

DOSSIER DE PRESSE

*APPELLATION
DEZALEY
GRAND CRU*

6 SEPTEMBRE 2022





L'heure de la transmission

Mot du comité

Au cœur du vignoble en terrasses de Lavaux, inscrit au Patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 2007, le Dézaley impressionne autant par sa pente abrupte que par les innombrables murs qui sillonnent son coteau et s'empilent indéfiniment jusqu'au ciel. Le Chasselas est le cépage emblématique et trouve dans ce terroir sa plus haute expression.

Les générations se sont succédées sur ce vignoble séculaire ! Passés de passion, hommes et femmes de la terre et œnologues aguerris, chacune et chacun s'est imposé par son amour du métier, sa technique ou son audace. Chaque génération a eu à cœur d'entretenir ce vignoble afin de mieux le transmettre aux générations futures.

C'est en travaillant avec les moines et pour les moines que nos ancêtres ont appris l'amour de la vigne et le métier de vigneron tels qu'ils nous ont été transmis. Favorisés par une époque marquée par les nouvelles technologies et techniques culturelles, nous avons à notre tour aimé, entretenu et développé ce patrimoine.

L'heure de la transmission est là !

Filles ou fils de vigneron, ou personnes passionnées par ce métier, elles et ils regardent vers l'avenir amenant dans leurs façons de travailler la modernité et la technologie, les expériences d'ailleurs et les idées novatrices le tout dans le respect des traditions régionales et du savoir-faire légué par ceux qui ont travaillé ces terres avant eux.

Le comité de l'association

Appellation Dézaley Grand Cru.



*Une tradition
viticole de
longue date*

Au XII^e siècle, l'Evêque de Lausanne Guy de Malagny, bourguignon de souche, eut l'intuition que le coteau du Dézaley pourrait révéler un excellent terroir. Il donna aux moines cisterciens ces terres incultes en 1141, avec mandat de défricher ces pentes abruptes et de les rendre propres à la culture de la vigne. Il fallut encore accorder quelques faveurs et de l'argent à ces moines pour qu'ils entreprennent ce travail colossal qui demandait aussi la participation de la population de la région pour défricher, terrasser, construire des murs à perte de vue, remodeler le terrain, et travailler le sol et la vigne. Ainsi furent créés les domaines du Clos des Abbayes appartenant au couvent de Montheron et le Clos des Moines appartenant au couvent de Haut-Crêt.

C'est en travaillant avec les moines et pour les moines à ces lourdes tâches que nos ancêtres ont appris le métier de vigneron tel qu'il nous a été transmis, et l'amour de la vigne. En 1536, les Bernois vinrent s'établir en nouveaux maîtres, amenant la réforme pour les grands, et l'école pour les petits. Le Clos des Abbayes est cédé à la Ville de Lausanne lors de la sécularisation des biens ecclésiastiques, et le Clos des Moines est exploité par le bailli d'Oron. Pendant cette période bernoise, les vignes propriété du bailli sont contrôlées par des inspecteurs de vignes ; celles en mains de particuliers par la Confrérie des Vignerons de Vevey, qui encourage la culture de la vigne et participe à son amélioration. A partir du XIII^e, le paysage prend peu à peu son aspect actuel, avec la multiplication des vignobles en terrasse.

«En 1797 Napoléon passe dans le Dézaley»

Le XVIII^e siècle amène le progrès et des idées nouvelles et même révolutionnaires. Les classes dirigeantes s'intéressent à l'industrie et commencent à vendre leurs terres. C'est l'occasion pour les habitants de la région d'accéder à la propriété et d'étendre encore le vignoble qui remplace peu à peu les autres cultures. En 1797, Napoléon passe dans le Dézaley et ne manque pas de s'émerveiller devant ce spectacle, ces jardins suspendus, et grave quelques mots émus sur la pierre qui porte désormais son nom. Quelques mois plus tard, les Vaudois font leur révolution à leur manière et avec le soutien de la France. En 1803, Vaud devient canton souverain. Le Clos des Moines est racheté par la Ville de Lausanne cette même année. Au cours du XIX^e siècle le partage des paroisses voit le Dézaley échoir à la commune de Puidoux. Ne manquaient alors plus que les routes et chemins carrossables pour aboutir au Dézaley d'aujourd'hui.

