

COMMune info

Octobre 2013

N° 4

blonay.ch
st-legier.ch

Journal d'information des communes de Blonay et St-Légier-La Chiésaz - www.comm-une-info.ch



**Jean-Marc Favez &
Martial Neyroud
Unis pour la vigne**

p.9



À l'heure des vendanges, portraits croisés de deux jeunes vignerons-encaveurs de Blonay et St-Légier-La Chiésaz qui ont choisi de miser sur la qualité et la diversification pour s'imposer sur le marché. Avec succès.

Jean-Marc Favez : une relation privilégiée avec le produit

Il faut croire que le Merlot porte chance aux vignerons de la région puisque c'est ce même vin qui a permis à Jean-Marc Favez (38 ans) d'obtenir la plus haute distinction cantonale cette année, lui offrant du même coup une visibilité que le vigneron encaveur de St-Légier-La Chiésaz ne recherche pas forcément par ailleurs. Depuis qu'il a quitté la banque pour renouer avec la tradition familiale -son père, vigneron-tâcheron, a été couronné lors de la dernière Fête des Vignerons-, Jean-Marc Favez a misé avant tout sur le bouche à oreille et le contact direct avec ses clients pour asseoir sa réputation. Et cela lui réussit plutôt bien.

Treize ans après s'être mis à son compte, il a trouvé un bon équilibre entre les vignes qui lui appartiennent en propre (3,5 hectares) et le travail à la tâche qu'il effectue pour d'autres propriétaires à St-Légier-La Chiésaz, Blonay, Chardonne, St-Saphorin (10 hectares). «Mon rôle n'est pas le même dans un cas et dans l'autre, mais j'aime cette diversité», dit-il. Disposant ainsi d'une bonne assise, il a pu faire évoluer ses cultures comme il l'entendait, renouvelant leur encépagement selon ses envies. Alors que le chasselas représentait 60% de sa production au début de son activité indépendante, celui-ci n'y entre plus que pour 40% aujourd'hui, le Pinot gris, le Chardonnay, le Gewürtztraminer, le Viognier étant venus s'ajouter à sa gamme de blancs. Dans les rouges, le Pinot et le Gamay dominent toujours (25%), mais le Gamaret, le Garanoir, le Cabernet et le Merlot (tardif) occupent désormais une belle place dans son assortiment qui compte 17 vins.

Même s'il admet que la cave construite en 2004 à St-Légier-La Chiésaz arrive au bout de sa capacité (30 000 bouteilles l'an), il ne songe pas à s'agrandir pour l'instant. Pas plus qu'à acquérir de nouvelles vignes. «Mon objectif aujourd'hui est plutôt de stabiliser ma production et d'assurer une qualité maximale. Cela passe par des soins très attentifs à la vigne et un gros travail en cave qui me permet de donner une touche très personnelle à mes vins. Il est plus facile d'en parler, de les faire apprécier, lorsqu'on a cette relation privilégiée avec le produit».

Martial Neyroud : la gastronomie comme vitrine

Entré dans le Guide Hachette des vins 2013 avec son Merlot 2010, Martial Neyroud (34 ans) est à nouveau présent dans sa version 2014 avec son assemblage de rouges «1807». S'ajoutant à d'autres distinctions cantonales, cette mention est une belle consécration pour le jeune vigneron-encaveur de Blonay, qui se souvient que les premières années à la tête du Domaine des Châbles n'ont pas été extrêmement faciles.

Son diplôme de Changins en poche et après avoir roulé sa bosse en Valais et en Californie, Martial Neyroud a tout juste 22 ans lorsqu'il reprend les rênes du domaine en novembre 2002. «J'avais plein d'idées, mais je n'avais rien de nouveau à proposer à la clientèle. Du moins pas tout de suite. Il a donc fallu tenir le coup pendant quelques années». Le temps en fait

d'arracher environ un hectare d'anciennes vignes et de les encépager avec de nouvelles variétés. Avant son arrivée, la production du domaine était plutôt traditionnelle (Gamay et Chasselas en majorité). Martial Neyroud choisit de l'orienter partiellement vers d'autres cépages comme le Gamaret, le Garanoir, le Merlot, le Malbec, le Doral ou le Pinot gris qui lui permettent d'étoffer sa gamme et de cibler une autre clientèle. Saisissant des occasions, il prend également en location d'autres vignes à La Tour-de-Peilz, Corsier et Chardonne. Pari risqué, mais réussi... avec beaucoup de sueur à la clé.

Exploitant aujourd'hui 5,5 hectares de vignes -«pas un mètre carré n'est à moi!»-, Martial Neyroud a travaillé seul jusqu'en 2013, n'ayant pu engager que cette année un employé à plein temps. Cela ne l'a pas empêché d'arracher à nouveau un hectare de vignes en 2011 afin de poursuivre la mue entamée dix ans auparavant, en introduisant des cépages comme le Cabernet Franc, le Mara ou le Chenin Blanc.

De Blonay à Chardonne, il produit actuellement une douzaine de vins, dont certains sont présents sur quelques grandes tables de la région et d'ailleurs. Sur les 35 000 bouteilles qu'il écoule chaque année, 40% sont ainsi destinées à la gastronomie, ce qui est à la fois une récompense pour les efforts consentis depuis 10 ans et... une prestigieuse vitrine.



Jean-Marc Favez et Martial Neyroud. Photo: Studio Bôregard