Zeitschrift: Revue suisse : la revue des Suisses de l'étranger
Herausgeber: Organisation des Suisses de l'étranger
Band: 33 (2006)
Heft: 3

Artikel: Lavaux pourrait devenir patrimoine mondial de l'UNESCO : les trois soleils de Lavaux

Autor: Wey, Alain

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-912398

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Siehe Rechtliche Hinweise.

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. Voir Informations légales.

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. See Legal notice.

Download PDF: 22.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

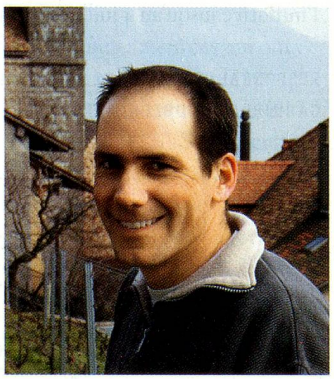
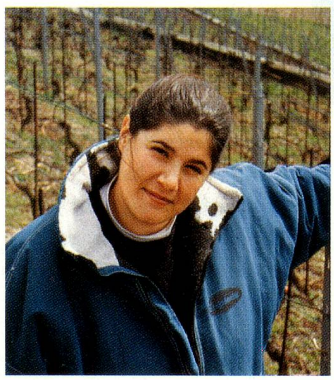
Les trois soleils de Lavaux. Entre Lausanne et Montreux s'étend une magnifique région viticole: Lavaux. Au bord du lac Léman, au pied des Alpes, ces vignobles en terrasses recèlent des perles de vins et une région préservée des aléas de l'urbanisation. Si bien que les citoyens de Lavaux ont décidé d'inscrire leur région au patrimoine mondial de l'UNESCO. Par Alain Wey.

La fascination de Lavaux: vue vers l'Est.

Ici, l'homme et la nature se sont alliés pour produire la boisson protégée des dieux. Bacchus serait fier du labeur des gens de Lavaux. Les vigneron(ne)s rencontré(e)s exercent leurs arts depuis plus de quatre générations. Ici, la culture du vin est indissociable de cette région qui s'étend de Pully à Montreux. Les coteaux tapissés de vignobles, aux pentes abruptes, déclinés en terrasses, fascinent l'œil et les sens. Depuis le lac, on croit contempler une gigantesque forteresse, des escaliers démesurés qui grimpent jusqu'aux plateaux vaudois. De tels atouts, pour une région déjà protégée par une loi cantonale, ont convaincu les gens de Lavaux de déposer une demande d'inscription au patrimoine mondial de l'UNESCO. Tour d'horizon d'une contrée où le chasselas est roi.

Le dossier de candidature, avalisé par l'Office fédéral de la culture, a été déposé à Paris en décembre 2005. Membre du comité d'inscription, Madame Le Préfet de Lavaux, Florence Siegrist (47 ans) évoque l'histoire et les motivations de ce projet. Après une étude de faisabilité réalisée par l'Etat de Vaud, le district de Lavaux a pris le relais, présenté le projet à la région et un comité a été créé. «C'est le projet de toute une région», souligne Florence Siegrist. L'originalité, le caractère exceptionnel du site? «Regardez, je crois que c'est assez parlant! Un paysage qui a été façonné par l'homme durant des siècles, une entité architecturale, une préservation et une très forte protection de cette zone ont maintenu l'harmonie de Lavaux.» L'inscription porte donc sur un paysage culturel, d'un seul tenant, toujours vivant avec la culture du vin qui perdure. Toute une vie s'articule autour. Concernant l'exemple éminent d'un type de construction, les vignobles en terrasses ont été préservés de concert avec l'évolution des techniques viticoles. «On ne présente pas seulement un paysage, conclut Florence Siegrist, mais un ensemble culturel! Des experts de l'Icomos (Conseil international des monuments et des sites) devraient visiter Lavaux cet été. Le verdict tombera en 2007.» La vitalité et la vie sociale qui entourent le vin à Lavaux se mesurent bien sûr par le savoir-faire des vignerons et l'image de marques des appellations (Epesses, St-Saphorin, Villette, Dezaley, Calamin, etc.) mais aussi par une agréable particularité: chaque village de Lavaux possède un caveau des vignerons où les vins sont dégustés et achetés.

L'apéro sonne à onze heures. A Cully, la vigneronne Mélanie Weber (29 ans) nous accueille dans la cave familiale de Francis Weber & fille. La jeune femme fait partie de la Confrérie des vignerons-tâcherons, qui donne des notes à la vigne trois fois par année et organise la Fête des vignerons tous les 25 ans. Elle possède un domaine sur la commune de Riex dont elle vend le raisin à d'autres vignerons et fait de la vinification dans les caves familiales.

Des vigneron(ne)s de Lavaux: Florence Sigrist, Bernard Chevalley, Mélanie Weber, Jean-Luc Blondel (de g. à dr.)

REVUE SUISSE Juin 2006 / N° 3
Photos: Andreas Oberlein / Montreux Vevey Tourisme

Elle représente la 5e génération familiale de vignerons. Son père partage un verre de blanc avec nous et évoque la difficulté du travail des vignobles en pente suite aux fortes intempéries. Ici, on produit environ 15 000 bouteilles par année d'Epesses, de Calamin et de Dézaley. La cave date de 1900. «Avant c'était l'écurie du village», sourit Mélanie Weber qui exerce son métier depuis maintenant douze ans. «Cet amour pour le vin est dans les gênes de la famille !» Alors, femme vigneronne, est-ce rare ? «Non, cela devient de plus en plus courant. J'en connais une dizaine...» Et Lavaux pour vous ? «C'est magnifique ! Où que l'on se tienne, dans les vignobles, sur un bateau, où en arrivant de Berne, c'est un paysage à part. On ne s'en lassera jamais!»