Dès la première moitié du XX^e siècle, l'urbanisation croissante de la campagne provoque l'inquiétude de certaines autorités locales, soucieuses de protéger le paysage de Lavaux et la production viticole. En réaction à un projet immobilier dans le voisinage de la Tour de Marsens, l'Etat de Vaud propose en 1949 un premier plan de protection permettant de grever une centaine d'hectares d'une servitude de non-bâtir. Dès les années 60, la Commune de Puidoux demande un plan de zone pour protéger les vignobles. On se souvient ensuite de l'initiative populaire de 1977 qui a inscrit dans la Constitution vaudoise la protection du site de Lavaux ; celui-ci est également inscrit depuis le 28 juin 2007 au **patrimoine mondial de l'Unesco**.



*Terroir et vins
L'AOC Dézaley
Grand Cru*



Dézaley et Calamin Grand Cru

Le vin de ce grand cru est caractérisé par ses notes brûlées, fumées, ainsi que par ses arômes d'amandes, de miel et de caramel où percent des senteurs de fleurs et de fruits. Outre son sol argilo-calcaire, il doit son potentiel aromatique tant à l'inclinaison de son coteau qu'au lac et aux murs de soutènement de ses chailles qui amplifient les effets du soleil. Ce qui permet au chasselas de trouver au Dézaley les conditions optimales pour fournir un grand vin ample, charpenté, généreux et apte au vieillissement.

Le 21 mars 2013, le Gouvernement vaudois a décidé de répondre favorablement à la demande de la Commission interprofessionnelle du vin vaudois de conférer aux zones viticoles du Dézaley et du Calamin l'appellation d'origine contrôlée (AOC Grand Cru). La situation particulière des appellations Dézaley et Calamin a toujours été reconnue par la législation vaudoise, même si la révision de 2009 les avait quelque peu oubliées.

L'objectif poursuivi par cette modification du règlement est de **renforcer la visibilité des vins du Dézaley et du Calamin** en leur conférant une reconnaissance officielle. Une appellation d'origine contrôlée constitue notamment une garantie de qualité et un atout commercial auprès des consommateurs.

Destinées à des vins jouissant depuis longtemps d'une image d'excellence, les deux nouvelles AOC sont soumises à des exigences de qualité supplémentaires par rapport aux autres AOC. Les vins provenant des zones du Dézaley et du Calamin sont obligatoirement des « Grands Crus » et doivent remplir les obligations liées à ce statut; le coupage leur est interdit; la mention du millésime est obligatoire; la teneur en sucre doit être de 6 à 7° Oechsle supérieure à celle des autres AOC pour les chasselas et de 10° Oechsle pour les vins rouges. Si les teneurs en sucres prescrites ne sont pas atteintes, le vin portera l'AOC régionale « Lavaux ». La situation particulière des zones viticoles du Dézaley et du Calamin est historiquement avérée et a été ancrée dans la réglementation vaudoise dès 1949. Le terroir très particulier de ces deux régions a par ailleurs été reconnu dans l'étude des terroirs viticoles vaudois publiée en 2004 sous l'égide de plusieurs instances scientifiques et administratives. Depuis le 1^{er} juin 2009, cette distinction se retrouvait dans le nouveau règlement mais les appellations Dézaley et Calamin étaient considérées comme lieux de production ordinaires. Ce jusqu'à la récente modification du Règlement sur les vins vaudois du 20 mars 2013 qui octroie l'AOC Grand Cru à ces deux appellations prestigieuses.



