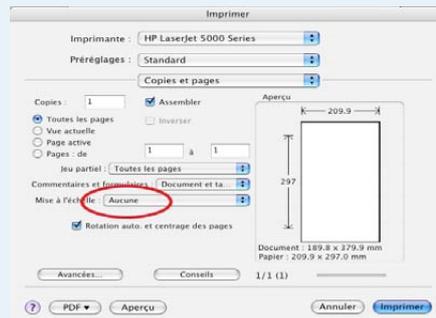


CONFECTION D'UNE BROCHURE



Plier les feuilles dans le sens de la hauteur (pour un meilleur rendu, vous pouvez coller les pages après les avoir pliées).



Plier une nouvelle fois les feuilles, dans le sens de la largeur. (le plus petit numéro de page doit être à l'extérieur).



Assembler les différentes pages.



Maintenez le tout à l'aide d'un élastique.

balade des cépages

Vins et gastronomie en Lavaux



editions randonature - collection goûts & terroir

vins et gastronomie en Lavaux

2

Randonature Sarl ne peut être tenue pour responsable de l'état des chemins, d'un accident survenu sur cet itinéraire ou du fait que vous vous y égariez.

L'utilisation de ce guide est soumise aux conditions générales disponibles sur www.randonature.ch/conditions

- Pour votre sécurité, restez sur les chemins.
- Les vignobles sont choysés à longueur d'année par les vignerons de la région. Merci de les respecter leur travail et de ne pas cueillir le raisin.
- La nature et les vigneron vous seront reconnaissants de ne pas leur abandonner vos déchets.

NATURE ATTITUDE




www.randonature.ch
Concept et réalisation technique

39

vins et gastronomie en Lavaux

RETROUVEZ TOUTES CES INFORMATIONS ET
TÉLÉCHARGEZ CETTE BROCHURE SUR
<http://www.randonature.ch/43>

Textes et images © Randonature Sarl et Constant Jomini 2009, excepté images pp. 1, 6, 12 et 32 © Café Restaurant La Gare; pp. 8 et 29 © Le Baron Tavernier; pp. 10 et 33 © Auberge de l'Onde; pp. 14 et 34 © Le Point; p. 16 © Hôtel Restaurant du Nord; pp. 24 et 34 © Le Bistrot.

Ce sentier a été créé par Randonature.

CRÉDITS DES TEXTES ET ILLUSTRATIONS

Constant et Sophie Jomini
Chemin de Baullet 3-6
1071 Chexbres
Tél. +41 21 946 24 46
Mobile: +41 79 463 55 83
<http://www.jomini-vins.ch>

POUR EN SAVOIR PLUS

Canton du Jura

Sentier des Faînes (Boncourt), Sentier nature de Courgenay (Courgenay), Sentier Auguste Quiquerez (Delémont), Sentier panoramique de Pleigne (Pleigne), La Randoline (Saignelégier), Sentier du Fer (Lajoux)

Canton de Genève

Feu vert pour les corridors biologiques (Veyrier), Les Bois des Bouchets (Chancy), Le Bois de Fargout (Chancy), Genève côté jardin (Dardagny)

DÉCOUVREZ TOUS CES ITINÉRAIRES SUR WWW.RANDONATURE.CH

38 vins et gastronomie en Lavaux

37 vins et gastronomie en Lavaux

DANS LA MÊME COLLECTION

Canton de Vaud
Rossinière, histoire et architecture (Rossinière), Le canal d'Entreroches (Eclépens), Lausanne moderne (Lausanne), Lausanne au fil de l'eau (Lausanne), Sentier de la Pierre (Villars), Sentier géologique de Bassins (Bassins), Balade à travers Orbe et son passé (Orbe), Payerne et son abbatiale (Payerne), Les Grangevilles (Noville), L'Orbe et sa vallée (Vallorbe), Sentier lithologique de Bassins (Bassins)

Canton du Valais
Sentier des Pives (Nendaz), Sentier des Pierres à cupules (Evolène), Sentier glaciologique d'Arolla (Arolla), Sentier des Bergers (La Fouly), La combe de l'A (Liddes), Sentier des Sens (La Tourmaz), Sentier du Barrage de Zeuzier (Aylent), Sentier des abeilles (Morgins), Le Raccard du blé (Praz-de-Fort), Pèlerinage au Col du Grand Saint-Bernard (Bourg St-Pierre), Les Follatères (Fully), Sentier des vignes et guérites (Fully), Sentier des planètes (St-Luc)

Canton de Neuchâtel

Sentier de la Tourbière (Les Ponts-de-Martel), Sentier du Site marécageux (Les Ponts-de-Martel), Sentier de la Forêt jardinée, l'Envers (Couvét), Sentier de la Forêt jardinée, l'Endroit (Couvét), Sentier du Temps (Neuchâtel)

Canton de Fribourg

Zone alluviale d'Autigny (Autigny)

SITUATION



En transports publics: Prendre le train Vevey – Puidoux / Chexbres, jusqu'à l'arrêt «Chexbres-Village». (Sur la ligne Lausanne – Berne, prendre un train régional et changer à «Puidoux / Chexbres».)

