

TERROIRS

En balade chez les artisans

Nos balades reprennent à l'automne. La première des trois mettra en valeur le vin aux alentours de Begnins

David Moginier

Vous avez été nombreux à cheminer avec nous au printemps sur la piste des artisans du terroir vaudois, à découvrir des producteurs passionnés et leurs beaux produits. Voici la deuxième saison qui s'annonce, avec trois balades au programme, à La Côte, dans le Chablais et à Lavaux.

La prochaine aura lieu le samedi 7 septembre, du côté de Begnins. Notre premier hôte est le Domaine de Sarraux-Dessous, à ne pas confondre avec Serreaux-Dessus, avec qui il partage le souvenir de l'ancien hameau. Ce domaine de 18 hectares d'un seul tenant (soit le plus grand de Suisse) entoure le bâtiment du XVIIe siècle où les vins sont vinifiés et élevés par Jean-François Crausaz dans de grands foudres ou en barrique de chêne. L'endroit appartient à la maison Bolle, à Morges. Son directeur, Blaise Hermann, a fait le choix de la diversification, même si le chasselas y demeure le cépage le plus cultivé. Le rosé y assemble garanoir, gamay et pinot noir. Côté rouges, une Réserve du domaine est composée principalement de gamay, alors que pinot noir et garanoir sont vinifiés en monocépages avec talent.

Vieux chasselas

De là, la balade commencera par le sentier des châtaignes et quelques douceurs avant un arrêt au Château de Vinzel, dont les chasselas sont réputés pour vieillir avec bonheur. Philippe Schenk et Jean-Daniel Monachon proposeront de déguster certains millésimes plus anciens. Les marcheurs s'arrêteront également chez Biscotte, alias Laurent Zwygart, le maraîcher de Vinzel qui cultive 300 hectares de légumes divers, des haricots jusqu'aux oignons frais, des carottes aux pommes de terre. Une visite et une dégustation pour mieux comprendre les différentes variétés de pommes de terre proposées.

En poursuivant la balade, on s'arrêtera aussi à l'Auberge communale de

Luins, où Laurent Marguerat poursuit l'œuvre familiale avec sa version de malakoffs qu'il fera déguster à nos promeneurs.

Ces derniers feront aussi la connaissance sur le parcours de Gabriella Salvadori, de la Ferme des Pralies, à Arnex, qui cultive un nombre impressionnant de variétés de légumes oubliés, dont elle fait également de superbes conserves; de Denis Braunschweig, le grand connaisseur de thés qui fera partager sa passion à l'enseigne du T Fine Tea Trading Company. Enfin, les mythiques tartes à la crème de l'Auberge de Dully apporteront la note sucrée indispensable.

Pratique

Balade du 7 septembre

Départ toutes les 20 minutes de 9 h à 14 h. Durée: environ trois heures avec les arrêts (1 h 30 de marche). Difficulté moyenne (quelques montées raides).

Prix: 40 fr. (abonnés 35 fr., enfants jusqu'à 12 ans gratuit).

Transports Difficile en transports publics. En voiture jusqu'au Domaine de Sarraux-Dessous, Begnins, suivre les panneaux depuis l'entrée du village. La balade a lieu par tous les temps.

Inscription obligatoire sur www.24heures.ch/terroirs. Les personnes sans accès internet peuvent téléphoner les mardis et jeudis, de 14 h à 17 h, au 021 349 42 50. Le paiement valide l'inscription sur le CCP 10-16222-9 ou par l'IBAN CH55 0900 0000 1001 6222 9.

24 TERROIRS

en collaboration avec



www.c-d-c.ch



Eric Barbay, chef de culture du Domaine de Sarraux-Dessous, à Begnins, sera un de nos hôtes de la journée. GÉRALD BOSSHARD



En chemin ou de retour au domaine, on dégustera les tartes à la crème de l'Auberge de Dully, on goûtera les légumes de Bis cotte, on appréciera les malakoffs de l'Auberge communale de Luins, on s'initiera aux thés délicats du T Fine Tea Trading Company et on découvrira les légumes rares de Gabriella Salvadori (de g. à dr.). GÉRALD BOSSHARD/ODILE MEYLAN/VANESSA CARDOSO/PHILIPPE MAEDER