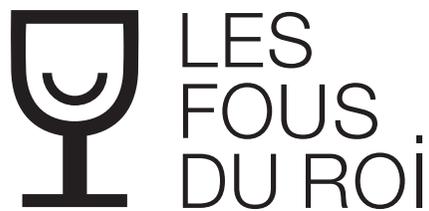


TROISIÈME JOURNÉE INTERNATIONALE DU VIN SAINT-SAPHORIN SAMEDI 28 AVRIL 2012



LES FOUS DU ROI SÀRL : Vins d'ici et d'ailleurs...
Chemin du Chapon · CH-1071 Saint-Saphorin
www.lesfousduroi.ch · Tél+fax +41 (0)21 921 54 78

DOUZE PRODUCTEURS D'ICI ET D'AILLEURS
DE 11 À 17 HEURES
PRIX DE LA DÉGUSTATION : 20.-
PETITE RESTAURATION

BIENVENUE !

Les Fous du Roi sont heureux de vous accueillir dans le plus beau village de Lavaux à l'occasion de La Journée du Vin, une grande dégustation réunissant des vigneronnes de Lavaux et quelques invités de vignobles plus lointains.

Le centre du village sera, le temps de cette journée du 28 avril, un lieu dédié au vin. L'échange et le partage sont les liens qui réunissent ces vigneronnes, qui, chacun à leur manière, construisent la vie et la culture de leur terroir.

Vous pourrez déambuler dans le village à leur rencontre et découvrir leurs vins grâce au verre de dégustation que nous vous proposons au prix de vingt francs.

Nous vous souhaitons une heureuse journée !



La manifestation a lieu par tous les temps :

DE 11 À 17 HEURES

Prix de la dégustation :

FRS 20.-

Sont présents :

12 VIGNERONS

Qui vous proposent :

60 VINS



Jérôme Aké :

«Je vis au Paradis en Lavaux...»

“Ce village avait un air de Provence, d'Italie aussi, mais Vaudois, malgré ses airs, par essence est toujours le même, à l'étroit, sur la pente où fleurit la vigne qui l'enserme de tous côtés... ainsi le village immobile, pris dans ce monde végétal, garde farouchement son style et son visage original”



Jérôme Aké: «C'est en se comparant qu'on peut se rassurer»

Jérôme Aké est devenu l'incontournable sommelier de la non moins incontournable Auberge de l'Onde, à St-Saphorin. Il y travaille depuis 2006 et s'y est fait un nom et une réputation.

Auparavant, il a été maître d'hôtel chez Denis Martin, où il s'est spécialisé dans les fromages. Il franchit le pas du fromage au vin en 2002 lors de son passage au Mirador Kempinski, au Mont-Pèlerin. Là, il reprend la fonction de sommelier, en plus de celle de maître d'hôtel diplômé.

La Journée du Vin du 28 avril ne le laisse pas du tout indifférent. Quand on lui demande s'il aura le temps et l'occasion de passer dans les caveaux et stands, il répond sans hésiter et avec conviction : « Bien sûr. Quelle question ! » On imagine presque devoir s'excuser d'avoir osé poser la question... Et si on lui demande s'il a un message particulier à faire passer pour le 28 avril, il dit : « J'invite tous ceux ou celles qui n'ont jamais visité St-Saphorin à le faire ce jour-là car c'est promis, il fera beau ; ainsi, vous pourriez joindre l'utile à l'agréable ». Voilà qui est clair. Jérôme Aké se prête ensuite au jeu de l'interview. Alors partons à la rencontre de cet homme qui fêtera ses cinquante ans en 2012 et qui est originaire de la Côte d'Ivoire.

- Que pensez-vous de l'initiative des « Fous du Roi » et de la journée du 28 avril ?

- Je pense qu'il faut de tout pour faire un monde et qu'il faut oser au lieu de critiquer. Je loue leur initiative qui, petit à petit, s'élargira à plus de vigneron du pays. Ils osent inviter des vignerons étrangers ce qui n'est pas une mauvaise chose. Au contraire : c'est en se comparant qu'on peut se rassurer.

- Comment l'Auberge de l'Onde y participe-t-elle ?

- Nous sommes en plein cœur du village et nous mettons des parties annexes de l'auberge à disposition des exposants. Les visiteurs peuvent se restaurer chez nous. Tout le monde y trouve son compte.

- Que diriez-vous si vous deviez qualifier le village de St-Saphorin ?

- Pittoresque. Il y a des endroits comme cela où l'on a l'impression que la vie ne s'arrêtera jamais. C'est pour cela que Gilles disait de St-Saph' : « Ce village avait un air de Provence, d'Italie aussi, mais Vaudois, malgré ses airs, par essence est toujours le même, à l'étroit, sur la pente où fleurit la vigne qui l'enserme de tous côtés... ainsi le village immobile, pris dans ce monde végétal, garde farouchement son style et son visage original » C'est tiré de son poème : « St-Saphorin aux deux visages ».

- Quel regard portez-vous sur Lavaux ?

- J'entends parler beaucoup du paradis. Mais moi j'ai l'impression de vivre au paradis en Lavaux avec la vigne comme jardin d'Eden.

- Comment quand et pourquoi êtes-vous arrivé en Suisse ?

- Je suis arrivé en Suisse dans les années 1990 pour me perfectionner dans l'hôtellerie et la restauration.

- Quel a été votre parcours depuis votre arrivée en Suisse ?

- Après un stage au Centre international de Glion, j'ai exercé dans divers restaurants de la région lémanique. J'ai par ailleurs voulu mettre toutes

les chances de mon côté en faisant les diplômes fédéraux ; j'ai ainsi obtenu le Brevet fédéral de chef en restauration ainsi que la maîtrise fédérale de Maître d'hôtel. J'ai aussi obtenu la patente vaudoise des cafetiers pour comprendre ce que c'est d'être patron.

