

Pierre Monachon, Rivaz

Avec **ALIGRO**
bienvenue à tous les gourmands

Un vigneron nommé bonheur

Le président du label Terravin et syndic de Rivaz s'émerveille toujours de la vie et de son métier

David Moginier Textes
Gérald Bosshard Photos

«Ce métier est tellement génial que je n'ai même pas besoin d'aller au fitness!» C'est dit avec un grand sourire. Installé dans le nouveau caveau de réception qu'il a aménagé dans la maison en face de sa cave, Pierre Monachon a cet enthousiasme perpétuel et cette gentillesse naturelle qui camouflent une énorme exigence professionnelle. L'homme est un de ces vigneron qui font avancer le canton. Comme membre de l'association Arte Vitis, le groupe de producteurs passionnés de qualité; comme président de Terravin, le label de qualité qui honore moins de 5% des bouteilles cantonales des Lauriers d'or. Et il a également été admis à la Mémoire des vins suisses, le club d'une cinquantaine des meilleurs flacons du pays, avec son Saint-Saphorin Les Manchettes.

Tout est parti de presque rien, d'un petit meunier - monatzon - venu s'installer à Rivaz en 1777 et qui cultivait quelques arpents de vignes. Le grand-père de Pierre, à côté de son hectare de chasselas qu'il a été le premier à mettre en bouteilles, faisait aussi de la pépinière pour vivre. Pierre, 7e génération, continue à multiplier ces sélections de fendant roux. «Il produisait son vin sans utiliser un litre de pétrole ou un kilowatt-heure d'électricité, presque en autarcie, avec une petite charrette pour aller à la vigne.»

Le poids de la tradition

Son père a un peu agrandi le domaine pendant que le jeune homme, dans les années 1970, effectuait son apprentissage du côté de la Suisse alémanique, «fait viti» à Montagibert et cœno à Changins. Quand il revient travailler à Rivaz, en 1979, il loue et achète des parcelles de son côté, tout en collaborant avec son père. «Je l'admirais beaucoup, mais nous avions chacun nos idées. Le poids de la tradition est formidable: tu vois ton père travailler toute la journée

dans les pentes du Dézaley, tu ne te poses pas de questions et tu suis. Mais la tradition peut parfois aussi nous empêcher d'avancer. En Valais, les jeunes vigneron ont pu faire ce qu'ils voulaient parce qu'ils étaient libres; à Lavaux, c'est plus compliqué de changer les choses face à l'histoire. Cela dit, produire des appellations comme Saint-Saphorin ou Dézaley, ça aide à vendre quand même.» De son père, Pierre a surtout gardé «cette incroyable confiance en l'avenir, même une année de petite récolte».

Un métier diversifié

Côté tradition, il y a ce chasselas, qui couvre les trois quarts des vignes, un chiffre qui diminue légèrement. «C'est un tout grand cépage et je possède des terroirs magnifiques pour le laisser s'exprimer. Et, depuis qu'on sait qu'il est originaire d'ici, c'est encore plus facile à expliquer aux clients.» Vendre, rencontrer les clients, c'est une autre facette du métier qui plaît à Pierre Monachon. «Quand j'ai repris, en 1990, les vignes coûtaient trop cher pour que je m'agrandisse. Mais, surtout, j'aime rester petit, pouvoir tout faire moi-même avec un ouvrier. Là, c'est le moment de la taille, extraordinaire, où l'on voit que chaque souche est différente. Et puis, tailler devant un tel paysage! Mais j'aime la cave aussi, avec mes cuves en acier émaillé.» Surtout pas en inox, «cela fait des échanges avec le vin». Des vinifications toutes simples à basse température, sur lie, qu'on remonte régulièrement. Et on filtre le plus tard possible pour extraire le maximum.

Côté avenir, il y a ce merlot hérité de Château Pétrus, et qui a finalement bien apprivoisé les endroits protégés de Rivaz, mais aussi ce mara, qu'il a été un des premiers à planter avant même qu'il ait un nom (il s'appelle ici Cuvée du Marin, la voile étant une des passions de celui qui aime aussi le ski et la montagne). Et il y a Basile, un des trois enfants, qui va reprendre le domaine dans un an, même si son père continuera à donner un coup de main. «Je ne peux pas arrêter de travailler, c'est mon plaisir!» Basile, donc, est aussi ancré dans la tradition, lui qui a poussé pour qu'on plante du Plant-Robert, et bientôt de la mondeuse, histoire de diversifier encore un peu la palette de vins.



Pierre Monachon aime déguster, comparer, laisser vieillir les vins. On le voit ici dans une partie de sa «bibliothèque»...

Trois vins dont il est fier

Saint-Saphorin 2012 Les Manchettes, 70 cl, 14 fr. 80

«C'est mon vin le plus connu, et c'est celui qui est entré à la Mémoire des vins suisses.» Un chasselas planté sur «un magnifique terroir, qui lui donne cette minéralité imposante». Sur un sol de calcaire et d'argile, ce chasselas a besoin de temps pour s'ouvrir, «ce n'est donc pas un vin de concours, les dégustations sont trop tôt»... Nez avec des touches de verveine et de cire, «adéquation entre minéralité et fruité». Élégance! (15 000 bout.)



