

# CÔTÉ CAMPAGNE

Terre@Nature



© MATHIEU ROD

## AGRICULTURE

### Pas de repos hivernal!

Même si on les voit moins dans les champs, les paysans n'en sont pas pour autant inactifs en cette saison. Reportage. **P. 17**



© ÉRIC BERNIER

## VINS

### Du malbec dans le Chablais

A Blonay (VD), Martial Neyroud cultive des cépages originaux, dont certains en biodynamie, et en tire d'excellents crus. **P. 18**

## BOURSE

# 302

**PETITES ANNONCES**

**Immobilier, animaux, services, véhicules, loisirs, rencontres... P. 21**

## UN VIN, UN DOMAINE

# Vigneron heureux, même sans terre

**Ouvert et créatif, tel est Martial Neyroud. A Blonay (VD), ce véritable artisan construit sa réputation avec des vins généreux qui lui ressemblent.**

**L**orsqu'il vous accueille aux Châbles, Martial Neyroud vous explique qu'il est ici chez lui, mais sans y être vraiment. Depuis 2003, il est locataire de ce domaine, au bénéfice d'un bail de douze ans. «Mais je suis entièrement libre de l'exploiter comme je l'entend. A Corsier-sur-Vevey, mon père possède un domaine d'un peu moins de deux hectares, bien trop petit pour que nous puissions y travailler ensemble, précise-t-il. J'ai donc choisi de louer de mon côté.» Quand il s'agit de parler de son métier, ce jeune vigneron, un brin réservé, devient intarissable. La vigne paternelle, il n'a jamais été contraint d'y travailler. «M'y rendre a donc toujours été pour moi un plaisir!»

Au moment d'opter pour un métier, c'est sans hésitation aucune que Martial Ney-



**Martial Neyroud produit des vins généreux. Locataire du domaine des Châbles depuis 2003, il a choisi de travailler une partie de ses vignes en biodynamie.**

roud décide d'entamer un apprentissage de viticulteur. Il suit les cours de l'École d'agriculture de Marcelin (VD), une formation qu'il complète par de nombreux stages chez des producteurs dans différentes régions de Suisse. Il obtient ainsi un diplôme en viticulture et un en œnologie délivré par l'École de Changins (VD). «Puis j'ai travaillé en Suisse allemande, en Californie, en Valais ensuite, et enfin dans les vignes de Lavaux. Chacune de ses expériences m'ont ouvert de nouvelles perspectives sur mon métier. Ainsi, Blaise Duboux, vigneron à Epesses (VD), m'a enseigné l'art de la dégustation. En 2003, on m'a proposé de reprendre le domaine des Châbles. Je n'ai pas hésité une seconde!»

### Retour aux sources

Ce domaine, le jeune vigneron âgé de 32 ans le connaît bien: c'était celui de son parrain, avant d'être racheté par un propriétaire désireux de le mettre en location. Il s'étend alors sur 3 hectares et comprend une maison et une cave. Aujourd'hui, sa superficie s'est agrandie pour atteindre 5,5 hectares. A l'exception des effeuilles et des vendanges, Martial Neyroud travaille seul,

en production intégrée, mais il cherche désormais un employé pour le seconder. Toujours à l'affût de ce qui peut améliorer la qualité du raisin, il a planté des cépages inattendus, comme le malbec, bien connu dans le sud de la France. De plus, il cultive une parcelle de 2200 mètres carrés en bio-

### EN CHIFFRES

#### Le domaine, c'est:

- **Surface exploitée:** 5,5 hectares, en location.
- **Cépages:** chasselas, pinot gris, pinot noir, gamay, gamaret, garanoir, merlot, malbec et doral.
- **Encavage:** environ 25 000 bouteilles.
- **Spécialités:** une très belle sélection de rouges, ces vins sont les préférés de Martial Neyroud. Le vigneron produit également un très beau chasselas et un surmaturé, Luna Mellis.

• **D'INFOS** Martial Neyroud, vigneron-encaveur, Domaine des Châbles, chemin des Châbles 40, 1807 Blonay, tél. 021 921 26 56 / 079 273 76 67, e-mail: martial@domaineneyroud.ch www.domainesneyroud.ch

dynamie. Le vigneron vaudois déborde aussi de projets: «Dans l'immédiat, je dois arracher une partie des vieilles vignes et en replanter d'autres. Je souhaite créer de nouvelles bouteilles d'ici cinq ans et mécaniser le domaine. Mais mon désir le plus chers serait de pouvoir racheter le domaine

de mon père.» En attendant, ce n'est pas sans émotion que cet héritier de quatre générations de vigneron travaille certaines vignes qui appartenaient autrefois à sa famille et qui, pour certaines, ont été plantées par son père.

MARTINE BERNIER ■



## TROIS VINS SUISSES À DÉCOUVRIR

### LES COUPS DE CŒUR D'ÉRIC BERNIER

Notre collaborateur et photographe Eric Bernier nous propose cette semaine de quitter la Suisse romande et nous présente trois beaux pinots noirs en provenance de Suisse alémanique et de la région des Trois-Lacs.

#### Malanser Blauburgunder 2010, Peter Wegelin, Malans (GR)

- **Cépage:** pinot noir.
- **On l'aime:** pour son nez finement épicé, torréfié, aux arômes de fruits rouges, relevé de délicates notes de prunes et d'une touche florale. A l'aération, quelques notes sauvages apparaissent. La bouche est fruitée, légèrement acidulée, fine, toute en harmonie, suave et fraîche.
- **On le sert:** avec de la volaille en papillotes, des filets mignons de porc.
- **On le garde:** 2 à 3 ans.
- **On l'achète:** 22 fr. 20 (prix caviste).

#### Pinot noir «Alte Rebe» 2010, Manuel Krebs, Douanne (BE)

- **Cépage:** pinot noir.
- **On l'aime:** pour son très joli nez délicatement bridé, aux arômes de quilles, de