En voiture: Sortir de l'autoroute Lausanne – Vevey à «Puidoux / Chexbres» puis suivre les indications «Chexbres» et se parquer à la gare.

TABLE DES MATIÈRES

p. 4	Infos pratiques
p. 5	Introduction
p. 7	Début du sentier
p. 20	Carte
p. 25	Cave et restaurants
p. 33	Remarques personnelles
p. 36	Dans la même collection
p. 37	Pour en savoir plus

vins et gastronomie en Lavaux 3

vins et gastronomie en Lavaux 4

INFOS PRATIQUES

? Découverte de la viticulture et de la gastronomie en Lavaux

📍 Chexbres - Rivaz - Chexbres

🌟 Cn 1: 25000 1243 Lausanne

📏 290m ← 290m

🚶 5 km

🕒 Environ 2h00

⚠️ Aucune difficulté particulière

📖 Toute l'année

📍 Point I en gare de Chexbres / Cave Jomini, Chexbres

🅑🅓 Gare de Chexbres

🚻 WC Gare de Chexbres

un terroir d'exception

Au sein du paysage magnifique de Lavaux, ce sentier conjuguant œnologie et gastronomie vous propose de découvrir l'essence de cette région dans toute sa subtilité. Développée par Constant Jomini, vigneron-encaveur à Chexbres, cette balade dans les vignes présente les nombreux cépages cultivés ici. Les vins qui en sont issus, ainsi que les mets qui se marient particulièrement bien avec eux, sont aussi décrits à chaque poste.



Reconnaisable à ses vignes en terrasse qui surplombent le lac Léman, Lavaux possède un charme unique. Classée au patrimoine mondial de l'humanité depuis 2007, la région a toujours inspiré et accueilli de nombreux artistes, peintres et écrivains. Son terroir est exploité et entretenu depuis des générations par d'autres créateurs: les vigneron-encaveurs.

vins et gastronomie en Lavaux

5

vins et gastronomie en Lavaux

6

1 Quittez la gare par le parking situé sur votre gauche lorsque vous êtes dos aux rails, puis suivez les indications «Épesses» du tourisme pédestre. Lorsque vous rejoignez la route principale (Route de la Corniche), en face du supermarché, descendez jusqu'à l'intersection avec le Chemin de la Dame, qui part sur la gauche. Vous surplomberez alors le vignoble du Dézaley.

Les chefs de la région savent vous surprendre et vous séduire
Lavaux à travers leurs mets. À chaque poste sont présentés le cépage cultivé à par Constant Jomini, un des nectars qu'il en tire et un plat inventé et proposé par un restaurateur local autour de ce vin.



Parmi ces artistes des saveurs, Constant Jomini élève plus d'une dizaine de cépages sur ses quatre hectares de terres. Il surveille et soigne sa vigne tout au long des saisons pour préparer l'apogée de l'année que sont les vendanges. Dans sa cave, il s'attache alors, tel un alchimiste des temps modernes, à transformer le raisin en or pour ravir les papilles des œnophiles, amateurs ou avertis.



Un voyage à la découverte des saveurs de Lavaux

36

vins et gastronomie en Lavaux

35

vins et gastronomie en Lavaux

1 Le Dézaley, appellation prestigieuse

Juste en dessous de vous, entre la route et le lac, se trouve le vignoble du Dézaley. Planté de chasselas, ce terroir constitue, selon certaines hypothèses, le lieu d'origine de ce cépage roi en Lavaux. Défrichées et cultivées par les moines cisterciens dès le XII^e siècle, ces terres à la forte déclivité jouissent d'un microclimat spécifique.



