

Deux frères dans la cour des grands

FOUNEX Sacrés «Cave suisse de l'année 2017», Les Frères Dutruy rêvent d'une conquête à l'international.

CLÉMENTINE ALEIXENDRI
clementine.aleixendri@lacote.ch

«Nous sommes tellement fiers! Nous étions tous ensemble, nous avons explosé de joie, nous sommes rentrés à quatre heures du matin, c'était tout simplement incroyable!» Le cri du cœur émane de Carine Semoroz, assistante de direction de la cave Les Frères Dutruy à Founex, assaillie d'appels téléphoniques au lendemain du gala du Grand Prix des vins suisses, à Berne.

qui a déjà sacré plusieurs crus des frères au cours de la dernière décennie.

«Nous travaillons dans l'esprit de faire de la qualité, comme beaucoup d'autres vignerons consciencieux. Cette année, c'est tombé sur nous. Il faut croire que nous étions sous une bonne étoile. Ça se joue à pas grand-chose», lâche modestement Julien Dutruy.

Travailleurs acharnés

Un coup du hasard? Pas si sûr. Les Frères Dutruy, c'est plus de douze ans de travail acharné, d'investissements, d'innovation et de distinctions (plus d'une centaine) depuis la reprise des deux domaines gérés par leurs parents, la Doye à Coppet et la Treille à Founex, fondé en 1917

«Cette année, c'est tombé sur nous. Il faut croire que nous étions sous une bonne étoile. Ça se joue à pas grand-chose.»

JULIEN DUTRUY VIGNERON-ENCAVEUR LES FRÈRES DUTRUY

Une soirée qui a vu mardi dernier la cave founachue sacrée «Cave suisse de l'année 2017» (lire notre édition du 1^{er} novembre 2017), consécration nationale ultime pour deux vignerons-encaveurs au parcours exemplaire.

«Nous étions partis pour offrir un moment sympathique à notre équipe après les vendanges, moment qui s'est finalement transformé en soirée exceptionnelle», se réjouit Julien Dutruy, le cadet, dont deux des quelque 25 vins de la cave – le Brut rosé et le Gewurztraminer passerillé (millésimes 2015) de la gamme prestige Les Romaines –, ont également été médaillés d'argent au Grand Prix du vin suisse, prix

par leur arrière-grand-père. «Il est vrai que nous n'avons pas chômé ces dernières années, concède Julien Dutruy, qui emploie avec son frère pas moins de quatorze personnes fixes à l'année. Nous avons tout de suite voulu faire des vins haut de gamme en mettant tout en œuvre pour y arriver.»

Une sélection pointue des plants, des analyses systématiques du sous-sol permettant d'améliorer l'encépagement du domaine, des petites productions pour assurer une meilleure maturité du fruit, un traitement des vignes sans produits chimiques – toute l'exploitation est passée en bio il y a deux ans – des vendanges effectuées à la main, des technologies dernier



Lauréats de trois prix au Grand Prix du vin suisse 2017, sacrés «Cave suisse de l'année», Christian et Julien Dutruy, de la cave Les Frères Dutruy à Founex, n'ont eu de cesse d'investir et d'innover pour atteindre l'excellence. CÉDRIC SANDOZ

cri – avec l'inauguration l'an dernier d'une nouvelle cave équipée de cuves thermorégulées alimentées par gravité – et un souci constant du détail, de la vigne à l'étiquette, moderne et soignée. «Ce prix est l'aboutissement d'un travail de longue haleine», résume Julien Dutruy qui a longtemps rêvé pareille distinction sans trop oser y croire.

Au-delà des frontières

Pas de quoi se mettre la pression pour autant. Du moins, pas plus que d'habitude. «Quand on travaille une matière première comme le raisin, on recommence chaque année à zéro. Donc il y a toujours une forme de pression quand on veut faire bien», estime le Founachu. Son souhait: profiter de cette consécration natio-

nale pour partir à la conquête du monde. «Contrairement aux distinctions obtenues dans des concours régionaux, le prix de Cave suisse de l'année peut certainement nous aider à nous faire davantage connaître au-delà des frontières helvétiques, avance Julien Dutruy. Du moins, c'est ce que nous espérons.»

Leur force? Une complicité fraternelle bien sûr, mais aussi une parfaite complémentarité des compétences et d'expérience. Julien, 37 ans, major d'œnologie de l'Université de Bordeaux, qui a boursingué entre la France et la Nouvelle-Zélande, s'occupe de la vinification et de la commercialisation des vins. Christian, 42 ans, titulaire d'une maîtrise fédérale de viticulture, parti à la découverte des chais de Californie et d'Afrique du Sud, se charge de la pépinière (une des plus grandes de Suisse), des travaux de la vigne et de la logistique. «Ces voyages nous ont beaucoup apporté, es-

EN CHIFFRES

25 hectares de surface, en propriété et en location.

