départ:** toutes les 20 minutes, de 9 h à 13 h.

**Durée:** environ trois heures et demie avec les arrêts (1 h 30 de marche). Balade sur des chemins de remaniement et quelques pentes.

**Prix:** 40 fr. (abonnés 35 fr., enfants jusqu'à 12 ans gratuit, 12-16 ans 10 fr.).

**Transports:** en voiture jusqu'au château de Châtagneréaz, à Mont-sur-Rolle.

Parking sous et autour du château. La balade a lieu par tous les temps.

**Inscriptions obligatoires** sur balades.24heures.ch.

Les personnes sans Internet peuvent téléphoner les lundis et mercredis après-midi au 021 349 43 88.

Le paiement valide l'inscription sur le CCP 10-20653-4 ou par l'IBAN CH24 0900 0000 1002 0653 4, mention Balade 24Terroirs La Côte 52708.

Une balade

## 24 TERROIRS

en collaboration avec  
[www.c-d-c.ch](http://www.c-d-c.ch)



GLOS  
DOMAINES &  
GHÂTEAUX

LA NOBLESSE DES VINS SUISSES



### Moins 5

## Envie de tropiques, pique et colegram

Ce printemps pourri nous a frustrés, nous autres amateurs de chaleur et de soleil. Alors, dès que ces deux éléments sont revenus, on s'est régalé. Et on a eu comme une envie de quelque chose de frais pour mieux apprécier le chaud. Allez, soyons un peu fous: on se dit que la bonne vieille glace au rhum et au raisin sec a presque des airs de tropiques. Hop, on turbine (dans la sorbetière).

**Ingédients:** 4 dl de lait, 1,5 dl de crème entière, 90 g de sucre, 120 g de raisins secs, 4 jaunes d'œuf, 1 gousse de vanille, 3 cs à soupe de rhum agricole pour la glace + du rhum pour faire tremper les raisins secs.

**Préparation** ■ Dans une casserole, faites chauffer le lait et la crème sans risquer l'ébullition.

■ Coupez la gousse de vanille en deux dans la longueur et grattez les graines. Mettez le



tout dans le mélange lacté et laissez infuser hors du feu dix minutes.

■ Fouettez le sucre et les jaunes d'œuf jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Retirez la gousse du lait et versez ce dernier sur le mélange précédent tout en mélangeant.

■ Rincez la casserole et remettez-y le tout. Faites chauffer pour épaissir le mélange en mélangeant. A la fin, ajoutez le rhum. Retirez et laissez reposer la nuit au frigo.

■ Faites tremper les raisins secs dans du rhum, une nuit au frigo.

■ Le lendemain, turbinez la glace, égouttez les raisins et ajoutez-les en fin de turbinage.

**Dave**

### Tastevin

## Le cumul de médailles de Bernard Ravet

Bien sûr, tous les vins du monde ne participent pas aux concours. Mais l'accumulation de médailles chez un même producteur peut être un indice de qualité. Comme la longue série qui couronne la collaboration entre la coopérative Uvavins-Cidis, à Morges, et le chef étoilé Bernard Ravet, à Vufflens-le-Château. Coup sur coup, son Bernardin 2012 recevait l'or au Mondial du Merlot (en compagnie de cinq autres vins vaudois, dont le Merlot Empreinte 2014, du même Uvavins), alors que sa Trilogie 2014 était la seule récompensée en or du canton au prestigieux Mondial de Bruxelles.



Bien sûr, la famille Ravet ne cultive aucune vigne et ne suit pas les fermentations elle-même. Mais elle sélectionne sévèrement parmi les cuvées proposées par la coopérative celles qui répondent à ses critères et à ses goûts. Le Bernardin vient de plusieurs parchets, passe 12 à 14 mois en barriques avant d'offrir un bouquet de cacao et de fruits noirs. Le Trilogie est un vin doux, issu d'un passerillage de chardonnay, doral et pinot gris. Fruits exotiques et épices au menu. **D.MOG.**

**Le Bernardin 2012 ou 2014,** 75 cl, 33 fr. 80. **La Trilogie 2014,** 50 cl, 32 fr. 90. [www.cidis.ch](http://www.cidis.ch)