Si l'on parle de Lavaux comme de la terre aux deux soleils, l'astre et son reflet dans le Léman, le Dézaley en compte un troisième: ses murs de pierres. Très nombreux en raison de la pente, ils emmagasinent l'énergie solaire durant la journée et la restituent la nuit, créant un environnement unique. On plante ainsi le long des murs des cépages habituellement cultivés plus au sud. Le chasselas ne manque pas de restituer aux vins qu'il engendre ici cet ensoleillement prolongé si particulier.

vins et gastronomie en Lavaux

7

vins et gastronomie en Lavaux

8

2 Prenez sur la gauche le Chemin de la Dame. Après environ 300m, empruntez le troisième chemin sur votre gauche, juste avant la pierre dédiée à Franz Weber. Traversez la rivière et arrêtez-vous à l'intersection, devant la parcelle située entre les chemins du Monaud et du Moulinet.



Découvrez le Filet de loup de mer à la plancha avec sa vinaigrette tiède aux agrumes. Ce mets aux saveurs iodées et fruitées est subtilement mis en valeur par ce «Dézaley».

Le baron Tavernier — chèvres



La prestigieuse appellation Dézaley donne aux chasselas une complexité extraordinaire. Elevé en vase de bois puis en bouteille, ce grand cru aux notes de miel et d'amandes grillées mérite de mûrir avant d'être dégusté. Chasselas de gastronomie, ce vin séduit par son ampleur et sa générosité.

Dégustation: en apéritif, avec un poisson du lac ou un fromage bien fait

Consommation: entre 9 et 11 °C

Conservation: de 2 à 7 ans

remarques personnelles

34

vins et gastronomie en Lavaux

33

vins et gastronomie en Lavaux

6. Le bistrot

Au centre du village de Cully, au coeur de Lavaux, Le Bistrot vous propose une carte de mets de saison composés de produits frais, authentiques et savoureux. Parmi les spécialités du lieu, vous pouvez déguster le tartare coupé au couteau, les raviolis maison ou le fondant au chocolat. Le Bistrot, c'est aussi un cadre contemporain et chaleureux dans une ambiance jeune.



Le Bistrot

Place de l'Hôtel-de-Ville 6

1096 Cully

Tel. +41 21 799 55 50

<http://www.le-bistrot-cully.ch>

32

vins et gastronomie en Lavaux

31

vins et gastronomie en Lavaux



<http://www.aubergedelonde.ch>

Fax: +41 21 925 49 01

Tél. +41 21 925 49 00

1071 Saint-Saphorin

Centre du Village

Auberge de l'Onde



Avec Jérôme, le sommelier aussi compétent dans son domaine que le chef et le pâtissier sous-chef Alexandre Luquet, et le pâtissier Philippe Blondiaux, qui n'a pas dégal dans l'invention des desserts, toute l'équipe de l'Auberge affiche une belle humeur et se réjouit de vous accueillir au coeur du village viticole de Saint-Saphorin.



récompensés. engagement total ont ainsi été reconnus et tout comme sa régularité indéfectible son talent, la compétence et l'inventivité du chef, a retrouvé une étoile au Guide Michelin. Le cuisinier depuis janvier 2009, l'établissement



l'Auberge de l'Onde vous accueille sur trois niveaux, dans une rôtisserie, deux salles à manger, une pinte et un bar / salle de concerts. Elle s'inscrit dans une tradition séculaire à laquelle elle donne un nouveau souffle.

f. Auberge de l'onde

2 Le chasselas, roi de Lavaux

Sur cette parcelle s'épanouit du chasselas, le cépage blanc le plus répandu en Lavaux et en Suisse. Cultivé comme raisin de table dans de nombreux pays en raison de son goût sucré et sa peau dorée (un attribut rare), le chasselas trouve ici des conditions climatiques qui lui sont particulièrement adaptées, avec un été pas trop chaud et un assez long automne.



Délicat et subtil, le chasselas reflète largement le terroir dont il est issu. Les vins qui en sont tirés varient de manière importante entre les différentes appellations, voire d'une parcelle à une autre au sein d'une même appellation. Des sols compacts, comme ici, engendrent ainsi un vin lourd, robuste et riche, alors que des terres plus graveleuses donnent un vin plus fin et fruité.

vins et gastronomie en Lavaux

9

vins et gastronomie en Lavaux

10

3 Empruntez le Chemin de la Plantaz, qui descend en direction de Rivaz. Au premier rond-point, tournez à droite pour rejoindre le village. Au rond-point suivant, prenez à droite la Rue du Collège, puis à gauche à la fin de celle-ci. Après la dernière maison, empruntez le second sentier sur votre gauche et arrêtez-vous face aux parcelles situées sur votre droite.

Dégustez le Filet d'omble poché au court bouillon de chasselas, cannelon de poireaux et pommes de terre râtée, mille-feuilles de rave confite au sherry et au «l'io Pepe» et chips de betterave jaune, que le «Mur Blanc» escorte avec finesse et caractère.



