

Nouvelle cuvée prestige

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

Les meilleurs charmuz du Dézaley vont s'assembler

La Baronnie du Dézaley va sortir un vin unique de ses onze parcelles préférées, qu'elle fera visiter ensuite.

David Moginier

À Lavaux, on ne disait pas terrasse, on parlait de charmuz, ces étages séparés par des murs de pierres sèches qu'ont bâtis les moines cisterciens. Et au Dézaley, les charmuz sont multiples. À l'origine, les paysans de Puidoux qui les travaillaient avaient en général une étroite bande qui descendait jusqu'au lac, passant d'un charmuz à l'autre. «Il fallait laisser à chacun l'accès à la route pour la vendange, et que chacun ait les mêmes distances à parcourir avec la brante», explique Christian Dubois, vigneron historien.

On est avec lui aux Chardonneyres, un peu à l'est de la tour de Marsens. C'est là que les Frères Dubois ont choisi sept charmuz pour la prochaine cuvée de la Baronnie du Dézaley, en collaboration avec Magnificients. En 2014, ces onze vignerons réunis par une charte exigeante avaient fêté leurs 20 ans en créant une cuvée spéciale, vendue dans une belle bouteille d'un litre, qui réunissait quatorze de leurs vins.

Cette fois, ils ont décidé d'aller plus loin et de valoriser des parcelles qui leur tiennent à cœur, à la cave et sur place. Chacun des membres a ainsi choisi un bout de vigne auquel il tient particulièrement, qui représente l'ADN de cette appellation Grand Cru. Comme ces Chardonneyres des Frères Dubois.

Un lien avec le lac

Louis Fonjallaz, président de la commission de vinification, a opté pour ce Quintze, une partie de ses

Embleyres, où il avait planté sa première vigne sans son père Étienne il y a trente ans. «Pour moi, c'est très typique du Dézaley, deux charmuz posés sur une barre rocheuse, du poudingue, qui donne le côté minéral du vin. L'eau, le rocher, la terre, tout est réuni. En plus, d'ici, on ne voit pas d'habitation. Il y a le lac, que tu vois et que tu entends aussi.»

Les vignerons pouvaient choisir en toute liberté leur parcelle, de 200 m² minimum, qu'ils devront vendanger à deux dates prédéfinies, pour apporter leur vendange à une des caves de la Baronnie. En 2014, cela s'était passé chez les Frères Dubois où les vins avaient suivi trois élevages différents selon leur typicité, une partie en vase de bois pour privilégier la structure, une partie en cuve pour la fraîcheur, le reste en amphore sans fermentation malolactique pour l'acidité.

Cette année, les barons partiront donc du raisin directement, selon des méthodes de vinification qui doivent encore être choisies. Leur but est de sortir leur vin pour Noël 2021, toujours sous la marque Magnificients de Nicolas Wuest, grand rassembleur de vignerons. «Il fallait laisser la liberté à chacun et qu'il y trouve du sens. Il y a plein de petites histoires autour de ces parcelles, c'est magnifique.»

Partir de la vigne

«C'est toute une autre approche du Dézaley de travailler ainsi», se réjouit le vice-roi de la Fête des vignerons, Toni Figliola, qui cultive 17 hectares dans l'appellation, comme tâcheron ou dans le domaine familial qu'il partage avec sa femme Agathe Fonjallaz.

«Nous voulions vraiment commencer le projet à la vigne», poursuit Salomon Dubois, de Dubois & Fils. Lui tenait absolument à représenter Les Cintres, ce vallon au cœur du Dézaley avec ses vignes en un immense arc de cercle face au lac. «Ce creux, c'est ma cathé-



Vue depuis la route de la Corniche, sous le Signal de Chexbres, sur ce Dézaley dont les charmuz sont inscrits au Patrimoine mondial de l'Unesco. GILLES SIMOND-A

L'association

La Baronnie du Dézaley est née en 1994 de la volonté de neuf vignerons de l'AOC d'améliorer encore la qualité de leurs crus sur ces terrasses magiques (ils sont onze aujourd'hui). Ils se sont donc fixé des règles contraignantes à travers une charte de qualité, à la vigne et à la cave. Les vins sont dégustés avant de pouvoir être mis dans

des bouteilles griffées par la Baronnie, qui vend aussi des coffrets rassemblant les producteurs. Dès sept ans de garde, et après une autre dégustation, les vieux Dézaley peuvent peut-être recevoir le label interne Grand Millésime. Régulièrement, ces vieux vins sont redégustés pour certifier leur qualité au fil du temps.

drale. Nous y avons trois charmuz, mais je tiens vraiment à ce que la Baronnie prenne des lignes complètes sur la largeur, pour avoir les différentes expositions qui font la magie de cet endroit. Chez moi, cela donne de l'équilibre et de l'élégance à ce vin.»

L'équipe veut également valoriser les parcelles. «La réflexion est en cours mais on imagine bien mettre des panneaux sur chacune des parcelles et construire un parcours qui irait de l'une à l'autre», poursuit Nicolas Wuest.

Alors, bien sûr, il faudra attendre encore avant de déguster ce vin unique, cuvée de prestige. La version 2014 avait été commercialisée dans une belle caisse en bois, dont le couvercle avait été illustré par Raymond Burki, croquant les vignerons de la Baronnie. Mais le dessinateur n'est plus là, malheureusement, et Magnificients a décidé de ne pas associer un artiste à une aventure qui avait commencé avec un autre.

www.baronnie.ch