*Secrets du Dezaley
une expérience
à partager*

**explorer
découvrir
déguster**



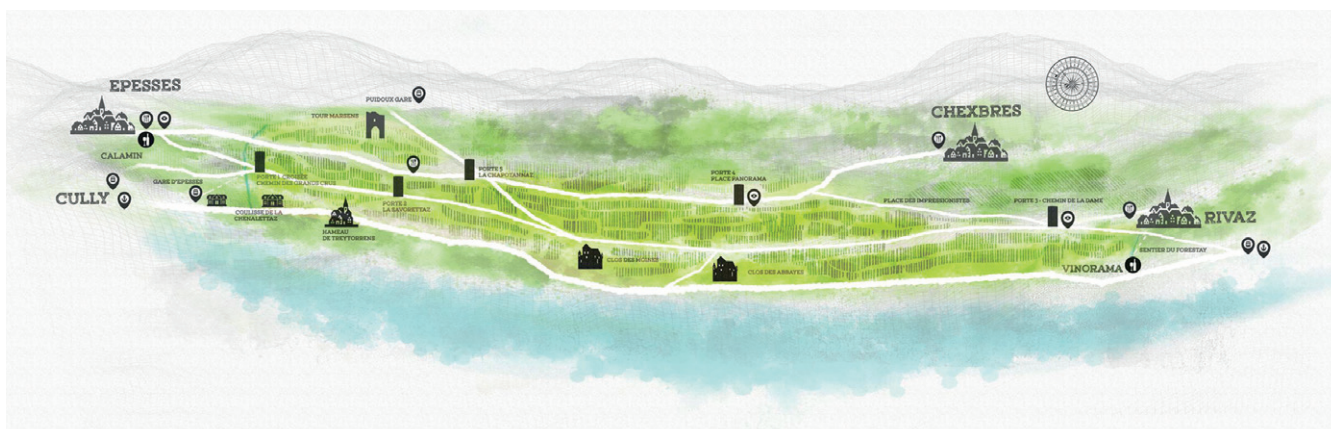
Explorer à pied, en petit train touristique ou en bateau et se laisser émerveiller par les paysages fascinants et la vue imprenable sur le lac, les montagnes, et le vignoble en terrasses de Lavaux. Découvrir les villages traditionnels et s'attarder le long des sentiers balisés par des panneaux expliquant aux promeneurs les mystères de la vigne et du vin. Déguster un Dézaley et s'attarder dans un des caveaux ou autres lieux de dégustation en écoutant le vigneron vous raconter les gens d'ici et le fruit de son travail.

Les portes du Dezaley

Le Dezaley se déguste aussi à pied!

La marche à pied constitue la plus belle manière de s'imprégner de la beauté du Dézaley. Les vigneronns de l'appellation ont balisé au moyen de 5 portes métalliques une jolie boucle facile d'environ 1h50 de marche. Autant de lieux-dits emblématiques pour découvrir ce vignoble d'exception entre ciel et terre, offrant de sublimes points de vue sur le lac et les Alpes.

L'itinéraire est facilement atteignable à pied depuis les gares CFF de Cully, Epesses, Chexbres, Grandvaux et Rivaz. Et pourquoi ne pas rejoindre Cully ou Rivaz par le lac à bord d'un des somptueux vieux vapeurs Belle époque de la Compagnie Générale de Navigation ?





*LA NOUVELLE
GENERATION
ASSURE LA
RELEVÉ*

Portraits des jeunes vigneronnes et vignerons
de l'Appellation Dézaley Grand Cru



Louis Blondel

Vigneron

Vigneron depuis près de 20 ans, Louis Blondel est à la tête du domaine familial qui se transmet depuis 17 générations. Il a grandi dans une famille vigneronne qui a su lui transmettre l'amour de la vigne, la passion pour la nature, le terroir et bien sûr pour le chasselas. Après avoir fait ses armes dans divers domaines viticoles, notamment en suisse-almannique, ou il a appris le métier de vigneron et la langue de Goethe, il a profité de quelques mois à la montagne pour travailler comme moniteur de ski. A son retour, il élargi ses compétences en s'initiant à de nouvelles manières de travailler dans divers domaines avant de se lancer dans la formation en viticulture et d'œnologie de l'école de Changins. Diplôme et brevet fédéral en poche, il devint chef de vigne et de cave au domaine familial. Début 2022 il reprend l'exploitation familiale avec son épouse, Charlotte et a deux ils se lancent dans une nouvelle étape de l'aventure afin de perpétuer l'héritage de sa famille.