Auberge de l'onde — saint-saphorin



Mur Blanc

Elève dans le parçhet qui porte son nom, le chasselas «Mur Blanc» bénéficie de l'appellation d'origine contrôlée Saint-Saphorin. Typé, racé et rond en bouche, il exprime ses arômes complexes après déjà six à huit mois en bouteille, mais il peut être gardé plus longtemps.

Dégustation : en apéritif, avec un poisson du lac ou un met au fromage

Consommation : entre 9 et 11°C

Conservation : de 1 à 5 ans

e. café restaurant la gare

Propriétaire de La Gare depuis 10 ans, Jean-Luc Vermorel a donné à cette ancienne pinte vaudoise datant de 1900 une réputation qui dépasse de loin les frontières de Lavaux, comme en témoignent ses 15 points au Gault Millau.



Pâtissier de formation, ce passionné de grande cuisine a travaillé chez Troisgros à Roanne et au Lausanne Palace avant d'ouvrir La Gare. Son métier d'origine transparait dans l'attention qu'il met à la décoration de ses plats, qui mêlent plaisir des yeux et des papilles.



L'établissement comporte également une partie «café typique» qui propose des mets vaudois et une carte de brasserie. Les créations du chef sont de plus accessibles à tous à midi, avec quatre assiettes du jour et des filets de perche à 20 CHF.



Luc Vermorel est entouré de son épouse, d'un second, de deux apprentis et d'un sommelier qui saura exaucer tous vos souhaits œnologiques. Il peut aussi compter sur Yvan Lavanchy, un pêcheur de Paudex qui le fournit en poissons du lac, perches, omble, brochet et fera.

Café Restaurant La Gare

Place de la Gare 2
1096 Cully
Tél. +41 21 799 21 24
Fax: +41 21 799 21 04
<http://www.lagarecully.ch>



30

vins et gastronomie en Lavaux

29

vins et gastronomie en Lavaux

3 Le pinot gris, sucré et aromatique

Cultivé sur ce parchet, le pinot gris est un proche parent du pinot noir. Probablement originaire de Bourgogne, ce cépage est assez rare en Lavaux. Lorsque ses grains sont mûres, leur couleur rose grisâtre caractéristique peut faire croire à un raisin rouge pas encore mûr. En Alsace, le pinot gris était connu sous le nom de «tokay», mais ce nom est désormais réservé au seul vin liquoreux hongrois Tokaj (ou Tokaji).



À la base assez peu aromatique, ce cépage présente naturellement un taux de sucre important, qui sert de support aux arômes lors de la fermentation. Dans le cas d'un jus très sucré, le taux d'alcool peut atteindre 15 à 16%. Les levures sont alors inhibées et cessent de transformer le sucre. Il en résulte un vin sucré, aromatisé et légèrement plus alcoolisé.

vins et gastronomie en Lavaux

11

vins et gastronomie en Lavaux

12



Hôtel Restaurant du Nord
Place du Nord 4
1071 Chexbres
Tél. +41 21 946 10 26
<http://www.restaurantdunord.ch>



Pour cet amoureux de la gastronomie italienne et des produits de choix, c'est le bien-être et le plaisir du palais de ses hôtes qui comptent avant tout. Ainsi, vous serez accueilli tout au long de la journée avec la même bonne humeur, que ce soit pour le café, pour un repas ou encore pour découvrir un des excellents desserts que recèle sa carte.



Le Nord n'est pas un coup d'essai pour ce fin gourmet. Après avoir exercé sa passion durant 17 ans dans des restaurants lausannois, il a repris cet établissement en 2007 avec son épouse. La diversité de la carte, qui propose aussi bien de la pizza que des mets à la truffe blanche rapée devant le client, reflète bien l'enthousiasme du patron pour les joies du palais.



Situé à deux minutes du centre du village vigneron de Chexbres, le Restaurant du Nord est vous accueille dans un cadre chaleureux et raffiné. Dès votre arrivée, Jeancarlo Furneri, le propriétaire des lieux, vous reçoit en personne et vous installe, au gré de votre humeur, dans le coin «pizzeria» ou dans la salle à manger.

d. restaurant du nord

4 Continuez le long de ce chemin sur quelques mètres avant de vous arrêter à nouveau face aux parcelles.



À ce dessert, savourez le Financier aux amandes et mousse légère de mascarpone aux fruits rouges, qui se marie parfaitement avec le «domini Sweet».

