

Cuvée intercantonale

Un gamay novateur qui suit le fil du Rhône

À Servion, Torevitis a breveté un procédé d'élevage sur rafles et réuni Stéphanie Delarze, Mathilde Roux et Emilienne Hutin pour le tester.

Cécile Collet Texte
Florian Cella Photos

Le temps où le Valaisan critiquait le vin vaudois, puis le Vaudois le vin genevois serait-il révolu? Il semble en tout cas que de l'eau ait coulé dans le Rhône! Et engendré un gamay intercantonal et féminin: la cuvée Vigne.Rhône.s. Jouant avec le mot «vigneresses», cette cuvée est l'assemblage de trois vins élevés tout au long du fleuve par Mathilde Roux (Cave de l'Orlaya) à Fully, Stéphanie Delarze (La Baudelière) à Aigle et Emilienne Hutin (Les Hutins) à Dardagny.

Les trois productrices ont été réunies par Cédric de Pontbriand et Grégoire Chantreuil, associés de la société Torevitis (*lire encadré*). Née il y a deux ans à Servion, la petite entreprise s'est mis en tête de révolutionner la vinification par un procédé unique d'élevage sur rafles. Elle a déposé un brevet européen pour son invention en avril 2021.

L'idée du procédé: traiter la rafle (ce qu'il reste de la grappe une fois les grains arrachés) non lignifiée (encore verte) par torréfaction - d'où le nom Tore-Vitis - afin de lui ôter son amertume sans lui retirer ni ses qualités tanniques et aromatiques ni ses antioxydants tels que les polyphénols.

«Amplificateur de terroir»

«Nous sommes convaincus du rôle d'amplificateur de terroir de la rafle, mais aussi de sa capacité à complexifier les vins, indique Cédric de Pontbriand. Mais l'élevage sur rafle, parfois en grappes entières, peut développer un goût végétal désagréable.» La recherche de Torevitis s'inscrit dans une tendance: de nombreux essais œnologiques tentent en effet de contourner cet écueil.

Car les avantages sont légion. Une étude du professeur de



Emilienne Hutin (GE), Stéphanie Delarze (VD) et Mathilde Roux (VS) sont venues présenter leur Vigne.Rhône.s (à gauche) au Café de Grancy, où l'idée de cette cuvée commune de Torevitis est née. FLORIAN CELLA

Changins Benoît Bach, en 2021, a démontré notamment que cet élevage peut dans certains cas améliorer la résistance des vins à

l'oxydation, y ajouter de la fraîcheur et de la complexité. Et dans une moindre mesure diminuer le degré alcoolique.

Torevitis: torrifier la vigne

● Torevitis a été bâtie sur l'ancienne société d'importation de vins Avec SA, fondée par le père de Cédric de Pontbriand en 1984 à Servion. Elle a conservé une part d'import, mais se concentre désormais sur ses «vins sur mesure» (quelque 15% des 100 références proposées), dont font partie des cuvées spéciales pour des restaurants, ou des cuvées spéciales de vigneron installés. Leur premier vin sur mesure, en 2013, n'était pas encore une innovation. «C'était une opportunité: le père de Christophe Roduit (*ndlr: associé fondateur du Café de Grancy*)

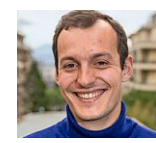
avait une vigne de johannisberg à Fully qu'il ne voulait plus travailler, raconte Cédric de Pontbriand. Nous avons demandé au vigneron Gérard Dorsaz d'en tirer un premier vin pour nous.» C'est plus tard, notamment à l'arrivée de Grégoire Chantreuil, qu'ils évoluent vers des vins plus «particuliers»: un chasselas sur lies de riesling de Stéphanie Delarze, un gamay avec une macération de marc de gewurztraminer d'Emilienne Hutin. Désormais, plusieurs cuvées, de différents vigneron et vigneronnes, utilisent le procédé breveté en 2021. **cco**

deux inventeurs. «Je n'ai pas assez de recul pour certifier qu'il s'agit de l'effet des rafles, mais le vin a mis du temps à «digérer» sa masse tannique», explique l'Aiglonne. À noter que les vins genevois (220 litres) et vaudois (300) ont passé en barriques de 4^e vin, alors que le valaisan (120) en cuve inox.

À la dégustation, Mathilde Roux a observé «une belle évolution des tanins et une complexité aromatique intéressante», mais «une influence plus faible sur la structure du vin» que lorsqu'elle travaille sur grappes entières.



Cédric de Pontbriand, associé de Torevitis



Grégoire Chantreuil, associé de Torevitis

Emilienne Hutin évoque, elle, «une différence de structure en bouche». Quant à nous, c'est l'ampleur de ce gamay qui nous a frappés.

