

Gastronomie

Avec **ALIGRO**
BIENVENUE A TOUS LES GOURMANDS

Fêtes

Le roi vaudois des belles bulles



Daniel Marendaz, avec une de ses bouteilles de brut, devant la gamme qu'il produit en vins effervescents. JEAN-PAUL GUINNARD

Outre ses cinq effervescents, Daniel Marendaz, à Method, fait la prise de mousse pour beaucoup de vins

David Moginier

Le nouveau vin effervescent de la ville de Vevey, les Folies veveysannes, c'est lui. Le premier vin mousseux de Badoux, le Brut, c'est lui aussi. Le Château d'Allaman rosé, toujours lui, comme le Henri Cruchon Brut, l'Apex de Raymond Paccot, le Bonvillars Brut et encore quelques autres. A Method, sur ces Côtes de l'Orbe parfois méprisées, Daniel Marendaz est le spécialiste vaudois des bulles, celui qui réalise la prise de mousse des vins, à savoir la dernière fermentation en bouteille qui va lui donner son effervescence.

Il faut dire que l'homme a de l'expérience et de l'entêtement.

C'est lui qui, en 1983, replanta de la vigne à Method, où elle avait disparu depuis un quart de siècle. Puis, en 1990, «avec l'idée de faire quelque chose de différent par rapport aux autres», il se lance dans ses premiers vins effervescents. «Si la Champagne, avec son climat et ses raisins de qualité inférieure, réussit à être le vignoble le plus connu du monde, il n'y a pas de raison que nous n'arrivions pas à faire aussi des mousseux de qualité.»

Ne dites pas «mousseux»
Petite parenthèse: «mousseux», le terme imposé par la législation sur l'étiquette, lui donne de l'urticaire. «Il y a un côté tellement péjoratif dans ce terme, alors qu'on fait des vins de qualité. Mousseux, ça va pour des gazéifiés...» Fin de la parenthèse.

De fil en aiguille, il se perfectionne. Et, lorsqu'il s'agit d'aller plus loin, il doit soit s'équiper en machines coûteuses, soit donner ses vins ailleurs. «Et comme j'aime bien travailler seul...» Pour rentabiliser ses machines, il se

met à travailler «à façon», jusqu'à produire, aujourd'hui, 7000 bouteilles dans sa gamme effervescente (deux bruts, un demi-sec, un rosé et un rouge doux) et près de 40 000 bouteilles pour ses confrères.

«J'essaie de leur donner une marche à suivre», explique celui qui n'a qu'une formation d'agriculteur. Lui a appris sur le tas, puis a fait un stage en Champagne. «Les œnologues ont toujours tendance à vouloir m'apporter des vins avec de hauts degrés d'alcool mais ça ne marche pas.» A Method, Daniel Marendaz réinjecte des levures dans la bouteille, pour que démarre une nouvelle fermentation, gage de bulles. Si le vin est trop alcoolique, les levures meurent.

La bulle, ce révélateur

«La qualité de la bulle, c'est mon travail», explique le «manipulant», selon le terme consacré en Champagne. «Le problème, c'est que l'effervescence fait ressortir autant les défauts que les qualités du vin. En Champagne, ils écar-

tent par exemple les têtes et les queues de pressurage pour éviter l'amertume.» Côté cépage, il préfère éviter le chasselas ou le gamay, qui manqueront de complexité.

«Ensuite, on va essayer de faire durer la prise de mousse le plus longtemps possible. Et, idéalement, il faudrait faire vieillir ensuite les vins au minimum deux ans sur lattes, pour que les goûts se développent.» Son Impérial, par exemple, attend six ans. A le déguster, avec un nez crayeux, une bouche de fruits exotiques et une belle rondeur, cela valait la peine d'attendre.

Marendaz Brut

Le premier effervescent de Daniel Marendaz, assemblage de pinot noir, chardonnay et un zeste de pinot gris, vieilli cinq ans sur lattes avant le dégorgeage. Une bouche très ronde, des bulles fines. Une réussite. **20 fr.** (L'Impérial, blanc de blanc, est à 25 fr.)



Dix autres effervescents vaudois

Val d'Eve blanc de blanc brut

Médaillé d'or au concours Effervescents du monde 2010. Chasselas, chardonnay, pinot gris et sauvignon blanc, des notes florales et de pêche.

14 fr.
Hammel, à Rolle, www.hammel.ch.



Badoux Brut

Nouveauté pour la maison aiglone. 100% pinot noir, notes d'amande et de fruits jaunes, un peu de sucre résiduel, très élégant, belle puissance en bouche, bulles un peu trop fines.

31 fr.
Badoux Vins, à Aigle, www.badoux-vins.ch.



Les Romaines Brut Rosé

Nouveauté des Frères Dutruy. Pinot noir, gamaret et garanoir récoltés tôt. Nez de cassis, douceur et bulles fines.

25 fr.
Les Frères Dutruy, à Founex, www.latreille.ch.



Chardonney mousseux

Une nouveauté à l'Association viticole de Villeneuve. 100% chardonnay issu de l'appellation, élevage traditionnel, pour un nez de fruits exotiques et de jolies bulles.

20 fr.
Ass. viticole Villeneuve, www.scvilleneuve.ch.



Apex

Célèbre pour ses chasselas, Raymond Paccot produit également ce pinot noir et chardonnay en méthode traditionnelle, pour un résultat bluffant.

25 fr.
Raymond Paccot, à Féchy, www.lacolombe.ch.



Château d'Allaman Rosé Brut 2007

Médaille d'argent aux Effervescents du monde. Pinot noir en méthode traditionnelle, nez de cynorrhodon et de fruits des bois, bulles persistantes.

29 fr.
Château d'Allaman, sur www.bolle.ch.



Balthazar

Ici, les mousseux vont par trois et portent les noms des Rois mages. Celui-ci assemble les blancs pour offrir un nez très floral, une bouche fruitée à la belle acidité.

24 fr.
Kursner, à Féchy, www.kursner.ch.



Chardonney

Philippe Bovet fait 1500 bouteilles de ce mousseux traditionnel. Le nez est sur le raisin, la bouche est équilibrée et la bulle joliment fine.

25 fr.
Philippe Bovet, à Givrins, www.philippebovet.ch.



Henri Cruchon Brut millésimé

Dans la tradition, assemblage de pinot noir et de chardonnay élevés en fûts de chêne. Nez de miel et d'agrumes, bulles élégantes.

25 fr.
H. Cruchon, Echichens, www.henricruchon.com.



Nicolas Pittet Brut

Créateur de petites cuvées, le vigneron propose cet assemblage sauvignon, chardonnay et chasselas. Un nez puissant de fruits exotiques et un bel équilibre.

25 fr.
Nicolas Pittet, à Savuit, www.lesfousduroi.ch.