La gare — cully



Jomini Sweet

Assemblage de chasselas, de muscat et de pinot gris, ce vin doux saura vous charmer par la puissance de son parfum musqué, frais et intense. En bouche, le sucre naturel de ces cépages, concentré par congélation (par le procédé de «cryo-extraction») lui donne une ampleur remarquable. Le Jomini Sweet plat autant en entrée qu'au dessert.

Dégustation : en apéritif, au dessert, ou avec du foie gras

Consommation : entre 9 et 11°C

Conservation : de 1 à 5 ans

c. Auberge des quatre saisons

Au coeur de Lavaux, au bord du lac et à côté de la plage, l'Auberge de Rivaz offre un cadre élégant et chaleureux au sein d'un paysage splendide. En été, la terrasse vous offre un magnifique panorama sur les Alpes, le Léman et, au premier plan, le Château de Glérolles.



Antonio Perreira, patron de l'établissement depuis 1994, vous propose une cuisine méditerranéenne aux saveurs italiennes. Cette amoureux des arts de la table vous concoctera aussi bien des gambas à l'ail et peperoncino qu'une pizza calzone du chef, ou encore des mets de saison, comme son risotto à la truffe blanche.



La finesse et l'originalité de ses plats reflète son parcours dans la gastronomie. Entré comme commis au Beau-Rivage Palace, il y a fini chef de service. Riche de ce bagage, il s'est mis aux fourneaux et il ne lui fallu que peu de temps pour réussir à appliquer avec succès la théorie qu'il avait acquise durant ces quinze années. Désormais passé maître en l'art d'accueillir les saveurs, il saura vous surprendre avec des mets originaux et raffinés.



Auberge des Quatre Saisons
Route du Simplon
1071 Rivaz
Tel. +41 21 946 10 55
Fax: +41 21 946 38 82
<http://www.aubergederivaz.ch>



28

vins et gastronomie en Lavaux

27

vins et gastronomie en Lavaux

4 Le chardonnay, cépage mondial

Ces vignes accueillent du chardonnay, un raisin blanc aromatique. Originaire de Bourgogne, ce cépage s'est répandu dans un grand nombre de vignobles européens, comme en Lavaux, et au sein des nouveaux eldorados du vin que sont le Chili, la Californie, l'Australie ou encore l'Afrique du Sud. Présent sur près de cent mille hectares de vignes, le chardonnay est le cépage blanc le plus cultivé au monde.



La popularité de ce raisin aux petits grains dorés, voire violacés lorsqu'ils sont très mûrs, tient dans son acidité élevée, qui le suit de la parcelle à la bouteille. Ce vin est souvent élevé en fut de chêne car sa belle acidité se marie bien avec les tannins du chêne, qui lui donnent plus de complexité. Très sensible au terroir, on peut lui trouver selon son origine des arômes de citron, d'amande ou encore de cannelle.

vins et gastronomie en Lavaux

13

vins et gastronomie en Lavaux

14

5 Continuez jusqu'à la Route de Sallaz, où vous prenez à gauche. Au centre de Rivaz, empruntez le Chemin des Paleyres, sur la droite. Après 500m, tournez à gauche sur Le Montellier en direction du hameau. Puis prenez à droite sur le chemin qui part juste avant la dernière maison. Au bout de ce sentier, tournez à gauche, puis directement à droite sur le Chemin des Vuaregiles (montée assez raide) et enfin tout de suite à gauche sur le Chemin des Blossings. Arrêtez-vous 100m plus loin, en haut de la montée, vers le petit chemin qui descend sur la gauche.



Élevé en fût de chêne pendant douze mois, le «Jomini Chardonnay» dévoile au bouquet les notes vanillées du chêne. En bouche, la structure tannique et les arômes citronnés, typiques du chardonnay, se fondent en un bel équilibre d'une longueur remarquable.
Dégustation : avec des poissons relevés, des crustacés ou des fromages bien faits
Consommation : entre 8 et 11°C
Conservation : de 2 à 7 ans

Jomini chardonnay



Le Baron Tavernier
Route de la Corniche
1071 Chexbres
Tel. +41 21 926 60 00
Fax: +41 21 926 60 01
<http://www.barontavernier.ch>



Quant au «Deck», cette terrasse panoramique vous accueille pour le déjeuner et le dîner intime, ce «lounge bar» incite à la détente et aux conversations feutrées.



Véritable auberge des temps modernes, la pinte «Le Bon Sauvage» constitue un lieu de rassemblement à l'ambiance populaire. Son cadre boisé, son mobilier rustique et son bar favorisent les contacts.