Titouan Briaux Chaudet

Vigneron

Titouan Chaudet Briaux, 5ème génération au Domaine Chaudet, a rejoint ses parents à la tête de l'entreprise familiale en 2019. Caviste de formation, il effectue la haute école de gestion de Fribourg et allie sa passion pour le vin et Lavaux à ses inspirations entrepreneuriales. En ambassadeur de son petit coin de pays et de sa passion, il ouvre en 2020 le Lavaux Wine Bar à New York.



Maxine Chappuis

Vigneronne

Maxine Chappuis, a 23 ans et habite à Rivaz village où son père, François Chappuis, est vigneron. Maxine a obtenu la maturité gymnasiale en 2017. Elle a ensuite travaillé une année en tant que stagiaire viticole pour la Ville de Lausanne. C'est à ce moment-là qu'elle a trouvé sa voie. Le travail de la vigne lui a tellement plu qu'elle a décidé de faire le CFC de viticultrice à Marcelin et a obtenu son CFC en 2020. Elle fut l'apprentie de Monsieur Jean-François Chevalley à Treytorrens et de Monsieur François Monteï, à Blonay. Maxine termine ses études cette année à Changins et, par la suite, souhaite travailler à l'étranger afin de parfaire son métier au travers de différents terroirs, vins et philosophies. Même si son envie de découvrir d'autres cépages est profonde, le Chasselas reste son favori. Regard tourné vers l'avenir, Maxine pourrait reprendre le domaine viticole de son père.



Benjamin Chevalley

Vigneron

Né à Lausanne le 29 octobre 1991, habitant depuis toujours dans le beau vignoble du Dézaley, c'est tout naturellement que j'ai décidé de m'orienter vers la profession de vigneron et de reprendre le domaine familial. Après avoir fini ma scolarité, je suis allé travailler pendant la saison viticole 2011-2012 dans le vignoble des Grisons avant d'entrer à l'école d'œnologie de Changins. En 2018, après avoir obtenu mon diplôme, je suis revenu travailler avec mon père sur le domaine familial. Mettant tout en œuvre pour produire d'excellents vins, je suis très fier d'avoir pu façonner le terroir du Dézaley et d'avoir pu créer deux magnifiques cuvées pour la naissance de mes deux filles. Nous venons de mettre en bouteille la deuxième cuvée et toutes les deux s'annoncent prometteuses.



Emma Dubois

Vigneronne

Cinquième génération de vigneron de la famille Dubois. Curieuse de ce qui se passe à la cave depuis son plus jeune âge, la famille d'Emma lui a transmis la passion de la vigne et des Grands Vins. C'est donc tout naturellement qu'elle s'est dirigée vers un CFC de caviste à la fin de sa scolarité. Elle dit avoir eu la chance de rencontrer un maître d'apprentissage qui lui a offert une incroyable opportunité : réaliser son premier vin. Afin de répondre à ce grand défi, son choix ne pouvait que se porter sur un grand terroir : le Dézaley Grand Cru. Cette merveilleuse aventure lui a permis de gagner en expérience et elle est très fière du bel accueil qu'a reçu sa première cuvée. Aujourd'hui, à 19 ans, Emma est prête à découvrir de nouveaux horizons et elle prévoit de partir quelques mois en Provence pour y travailler avant d'explorer d'autres vignobles.



Emilie Fauquex

Vigneronne

Dès son plus jeune âge, Emilie donne des coups de main à son papa à la cave, aux vendanges et lors des mises en bouteilles. À l'adolescence, elle n'est pas encore très sûre de ce qu'elle aimerait faire... Elle étudie et s'engage dans la voie gymnasiale au gymnase de Chamblandes, à Pully. C'est à 19 ans qu'elle réalise que le métier qu'elle aimerait faire est toujours le même depuis qu'elle a 7 ans : faire du vin, comme son papa. Elle commence en 2020 un apprentissage à l'Union Viticole de Cully qu'elle effectue en 2 ans. Par la suite elle travaillera une année à la vigne afin de pouvoir intégrer l'école supérieure de viticulture et d'œnologie à Changins dans l'optique de reprendre le domaine familial. Emilie aime la montagne, marcher, nager, skier, et raffole des apéros durant lesquels on refait le monde !