- Vous êtes sauf erreur autodidacte en matière de dégustation. Comment vous êtes-vous formé ? Quelle a été votre méthode de formation, de travail ?

- Je suis arrivé dans le monde du vin par accident. J'ai commencé en 2002 après avoir été sélectionné au concours des meilleurs sommeliers de Suisse en gagnant celui de la Romandie en 2003 (le fameux « Trophée Ruinart ») en compagnie de deux autres sommeliers. Je m'intéresse à tout ce qui touche au vin et à la gastronomie. Je n'achète que des magazines de vin et des livres de cuisine. Pour connaître le vin, j'aime rendre visite aux vignerons pour comprendre leur méthode, leur terroir et leur philosophie de vinification. Je mémorise les arômes des vins en dégustant les yogourts aux fruits. Je joins ainsi, l'utile à l'agréable (rires...)

- Quel regard jetez-vous sur les vins suisses ?

- Les vins suisses ont un bel avenir devant eux car le terroir et les cépages aussi sont là. Les vignerons pourront être plus pertinents s'ils osaient se départir de l'idée qu'ils ne doivent pas augmenter leurs prix. Ils devraient développer le créneau des micro-cuvées avec un packaging adapté ainsi qu'un petit peu de marketing plus agressif et le tour sera joué. De toute façon, le chasselas ne sera jamais chassé de nos mœurs.

- Quel regard jetez-vous sur les vins vaudois ?

- J'avoue que depuis mon arrivée en Suisse et jusqu'à ce jour, je n'ai pu constater que de l'évolution positive dans les vins vaudois et accessoirement dans les vins suisses. J'ai même pu mettre au défi et réconcilier certains palais rebelles qui ne voulaient pas boire de vin vaudois. J'en ai été fort aise.

- Quels vins vaudois préférez-vous ?

- Le chasselas ; parce que c'est le seul vin qui peut être apprécié après un très grand vin (rouge ou blanc) et qui après avoir été bu rend tout le monde heureux.

- Que pensez-vous des rouges vaudois ?

- Il y a aujourd'hui des spécialités en rouge qui étonnent de par leur structure et leur finesse ce qui conforte mon idée que le vin vaudois à quelque chose à raconter ; il suffit que le vigneron se donne les moyens et n'ait pas peur de se faire juger.

- Quels sont vos autres vins favoris, en dehors des vins suisses ?

Tout ce qui est franc, droit, vertical tendu et bon (rires). En fait je n'aime pas les pommades et les jus de planches...

- Comment êtes-vous arrivé à l'Auberge de l'Onde ?

- A l'insu de mon plein gré. Par amour du village et de l'auberge. J'aime les lieux qui ont une âme et qui ont quelque chose à raconter - comme le vin.

Jean Villard Gilles
"Saint-Saphorin aux deux visages" }

- **Que pensez-vous des rivalités entre vigneron ?**
- Rien du tout. De toutes les façons, les rivalités ne font que jaloner la vie des humains. En revanche, s'il s'agit de faire avancer les vins de notre région lors de grandes décisions, ils devraient tirer à la même corde car la solidarité dans le mal est condamnable et celle dans le malheur reste noble.

- **En dehors du vin, avez-vous d'autres passions ?**
- Aller au restaurant et écouter de la musique.

- **Et quels sont vos hobbies ?**
- Parler de vin et faire du vélo quand mon poids le permet.

- **Où partez-vous volontiers en vacances ?**
- Où on mange bien et on boit bon.

- **Où ne partiriez-vous pour rien au monde en vacances ? Pourquoi ?**
- Dans des endroits où je sais que je vais mal manger et qu'il n'y a rien à apprendre.

- **Même si cette question est délicate, quel trait de caractère n'aimez-vous pas chez un client ?**
- Les emmerdeurs...

- **Aimeriez-vous vinifier votre propre vin ?**
- Non, je n'en ai pas les qualités. Je ne suis qu'un sommelier.

- **Quel est l'aspect le plus difficile du métier de sommelier ?**
- Comprendre les motivations du client

- **Comment assurez-vous votre formation continue.**
- En rencontrant les personnes intéressantes du monde du vin. Une des dernières fois, j'ai dû aller assister au séminaire sur les vins du monde donné par le Meilleur Sommelier du monde 2000, Olivier Poussier, au restaurant « L'Albert 1^{er} » à Chamonix. J'en suis ressorti tout « rempli » de nouvelles connaissances.

AUBERGE DE L'ONDE

Centre du Village - 1071 St-Saphorin
www.aubergedelonde.ch - info@aubergedelonde.ch
Fermé le lundi et le mardi

Pierre Keller : «Il faut vendre le vin vaudois!»



Pierre Keller ne mâche pas ses mots...

Toujours bouillonnant d'énergie, d'idées et ne mâchant jamais ses mots, Pierre Keller est doublement interpellé par la Journée du Vin du 28 avril : en tant qu'habitant de St Saphorin depuis une dizaine d'années et en tant que président de l'Office des Vins Vaudois (OVV) depuis huit mois.

- **Quel regard portez-vous sur la Journée du Vin ?**

- Je suis évidemment très intéressé par cette initiative, en tant que président de l'OVV mais surtout en tant qu'habitant de Lavaux, que j'aime de plus en plus. J'ai vécu 30 ans à Grandvaux. Avec St Saphorin, cela me fait 40 années passées ici et je continue de découvrir ce coin de pays exceptionnel. Je suis amoureux de cette région somptueuse. Et même si nous devons promouvoir en priorité nos vins, l'idée d'inviter des producteurs portugais à St Saphorin le 28 avril est excellente.

