

LA JOURNÉE GOURMANDE DE STÉPHANIE SIMON ET JÉRÔME AKÉ...

Préparez vos papilles et vos estomacs, nous vous emmenons à la découverte de lieux, de produits, et d'artisans au cœur de notre région. De vraies rencontres gourmandes et goûteuses dont nous vous présentons ici la substantifique moelle... En tous les cas celle des beaux jours, car nos propositions sont saisonnières et reviendront tous les trimestres vous mettre l'eau à la bouche... En route déjà pour nos plans de cet été...

AVANT 9.00...

et oui, l'épicurien, le vrai est un pèlerin et se lève de bonne heure... Notamment pour profiter de la quiétude de la plage de Lutry. Seul moment où la grève est praticable, silencieuse et majestueuse avec ses immenses peupliers. Un plongeon dans le lac et un peu de natation pour se donner bonne conscience à l'aurore d'une journée si prometteuse. La buvette de la plage est ouverte dès 8.30 en été et propose un p'tit café bien corsé. Ambiance de terrasse pas encore complètement installée. Sentiment de début du monde.



11.00... L'HEURE DES BRAVES...

Jérôme me donne rendez-vous pour l'apéritif à la Vibliothèque de la Maison Rose à Cully. C'est l'occasion d'y rencontrer un jeune homme alsacien plein de talents, Philippe Meyer qui est le nouvel œnologue de la Maison Bovard. Entre le domaine Bovard et le lac, il n'y a qu'un platane bicentenaire, le lieu est calme, reposant et impressionnant.

Jérôme: Philippe Meyer vous avez fait vos débuts en Champagne chez Louis Roederer, vous décrochez ensuite le Diplôme National en Oenologie de l'Université de Reims et faites une escapade en Californie à Anderson Valley au domaine Roederer Estate propriété des champagnes Roederer. En 2008, vous rejoignez la Suisse, après avoir travaillé de 2004 à 2008 au domaine familial du réputé Josimeyer à Wintzenheim en Alsace. Quelle mouche vous a piqué pour abandonner le riesling pour du chasselas ?

Philippe Meyer: « J'ai visité le domaine Bovard au printemps et c'était absolument magnifique ! J'aime les vignes en coteaux car le terroir ressort beaucoup plus nettement. Le rendu est plus authentique. Et puis j'aime le chasselas qui est un vrai cépage plein. Pour moi la Romandie ressemble au nouveau monde, car on peut planter divers cépages, ce qui est totalement interdit en France d'où je viens.

Jérôme: Louis Philippe Bovard qui dirige le domaine est un grand nom dans le monde vigneron vaudois. Il est issu d'une famille vigneronne, il a été directeur de l'office des vins vaudois, il a su écouter les conseils de Frédy Girardet ou encore d'Hans Stucki afin de vinifier différemment. Il a planté avant tout le monde du Chenin Blanc en Lavaux... Comment se passe votre collaboration avec un tel homme et arrivez-vous, malgré votre jeune âge, à apporter votre propre patte ?

Philippe Meyer: La rencontre avec M. Bovard est vraiment riche car elle m'offre une entière liberté de création. Les goûts ont tellement évolué en quelques décennies, que je craignais que nous n'ayons des opinions très variées sur la fabrication de nos vins. Pourtant nous nous retrouvons complètement. Il aime les blancs droits, tendus, secs. Concernant les rouges, nous nous complétons car il préfère de loin les merlots, et pour ma part, je suis très «syrah». Et je suis persuadé que le sol de Lavaux est fait pour produire de la bonne Syrah ; celle qui est produite est délicieuse : elle est poivrée, épicée. L'avantage de la Syrah sur le merlot, c'est que même les années plus faibles, le produit final s'en ressent moins. Nous plantons les rouges dans le bas de nos vignes, le produit final s'en ressent moins. Le merlot qui est à la base un cépage bordelais qui nécessite un climat océanique.

La réverbération du lac d'ici, notre 3e soleil, présente des similitudes avec ce climat français. Lavaux offre de fantastiques terroirs.

Jérôme: Philippe, auriez-vous un chasselas pour notre apéritif ?

Philippe: Volontiers ! Une Medinette, ça vous dit ?

Jérôme: Oh oui, mais dans un grand verre s'il vous plaît car le chasselas est un grand vin.