Arthur Duplan

Vigneron

Petit fils de vigneron et habitant la région de Lavaux, Arthur grandit avec l'envie d'exercer cette noble activité. Après avoir effectué un apprentissage de laborantin, il acquiert de l'expérience en viticulture en Suisse alémanique chez Urs Pircher à Eglisau, puis il suit la formation d'ingénieur en œnologie et viticulture à Changins. À 23 ans, il crée une société indépendante et reprend le domaine viticole de la Tour de Marsens. Le domaine de 2 ha est situé sur les appellations AOC Dézaley-Marsens Grand Cru et Epesses. Le vin, le fruit d'un travail entièrement manuel nécessitant l'ingéniosité, la persévérance et le dévouement d'un vigneron passionné, est en partie vinifié dans la Tour.



Xavier Fonjallaz

Vigneron

C'est par passion et par amour pour la région qu'après un apprentissage de vigneron et des études à Changins, Xavier Fonjallaz reprend à 23 ans le domaine de Pascal Fonjallaz-Spicher. Le domaine de 2 hectares est situé à Epesses au cœur du magnifique vignoble en terrasses de Lavaux classé au patrimoine mondial de l'unesco. Les vignes affectionnent les rituels du vigneron, ici le travail de la vigne est réalisé uniquement à la main. Les terroirs d'exception Calamin, Dézaley, Epesses et St-Saphorin sont sublimes par une vinification à l'écoute des sens. Xavier Fonjallaz réalise un rêve d'enfant et son premier millésime est déjà primé au Mondial du chasselas.



Gregory et Benjamin Massy
Vignerons

La famille Massy arrive à la fin du 19^{ème} siècle à Epesses. Albert Massy débute l'activité viticole de la famille. Il sera suivi par son fils, Jean-François puis par Luc qui reprend le domaine au début des années 90. Depuis quelques années, la 4^{ème} génération, Gregory et Benjamin Massy ont repris les rênes du vignoble familial. Benjamin, qui a fait son éducation dans le métier de la vigne et a travaillé dans plusieurs domaines en Suisse et autour du monde, est rejoint dans l'entreprise familiale par son frère aîné Gregory en 2017. Gregory a fait une éducation dans le tourisme avant de revenir au monde du vin. Après plusieurs années d'expérience dans le commerce du vin en Autriche et à Zurich, c'est le retour aux racines dans le but de reprendre le domaine avec son frère.



Basile Monachon
Vigneron

Né à Rivaz en 1988, Basile Monachon termine ses études à Changins en 2010 où il obtient le titre d'ingénieur oenologue. Les expériences à l'étranger le séduisent et il part faire les vendanges à Bordeaux, en Nouvelle-Zélande, aux Etats-Unis, en Argentine, en Espagne et en Allemagne. A son retour en 2015 il reprend le domaine familial à Rivaz et à voir l'enthousiasme avec lequel il s'est lancé dans l'aventure, la saga familiale n'est pas près de se terminer ! Vigneron les pieds sur terre, il a conscience que la viticulture de demain nourrit de nombreux défis, notamment s'agissant des prestigieux vignobles en terrasses dont le Dézaley fait partie.



Basile Neyroud
Vigneron

Basile Neyroud est né en 1992, il se définit comme un « touche à tout », il aime bouger et sortir. Amoureux de la montagne, il exerce depuis de nombreuses années des activités telles que la grimpe, la peau-de-phoque ou l'alpinisme et il rêve de gravir tous les 4000m suisses. Basile démarre un apprentissage de vigneron en 2008 au domaine Mermetus. Pour sa seconde année il est parti dans les Grisons, chez Christian Obrecht, et sa troisième année est effectuée dans le canton de Zurich au domaine Nadine et Stéphane Saxer. Par la suite il a obtenu une maturité et a suivi le cursus de la haute école de viticulture et œnologie à Changins. Avant d'intégrer le domaine familial, Basile a travaillé en France, à Chassagne Montrachet et dans le sud de l'Angleterre, à Hambledon Vineyard. Il travaille actuellement sur le domaine avec son frère cadet dans le but de reprendre le domaine à deux.



