

Expansion en pleine crise

Avec **ALIGRO**
Fraîcheur. Qualité. Inspiration.

De Founex, les Dutruy investissent en Lavaux

Ceux qui étaient Cave de l'Année 2017 élargissent leur gamme en rachetant un domaine à Épesses.

David Moginier

«Acheter un domaine en Lavaux était un peu un rêve, explique Christian Dutruy. Mais il nous a fallu près de deux ans pour aboutir à l'acte de vente.» Depuis ce printemps, donc, les Frères Dutruy, prospère cave et pépinière à Founex, possèdent donc ce qui restait du domaine d'Alain Paley, qui avait commencé à le morceler pour le vendre. Les deux vigneron de La Côte cherchaient depuis un moment à acheter en Lavaux et lorsque la lettre du vigneron d'Épesses est arrivée sur leur bureau, l'intérêt a été immédiat.

«Nous sommes venus rapidement et les parcelles de chasselas présentaient de superbes profils, raconte Julien Dutruy. Épesses est la plus grosse appellation de Lavaux, avec ses 170 ha, et c'est aussi une des plus renommées outre-Sarine.» Le cœur du domaine, c'est les Cheneaux, une parcelle de 1,3 ha juste au-dessus du village, au terroir remarquable (lire encadré). «Nous avons fait notre apprentissage en Lavaux, Julien chez Jean-Luc Blondel et moi chez Jean-François Chevalley, rappelle Christian Dutruy. Et nous voulions sortir des chasselas de haut niveau. Quel meilleur endroit pour les faire?»

À Épesses, après avoir rempli toutes les contraintes administratives, les Dutruy possèdent désormais 2,3 hectares, avec encore les 7000 m² de la Donjoné, au-dessus des Cheneaux, plus deux parcelles plus petites. «Nous voulons y faire du chasselas parcellaire, le cépage restant l'essentiel du domaine même si nous avons replanté un peu de syrahs contre les murs, parce qu'on adore ce cépage et qu'il ne convient pas à La Côte.» Pour les deux quadragénaires, renommés pour leur ga-



Christian et Julien Dutruy découvrent la viticulture en terrasse, ici sur leur parcelle des Cheneaux, à Épesses. CHANTAL DERVEY

Quel terroir!

Mandaté, le spécialiste des sols Hervé Detomasi a analysé les parcelles. «Les Cheneaux, comme son nom l'indique, est dans une combe où l'eau coulait. Or la vigne a besoin d'eau, 600 litres par année et par mètre carré. Ici, le sol contient 27% d'argile et 52% de limon, soit près de 80% de matières qui retiennent l'eau et la redistribuent à la vigne. Ce pourcentage de limon est remarquable.» Plus haut, la Donjoné en contient un peu moins, 62%, avec un sol plus graveleux. **D.MOG.**

may ou leur gamaret Les Romaines, faire du parcellaire est une nouveauté. Ils ont suivi de loin le millésime 2020 des Cheneaux, vendangé puis vinifié à Founex, dans leur cave ultramoderne et 100% gravitaire. En 2021,

année du vrai départ, ils ont confié le domaine à Toni Figliola, un des rois de la Fête des vigneron, qui va le travailler en tacheur avec son fils. «Il a déjà remonté trois murs qui tombaient et il connaît si bien la région.»

Arriver modestement

«Nous devons apprendre de ces terroirs, avance Julien. Nous ne voulons pas arriver et tout révolutionner, même si notre objectif est d'arriver à cultiver en bio. Le problème est que le chasselas est très sensible aux maladies et que nous n'y arriverons peut-être pas. Et que le morcellement des parcelles rend aussi les choses plus compliquées qu'à Founex où nous avons des parcelles de 4 ha d'un seul tenant.» Outre l'attrait sentimental pour Lavaux et le chasselas, les deux frères visent aussi la renommée de la région pour conquérir la Suisse alémanique.

«À Founex, nous cultivons 26 hectares de vignes, plus cinq hec-

Portrait

Les Cheneaux 2020, en bouteille depuis dix jours, titrait 86° Echslé. Un pressurage grappe entière et lent en a extrait le moût, vinifié traditionnellement et élevé six mois en foudre de chêne suisse de huit ans. Il garde une jolie fraîcheur, un nez joyeux, une bouche riche. (20 fr. 50)

Le Dézaley 2020 provient de trois parcelles différentes, vinifiées séparément avant d'être élevées en barriques de 228 litres de huit ans. On a dégusté l'assemblage tiré du tonneau et donc beaucoup trop jeune pour un Dézaley. Mais il en portait déjà toutes les caractéristiques. (27 fr., disponible en fin d'année) Les vins sont mis en bouteilles vaudoises de 75 cl, plutôt que 70, et bouchonnées de liège naturel. **D.MOG.**

tares destinés aux porte-greffes et aux greffons, une situation unique en Suisse. Nous vendons tout en bouteilles, sans passer par le vrac, mais notre clientèle est à 85% romande. L'entreprise les Frères Dutruy, même Cave de l'année, n'est pas connue à Zurich ou à Saint-Gall. Alors qu'Épesses, oui.» Et on pourrait ajouter: le Dézaley aussi. Car les deux vigneron voulaient également avoir l'AOC Grand Cru à leur catalogue. S'il leur était impossible d'y acquérir des vignes, ils achètent désormais la vendange de trois parcelles, de trois propriétaires différents, elle aussi vinifiée séparément à Founex.