Dézaley 2012 Les Côtes-Dessus, 70 cl, 18 fr. 80

«Pour le Dézaley, cette parcelle a un sol profond, avec près de 1 mètre», sourit Pierre Monachon. La vigne supporte donc bien les stress hydriques en été. Un Dézaley de toute grande classe, avec un nez qui flirte côté agrumes, avec des notes fruitées. Bouche avec du volume, une belle matière et un joli gras pour enrober une fraîcheur agréable. Beaucoup de droiture et de belles promesses d'avenir (5000 bout.)



Saint-Saphorin 2011 Merlot, 75 cl, 28 fr. 50

«J'ai commencé le merlot par une treille, puis une deuxième, puis j'en ai mis le long de tous mes murs. Et sur une parcelle au bord du lac, près du château de Glérolles, dont le sol a beaucoup d'argile, comme à Pétrus, c'est ce qui m'a donné l'idée.» Cuvé par pigeage, puis passage en barriques d'âges différents pour douze mois. Au final, des arômes de fruits mûrs, de prune, de cassis. Bouche fraîche aux tanins fins. Belle longueur (3000 bout.)



Fiche technique

Quoi?

Trois hectares entièrement sur la commune, entre le Clos des Abbayes et le château de Glérolles. Majoritairement planté en chasselas (75%), mais avec neuf autres cépages.

Combien?

Huit vins, dont trois chasselas sur trois terroirs. Un sylvaner (plant du Rhin) en vendange tardive récolté à la Saint-Martin (11 novembre). Trois monocépages rouges (pinot noir, merlot et mara) et un assemblage (gamay, pinot noir, gamaret, diolinoir et garanior).

Comment?

Une moitié vendue directement, un quart en vintothèque, un quart en restauration.

Où?

Basile et Pierre Monachon
rue du Collège 5, 1071 Rivaz
Tél.: 021 946 15 97
www.domainemonachon.ch

Le coup de fourchette

Une Toscane familiale et amicale au cœur de Saint-Livres

Seamus de Pentheny O'Kelly est un personnage attachant et original. Sous ce patronyme aux airs irlandais se cache un amoureux de la Toscane - dont il a épousé une des filles, Patrizia Barbieri - et de La Côte vaudoise, où sa famille est propriétaire du château de Vullierens. Il y avait d'ailleurs posé sa toque pendant quatre étés, quand il tenait le Café Porte des Iris. Ce globe-trotter de 61 ans a été formé au Ritz parisien avant de tenir des restaurants en Afrique du Sud, en Grande-Bretagne, en France et... en Toscane.

Depuis l'été dernier, il a repris l'Auberge Communale de Saint-Livres pour y transposer une ambiance légèrement italienne. Le bistrot a gardé son côté pinte vau-

doise, et le jardin reste un des atouts de l'adresse.

Le patron adore recevoir ses clients avec un petit accent britannique et beaucoup de chaleur. Sa carte est courte, comme une ode à l'Italie, malgré la présence d'une fondue «à la toscane», en fait une simple moitié-moitié où le chef ajoute un ingrédient secret.

Cinq entrées, une soupe, quatre déclinaisons de pâtes ou de risotto et quatre plats: la carte ne joue pas sur la quantité, même si Seamus livre aussi une ou deux propositions du jour. Son menu à 49 fr. est une invitation bon marché à une cuisine italienne presque plus familiale que professionnelle, si chaleureuse qu'on lui pardonne une ou deux imperfec-



Le chef Seamus de Pentheny O'Kelly et Julien Sabbro, le responsable de la salle du côté du bistrot. VANESSA CARDOSO

tions. On commence donc par une papillote de champignons toute simple, dont le joli mélange se révèle goûteux et parfaitement dosé. Les tagliolini sont parfumés à la truffe noire d'été, certes moins chic que sa cousine du Périgord, mais bien présente sur ce plat. On enchaîne avec un filet de cabillaud juteux, un «chouia» trop cuit, avec sa sauce aux câpres et au cresson abondante, et une belle palette de légumes. C'est généreux, presque trop.

La déception vient du dessert, un tiramisù dont l'espuma de mascarpone est aérien, mais trop aqueux. Le service est adorable. Et la carte des vins joue sur le très local, à côté d'un domaine... forcément toscan.

L'adresse

La Toscane, Grand-Rue 18
1176 Saint-Livres
021 808 51 56
www.la-toscane.ch
Fermé mardi et mercredi



Carte courte de cuisine italienne familiale



De 60 fr. à 80 fr. par personne avec boissons



Petit choix local et d'un domaine transalpin

Nos adresses sur papier et sur mobile: www.24heures.ch/cdf