

Daniel Dufaux, Badoux Vins, Aigle

Avec **ALIGRO**
BIENVENUE A TOUS LES GOURMANDS

Donner du temps aux bons vins

L'œnologue de la maison aime que les choses se fassent naturellement, histoire d'écrire des Lettres de Noblesse

David Moginier

Mercredi 7 novembre, 11 heures du matin, le soleil brille sur Saint-Saphorin au mitan d'une semaine pluvieuse. C'est le moment choisi par Daniel Dufaux, œnologue de la maison Badoux, à Aigle, pour vendanger sa parcelle de malbec et de cabernet franc. Une des dernières vendanges de Lavaux, pour laisser à ces deux cépages résistants le temps d'atteindre une maturité idéale. C'est comme ça qu'il crée ses Lettres de Noblesse, le haut de gamme de la maison qu'il a lancé avec la vendange 2009. Un coup d'essai devenu un coup de maître puisque ce malbec-cabernet franc a remporté la catégorie assemblages rouges du Grand Prix du vin suisse. Le même jour, il faisait vendanger le chasselas d'Yvorne destiné à la même collection, et le chasselas du Clos de Chillon, qui est, lui, élevé dans les caves du monument historique.

Chercher la maturité

«Idéalement, n'importe quel fruit est vraiment mûr quand il est sur le point de tomber. Le raisin, c'est pareil. En attendant, on obtient une maturité qui facilite le travail en cave. Bien sûr, on prend des risques, mais pas tant que ça. Il faut suivre.» Daniel Dufaux est arrivé chez Badoux en 2008 pour améliorer les rouges. «La maison était surtout connue pour ses blancs, donc la marque la plus célèbre de Suisse, l'Aigle Les Murailles. Les rouges, eux, devaient progresser.»

Le président de l'Union suisse des œnologues a toujours travaillé dans des entreprises puisque, si son père ouvrier cultivait un parchet de vignes après le travail, il n'avait pas de véritable domaine. Le jeune homme fait son apprentissage de caviste à Montreux, suit œnologie à Changins avant de rêver à un tour du monde. Un rêve que l'opportunité d'une place chez Patrick Fonjallaz, à Epesses, l'empêche de réaliser. Ce sera ensuite Testuz, à Treytorrens, puis Giroud, à Sion (VS). «Ce serait une

vraie fierté d'avoir mon propre domaine, mais être œnologue d'une grande cave offre une diversité de travail extraordinaire.» A Aigle, il élabore 38 vins au total. Au premier rang desquels ces Murailles dont il rêvait.

«Bien sûr, c'est une sacrée responsabilité. Il s'agit aussi de bien gérer les différentes cuves pour les assembler au fur et à mesure des mises en bouteilles. Le client doit avoir toujours le même vin dans son verre.» Personne ne sait combien Badoux produit de ce best-seller, mais Kurt Egli, directeur de la maison, avoue qu'il ne connaît pas la crise: «Pour Les Murailles, les ventes augmentent depuis trois ans, et on a même fait 20% de plus l'an dernier!» Pas mal pour une bouteille vendue 19 francs et qui offre un véritable trésor de guerre à la maison, lui donnant de la marge pour innover sur le reste de la gamme.

Thésauriser en cave

Cette bonne forme financière a permis de faire le saut pour garder les vins plus longtemps avant de les vendre (un an de plus en cave représente un gros capital immobilisé). Et qui a permis également de lancer une collection de vins haut de gamme sous le nom Lettres de Noblesse. Quatre blancs, dont le chasselas d'Yvorne, ou un pinot gris d'Aigle vendangés tardivement, un usage modéré de la barrique pour certains. Quatre rouges, dont un pinot noir doux d'Ollon. Et toujours cette même volonté de ne pas se presser, de laisser faire à la nature ce qu'elle fait de mieux. «On a vécu une période de technologie frénétique en cave où il fallait tout contrôler, tout faire vite. Mais remettons le raisin et le vin au centre des préoccupations», affirme Daniel Dufaux.

Ce passionné de footing court pourtant de cave en cave, depuis celle de Chillon, dont il vinifie le Clos, à celle du château d'Aigle, pour lequel il surveille le nouveau chai. Ses vins ont de la personnalité. «Le chasselas n'est plus un vin d'apéro.» Pour les rouges, il privilégie la structure, la concentration, des cuvages de cinq à six semaines pour extraire la couleur, pas d'éraflage puisque la grappe peut donner des tannins nobles. Il essaie de ne pas lever certains vins, il limite les sulfites. «Essayons de préserver le monde qu'on va laisser.»



Daniel Dufaux lors de la vendange du malbec et du cabernet franc à Saint-Saphorin, le 7 novembre dernier. GÉRALD BOSSHARD

Trois vins dont il est fier

Aigle Les Murailles 2011, 70 cl, 19 fr.