10 000 pieds à l'hectare pour exhiler la richesse du fruit.

12 cépages cultivés: aligoté, chasselas, chardonnay, gewurztraminer, pinot blanc, pinot gris, sauvignon blanc, viognier, gamay, gamaret, merlot et pinot noir.

55 cuves en inox thermorégulées et 120 barriques de chênes.

100-150 000 bouteilles vinifiées par an.

time Julien Dutruy. D'ailleurs, lorsque nous rencontrons des étudiants en œnologie, nous leur recommandons vivement de partir à l'étranger pour rencontrer d'autres gens, découvrir d'autres méthodes, d'autres façons de penser le vin.»

REACTIONS



JÉRÔME
AKÉ BÉDÀ
SOMMELIER

«Ils ont su investir et innover»

Pour Jérôme Aké Bédà, célèbre sommelier de l'Auberge de l'Onde (15/20 au Gault & Millau), à Saint-Saphorin, le sacre des frères Dutruy n'est pas une surprise. «Pour être nommé Cave suisse l'année, il faut avoir su investir et innover. Les frères Dutruy ont fait office de pionniers en la matière ces dernières années. Ils ne se sont pas reposés sur leurs lauriers, ils ont travaillé dur en recherchant constamment l'excellence et sans faire de l'esbrouffe. Ils méritent donc largement leur prix.» Et Jérôme Aké Bédà d'espérer que cette distinction saura créer l'émulation chez les jeunes de l'Ecole de Changins qui auront désormais toutes les raisons de croire que le (bon) travail finit toujours par payer.



GUILLAUME
TROUILLOT
CHEF CUISINIER

«Ils osent des choses différentes»

Guillaume Trouillot, chef de l'Auberge Le Relais à Chavannes-de-Bogis (13/20 au Gault & Millau), ne tarit pas d'éloges sur les crus des frères Dutruy, qui figurent en bonne place sur la carte des vins du restaurant. «Ils sont tout simplement exceptionnels! Nos clients les adorent et nous aussi. D'ailleurs, ce sont les vins que nous vendons le mieux», détaille le chef cuisinier. Pour lui, la recette du succès tient notamment dans l'audace qu'ils déploient dans l'élaboration de leurs vins. «Ils ont tous deux voyagé à l'étranger et ils osent essayer des choses différentes. Ils sont en plus très professionnels, sympathiques et passionnés. C'est un plaisir de travailler avec eux.»



LAURENT
MICHAX
CHEF CUISINIER

«Ils privilégient la qualité à la quantité»

Pour Laurent Michaux, chef cuisinier de la Brasserie de l'hôtel Le Rive (12/20 au Gault & Millau) à Nyon, les frères Dutruy «ont su mettre de leur côté tous les moyens qu'offre la technique pour perfectionner leurs vins et monter en gamme, à l'image des plus grands domaines français». Autre point fort relevé par le chef, qui travaille avec la cave founachue depuis plus de dix ans: «Ils privilégient la qualité à la quantité, et n'ont pas peur d'enlever des pieds de vigne pour enrichir les grappes restantes». Laurent Michaux met également en avant le «bon rapport qualité-prix» des vins Les Frères Dutruy, «quelle que soit la gamme dans laquelle ils s'inscrivent».



LOÏC VISSOT
CHEF SOMMELIER
AU PETIT MANOIR

«Ils gardent l'identité des cépages»

«Ils possèdent le plus grand domaine viticole de la région mais parviennent à garder une qualité et une rigueur inégalée. Le tout en restant fidèles à eux-mêmes, simples, humbles.» Loïc Vissot, chef sommelier de la Brasserie du Petit Manoir à Morges, n'est pas non plus avare de compliments envers les frères Dutruy. Principale qualité de leurs vins, selon lui: «Ils respectent l'identité même des cépages». Normal pour le chef sommelier, car les frères Dutruy «se sont formés aux côtés des meilleurs». Ses coups de cœur: le sauvignon, qu'il qualifie d'«exceptionnel», le viognier «qui conserve toutes les caractéristiques du cépage» et le pinot noir «simple mais d'une belle ossature».



Les frères Dutruy ont investi dans une cave dernier cri. ARCH. CÉDRIC SANDOZ