Au cœur des vignobles en terrasses de Lavaux s'étend le Domaine Blondel qui s'enracine dans cinq prestigieuses appellations: Villette, Epesses, Saint-Saphorin, Calamin et Dézaley.

«Vigneron, c'est un métier à deux»: Jean-Luc (45 ans), 4e génération de vignerons, et Francine Blondel, dont la famille travaille la vigne depuis 1453, élaborent des vins de qualité plusieurs fois primés. «On produit principalement du chasselas. C'est avec ce cépage que l'on arrive à se démarquer des autres régions et à produire des vins exceptionnels. Le chasselas, c'est la force de Lavaux!» L'approche qualitative est faite pendant toute la saison viticole, jusqu'à la vendange puis à la mise en bouteille. «Ici, on n'invente rien, on ne crée rien, on s'impose simplement une rigueur depuis la plantation même du cep jusqu'au vin dans le verre. Membre du comité d'inscription au patrimoine mondial de l'UNESCO, Jean-Luc Blondel rappelle que le canton de Vaud protège le Lavaux depuis plus de trente ans par une loi qui limite les constructions. «C'est un paysage exceptionnel. Je parcours beaucoup la Suisse - c'est un pays magnifique, mais il n'y a pas une autre région qui ressemble à Lavaux!»

A quelques kilomètres du domaine Blondel, sur les coteaux escarpés de Saint-Saphorin se trouve le Domaine des Fosses de Bernard Chevalley (33 ans). Issu de la 4e génération familiale de vignerons, cet homme robuste aux yeux marins a aussi étudié l'œnologie. Avec une pente de près de 50 % d'inclinaison, son vignoble commence à 430 mètres et grimpe jusqu'à 650 mètres. Il évoque la «vendange verte» au mois de juillet qui consiste à couper le raisin des souches trop chargées. «Cela fait plus de cent ans que la famille produit la bouteille Saint-Saphorin.» Dans le petit village de Saint-Saphorin, au cachet médiéval intemporel et ses 350 habitants, la maison de notre hôte date de 1734. Bernard Chevalley raconte le vin avec science, parle dans un langage parfois étrange à l'oreille du profane, toujours avec passion.

Le mariage du vigneron avec la nature, les pentes abruptes de Lavaux et la météo ne font aucun doute lorsque, évoquant la forte grêle du 18 juillet 2005 et montrant les vignes touchées, Bernard Chevalley lâche, le ventre noué: «à 15 heures 32 exactement, on va s'en souvenir de celle-là»!

La fascination de Lavaux: vue vers l'Ouest.

www.lavaux-unesco-inscription.ch / www.lavaux.ch
www.domaine-blondel.ch (visiter Lavaux en pilotant la webcam) / www.lesfosses.ch

HISTOIRE ET GÉOGRAPHIE

■ C'est par le glacier du Rhône que furent sculptées les pentes ensoleillées des coteaux de Lavaux. En creusant cette dépression qui deviendra bien plus tard le lac Léman, le glacier ne modela pas seulement la physionomie du lieu mais également sa chair, la terre de Lavaux. De l'alchimie souterraine naîtront des sols d'une fascinante diversité. La nature est depuis longtemps au travail, mais qu'en est-il de l'homme? Le vignoble s'installe déjà à l'époque romaine mais ce sont les moines, qui, dès le XII[e] siècle s'échinèrent à défricher les pentes les plus abruptes et à bâtir les terrasses pour y planter leurs vignes. Après des siècles de labeur, mais après également quelques décennies d'avancée du béton, le vignoble de Lavaux a bien résisté à la prolifération des villas et des routes. Lavaux compte aujourd'hui quelques 830 hectares de terres cultivées, soit 5,5% de la surface totale du vignoble suisse. Les particularités des terroirs marquent grandement les vins. L'argile influence beaucoup leurs goûts. Phénomène étonnant, typique de la région: on dit que Lavaux compte trois soleils. Le premier est bien entendu le vrai soleil qui éclaire et réchauffe les coteaux escarpés du vignoble. Le lac agissant comme un miroir géant, on constate que, à certaines périodes de l'année, on peut voir deux ombres se dessiner le long des murs des terrasses, comme s'il y avait une seconde source solaire. Et, enfin, les murs jouent le rôle de troisième soleil de Lavaux. En captant la chaleur des rayons solaires pour ensuite la diffuser doucement dans la fraîcheur nocturne, ils créent un incroyable microclimat.

LES APPELLATIONS

■ A Lavaux, les vignerons produisent principalement du vin blanc à base de chasselas. Le vignoble compte huit appellations d'origine contrôlées et crus: Lutry, Villette, Epesses, Saint-Saphorin, Chardonne, Calamin, Dézaley et Vevey-Montreux. Chacune possède ses particularités et une saveur distincte selon le terroir (avec plus ou moins d'argile) et l'encépagement (proche du lac, en bordure de forêt ou sur des terrasses soutenues par des murs épais).

Photo: Montreux Vevey Tourisme