Établissement renommé en Lavaux, Le Baron Tavernier vous accueille dans un site magnifique qui offre un des plus beaux panoramas de la région. Pour exciter vos papilles à travers ses mets recherchés, le chef Henri Faucher vous propose un véritable tour du monde culinaire qui se déroule dans trois restaurants à la fois. Dans l'excellence de la tradition française, le restaurant principal «Le Baron» met la gastronomie à l'honneur à des prix plus que raisonnables. Son décor chaleureux inspire de l'orient, ses teintes sobres et son feu de cheminée invitent à la camaraderie.

g. hôtel restaurant Le baron tavernier

A. cave de constant jomini

Issu d'une famille de vigneron, Constant Jomini a succédé à son père Jean-Louis et à son grand-père dans la viticulture et la vinification. Grâce à ses études d'oenologie, il a apporté du renouveau dans la cave, avec notamment le développement de vins élevés en fût de chêne.

Cultivant quatorze cépages sur plus de dix parcelles, il vous propose neuf différents nectars, entre blanc, rosé, rouge et vin de dessert.

Entrepreneur de nature, Constant Jomini a développé d'autres activités autour de la vigne, comme «3 ceps à St-Saphorin», qui vous permet d'acheter 3 ceps qui portent votre nom et vous procurent chaque année 3 bouteilles personnalisées.

Il propose également des activités d'accueil pour particuliers et groupes, dans son caveau ainsi que dans une capite au coeur de ses vignes. Il se fait ainsi un plaisir de vous y accueillir pour vous faire découvrir sa passion et ses différents crus.

La cave est ouverte le samedi matin de 10h à 12h d'avril à décembre, ou sur rendez-vous.

Constant et Sophie Jomini

Chemin de Baulet 3-6
1071 Chexbres
Tél. +41 21 946 24 46
Mobile: +41 79 463 55 83
<http://www.jomini-vins.ch>



26

vins et gastronomie en Lavaux

25

vins et gastronomie en Lavaux

cave & restaurants
présentés sur ce sentier
(carte en p. 20)

5 Le gamaret, enfant du pays

Le gamaret, que vous pouvez observer ci-dessous, est issu d'un croisement entre le gamay et le reichensteiner. Ce cépage a vu le jour en 1970 au sein de la Station fédérale de recherche agronomique de Pully. Après une période d'essai d'une vingtaine d'années, il a commencé à apparaître dans les vignobles au début des années 1990, avant de se répandre plus largement en Lavaux.



L'arrivée de ce cépage a révolutionné l'univers des vins rouges vaudois, jusqu'alors essentiellement issus de gamay. Bien que le gamaret puisse très bien être vinifié seul, on le retrouve essentiellement dans des assemblages. Ce nouveau cépage a ainsi permis ainsi de donner plus de structure, et surtout plus de couleur, aux rouges du canton. Ces vins ont désormais une certaine capacité de vieillissement et présentent parfois des notes épicées.

vins et gastronomie en Lavaux

15

vins et gastronomie en Lavaux

16

6 Continuez sur quelques mètres et arrêtez-vous vers les plants qui surplombent la route.

Découvrez les Saltimboccas alla romana. Comme leur nom l'indique, on ne fait qu'une bouchée de ces fines tranches de veau accompagnées d'une feuille de sauge et de jambon de Parme. Les arômes de ce plat italien typique sont encore relevés par le «Jomini Barrique».



Le Nord — chèvres



Assemblage de pinot noir, de gamaret et de garanoir, ce nectar est élevé en fût de chêne pendant douze mois. Sa superbe structure tannique, mariée aux notes boisées du chêne, en fait un cru puissant mais équilibré. Très agréable à déguster jeune, ce grand vin peut également être gardé de nombreuses années.
Dégustation : avec des viandes épicées, des grillades ou des fromages à pâte molle
Consommation : entre 15 et 17°C
Conservation : de 2 à 10 ans

Jomini Barrique

cafarou

Heureux mariage de pinot noir et de gamay, le «Cafarou» est un vin souple et généreux. Tendre et complet, son harmonie séduira vos papilles.

Dégustation: avec des viandes blanches, des grillades ou des fromages à pâte dure

Consommation: entre 15 et 17°C

Conservation: de 1 à 6 ans



Le bistrot — cully



Laissez-vous tenter par le **Tartare de boeuf coupé au couteau**. Favori de la carte, ce plat est à déguster toute l'année en salle et sur la terrasse en été. Le «Cafarou» épouse à merveille les saveurs de ce mets relevé.

Fin ➔ Continuez à monter sur 30m, puis tournez à droite pour rejoindre la gare de Chexbres.