Pierre Keller relève en passant et non sans malice les difficultés de parcage que connaît St Saphorin et avoue ne pas trop maîtriser son agenda au débotté. Sera-t-il là le 28 avril ? « Je ne sais pas ; sûrement... J'aimerais bien... ». Et déjà il repart dans son discours.

- **Comment se passe votre présidence de l'OVV ?**

- Je découvre, je découvre... La situation économique est délicate. Nous allons au devant de surplus à écouler. Un moment délicat. Je fais de multiples rencontres avec les vigneron - petits ou grands - qui me parlent de leurs problèmes ou de leurs idées. Il faut produire des vins de qualité, il faut se montrer originaux et il faut occuper de nouveaux créneaux !

- **Par exemple ?**

- Le vin vaudois, il faut le vendre ! A Oman, où j'ai récemment séjourné, vous avez des pizzerias italiennes qui ont 40 vins italiens à leur carte... Nous n'exportons que 1% de la production. C'est de la folie. Nous devons boire plus ! (on sent un petit sourire). L'OVV devrait avoir son bureau à Zürich, pas à Paudex, où le Centre patronal nous accueille actuellement. Je prépare un rapport pour fin avril. Il présentera des pistes et des idées. J'aimerais un directeur qui passe sa vie sur les routes et qui s'occupe de communication et de marketing. Qui ne passe pas sa vie en séances à régler des problèmes administratifs... N'oublions pas qu'à l'OVV, nous sommes les employés des vigneron. Il faut mettre la main à la pâte, il faut bouger !

- **Pierre Keller, quels sont vos vins de Lavaux préférés ?**

- J'ai un faible pour le « Chemin de Fer » de Luc Massy, parce que c'est un bon vin et parce que mon père en buvait déjà. Nous l'avions sur la table lorsque j'étais plus jeune. Et j'apprécie « La République » de Patrick Fonjallaz comme j'apprécie Patrick Fonjallaz qui n'est pas un « facile » mais qui est un homme qui n'hésite pas à ruer dans les brancards.



VW Véhicules Utilitaires.
Pour la prospérité des entreprises,
petites ou grandes.



AMAG RETAIL Villeneuve
Route du Simplon 1, 1845 Noville
Tél. 021 960 10 26, Fax 021 960 40 83
www.villeneuve.amag.ch





NICOLAS PITTET

SAVUIT / LUTRY

Les vignes que travaille Nicolas Pittet sont situées à Lavaux. Elles sont réparties en douze parcelles, qui représentent différents terroirs. Terre légère pour les rouges et terre plus lourde pour les blancs. Ces parcelles lui ont permis de planter divers cépages, que vous pouvez découvrir à travers ses vins. Ses vignes sont cultivées dans le respect de la plante et de l'environnement. Il s'efforce de gérer au mieux les caprices de la nature, afin que la vigne lui donne des raisins sains, riches et fruités. La vendange est pressée à l'aide d'un presseur pneumatique à basse pression. Une vinification «respectueuse» assure des vins naturels. Les spécialités blanches ainsi que les cépages rouges, hormis le Gamay, sont vinifiés en barriques. Les bouteilles ont des bouchons en liège pour que les vins puissent s'épanouir avec le temps, et sont délicatement habillées d'un sceau original...

NICOLAS PITTET

1095 Savuit/Lutry
www.lesfousduroi.ch - 021 799 11 90
pittet@lesfousduroi.ch



BÉAT ET PHILIPPE BUJARD

CHÂTAGNY / ARAN / VILLETTE

Mentionnée à Lutry et à Riex depuis 1535, la famille Bujard, d'origine piémontaise, est occupée depuis près de cinq siècles par plusieurs activités viti-vinicoles à Lavaux. Depuis 1904, la marque La Combe Bujard Villette est illustrée avec la même étiquette originale. Créée par leur grand-père, cette cuvée est issue du terroir cadastré «A la Combe». Ce vignoble est l'une des meilleures parcelles de Lavaux. Jusqu'en 2002 la propriété a été successivement conduite par Paul et Alodie Bujard. Le millésime 2003 a été marqué par la reprise de Béat et Philippe qui assure dès lors la destinée du domaine.

BÉAT ET PHILIPPE BUJARD

1091 Châtagny/Villette
www.bujard.ch - 021 799 11 90
beat@bujard.ch - philippe@bujard.ch



COMMUNE DE ST-SAPHORIN

SAINT-SAPHORIN

Le domaine viticole de la Commune de St-Saphorin fait partie du vignoble en terrasse de Lavaux, un paysage culturel inscrit sur la Liste du patrimoine mondial de l'UNESCO comme exemple exceptionnel de l'interaction pluriséculaire entre les hommes et leur environnement. C'est un héritage que nous nous engageons à conserver et à valoriser pour le transmettre aux générations futures. Vin d'apéritif par excellence, le chasselas élevé dans les caves de la Commune de St-Saphorin est un des fleurons locaux. Cultivé sur des parcelles situées de part et d'autre du village dans des conditions d'ensoleillement particulièrement favorables, ce blanc possède toutes les qualités des plus grands crus de Lavaux.

