

ESPRIT DES LIEUX

Bourg idyllique au milieu des blés, Echallens vit sa crise de croissance

■ **OÙ?** Maison du blé et du pain
■ **QUAND?** Demain, de 11 h à 17 h
■ **POURQUOI?** Dernière journée des festivités du 20^e anniversaire, avec dégustations de pain commentées par des professionnels

Le Musée suisse du blé et du pain est à Echallens ce que le Musée des transports est à Lucerne: un emblème auquel la commune doit une bonne partie de sa notoriété. Mais le tea-room intégré au musée est aussi un point de rencontre apprécié des habitants. «On s'y retrouve une fois par semaine avec les copines pour boire le café», confirme Maria Simone.



■ **Maria Simone** serait comblée par un centre commercial.



■ **Charles et Lysiane Crosset** font pour leurs déplacements à pied.



■ **Georges Pautre** vient boire son café tous les matins à Echallens.

«Si paisible à vivre»

Cette résidente de la capitale du Gros-de-Vaud depuis sept ans garde un souvenir particulier de son premier contact avec le village: «C'était un jour d'hiver, avec du brouillard et de la pluie. Une vraie catastrophe», rigole la jeune femme. Mais, depuis qu'elle a découvert le village sous un meilleur jour, elle ne veut plus le quitter. «Echallens est si paisible à vivre. On s'y sent en sécurité, les enfants peuvent aller tout seuls à l'école. Il y a aussi tous les commerces nécessaires; il ne manque qu'un centre commercial pour pouvoir faire un peu de shopping», confie Ma-

ria Simone, sachant que sa remarque risque d'en faire sauter plus d'un. Charles et Lysiane Crosset, eux, ont quitté l'Ouest lausannois pour passer leur retraite dans le Gros-de-Vaud. Ils ne regrettent pas leur choix. «Ici, on n'a pas besoin de voiture, on peut tout faire à pied et il y a le LEB si on veut aller plus loin. Les gens sont ouverts, on se salue. L'esprit n'est plus foncièrement campagnard, on sent le bourg qui s'urbanise. Par contre, il manque quelques infrastructures comme des parkings ou une salle de spectacle. Sur le plan culturel, les manifestations restent un peu trop locales et traditionnelles.»

«Echallens est si paisible à vivre. On s'y sent en sécurité; les enfants peuvent encore aller tout seuls à l'école»

MARIA SIMONE, HABITANTE

Les deux retraités mettent ainsi le doigt sur le grand défi que devra relever Echallens ces prochaines années. Après avoir passé la barre des cinq mille habitants, la commune doit répondre à de nouvelles attentes de ses citoyens. Grand village ou petite ville, Echallens est un centre régional indiscutable, à mi-chemin entre Lausanne et Yverdon. «Ce qui est bien pratique, observe Georges Pautre en montant sur sa moto. Parce que la seule chose qu'il nous manque ici, c'est un lac. Je suis obligé de me déplacer pour aller pêcher.»

Pas de partis politiques

Blague à part, le village idyllique au milieu des champs de blé découvre lui aussi progressivement les problèmes de bourgeois aux heures de pointe ou les déprédations de jeunes désœuvrés.

Cette petite crise de croissance se retrouve également

sur le plan politique. Historiquement, le partage équilibré de la population challoise entre catholiques et protestants a toujours été la priorité pour la répartition des sièges au Conseil communal. Mais les débats gagnent régulièrement en intensité; l'apparition des partis et l'introduction du système proportionnel semblent inéluctables à plus ou moins long terme.

Patrie du regretté Emile Gardaz - la commune a d'ailleurs inauguré une place à son nom l'été passé - Echallens jongle donc entre son image poético-agricole et sa réalité de lieu d'habitation pour pendulaires. La 3^e Fête du blé et du pain, qui a envahi le bourg durant deux week-ends au mois d'août dernier, en a été un parfait exemple: anciens et nouveaux habitants se sont rencontrés en chantant les cultures et la boulangerie. «La fête est pour Echallens un formidable ciment social», avait résumé Yvan Nicolier.

En attendant la prochaine, les Challoises et Challois pourront toujours sympathiser autour d'un des célèbres brunchs du dimanche à la Maison du blé et du pain. Une formule qui connaît un tel succès que beaucoup «d'étrangers» en oublient qu'il y a un musée à côté du tea-room.

■ **SYLVAIN MULLER** TEXTE
■ **VANESSA CARDOSO** PHOTOS
■ **PET DESSIN**



■ **Les jeunes mamans** viennent de toute la région pour faire leurs courses et jouer avec leurs enfants sur la place de la Gare.



Une prime à la fraîcheur pour les pinots noirs



■ **En dégustation.** Le nez (de g. à dr., de l'œnologie Rodrigo Banto, des sommeliers Nicole Desbordes et Jérôme Aké Bédà) est un «instrument» indispensable pour flairer les meilleurs pinots noirs. Ouvert, expressif, fin, frais et fruité, le roi des cépages rouges s'impose d'entrée de jeu quand il est bon. L'impression initiale est souvent confirmée au palais.



