

L'Art du Vin, par **Blaise Duboux**

Dans chaque numéro, Catherine Cornu et Stéphane Meier, deux passionnés, vous présentent les trésors du vignoble suisse. Ce mois-ci, au tour du domaine d'Epesses et du travail magnifique qu'y réalise Blaise Duboux.



Blaise Duboux est originaire du village d'Epesses. Il représente la 17^{ème} génération active sur le domaine, soit environ cinq siècles d'une belle histoire de famille. Blaise est l'un des rares vigneron à pratiquer la biodynamie dans les vignes escarpées de Lavaux, sans être certifié. En revanche, la reconversion en culture biologique a démarré en 2016 et a été certifiée par Bio-Inspecta en 2018.

Le domaine compte 5 hectares de vignes dont 75% de chasselas. Les autres cépages produits sont le chardonnay et la marsanne pour les blancs, et le plant robéz - ancienne sélection locale de gamay, le pinot noir, la syrah, le merlot, le cabernet franc et le divico pour les rouges. Le chasselas, cépage majoritaire du domaine propose cinq cuvées, deux Dézaley, un Calamin, un Epesses et un Villette.

Nous avons rencontré à plusieurs reprises Blaise Duboux chez lui à Epesses, et le voyage vaut vraiment le détour. Tout au long de ces années, ce vigneron talentueux et curieux a acquis une somme de connaissances impressionnante de la région, des climats de Lavaux et des différents terroirs. Ses explications au sujet de la culture des vignes, du respect de la nature et la grande rigueur au sujet de son travail en cave nous ont vraiment impressionnés. En ressortant de sa cave, après avoir dégusté sa gamme de vins, nous avons à chaque fois le sentiment d'avoir appris énormément de

choses. Cet homme cultive un certain génie du «bien faire» et du «bien boire» avec une élégance naturelle.

Le vin que nous vous présentons dans ces lignes est le Plan Robez 2018.

Une vingtaine de vigneron du Lavaux cultive ce vieux cépage appelé Plan Robert, Plan Robez ou Plan Robat selon la sensibilité du vigneron qui s'engage dans une charte à respecter un cahier des charges précis et restrictif. Il s'agit d'assurer ainsi la qualité et l'authenticité de ce cépage qui fait penser à une syrah de par sa profondeur et ses aspects sauvages.

Il demeure élégant en toutes circonstances et accompagnera parfaitement des quasis de veau grillés, des cailles farcies aux champignons ou des tripes à la milanaise. La touche boisée de ce vin est apportée par une vinification en demi-muids en chêne de 600 litres.

■ **Dégustation :** robe d'un rubis intense. Nez fruité de framboise, de griotte et épicé : poivre noir et girofle. L'attaque est puissante sur le fruit, tannins élégants et fins, l'acidité de ce vin lui procure une grande fraîcheur et une longueur où apparaissent de petits fruits noirs croquants et une note de moka.

A ouvrir 2 heures à l'avance afin de bénéficier de sa plénitude.

Catherine Cornu et Stéphane Meier sont deux grands passionnés du vin auquel ils consacrent leurs loisirs. Ils participent à de nombreux jurys de dégustation et ont représenté quatre fois la Suisse au championnat du

monde de dégustation de la Revue des Vins de France. En octobre 2018, ils se sont classés à la 6ème place. En 2011, ils ont lancé VINvitation pour partager leur passion du vin avec d'autres. Au travers de VINvitation, ils organisent

des événements à la carte, pour des privés ou des entreprises, avec des soirées à thème agencées selon le principe «accord vins et mets» ou dégustation seule.

Plus d'information: www.vinvitation.ch