COMMUNE DE SAINT-SAPHORIN

1071 Saint-Saphorin
www.saint-saphorin.ch - 021 921 49 40
commune@saint-saphorin.ch



BERNARD CHEVALLEY

SAINT-SAPHORIN

Un savoir faire familial qui donne naissance chaque année, sur les bords du Léman, à un vin suisse de grande qualité. Le domaine a d'abord été agro-viticole puis en 1938, Roger Chevalley décida de se consacrer entièrement à la vigne. Son fils, Jean-Claude lui succède en 1973, et son petit-fils Bernard en 2003. Un peu plus de deux hectares de vignoble tout autour du village, cultivés selon les exigences de la production intégrée (respect de la nature). Le Chasselas «Les Fosses», a un terroir représentatif des meilleurs parcelles. Le Nobles Plants est un assemblage unique de Pinot noir, de Gamay, de Gamaret, de Diolinoir et de Merlot.

BERNARD CHEVALLEY

Place du Peuplier
1071 Saint-Saphorin
www.lesfosses.ch - 021 921 73 20



ALAIN RUCHONNET

SAINT-SAPHORIN, CHÂTEAU DE GÉROLLES

Les vignes du Domaine font face au lac Léman, dominant le Château de Glérolles. Elles bénéficient ainsi d'un ensoleillement optimal, permettant une excellente maturation du raisin. Le Chasselas, le Cabernet, le Merlot, le Pinot Gamay, le Diolinoir et le Pinot Noir sont cultivés en terrasses, soutenues par des murs de pierres centenaires. Le travail, en grande partie manuel, est effectué en respect avec la nature, selon les exigences de la production intégrée. Vigneron - Encaveur depuis plusieurs générations, nous perpétons les traditions de culture léguées par nos ancêtres. Une vinification attentionnée et minutieuse, alliant tradition et modernité, nous permet de vous offrir des vins de grande qualité, préparés avec passion.

ALAIN RUCHONNET

1071 Saint-Saphorin
021 922 58 31
alain.ruchonnet@bluewin.ch



LE DOMAINE DU BURIGNON

SAINT-SAPHORIN

Englobé depuis le XIIème siècle dans les possessions du couvent des moines cisterciens de Hautcrêt, le Domaine du Burignon apparaît dans les documents d'archives en 1247. Il fut administré dès 1536 par le bailli d'Oron avant de devenir une propriété de la Ville de Lausanne en 1802. Aujourd'hui, cette dernière souhaite mettre en valeur son patrimoine viticole et le faire vivre par un concept de tourisme vert et doux. Certains bâtiments ont été rénovés afin de maintenir l'infrastructure viticole, la qualité de vie du producteur et offrir des prestations d'accueil au public, en matière d'hébergement et de restauration (vente directe, apéritifs et repas pour groupes, chambres d'hôtes).

LE BURIGNON

Anne Bussy et Luc Dubouloz
1071 Saint-Saphorin
www.burignon.ch - 079 226 56 67
info@burignon.ch



LE DOMAINE DES FAVERGES

SAINT-SAPHORIN

Les premiers ceps de vigne ont été plantés à partir de 1138 par des moines venus de Bourgogne. Propriété de l'Abbaye d'Hauterive pendant près de 700 ans, puis de l'Etat de Fribourg, ce vignoble, d'une superficie de 15,4 ha se situe au coeur des vignes en terrasses de Lavaux. L'ensemble de la production est vinifiée et mise en bouteilles à la propriété. Depuis quelques années, d'anciens pressoirs ont été remis en service afin d'élaborer nos spécialités dans le respect des traditions et des coutumes. Mais tradition se marie aussi avec perfection et innovation; c'est ainsi que nos vignerons et œnologues recherchent continuellement par l'analyse des terroirs, le choix des cépages les plus appropriés et la maîtrise des connaissances anciennes et nouvelles, l'obtention d'un vin noble, naturel et prestigieux.

LES FAVERGES

1071 Saint-Saphorin
026 305 22 65 - fax : 026 305 22 64
www.domainedesfaverges.ch



LA VILLE DE PAYERNE

PAYERNE

La ville de Payerne possède des vignes depuis la conquête bernoise. Elle a fait l'acquisition de son vignoble au XVI^e siècle, entre 1545 et 1584, date à laquelle elle devient propriétaire du domaine viticole du Château de Montagny. De nos jours, les vignes payernoises s'étendent sur une surface d'environ treize (13) hectares. Quatre vignerons tâcherons travaillent les vignes de notre Commune qui produisent, chaque année, quelque 120'000 litres de vin, dont 20'000 litres de rouge.

LA VILLE DE PAYERNE

Place de la Concorde 1 - 1530 Payerne
026 662 67 13
www.lesproprietesdepayerne.ch



VIGNOBLES MONROUX

LIBOURNE, FRANCE

Ancrée au centre du vignoble Bordelais depuis plusieurs générations la famille MONROUX a investi en nom propre depuis les années 2000 dans plusieurs domaines viticoles. Ils partagent une passion commune qui les incite à se développer dans plusieurs régions de production. En 2000 c'est sur les appellations de Saint Emilion Grand Cru (Château Franc Bigaroux) et Saint Emilion (Château La Fleur Bigaroux) que démarre l'histoire des vignobles Monroux. En 2002, la renaissance du Château Bellevue Lançon voit le jour (Appellation Bordeaux), et ils s'entendent en Médoc en 2004 (Château Grand Marceaux). La famille Monroux s'ouvre à l'étranger investissant en Espagne avec Julius (Appellation Ribéra del Duero). Au cours de l'année 2007 ils créent leur marque de Champagne.

VIGNOBLES MONROUX

33500 Libourne
+33 6 18 42 13 95
www.vignobles-monroux.fr



FATTORIA FIBBIANO

TERRICCIOLA, TOSCANA

Ce domaine est situé au centre de la Toscane à une vingtaine de kilomètres au nord de Volterra. Il est la propriété de la famille Cantoni, une famille qui était dans l'agriculture depuis le 17^e siècle dans la région de Milan. En 1960 Giuseppe quitte l'agriculture et va travailler dans l'industrie. Avant sa retraite, il achète Fattoria Fibbiano et toute la famille s'installe en Toscane. Avec les deux fils Nicola et Matteo, ils commencent à rénover l'ancienne ferme construite en 1707. Aujourd'hui, le domaine vit des 9 hectares de vignes, de la production d'huile d'olive et de l'agritourisme..