Symboliquement, les trois vigneronnes ont aimé cette expérience, qui sera reconduite. «Il faut partager une vision et faire confiance, sourit Emilienne Hutin. Notre génération est sortie de la bataille entre cantons, et la démarche vaut la peine. Il y a tellement de terroirs différents entre nos trois régions et de profils dans le gamay, le résultat est forcément intéressant.» Et Stéphanie Delarze de conclure: «Avoir nos trois noms sur l'étiquette, outre le joli clin d'œil, c'est motivant!»

Les trois vigneronnes seront à la 3^e Fête des Vigneresses, à côté du Café de Grancy, le 9 juin 2023.

Tous les vins sur mesure sont sur www.torevitis.ch



Yves Camdeborde. DR

Les bocaux du chef béarnais

Trucs de pro
Yves Camdeborde partage son art des conserves. Un manuel aux petits oignons.

À force de vanter les vertus du légume tout juste détérré du jardin et cuisiné aussitôt, quelques sagesse anciennes se sont évaporées dans les cuisines. En prônant les conserves, Yves Camdeborde, inventeur de la bistronomie, ne retourne pas sa veste de grand chef dans «Conservez, cuisinez!». Dans ce manuel idéal pour les débutants comme pour les cuisiniers confirmés, le Béarnais développe sa philosophie: «Préparer ses propres conserves permet de trier le meilleur de ce que la nature nous offre chaque jour, pour en profiter à n'importe quel autre moment de l'année.»

Ça tombe sous le sens, encore faut-il procéder avec méthode. Le vade-mecum, avant de régaler avec des recettes inventives, s'ouvre sur une partie technique détaillée. Fastidieuse mais indispensable, cette étape permet de se familiariser avec des gestes que certains auront pu observer chez leurs anciens à la saison des confitures. Camdeborde revient au temps d'avant le congélateur pour se plonger dans les délices de la lactofermentation, la sécurisation des bocaux et le plaisir de contempler les rayonnages rebondissants dans sa cave.

D'un choix de «tartinales» pour l'apéro, du genre allumeur «poivron-ail-tandoori», à la «gelée de cochon au piment d'Espelette» jusqu'au dessert, ce cuisinier invite à festoyer sans s'astreindre à faire les courses. De quoi déguster au débotté tout en tirant profit des produits quand ils s'offrent à point. **Cécile Lecoultré**

Yves Camdeborde
«Conservez, cuisinez!»
Éd. Albin Michel, 318 p.

Le coup de fourchette

Le Comptoir des 3 Places fait revivre un joli coin de Lausanne

Lové entre les places de la Riponne, Arlaud et Auberjonois, l'ancien Tribeca est devenu le Comptoir des 3 Places depuis avril dernier. À Lausanne, ce bien joli coin avec vue sur le Théâtre Boulimie avait longtemps sombré dans l'indifférence, sans que l'on sache vraiment pourquoi.

Il y a désormais une bonne raison d'y revenir. Avec la complicité de César Lacchio aux fourneaux, on doit cette renaissance à Philippe Bozaldes, dont la carte fait des clin d'œil à ses origines lyonnaises (ah, les ravioles de Royans!), sans s'y limiter, loin de là.

Dans une ambiance tamisée, moderne tout en étant chaleu-

reuse, l'endroit se prête tout d'abord aux apéros (très gourmands, entre malakoffs, houmous ou encore, beignets de calamars (10 à 19 fr.). En entrée, le tartare de bœuf au citron vert étonne, surmonté d'un jaune d'œuf façon trompe-l'œil - en réalité un coulis de mangue bien relevé (20 fr.).

Beaux et colorés, les plats oscillent eux aussi entre tradition et goût pour l'ailleurs. En suggestion du jour, le chef livre ainsi un filet de skrei - cabillaud de Norvège - parfaitement cuit et assaisonné, avec la bonne idée de l'associer à une sauce africaine «façon yassa» (36 fr.). Plus classiques, les tagliatelles proposées à la carte s'accompagnent elles



Philippe Bozaldes (g.) tient la barre et César Lacchio (dr.) œuvre en cuisine. MARIE-LOU DUMAULTHOZ

aussi d'un homard juste comme il faut (42 fr.).

Quant aux propositions de midi, elles valent également le détour, à l'image d'un vacherin Mont-d'Or au four sur lit de rôtis. C'est régressif, mais sans lourdeur, avec une petite salade.

En dessert, le «sommet du Töblerone, mousse poire» (15 fr.) et le crèmeux passion coco (14 fr.) cochant toutes les cases, grâce à un bel équilibre de saveurs et de textures.

Finalement, la carte des vins offre un large choix, avec une préférence pour la France et accent sur le Bordelais. Voilà une adresse où on reviendra, en particulier l'été, pour profiter de la jolie terrasse encadrée d'oliviers.

L'adresse

Le Comptoir des 3 Places
Place René-Auberjonois
Lausanne
021 218 54 00
www.lecomptoirdes3places.ch
Ouvert du ma au sa, midi et soir.

Belle cuisine avec un bon rapport qualité-prix.

80-90 fr. par personne, boissons comprises.

Carte riche mettant l'accent sur la France.

www.24heures.ch/gastronomie