Rien de plus difficile à déguster que des pinots noirs. Le Grand Jury de 24 heures s'y est essayé.

■ **PIERRE THOMAS** TEXTES
■ **ODILE MEYLAN** PHOTOS

Le pinot noir a détrôné le chasselas comme premier cépage de Suisse, faisant basculer la majorité du vignoble dans le rouge. Du coup, avec ses 4449 hectares (contre 4151 de chasselas), la Suisse a assis, dans la statistique du moins, son rang de grand pays producteur du plus délicat des cépages rouges. Derrière la France, où Champagne et Bourgogne alignent respectivement 12 000 et 10 000 hectares, et l'Allemagne (7600 ha), mais à égalité avec les Etats-Unis (4430 ha) et devant l'Italie (3540 ha).

GRAND JURY 24 HEURES Deuxième année et nouvelles règles du jeu

En ouverture de sa deuxième année, le Grand Jury a dégusté des pinots noirs. Suivront des sauvignons blancs, qu'on espère rapicoler avant l'été. Par rapport aux quatre grandes dégustations de 2008, le jury a été redimensionné à sept membres.

Pour cette première session, à l'œnothèque du Château d'Ouchy, à Lausanne - endroit idéal pour un tel exercice! -, Nicole Desbordes, sommelier de céans, Tony Decarpentrie, son alter ego du Beau-Rivage Palace voisin, et Jérôme Aké-Bédà, de l'Auberge de l'Onde, à Saint-Saphorin, étaient accompagnés des œnologues Rodrigo Banto (Uvavins, Tolochenaz) et Fabio Penta (Hammel, Rolle), de Marco Grognoz, vigneron-encaveur à Villeneuve et de Pierre Thomas, journaliste spécialisé. Le jury a dégusté, l'un après

l'autre, et noté (sur 20 points), 46 pinots noirs, fournis gracieusement par les producteurs ou les commerces de vins qui les distribuent dans le canton de Vaud exclusivement.

Seize pinots noirs vaudois (majorité de 2007), 10 bourguignons (tous de 2006), 8 valaisans, 4 neuchâtelois, 3 du reste de la Suisse et 4 du Nouveau Monde étaient en compétition. La note la plus haute et la plus basse ont été éliminées pour obtenir la moyenne. Les notes retenues sont restées dans une fourchette de 3 points pour les premiers vins. La liste complète des participants figure sur le site internet de 24 heures (www.24heures.ch) et sur www.thomasvino.com (comme les résultats des dégustations précédentes). P. TS



■ **Le jury:** de g. à dr., Nicole Desbordes, Rodrigo Banto, Tony Decarpentrie, Jérôme Aké Bédà, Marco Grognoz, Pierre Thomas et Fabio Penta.

Il n'y a sans doute pas de cépage rouge plus sensible au sol et au microclimat que le pinot noir, dont les «marqueurs» sont la finesse et l'élegance, alliées à une capacité de bien vieillir, surtout si les vins ont été élevés «à la bourgignonne», en «pièces» de 228 litres (l'équivalent de la barrique).

En Suisse, entre le Valais (1730 ha), Vaud (515 ha), Neuchâtel (296 ha), Schaffhouse, Zurich et les Grisons (tous un peu plus de 300 ha), on a l'embaras du choix. Pour ordonner ce match au sommet, il a fallu trancher. Sur quelles bases? Depuis douze ans, Sierre organise le Mondial du pinot noir. La plupart des bouteilles suisses

dégustées par le jury de 24 heures ont obtenu un VINEA d'or. C'est le cas du vainqueur du jour, la Cuvée Saint-Louis 2007, seule médaille d'or neuchâteloise à Sierre, l'an passé.

«Il n'y a pas de recette miracle»

A Cressier, au Domaine Grisoni, sur les 9 hectares de rouge (sur 12,5 ha), «on a mené ces dernières années une recherche sur les clones de pinots, plantés en banquette, dans une terre rouge-brun, calcaire, qui rappelle la Bourgogne», confie Christian Jeanneret, beau-fils de feu Jacques Grisoni. «Un bon pinot noir se réussit d'abord à la vigne: on goûte les

raisins avant les vendanges, qui peuvent avoir lieu en plusieurs passages, et on trie le raisin sur un tapis. Ensuite, pas de foulage, mais une macération pré-fermentaire sur grains ronds. Il n'y a pas de recette miracle: chaque année est différente», explique le patron, qui effectue sa sélection Saint-Louis sur les barriques avec son chef de cave, Sébastien Kehrl.