FATTORIA FIBBIANO

Famille Cantoni
56030 Terricciola, Italie
www.fattoria-fibbiano.it



MAISON BRITES AGUIAR

VÁRZEA DE TREVÕES, PORTUGAL

La Maison Brites Aguiar est une société de trois frères (Lúcia, Paulo et António Brites Aguiar, héritage de ses parents, Fernanda Brites e Manuel Aguiar.

La propriété est située dans les pentes de la rivière Tordo, à Várzea de Trevões, un des villages vigneron du Douro.

Le portfolio actuel de la maison est composé des vins DOC Douro distribué par deux marques : Bafarela et Brites Aguiar. Le premier compris un Rosé, un Colheita, un Reserva et un Grande Reserva. La marque Brites Aguiar est un vin produit à partir des raisins exceptionnels donc, c'est un vin qui ne sera pas produit si la cueillette n'est pas assez bonne.

MAISON BRITES AGUIAR

5130-520 Várzea de Trevões
S.João da Pesqueira - Portugal
+351 25 447 40 42
www.britesaguiar.com – geral@britesaguiar.com



CASA AGRICOLA CARM

ALMENDRA, PORTUGAL

Nous sommes propriétaires des vignobles, situées dans le Douro Superior, aux alentours d'Almendra, depuis la fin du XIX^e siècle. Actuellement, notre plus ancien vignoble a été planté en 1966 et depuis lors, nous n'avons pas cessé d'améliorer la sélection des variétés traditionnelles et d'introduire l'agriculture biologique. Avec la construction de nos caves en 2004, où la technologie moderne est appliquée aux cuves de fermentation de nos meilleurs raisins, nous produisons des vins qui sont vieillis et ensuite mis en bouteille. Ils représentent le fruit de notre passion pour la terre et notre respect pour la nature et ils ont l'odeur et la saveur de notre pays, du schiste, de la roche rose, des fleurs et des fruits des champs.

CARM, FAMILIA ROBOREDO MADEIRA

Rua da Calabria - 5150-021 Almendra
+351 279 718 010
www.carm.pt - sales@carm.pt

EMPLACEMENTS DES DÉGUSTATIONS

1 - Les Fous du Roi :	Vignobles Monroux
2 - La Cave Communale :	La Commune de Saint-Saphorin
3 - La Cave Chevalley :	Bernard Chevalley
4 - La Place du Peuplier :	Le Domaine des Faverges Nicolas Pittet La Ville de Payerne Cuisine Maison
5 - L'Auberge de l'Onde :	Casa Vinicola Carm
6 - Le salon de l'Auberge :	Fattoria Fibbiano
7 - La Cave Brunner :	Le Domaine du Burignon
8 - La Cave Keller :	Maison Brites Aguiar
9 - L'Atelier du Verre	
10 - La Cave du Guillon :	Béat et Philippe Bujard
11 - La Cave Ruchonnet :	Alain Ruchonnet
12 - Le Café du Raisin	
13 - Le Caveau des Vignerons :	Les Vignerons de St-Saphorin

CONCERT DE JAZZ

SUR LA PLACE DU VILLAGE DÈS 16H.30 - AU CAVEAU DES VIGNERONS DÈS 18H.30

MAX JENDLY & YVAN ISCHER QUARTET

Max Jendly, Piano
Yvan Ischer, Saxophone
Jean-Yves Petiot, Contrebasse
Alain Petitmermet, Batterie