Le best-seller absolu de la maison, dont le nombre de bouteilles reste un secret d'entreprise bien gardé. Daniel Dufaux: «Il a une belle présence en milieu de bouche», le résultat d'une fermentation longue à froid. «Cela rend moins variétal, plus sur des côtés banane. Il a beaucoup de gras et une belle longueur.» Nez floral et minéral, bouche ample où sort le tilleul, et finale longue et ronde.



Lettres de Noblesse Merlot d'Yvorne 2009, 75 cl, 34 fr.

«Celui qui me fait le plus vibrer, mon vrai coup de cœur.» Limité à 600 g/m², récolté en novembre. Pas d'éraflage ni de levurage. Cuvage long, puis élevage en barrique de dix-huit mois. «Il a une forte présence. On n'est pas dans la tradition de ce cépage, mais il a une énergie en milieu de bouche, des notes d'amarone.» Nez de fruits rouges et de café, bouche charnue (3500 bout.).



Lettres de Noblesse Malbec-Cabernet franc de Saint-Saphorin 2009, 75 cl, 33 fr.

Mêmes principes de récolte limitée et de vendanges à pleine maturité. Les deux cépages de la parcelle replantée après la grêle de 2005 sont récoltés et vinifiés ensemble. Pas de levurage, cuvage long et dix-huit mois de barrique. «Il a une belle masse tannique.» Nez de fruits rouges, de torréfaction et d'épices, bouche suave (3500 bout.).



Fiche technique

Quoi?

60 ha de vignes en propre, plus la vendange de 40 ha reçue en raisins entre Chablais et Lavaux (Aigle, Ollon, Yvorne et Saint-Saphorin); onze cépages cultivés; environ 1 million de kg de raisin; 57 employés dans la cave qui appartient à Obrist (Schenk).

Combien?

Onze chasselas, six spécialités blanches, trois rosés, 17 rouges, un mousseux, soit 38 vins élaborés. La collection Lettres de Noblesse compte quatre blancs et quatre rouges.

Comment?

L'entier est vendu en bouteilles, à 50% chez des grossistes, 30% en restauration, 10% en épicerie et 10% pour des privés..

Où?

La Badouxthèque, route de Lausanne 28, 1853 Yvorne. Ouvert du lu au sa de 10 h à 20 h (ve 21 h). www.badoux-vins.ch

Le coup de fourchette

Au Communal de Val-d'Illiez (VS), le pari réussi d'un expert en vins fins

Un an après avoir changé de vie, Per-Henrik Mansson ne regrette rien. A 60 ans, cet élégant Suédois a tourné le dos à une longue et riche carrière de journaliste pour reprendre la gestion du Communal de Val-d'Illiez (VS). Rénové avec le soutien des autorités locales, cet hôtel-restaurant fait aujourd'hui la joie des gourmets, à deux pas du domaine skiable des Portes-du-Soleil. En embauchant Benoît Coeugnet, un jeune chef français de talent, le patron a fixé un objectif clair: proposer une cuisine de qualité, «goûteuse, mais sans chichis», dans un cadre simple et rustique.

Ce soir-là, nous avons opté en entrée pour une succulente terrine de foie gras, servie avec un

chutney aux dattes et pruneaux (24 fr.). Le tartare de noix de Saint-Jacques et homard, judicieusement accentué d'agrumes (20 fr.), s'accorde fort bien avec le riesling alsacien que nous conseille Per-Henrik Mansson. Ancien correspondant en Europe du prestigieux *Wine Spectator* américain, l'homme est intarissable en matière de fins nectars. Sur sa carte, les meilleurs crus valaisans (Chappaz, Maye, Boven, entre autres) côtoient quelques belles surprises françaises, à des prix étonnamment corrects. Et le choix de demi-bouteilles plaît aux adeptes de la modération.

Du côté des plats principaux, place aux cocottes. Benoît Coeugnet a imaginé ce concept pour



Per-Henrik Mansson est un passionné de vins. CHANTAL DERVEY

offrir des viandes juteuses à souhait. Le pavé de bœuf et sa sauce aux morilles (38 fr.) ainsi que le sauté de volaille aux bolets (29 fr.) nous ont séduits. Surtout accompagnés de frites maison, qui constituent l'une des fiertés du lieu. «Nous avons mis du temps avant de trouver les pommes de terre adéquates», sourit le patron en nous servant un verre de merlot de Chamoson.

Au moment des douceurs, si le nombre de suggestions s'avère restreint, le ravissement est au rendez-vous. Exemple avec les trois chocolats en déclinaison de bonbons (15 fr.) et le délicieux feuilleté à la châtaigne, agrémenté d'une poire pochée à la vanille (14 fr.). Splendide.

L'adresse

Le Communal
Place du Village 1
1873 Val-d'Illiez (VS)
Tél. 024 477 29 31
www.hotelcommunal.ch
Fermé dimanche soir et lundi



Excellente cuisine traditionnelle



Entre 60 et 90 fr. par personne, boisson comprise



Très bon choix de crus valaisans et français

Toutes nos adresses sur iPhone: www.24heures.ch/cdf