

Terroirs

8 artisans et 3 domaines en 8 km

Notre balade 24 Terroirs explore le cœur de La Côte en un beau parcours

David Moginier Texte
Philippe Maeder Photos

C'est devenu une tradition: nos balades 24 Terroirs attirent toujours du monde qui aime se balader en savourant de beaux produits. La première édition de 2017 aura lieu le dimanche 18 juin, au cœur de La Côte. Elle permettra de déguster les vins de trois domaines de Clos, Domaines & Châteaux, notre partenaire, et de découvrir huit artisans.

Tout commence à Begnins. Ici, le Domaine de Sarraux-Dessous est exploité par Bolle, avec le vigneron Eric Barbay et l'œnologue Jean-François Crausaz. Sur les 18 ha poussent du chasselas, du gamay, du pinot noir, du gamaret et du garanoir, vinifié ensuite dans les superbes caves du château, une ancienne Cour de justice. Un blanc, un rosé, un rouge et deux monocépages rouges forment une belle palette élégante et racée. La confirmation par les Lauriers de platine Terravin, qui ont récompensé mercredi le meilleur rouge du canton, pour le Pinot noir 2015. Ce sera là aussi l'occasion de découvrir les viennoiseries et les pains de la boulangerie de Christian Fayet, à Bursins. Un artisan doué, qui sait aussi travailler le chocolat ou les pâtisseries avec une belle maîtrise, comme par exemple ces très beaux panettones.

Trente ans de fidélité

Quelques centaines de mètres plus loin, on appréciera les filets de perche et le tartare que propose Marie-José Defferrard dans son Café du Raisin de Begnins. La propriétaire fête ses 30 ans de présence ici, et une telle longévité ne doit rien au hasard. Son chef Yannick Cuhendet a d'autres spécialités à sa carte, réalisées avec beaucoup de finesse. On glissera ensuite vers la Brasserie du Milieu, que va reprendre Maria Ribo, la fille des anciens propriétaires. On y savourera des produits locaux, comme ces pavés de lard ou cette fondue au fromage à la moutarde de Begnins et bien évidemment le célèbre lard fumé de Begnins.

C'est le moment de visiter un second

domaine, celui du Petit-Cottens, qu'exploitent les Walther père et fils, avec le soutien de l'œnologue Thierry Ciampi. Les 8 ha sont majoritairement consacrés au chasselas, laissant 15% au gamay (vendu en Salvagnin). Une vendange manuelle, un travail «à l'ancienne» et un sévère tri des grains permettent d'offrir deux vins de belle tenue. On y dégustera aussi les sirops et les tapenades de Suzanne Brondy, de L'Isle. A l'enseigne de Saveurs des prés, l'herboriste travaille les plantes sauvages qu'elle récolte elle-même au pied du Jura.

La pomme en majesté

C'est le moment de descendre sur Luins où le jeune Alain Bersier a repris depuis deux ans la Cidrerie de Begnins. Lui qui est aussi associé des Pères Fruit'art propose jus de pomme ou cidre à côté de délices sucrés et salés. On remontera ensuite à Vinzel pour une dégustation des célèbres malakoffs du Restaurant Au Cœur de la Côte. C'est ici que Philip Wolfsteiner et Doris Antonini régaleront leurs clients de cette spécialité fromagère née des campagnes napoléoniennes en Crimée et de bien d'autres plats goûteux.

Il est temps de mettre le cap sur le troisième domaine viticole, le Château de Vinzel, où œuvrent l'excellent Jean-Daniel Monachon et son fils dans les 8,5 ha de vignes essentiellement consacrées au chasselas, excepté un peu de merlot. Un terroir magnifique qui promet un vieillissement somptueux de ces vins blancs vinifiés eux aussi par l'œnologue de Schenk, Thierry Ciampi. L'ancien pied-à-terre des baillis bernois a connu une longue histoire avant d'être racheté par Arnold Schenk en 1936. On accompagnera cela des chocolats délicats que concocte le surdoué Tristan, de Bougy-Villars, célèbre dans tout le canton et même au-delà.

Sur la route du retour à Sarraux-Dessous, au milieu des coteaux viticoles, un dernier rendez-vous permettra de découvrir les produits à base de gingembre que réalise Raphaël Donnet. Ce Lausannois s'en est fait une spécialité sous le nom de la Fée d'Or, véritable pionnier suisse de la racine asiatique qu'il apprête en cinq jus différents du pur au cocktail, en vinaigre et en pâte à tartiner.



Départ
La balade commence et se termine à Sarraux-Dessous, où œuvre Eric Barbay.



De haut en bas et de gauche à droite: les boulangers Christian et Marinette Fayet de Bursins, la restauratrice de Begnins Marie-José Defferrard, son homologue Maria Ribo, le vigneron Raymond Walther, la cueilleuse de plantes de L'Isle Suzanne Brondy, le producteur de cidres de Luins Alain Bersier, les restaurateurs de Vinzel Philip Wolfsteiner et Doris Antonini, le chocolatier de Bougy-Villars Tristan Carbonato et le magicien du gingembre Raphaël Donnet.

PHILIPPE MAEDER/ODILE MEYLAN-A/PATRICK MARTIN-A

24 TERROIRS Pratique

Balade du dimanche 18 juin

Départ: toutes les 20 minutes de 9 h à 13 h. Durée: env. 3 heures et demie avec les arrêts (2 h de marche). Longue, mais de faible difficulté.

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

Transports: difficile d'accès en transports publics. En voiture jusqu'au Domaine de Sarraux-Dessous, Begnins. La balade a lieu par tous les temps.

Inscription obligatoire: sur balades.24heures.ch. Les personnes sans accès 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 La Côte».

En collaboration avec



www.c-d-c.ch