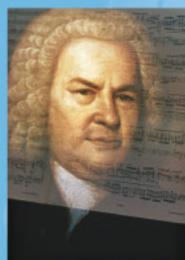
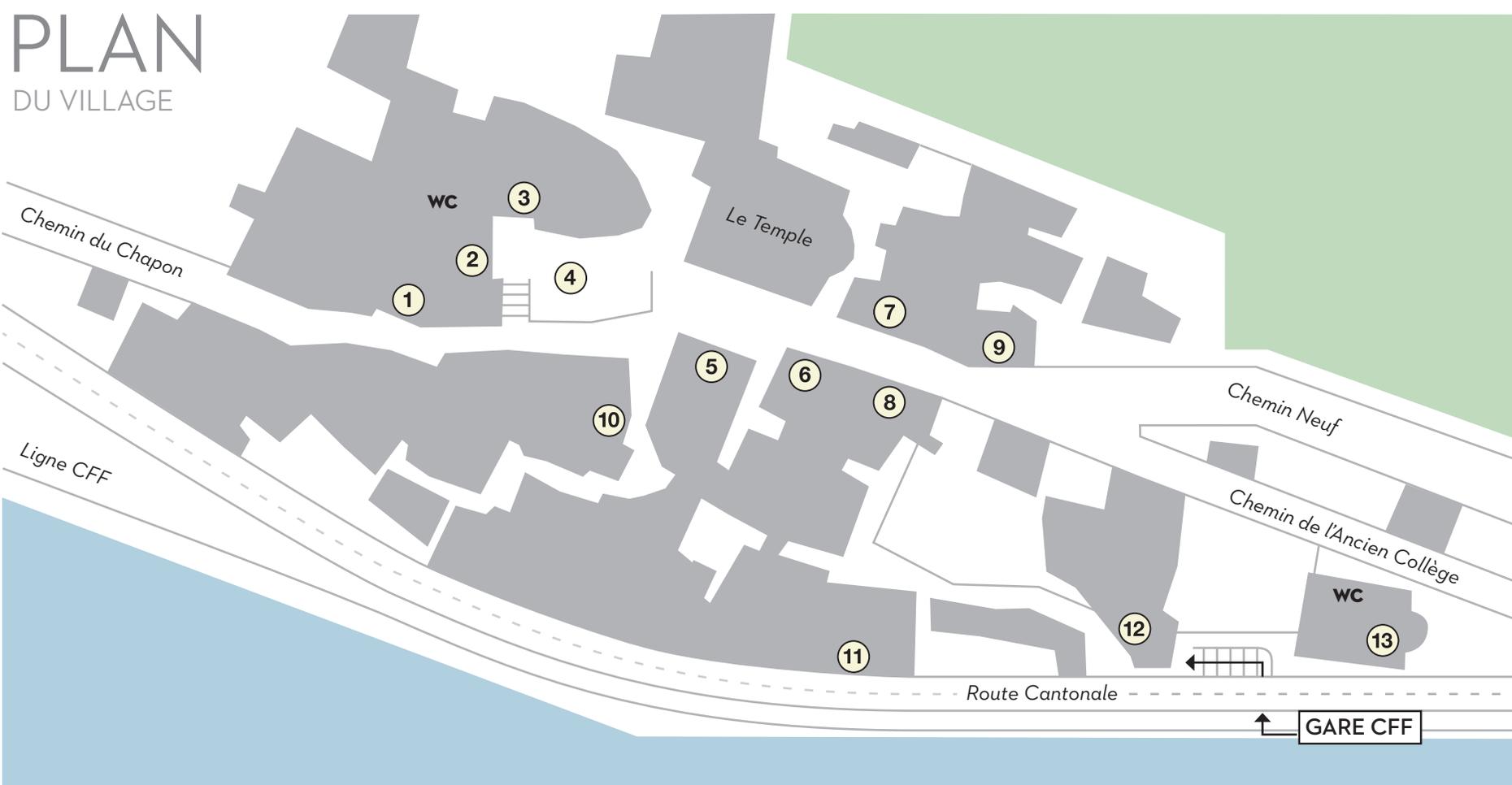
HORAIRES CFF

Nous vous recommandons de venir par le train, car les places de stationnement sont limitées.

Vevey	DÉP.	10.41	En cadence à chaque heure	Vevey	DÉP.	17.41
Saint-Saphorin		10.44		Saint-Saphorin		17.44
Cully		10.53		Cully		17.53
Villette		10.55		Villette		17.55
Lutry		10.57		Lutry		17.57
Lausanne	ARR.	11.04	Lausanne	ARR.	18.04	

Lausanne	DÉP.	11.00	En cadence à chaque heure	Lausanne	DÉP.	17.00
Lutry		11.05		Lutry		17.05
Villette		11.07		Villette		17.07
Cully		11.11		Cully		17.11
Saint-Saphorin		11.17		Saint-Saphorin		17.17
Vevey	ARR.	11.23	Vevey	ARR.	17.23	

PLAN DU VILLAGE



2^e ÉDITION
DU 10 AU 13 MAI 2012

Les folles
journées

J.S. BACH
de Lutry (Au Temple)

10 mai 2012 18h00 Conférence Gilles Cantagrel à l'Hôtel «Le Rivage», Lutry
J.S. Bach: la Messe en Si

11 mai 2012 20h30 Messe en Si de J.S. Bach
Chœur des Jeunes de Lausanne
Orchestre des Jeunes de la Suisse Romande et
Orchestre des Jeunes de Fribourg
Direction: Dominique Tille

12 mai 2012 10h30 Présentation du concert
11h00 «Super flumina Babylonis» (Psaume 137)
Ensemble Crescendo, Ensemble vocal Calliope,
Chant 1450, Ensemble baroque Hortus Amoris.
Direction: Sébastien Vonlanthen
Delalande, Schütz, Rossi, Liszt, Hostettler

17h00 Quatuor Merel
Œuvres: J.S. Bach, Fr. Schubert

20h30 Les Folies Françaises
Soliste: Beatrice Martin, clavecin / Œuvres: J.S. Bach

13 mai 2012 10h00 Célébration œcuménique
participation du Grand chœur des filles de la Schola de Sion

12h30 Concert «offert»
La Schola de Sion, Chœur, Orchestre de l'HEMU
Œuvres: Gloria de Vivaldi et Magnificat de Bach

17h00 Récital de piano
Tamás Érdi (Hongrie)
Œuvres: J.S. Bach, Beethoven, Schubert

20h30 Sergej Nakariakov, trompette
Kammerorchesterbasel
J. Haydn, W.A. Mozart, F. Mendelssohn

Billets vente: Hug Musique – Grand-Pont 4, 1002 Lausanne. **Egalement au Temple de Lutry 1 heure avant chaque concert.**

Réservations: Point Informations touristiques: «Point I» – Quai Gustave Doret, 1095 Lutry
Tél. + Fax: +41 21 791 47 65

Abonnements: Tél. + Fax: +41 21 616 92 09 – Site: <http://concerts-bach.lutry.ch>



CAVEAU DES VIGNERONS

SAINT-SAPHORIN

PROLONGEZ LA FÊTE AU CAVEAU DES VIGNERONS DE ST-SAPHORIN !

Si la journée du Vin se termine officiellement à 17h le samedi 28 avril, la possibilité est donnée de jouer les « prolongations » au Caveau des vigneron de St-Saphorin (N° 13 sur le plan du village). Ce dernier sera effectivement ouvert samedi dès 17h. Près de 80 places assises sont à disposition et les vins des neufs vigneron membres du caveau seront à disposition pour poursuivre la fête et manger un morceau de tomme ou de saucisson. Dès 18h30: Concert! **MAX JENDLY & YVAN ISCHER QUARTET** Ambiance assurée!