24

vins et gastronomie en Lavaux

23

vins et gastronomie en Lavaux

Ce cépage très fruité demande une vinification spécifique. Dégrippé et pressé, le raisin macère à froid (autour de 10°C) pendant environ 4 jours avant la fermentation, ce qui permet de maximiser l'extraction des arômes sans augmenter les tanins. Vinifié en cépage pur, le gamay donne un vin souple et léger. On le retrouve aussi en assemblage avec le pinot noir, donnant du pinot gamay, appelé parfois «salvagnin» dans le canton de Vaud.



Le gamay, cépage rouge originaire du Beaujolais (au sud de la Bourgogne), serait issu d'un croisement entre le pinot noir et le gouais blanc. Très productif, il a conquis au Moyen Âge une grande partie des vignobles bourguignons. A la fin du XIV^e siècle, le duc de Bourgogne l'a alors fait arracher de son territoire, au profit du pinot noir. Le gamay s'est depuis épanoui sur son terroir d'origine, ainsi qu'ici en Lavaux.

8 Le gamay

6 Le pinot noir, un grand voyageur

La vigne ci-dessus est plantée de pinot noir. Ce cépage aux petites grappes très compactes, qui serait originaire de Bourgogne, trouve en Lavaux une terre d'accueil de qualité, située à la même latitude. Possédant une grande variabilité, il a engendré de nombreuses familles partout où il s'est implanté, dans les différentes régions d'Europe, en Amérique du Nord ou encore en Australie.



En Lavaux, le pinot noir donne des vins possédant un bel équilibre entre structure et arôme, avec une note fruitée. Très souvent vinifié seul, il est également utilisé dans des assemblages (par exemple le «Jomini Barrique»), dont il renforce le fruit. Plusieurs cépages relativement nouveaux dans la région, comme le merlot ou la syrah, robustes et puissants, bénéficient ainsi grâce à lui d'un apport de finesse.

vins et gastronomie en Lavaux

17

vins et gastronomie en Lavaux

18

7 ➔ Poursuivez sur ce chemin et continuez tout droit à travers les deux prochains croisements, très rapprochés. Arrêtez-vous à l'intersection suivante, à la hauteur du «jardin des cépages de M. Constant Jomini», situé sur votre gauche.

Dégustez le Carré d'agneau à la menthe accompagné de ses pommes parisiennes et de ses légumes du jardin. Le «Pinot Noir» est d'excellente compagnie pour ce mets.



Les quatre saisons — rlvaz

Consommation: entre 15 et 17°C

Conservation: de 2 à 7 ans

Issu de pur pinot noir, ce cru est cuvé pendant presque deux semaines afin d'extraire des tanins mûrs. Ce sont eux qui, en vieillissant, lui donnent l'ampleur et le caractère qui font sa renommée. Lorsqu'on le sert, ce vin racé, marqué du terroir de Saint-Saphorin, mérite d'être carafé pour délivrer tous ses parfums.

Dégustation: avec des viandes rouges, des grillades ou des fromages à pâte molle



Pinot noir

Jomini rosé (pinot noir)

Le «Jomini Rosé», Œil-de-Perdrix vaudois, est un vin rosé issu exclusivement de pinot noir. Il possède un nez frais et fruité. Nerveux à l'attaque, avec une belle rondeur en bouche, il révèle au final une longueur plaisante au palais.

Dégustation: en apéritif ou avec des grillades, du melon ou des fruits de mer

Consommation: entre 7 et 9°C

Conservation: de 1 à 2 ans



constant jomini — chexbres



Sur réservation et présentation de ce livret, Constant Jomini, vigneron-encaveur, vous offre une **dégustation de ses différents vins dans sa cave de Chexbres**. Informations de contact en fin d'ouvrage.

8 Traversez le croisement et continuez à monter sur le Chemin de Bault. Arrêtez-vous à la hauteur de la cave de Constant Jomini, située sur votre droite.

22

vins et gastronomie en Lavaux

21

vins et gastronomie en Lavaux

7 Le pinot noir, bon à tout faire

Cultivé sur ces terres, le pinot noir est un cépage aux multiples facettes. Le plus souvent transformé en vin rouge, il est aussi utilisé pour vinifier un des rosés les plus appréciés en Suisse et en Lavaux, l'Œil-de-Perdrix. En France, il entre également dans la composition du champagne. Il illustre ainsi à lui seul l'importance et la complexité de la vinification.