François Rogivue
Vigneron

Né en 1992, François a toujours aimé accompagner son papa à la vigne. C'est donc tout naturellement qu'il choisit de devenir vigneron-encaveur et ainsi perpétuer la tradition familiale du domaine « Les Fils Rogivue » à Chexbres. Après un apprentissage de vigneron effectué dans différentes régions viticoles suisses, telles que La Côte, l'Argovie et les Grisons, François continue sa formation en viticulture et d'œnologie à la haute école de Changins. Depuis 2016, François travaille sur le domaine familial et partage son temps entre la vigne, la cave et la vente.



Bryan Tettoni

Vigneron

Bryan est passionné par ce qui se passe à la cave depuis son jeune âge à un point qu'à l'âge de 8 ans, sa tante Nicole lui a fait sur mesure un tablier de caviste afin qu'il puisse suivre Raymond, son oncle, à la cave. Il dit de son parcours qu'il est atypique car, jeune il a suivi les déplacements professionnels de ses parents l'amenant de Suisse-allemande à Berlin ou encore à Dublin. Bryan est détenteur d'un bachelor en économie d'entreprise et il a travaillé durant 4 ans pour Nestlé à Vevey. A la trentaine il renoue avec sa passion de jeunesse et revient aux sources en 2018. Il rejoint l'entreprise familiale Chappuis, Arc-en-Vins SA, pour y travailler avec sa tante, son oncle et son cousin Sébastien afin de faire perdurer l'héritage ancestral datant de 1335.



Doris Sommer

Vigneronne

Doris Sommer a grandi au sein d'une famille paysanne dans l'Emmental. A 16 ans elle décide de partir en Suisse romande pour apprendre le français (elle n'est jamais repartie depuis). A la suite elle entame une formation de sommelière, profession qu'elle exerce jusqu'en 2009. A travers ce métier elle se passionne pour le monde viticole et décide de changer de voie pour unir sa passion du vin et son envie de retour à la terre. Doris se lance alors avec détermination dans un bachelor en oenologie et viticulture qu'elle obtient en 2015. Depuis, elle travaille comme cheffe de culture pour les domaines de la Ville de Lausanne en Lavaux, en charge du Clos des Moines et du Clos des Abbayes en Dézaley, ainsi que du Domaine du Burignon à St.-Saphorin. Les chemins pentus ne lui font pas peur, Doris est la preuve que les meilleurs Chasselas s'harmonisent à merveille avec un bon morceau d'Emmental !

Table Ronde

<i>11h00 :</i>	Table ronde
<i>Lieu :</i>	salle de la Belle du Dézaley, Clos des Abbayes, Dézaley
<i>Thème :</i>	« La relève est assurée : opportunités et défis pour les jeunes vigneronnes et vignerons du Dézaley »

A cette occasion, dix jeunes vigneronnes et vignerons de Lavaux, partageront leurs visions de l'avenir et les défis de leur profession en abordant des thèmes essentiels à la pérennisation des domaines et de l'Appellation Dézaley Grand Cru :

- Leur vision pour le Dézaley, sur l'angle de la transmission mais aussi de la notoriété.
- Leurs motivations et projets personnels dans le cadre de la pérennisation du métier et du domaine qu'ils ont repris ou s'approprient à reprendre.
- Leurs perspectives face aux défis économique, climatique ou touristique.



Contacts médias :

Association Appellation Dézaley Grand Cru

Jean-François Chevalley, président

info@vins-chevalley.ch / 079 212 01 06

Marie-Jo Valente, SVD Communication

communication@dezaley.ch / 079 467 73 77