LE CAVEAU DES VIGNERONS

1071 Saint-Saphorin – 021 921 25 39
caveau@saint-saphorin.ch



L'AUBERGE DE L'ONDE

SAINT-SAPHORIN

RÉSERVEZ UNE TABLE À L'AUBERGE POUR LA SOIRÉE !

L'Auberge vous propose son menu « de L'Onde » avec : une entrée, un plat et un dessert au prix de frs. 59.-

Le menu est présenté sur le site internet de l'Auberge: www.aubergedelonde.ch
Vous pouvez réserver dès à présent au : 021 925 49 00

L'AUBERGE DE L'ONDE

1071 Saint-Saphorin
www.aubergedelonde.ch - 021 925 49 00
info@aubergedelonde.ch

cuisine maison

PIERRE-ANDRÉ CUÉNOUD

RIEX

Cuisine Maison est né au cœur de Lavaux, du rêve du cuisinier Pierre-André Cuénoud de faire partager son goût pour les produits du terroir, au gré des saisons et en accompagnement des fruits de la vigne de notre région.

Son service traiteur, qualifié par certains de « tous-terrains » satisfait les gastronomes les plus exigeants, sans négliger les réceptions plus modestes, mais toujours avec la volonté de proposer les meilleurs produits, au rythme des saisons.

CUISINE MAISON

Pierre-André Cuénoud
1097 Riex +41 79 751 80 54
pa_cuenoud@hotmail.com



LE CAFÉ DU RAISIN

SAINT-SAPHORIN

Une étape de plaisir entre vignes et lac avec une terrasse agréable pour y déguster les spécialités de poissons du lac.

Omble, féra, filets de perche, soupe de poissons. Tournedos au Pinot noir, entrecôte au poivre vert.

Assiette du jour la semaine à midi.

Belle Carte des vins du terroir.

LE CAFÉ DU RAISIN

Famille Lambert
1071 Saint-Saphorin
021 921 13 27

GRAND CONCOURS !

A DÉPOSER DANS L'URNE LE JOUR DE LA MANIFESTATION.

Répondez à ces 3 questions et **GAGNEZ UNE SUPERBE CAISSE DE 6 BOUTEILLES** d'un assortiment de vins d'ici et d'ailleurs. Lisez attentivement ce journal. Toutes les réponses s'y trouvent...

QUESTION N°1: Quel est l'âge de Carlos Pala ?

- 1: 38 ans
- 2: 34 ans
- 3: 35 ans

QUESTION N°2: Où habitait Pierre Keller avant d'habiter à St Saphorin ?

- 1 : Lutry
- 2 : Grandvaux
- 3 : Renens

QUESTION N°3: Combien de cépages au maximum sont acceptés dans les assemblages des vins du Douro ?

- 1 : 2
- 2 : 4
- 3 : 3

Découpez votre bulletin de participation avec l'outil de votre choix, et déposez-le dans l'urne située sur la Place du Peuplier jusqu'à 17 heures. Le gagnant sera tiré au sort parmi les réponses gagnantes et averti personnellement.

RÉPONSE N°1: 1 2 3

RÉPONSE N°2: 1 2 3

RÉPONSE N°3: 1 2 3

NOM : _____

PRÉNOM : _____

ADRESSE : _____

N° POSTAL + LOCALITÉ : _____

TÉLÉPHONE : _____

E-MAIL : _____



Les vins vaudois, simplement irrésistibles

Vins vaudois

www.vins-vaudois.com



Vignerons d'ailleurs...

L' AICEP et le Portugal

La présence de vins et de producteurs portugais à St Saphorin ce 28 avril a été rendue possible grâce à l'AICEP Zürich (AICEP Portugal Global - Trade & Investment Agency)

Cette entité commerciale du gouvernement a été créée en 2007, dans le but d'encourager les meilleures entreprises étrangères à investir au Portugal et de contribuer à la réussite des entreprises portugaises à l'étranger, dans leur processus d'internationalisation ou l'essor de leurs activités d'exportation. L'AICEP Zürich participe à la recherche de partenaires d'affaires qui correspondent le mieux aux demandes pour des produits ou services portugais. Elle offre un réseau mondial pour mieux comprendre et aider les clients potentiels à identifier la marque, le service ou produit portugais recherché.

Dans le domaine des investissements, l'AICEP Zürich offre aux entreprises des services de soutien, de consulting et coordonne les contacts avec les entités portugaises impliquées dans les processus d'investissement. L'AICEP Zürich stimule les grandes entreprises à penser au Portugal comme destination d'investissement préférentiel en cherchant à répondre aux attentes en fournissant les meilleurs conseils et informations personnalisées, sur demande, pour assurer le succès des projets d'investissement.



La haute vallée du Douro



De Montagny, la vue est magique. Sur sa terrasse en gravier, Nicolas Pittet (à droite), membre des Fous du Roi et coorganisateur de la journée du 28 avril, nous attend avec son chef de culture, Carlos Pala, 38 ans (à gauche).

Carlos Pala est originaire et né dans la Haute Vallée du Douro, celle-là même qui a été portée – comme Lavaux – au patrimoine mondial de l'UNESCO. Ça tombe bien, car il va nous raconter les vins du Portugal et la mutation en route là-bas. Ça tombe bien encore à l'heure où des producteurs portugais présentent leurs vins à St Saphorin et au moment où, dans le fond, nous, Vaudois et Suisses, ne savons pas grand-chose de ces vins.