Ce vin s'est classé ex aequo avec un bourguignon du Clos des Guettes. Ces deux hectares, classés en premier cru, appartiennent à la maison Henri de Villamont, propriété de Schenk SA, à Rolle. Deux étiquettes sont commercialisées, l'une sous le nom du proprié-

taire, l'autre dans la sélection Arthur Barolet. Les deux ont été dégustés: mêmes vignes, même vinification, mais un tout petit écart en faveur du second. Henri de Villamont s'est, de surcroît, adjugé une sixième place avec un autre de ses domaines, un premier cru de Chambolle-Musigny. «Depuis quatre ans et le retour de l'œnologue-directeur Pierre Jhean, les vins se sont grandement améliorés», confirme Paul Baumann, œnologue d'Obriet, à Vevey, qui se rend sur place trois ou quatre fois par an. Entre un Neuchâtel d'un rapport qualité-prix imbattable à 21 francs et le climat haut de gamme de Chambolle, à 47 fr. 50, une cu-

«Un bon pinot noir se réussit d'abord à la vigne»

CHRISTIAN JEANNERET, DU DOMAINE GRISONI

vé vaudoise de prestige à 38 fr., doublement signée Philippe Gex, à Yverne, producteur des raisins à petit rendement sur son Clos de Planavy, et Bernard Cavé, son vinificateur, à Aigle. Ce dernier remarque: «Quand on n'est pas dans des bourgognes de haut vol au-delà de 50 francs, les vins suisses se défendent très bien.» Et même les vaudois! Hélas, tant le Rais-

senaz, vinifié par Raoul Cruchon, que l'Alunisence, encore plus confidentiel (1000 bouteilles) de Jean-Christophe Piccard, sur les hauts de Lutry, sont épuisés...

Avec un autre bourgogne, un Santeney, et le premier pinot noir du Nouveau Monde, un californien soigné «à la française», le tableau est complet. Il y manque les pinots noirs valaisans! Aucun des huit dégustés ne se hisse dans ce double carré final, mais il y en a trois parmi les huit ex aequo (!) au neuvième rang (avec 14,6 points). Preuve que le jury a privilégié la fraîcheur de fruit: les quatre pinots noirs suisses du haut du tableau sont tous des 2007. ■

Le palmarès: trois Vaudois et trois Bourguignons coiffés sur le fil par un Neuchâtelois

<p>1^{er} a.e., 15,6/20: Cuvée Saint-Louis 2007</p> <p>Neuchâtel AOC, Domaine Grisoni, Cressier, 21 fr. www.grisoni-vins.ch</p> <p>«Racé et puissant; bon vin structuré» (Penta); «Attaque souple, fruité, densité, tanins et grain fins, complexe» (Banto);</p>	<p>1^{er} a.e., 15,6/20: Savigny-Les-Beaune 1^{er} Cru 2006</p> <p>Clos des Guettes, Arthur Barolet Filis, distribué par Bolle Cie, Morges, 31 fr. 50, www.bolle.ch</p> <p>«Nez de fruits rouges écrasés; bois fondu; élégant, équilibré, bonne persistance aromatique» (Desbordes); «Nez discret de gelée de fruits; jolie</p>
<p>3^e, 15,4/20: Pinot Noir Mythologie 2007</p> <p>Philippe Gex - Bernard Cavé, 38 fr. www.bernardcavevins.ch</p> <p>«Nez de petits fruits rouges mûrs; très beau fruit en bouche; un vin élégant et fin» (Grognoz); «Notes fraîches et franches; vanillé et note acidulée; beau pinot, mais avec une légère lourdeur finale»</p>	<p>4^e, 15,2/20: Raissenaz Grand Cru 2007</p> <p>Morges AOC, Henri Cruchon, Echichens, 32 fr. (2007 épuisé) www.henricruchon.com</p> <p>«Jolie texture; tanins fins; rétroaction sur la grotte; belle longueur» (Decarpentrie); «Nez discret, toasté, épicé; belle matière, encore masquée par le</p>
<p>5^e, 15/20: Alunisence 2006</p> <p>Pinot noir de Villette, Domaine Jean-Christophe Piccard, Lutry, 25 fr. 90 (2006 épuisé) www.ledaley.ch</p> <p>«Fruit élégant, boisé fin; vin racé, ample et bien fait; un des très bons» (Penta); «Nez de fruits rouges et d'épices; belle matière; finale poivrée; bel</p>	<p>6^e a.e.: 14,8/20: Santenay 2006</p> <p>Vieilles Vignes, Marc Colin et fils, Saint-Aubin, Pierre Muller, Cave de Reverolle (VD), 35 fr. 50, www.cavedereve.ch</p> <p>«Concentré; de la structure; beau vin» (Penta); «Belle complexité au nez (fruits, sous-bois); matière mûre, velouté;</p>
<p>6^e a.e.: 14,8/20: Chambolle-Musigny 1^{er} Cru 2006</p> <p>Les Feusselottes, Henri de Villamont, distribué par Obriet, Vevey, 47 fr. 50. www.obrist.ch</p> <p>«Nez vanillé, épicé, fruité; attaque souple; finale longue et un peu chaude» (Banto); «Nez ouvert, légère évolution; atta-</p>	<p>6^e a.e.: 14,8/20: Pinot Noir 2006</p> <p>Fetzer, Barrel Select, Russian River Valley, Sonoma County, distribué par Mövenpick, Cressier, 19 fr. 80.</p> <p>«Nez ouvert; fruité confit; ample, long; confituré» (Banto); «Attaque complexe; bonne concentration; tanins puissants, mais fins» (Grognoz);</p>