

## DES DOMAINES ET DES VINS

# Une cave high tech en bois suisse au service de vins ultraprécis



Avec un indéniable succès, Julien et Christian Dutruy ont su unir leurs talents pour amener le domaine familial au firmament des meilleurs domaines vaudois.



À l'entrée de Founex, les Frères Dutruy ont fait construire de nouveaux chais qu'ils ont inaugurés au printemps 2015.

© PHOTOS ERIC BERNIER

**Dans leur nouvelle cave aux dimensions impressionnantes, les frères Dutruy figent des vins d'une définition parfaite, où terroirs et cépages se révèlent dans le moindre détail.**

En douze ans, le domaine des Frères Dutruy, à Founex (VD), est passé de 12 à 25 hectares; disséminés dans le village, les trois lieux d'encuvage historiques ont été remplacés par une seule cave ultramoderne, en bois suisse certifié, où une cinquantaine de cuves thermorégulées alimentées par gravité permettent de vinifier bon an mal an de 100 000 à 150 000 bouteilles. Avec en outre une pépinière viticole très active (historiquement à la base de l'exploitation), l'entreprise occupe aujourd'hui l'équivalent de 22 personnes à plein temps. En dépit de ce spectaculaire changement de dimension, la philosophie de travail de la maison n'a pas changé: soigner chaque détail afin de produire des vins précis où terroir, cépages et vinifications s'harmonisent parfaitement. Cette finesse s'épanouit d'autant mieux que le domaine, l'an

dernier, a terminé une reconversion au bio entamée il y a cinq ans. Travail des sols, compost maison, traitements d'où sont bannis les intrants synthétiques: tout est désormais labellisable. Sans l'exclure totalement, Julien Dutruy n'envisage toutefois pas la démarche: «Le label est un outil marketing intéressant, mais ambigu. Et pour être logique et labelliser toute l'entreprise, il faudrait inclure la pépinière. Or, c'est difficile, notamment en raison des risques sanitaires.»

#### Laisser vivre le vin

La ligne bio n'en correspond pas moins à l'esprit de la maison: d'abord, un travail soigneux à la vigne, plutôt serrée sur l'entier de la superficie, avec 10 000 pieds à l'hectare pour favoriser l'«effet terroir» et surtout avantager couleur et polyphénols pour les rouges – soit la moitié d'un encuvage diversifié, où le chasselas est largement minoritaire (15%). Ensuite, des vendanges manuelles, à maturité optimale de chacune des cinquante parcelles, analyses à l'appui; enfin, un pressurage très précautionneux, ménageant au maximum l'intégrité des baies pour libérer lentement les sucres et ainsi souligner la pureté aromatique, avant l'encuvage par parcelle, tout aussi doux grâce à un système gravitaire perfectionné. Les fermentations se font grâce à des levures bios sélectionnées pour les blancs, avec des levures indi-

gènes pour les rouges (à terme, le recours exclusif à ces dernières est dans le collimateur... dès que les essais menés depuis trois ans l'autoriseront); la «malo», elle, est en option, en fonction du degré d'acidité du vin: «On aime les vins assez tendus, sans tomber dans l'excès.» Ensuite, c'est pour partie au sous-sol que ça se passe, dans le vaste chai de barriques où passent systématiquement les crus de la gamme «Les Romaines» (chardonnay, viognier, gewurztraminer, pinot noir, gamaret, gamay et assemblage rouge Grande Réserve). Le tout est géré avec un sens de la synthèse couplé à une grande méticulosité par Julien Dutruy, au nom d'un principe cardinal: intervenir un minimum. Mais pas question de «laisser faire la nature»: «Pour moi,

l'œnologie reste un outil indispensable pour créer de grands vins», souligne-t-il.