On retiendra plusieurs choses de cette conversation à bâtons rompus. Depuis 2001, date de son inscription au Patrimoine mondial, la Haute Vallée du Douro vit une mutation importante. Essentiellement productrice du «Porto» tel que nous le connaissons, la région est entraînée de transformer sa production en vins rouges de table. Des centaines de milliers de bouteilles par années, destinées à la consommation indigène, mais aussi et surtout à l'exportation, notamment au Mozambique

et au Brésil. Carlos Pala estime que la production de vin (rouge et blanc) a décuplé en dix ans. Les domaines sont énormes : «J'ai travaillé sur des vendanges qui réunissaient 90 personnes!». La production dans le Haut Douro est en voie de réglementation «mais la vigne produit encore bien plus largement qu'en Suisse» nous explique Carlos. Avec des sols pierreux et le soleil qu'on peut imaginer, la matière première est excellente et les vins titrent naturellement à 14 ou 15 degrés d'alcool. Les rouges sont faits d'assemblage, mais limités à 3 cépages. «Des vins très forts, très costauds, souvent de robe très foncée» précise Carlos Pala. La proportion de production dans le Douro est d'environ 60% de rouges. Dans le Douro, l'inscription au Patrimoine mondial de l'UNESCO a boosté le monde vitivinicole, ce qui fait dire à Nicolas Pittet, un brin frondeur, «qu'à Lavaux, c'est l'inverse. On est au Musée et on croit qu'on est sauvés...».

A Montagny, nous dégustons une bouteille de blanc «Terras de Alleu» (photo) de la région de Vila Real. Le vin est riche, légèrement boisé avec des arômes de citron et rappelle certaines Petites Arvines. Carlos le trouve assez représentatif des blancs du Douro. Nicolas Pittet relève non sans pertinence que ce qui se passe dans le Douro rappelle ce qu'il nomme «une certaine mondialisation du vin». Le Porto traditionnel cède sa place à des vins de plus en plus élaborés mais proches de ce qui se fait ailleurs. Une des conditions pour survivre... Carlos ajoute que de nombreux producteurs étrangers louent désormais des vignes dans le Douro et élaborent des vins sous leur propre étiquette. Un signe du «succès»...

Organisateurs d'ici...

Les Fous du Roi

Ils sont quatre hommes, une bonne équipe, une amitié, ils ressentent et présentent un même amour de la vigne et du vin, des métiers du vins, et ils sont les initiateurs de cette troisième « Journée du vin » à St-Saphorin. Ils sont les « Fous du Roi ».

Pierre-Alain Dutoit a vécu toute sa jeunesse et la plus grande partie de sa vie à St-Saphorin. Il est rejoint en 2008 par Nicolas Pittet et Philippe Bujard puis, en 2010, par Giorgio Restelli. Le premier est caviste-œnologue, le deuxième est vigneron, le troisième ingénieur-œnologue et le dernier imprimeur, notamment d'étiquettes de vins.

Ce quatuor est donc parfaitement complémentaire et son action entièrement tournée vers une clientèle fidèle et avertie. Le but de leur association est à la fois de valoriser la production locale, de distribuer des vins d'ici mais aussi d'ailleurs. Comme le précise leur site internet (www.lesfousduroi.ch), « le soin rigoureux apporté au travail de la vigne et à la vinification leur a permis d'élaborer une gamme de vins d'ici novatrice et variée. Les vins d'ailleurs sont quant à eux issus de découvertes et de coups de cœur pour des domaines et des vignerons rencontrés dans toute l'Europe ». Enfin, à relever qu'en parallèle de leurs activités, ils éditent une publication saisonnière, Vinsnews, dans laquelle ils partagent leurs idées et leurs découvertes.

C'est exactement sur ces deux thèmes – vins d'ici, vins d'ailleurs – que se calque l'organisation de la journée du 28 avril. L'idée est de faire vivre le village de St-Saphorin et de le faire investir – le temps de cette journée – par le plus grand nombre possible, dans un esprit de convivialité, de rencontre, et de découvertes autour de dégustations destinées à mieux connaître les vins présentés.



LES FOUS DU ROI SÀRL
Chemin du Chapon
CH-1071 Saint-Saphorin
T+F: +41 (0)21 921 54 78
www.lesfousduroi.ch

IMPRESSUM

EDITEUR : Bab-Consulting
Place d'Armes 12 - CH - 1096 Cully

DIRECTION : Michel Horwath
mho@bab-consulting.com

RÉDACTION ET RESPONSABLE D'ÉDITION : Sydney Mappi
dnp@bab-consulting.com

MEDIA CONSULTANT : Marianne Croze
mac@bab-consulting.com

KEY ACCOUNT : Christian Yerly
ycy@bab-consulting.com

CRÉDIT PHOTOS : Sydney Mappi, Pierre-Alain Dutoit
Giorgio S. Restelli

CRÉATION & RÉALISATION MAQUETTE : Les Fous du Roi & Cie

IMPRIMERIE : CIE - Bussigny

Tirage : 15'000 exemplaires. Diffusion : tous-ménages Lavaux
Toute reproduction, même partielle, des articles et illustrations publiés est interdite, sauf autorisation écrite de la rédaction.

MERCI!

Nous remercions chaleureusement pour leur participation et leur aide : La Commune de Saint-Saphorin, la Police de Lavaux, tous les habitants du village, notre graphiste préférée, "Supercopieur" pour le site internet, les concepteurs de cette gazette, les annonceurs, les vignerons d'ici pour leur participation et les vignerons d'ailleurs pour être venu jusqu'à nous, les musiciens et leur technicien, le poisson du lac et son cuisinier, et vous, visiteurs, pour votre présence et votre soutien.