Les 7000 premières bouteilles d'Épesses Les Cheneaux 2020 arrivent sur le marché, alors que les travaux pour réhabiliter la cave d'Épesses ont déjà démarré. Elle servira à des événements, à recevoir la clientèle, et peut-être pour la vinification un jour.

www.lesfreresdutruiy.ch



Jérémy Peltier s'est associé avec Franck Giovannini pour cette première saison de recettes «fit». DR

Mangez sportif avec Franck Giovannini!

Le coach sportif Jérémy Peltier s'est associé au chef de Crissier pour offrir huit plats équilibrés à faire soi-même.

Jérémy Peltier est un coach de luxe. L'ancien joueur du Paris Saint-Germain et sa femme Menita ont créé un programme de remise en forme tout terrain, alliant exercices et éducation nutritionnelle, avec un peu de relooking, JP 360° Transformation. Après avoir créé feu le spa Code 3, Jérémy Peltier gère la salle de sport du Beau Rivage Palace, comme il est également consultant pour quelques hôtels de luxe à l'international.

Il lance un service haut de gamme pour manger sain. Il va en effet collaborer avec des grands chefs à chaque saison pour élaborer huit recettes fit, dont on peut ensuite commander les ingrédients sur le site du coach. Et c'est Manor Food qui les livrera gratuitement à la maison du client. Pour la première saison, c'est Franck Giovannini qui a adapté huit de ses plats avec l'aide d'un nutritionniste.

Il y aura, par exemple parmi les recettes, une Délicate royale d'asperges vertes ou un Sablé aux premiers fruits rouges de saison façon Crissier, à réaliser à la maison. Bon, on avait dit que c'était luxe: la portion d'asperges en do it yourself coûte 35 fr. et celle du dessert 40 fr., à chaque fois pour quatre personnes. **D.MOG.**

www.jp-360.ch/sport-gastronomie

Le coup de fourchette

La Clef d'Or ouvre la porte du paradis gourmand de Bursinel

L'établissement situé dans le joli village viticole de Bursinel offre l'une des plus belles terrasses de La Côte, donnant sur le vignoble, surplombant le lac et avec les Alpes en toile de fond. La bonne nouvelle est que la terrasse s'est étendue. Le chef français Pierre Puget et son équipe ne sont pas restés les bras croisés pendant ces quelques mois de fermeture. Désormais, la clientèle peut également prendre place dans le jardin en léger contrebas. «Nous voulions développer cette offre et pouvoir accueillir des apéritifs.»

Pierre Puget et sa femme Sylvie marquent ainsi de leur empreinte cet établissement reconnu loin à la ronde. Ils l'ont repris le 1er mars 2019 déjà, après une longue expérience d'une trentaine d'années à l'Hôtel Best Western de Chavannes-de-Bogis. «J'ai été séduit par cette petite auberge communale dans un petit village, explique le chef, qui a fait ses classes en France dans des établissements réputés. Je veux offrir un lieu où les habitants du coin sont les bienvenus et où tout le monde peut ressentir une sensation de bien-être.»

Pour cela, il travaille en famille. En plus de sa femme, son fils œuvre dans l'administration, mais aussi en salle, au sein d'une petite brigade bienveillante, centrée sur le client. Une ambiance chaleureuse et professionnelle qui permet de profiter pleinement d'une cuisine délicate de tradition française, pour un prix très correct à La Côte. Le menu du terroir, avec trois plats, est à 59 fr.

Si la cuisine est française, elle est teintée d'inspirations venues



Pierre Puget n'a pas qu'une belle terrasse, il possède aussi un intérieur contemporain et chaleureux. VANESSA CARDOSO

de Suisse, sa patrie d'adoption, et du Canada, pays qu'il apprécie particulièrement. Le sirop d'érable est un ingrédient qui revient souvent. Pierre Puget l'utilise avec soin et justesse comme dans ce tartare (16 fr. 90 en entrée ou 36 fr. 90 en plat), magnifié par les canneberges. Le chef est aussi innovant quand il s'amuse, en hiver, à revisiter le papet vaudois, servi froid dans une feuille de chou.

«Ma cuisine met en avant les produits frais de saison et de la région», insiste le patron. Cette volonté n'est pas un vain mot. La preuve avec sa carte des vins, qui propose une très belle sélection de crus locaux à des prix doux. Mais son originalité est qu'elle présente d'abord les domaines avant les vins eux-mêmes. «Nous adorons le vin suisse et vaudois.»

L'adresse

Auberge La Clef d'Or
Rue du Village 26,
Bursinel
Tél. 021 824 11 06
www.laclefordor.ch
Fermé dimanche soir



Cuisine du terroir inspirée. Carte très renouvelée.



De 70 à 90 fr. par personne, boissons incluses.



Très belle sélection de vins régionaux.

Retrouvez tous nos articles et toutes nos critiques sur www.24heures.ch/gastronomie