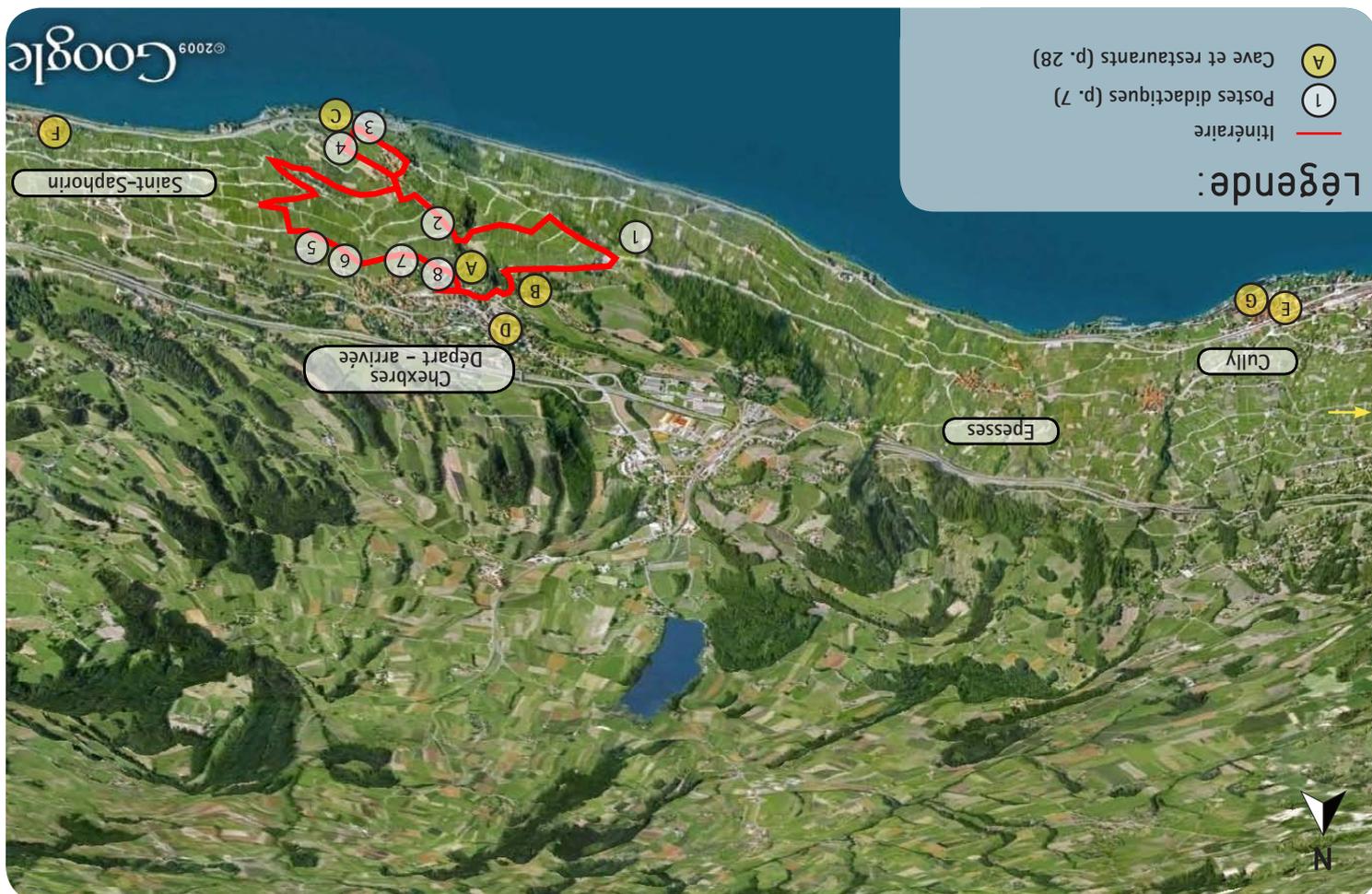
Pour produire du rosé, le moût de raisin est «cuvé» pendant 7 heures avant la fermentation. Le jus, blanc, repose avec les peaux, colorées, dont il absorbe une partie de la couleur et des tannins. Pour le rouge, ce cuvage dure de 7 à 15 jours, se poursuivant durant la fermentation. Un même raisin peut ainsi donner naissance à un vin rosé fruité, frais et équilibré, agréable à boire en été, à un vin rouge plus structuré et tannique, ou même à un vin blanc (comme en Champagne).

vins et gastronomie en Lavaux

19

vins et gastronomie en Lavaux

20



légende:

- 1 Postes didactiques (p. 7)
- A Cave et restaurants (p. 28)

Itinéraire

Google © 2009

Saint-Saphorin

Chexbres
Départ - arrivée

Epsesses

Cully