#### Complicité fraternelle

Le nombre de distinctions collectées en onze millésimes lui donne raison; les clients, eux, ont élu leurs best-sellers: l'assemblage rouge et le gamay Grande Réserve, mais aussi le rosé de pinot noir, vinifié avec un amour décomplexé à partir de cuvées sélectionnées, véritable blockbuster (une bouteille sur cinq sorties de cave!). Les ventes affichent une «bonne dynamique», portées par une communication aussi soignée que le reste. Ce qui leur vaut une clientèle rajeunie, appréciant leur sens de l'accueil, et sans doute leur décontraction et leur complicité manifeste. Car si Julien est «plutôt à la cave», et Christian «plutôt à la vigne et à la pépinière» (40% de l'activité globale de la cave), au quotidien, la fluidité est de règle. «Au début, on devait se parler toutes les deux heures, se souvient Christian. Maintenant, on se voit une fois par semaine pour un briefing de 2 heures, et ensuite, chacun fait son job.» Pendant ce temps, les deux filles de Christian, 6 et 9 ans, passent tout leur temps libre avec la fille de Julien, 7 ans. «On parvient très bien à concilier vie professionnelle et personnelle, sourit l'œnologue. «Qui sait, après les Frères Dutruy, il y aura peut-être «les Cousines Dutruy» conclut son alter ego.

BLAISE GUIGNARD ■

+ D'INFOS [www.lesfreresdutruy.ch](http://www.lesfreresdutruy.ch)

#### EN CHIFFRES

#### Le domaine, c'est:

- **Surface** 25 hectares, en propriété et en location, entièrement vinifiés et mis en bouteille à la cave.
- **Cépages cultivés** Aligoté, chasselas, chardonnay, gewurztraminer, pinot blanc, pinot gris, sauvignon blanc, viognier, en blanc; gamay, gamaret, merlot, pinot noir, en rouge.
- **Encuvage** 100 000 à 150 000 cols/an.
- **Spécialités** Rosé de pinot noir, gamay Grande Réserve, gewurztraminer passerillé, brut rosé méthode traditionnelle.

#### À LA CAVE

### Nous avons dégusté trois vins des frères Dutruy



#### Rosé de pinot noir 2016

**Cépage** Pinot noir.

**On l'aime** Classe et élégance caractérisent ce magnifique rosé de pinot noir. Le nez nous plonge au cœur d'une corbeille de fruits frais mariant des parfums de mandarine, de pamplemousse, de pêche de vigne, de fraise et de framboise. L'attaque en bouche est vive, titillant les papilles par un léger perlant bienvenu. Claquant de fruits, le palais se pare d'arômes de pêches de vigne.

**On le sert** Rosé de gastronomie, il accompagnera un filet d'omble chevalier aux asperges vertes, quelques huîtres gratinées.

**On le garde** 2 ans.

**On l'achète** 14 fr. 50 (prix départ cave).



#### Gamay 2016

**Cépage** Gamay.

**On l'aime** Coup de cœur de notre dégustation, ce magnifique gamay nous a séduits par sa robe aux reflets évoquant la framboise écrasée. Le nez charme d'emblée par ses accents de petits fruits noirs, de griottes et de myrtilles, relevés de parfums très fins de poivre blanc et de poivre de Timut. La bouche, bombe de gourmandise, non dénuée d'une certaine complexité, aux tannins très fins, se révèle croquante à souhait!

**On le sert** Aux côtés d'un carpaccio de bœuf, rucola et parmesan, ou de quelques antipasti.

**On le garde** 2 à 3 ans.

**On l'achète** 13 fr. 50 (prix départ cave).



#### Pinot Noir Cuvée Spéciale 2015

**Cépage** Pinot noir.

**On l'aime** Derrière un premier nez au boisé élégant, relevé d'une délicate note de cuir, s'exprime un bouquet complexe délivrant des notes florales et de subtils parfums de petites baies rouges et noires. Superbe d'élégance en bouche, doté d'une trame tannique très fine, équilibré, ce magnifique pinot noir offre un palais tout en dentelles.

**On le sert** Il honorera un petit gibier à plumes, une perdrix aux bolets d'été ou un suprême de colvert.

**On le garde** 5 à 7 ans.

**On l'achète** 18 fr. (prix départ cave).

ÉRIC BERNIER ■