

Découvertes Pays de Vaud

Prolongez la visite

L'histoire de ces endroits fabuleux ainsi que le descriptif de leurs vins sont sur le site de Clos, Domaines & Châteaux

www.c-d-c.ch

Le château de Vufflens

♦ Tout de brique vêtue, le château de Vufflens se dresse fier et imposant. Devant lui se déploie un parterre de vignes dans une surface de huit hectares, trois plantés en chasselas et le reste en différents cépages rouges et chardonnay.

Dans la campagne vaudoise, on distingue de loin cette forteresse constituée d'un corps de logis, d'un donjon majestueux édifié en 1395 par le chancelier de Savoie et d'une cour reliant les éléments.

Dans le donjon, normalement fermé au public, on entre dans une première pièce, la salle des gardes, avec ses voûtes en croisée d'ogives et son immense cheminée. Un escalier en colimaçon vous mène à une deuxième salle, celle des chevaliers, représentés sur de grands panneaux. On continue à monter pour atteindre le sommet tout en bois. Un grand espace depuis lequel la vue s'étend à l'infini.

Si vous voulez passer du beau au bon, il suffit d'inverser le nom et le chef Bernard Ravet vous entrainera dans un magnifique voyage culinaire dans son restaurant L'Hermitage de... Vufflens-le-Château.

Les vins

La viticulture est confiée depuis des décennies à la maison Bolle. Leur pinot noir est très joliment décrit par le «dégustateur-artiste» Didier-Michel: «Comme un meuble ciré de haute antiquité, le Château de Vufflens pinot noir, fin, à l'élégante maturité, lissé, grillé, fondu, étale ses arômes patinés en une harmonie secrète d'une grande intensité.»

A savoir

Le château n'est pas ouvert au public. Les vins peuvent être dégustés à l'Enothèque de la Licome, Bolle & Cie SA, à Morges. Tél. 021 801 27 74.



Une vue à travers les vignes du château de Vufflens et la salle des gardes avec son immense cheminée. Ci-contre, un pinot noir de 2005 avec ses notes de fruits rouges. Un vin élégant, frais et tout en finesse.



Le château de Chardonne

♦ L'appartement est meublé avec infiniment de goût. Ici, tout est en harmonie, chaque élément est associé jusque dans les moindres détails.

Le maître des lieux, un Américain, se plaît à nous faire trouver, dans la salle à manger... une abeille. On ne la découvrira pas sur les papiers peints aux motifs végétaux, mais dessinée sur l'une des poutres du plafond. De pièces en pièces, de bouquets fleuris en bougies allumées dans les diverses salles de bains, l'enchantement opère. Madame nous guide jusque dans le salon d'hiver, tout vitré et agrémenté d'une fontaine. Un petit jardin des merveilles au cœur du château de Chardonne, qui aujourd'hui compte plusieurs appartements privés.

Avec une surface de seulement 1,7 hectare, le vignoble du château de Chardonne est un pur joyau. Les vignes, en coteaux escarpés face au Léman, sont l'objet de soins attentifs d'émérités vigneron.

Les vins

On dit que le château de Chardonne fleur bon la bergamote, la jonquille et le freesia. On parle du chasselas en des termes élogieux avec des fines notes minérales, des arômes de fleurs de tilleul et de noisettes grillées. On conclut avec les mots de séduisant et charmeur.

A savoir

Le château de Chardonne n'est pas ouvert aux visites. Les vins peuvent être dégustés chez Obrist SA, av. Reller 26, Vevey.



Le salon du château de Chardonne meublé avec beaucoup de goût. A droite, un chasselas qui se démarque par des arômes de fleurs de tilleul.



Le château de Châtagneréaz



Salle à manger et cheminée à l'ancienne. On imagine un repas avec un chasselas ou un gamay, gamaret Mont-sur-Rolle accompagné d'une bonne viande.



♦ C'est en 1177 que fut construit le château de Châtagneréaz. Ce magnifique domaine dont la vue s'étend jusqu'au Léman depuis les hauts de Tartegnin possède 14 hectares de vignes qui, selon les dires, figurent parmi les mieux exposés de La Côte.

Avec passion et talent, Christophe Dupuis, le vigneron du domaine - propriété de la maison Schenk - cultive les ceps en taille courte dans un respect total de l'environnement. Les vins du château sont vinifiés en fût de chêne dans une cave aux vrais charmes d'antan. L'histoire du château est peut-être inscrite dans les livres, mais elle se découvre aussi et surtout sur le plafond de cette impressionnante cave. Après les récoltes, il est d'usage de marquer son nom à la bougie. Une jolie coutume qui date du début du XIXe siècle et qui permet de conserver de beaux souvenirs.

Les vins

Chasselas, gamay, gamaret et garanoir, tels sont les cépages du château de Châtagneréaz. Pour les spécialistes Susanne Scholl et Andreas Keller, le chasselas du château de Châtagneréaz possède «des notes de fleurs de tilleul et de noisettes. Il s'agit d'un vin de caractère avec du potentiel».

A savoir

Château de Châtagneréaz
Cave ouverte du lundi au vendredi uniquement sur rendez-vous.
Tél. 021 825 14 39.

Les châteaux viticoles comme on ne les voit jamais

Le château d'Eclépens

♦ Niché en contrebas de la route qui mène à La Sarraz, le château d'Eclépens se distingue par sa toiture imposante, ses longues façades et sa tour carrée. Posée depuis des siècles comme par magie sur un écran de verdure, la demeure a gardé tout son charme d'antan.

Une fois franchie la porte d'entrée, vous pénétrez dans un autre temps. La cuisine, à droite, avec son immense cheminée antique, plus loin un salon à la mode XVIIIe, meublé avec un goût exquis et une belle harmonie de couleurs, et à l'arrière un fabuleux parc avec une allée d'arbres centenaires. Au premier étage, la disposition en croix des corridors facilite l'accès aux nombreuses pièces, vingt-cinq, toutes meublées dans le style de l'époque.

Le château d'Eclépens fit partie de la baronnie de La Sarraz jusqu'en 1623. Aujourd'hui, le vignoble du château s'étend sur 5,5 hectares sur les communes d'Eclépens et



de La Sarraz. Il est planté sur un coteau orienté au sud et très protégé de la bise, dans des sols moyens à lourds bien drainés.

Les vins

Les vins du château d'Eclépens se déclinent en cinq types: le chasselas, le rosé de gamay, le gamay-gamaret et le pinot noir, tous deux élevés en fût de chêne, ainsi que le gamay-pinot noir. Ce

demier, féminin et délicat, révèle des arômes fruités, de cassis, notamment, avec des accents méridionaux.

A savoir

Château d'Eclépens, caves ouvertes et marché du terroir: le samedi 27 septembre dès 10 h. Normalement cave ouverte le samedi matin ou sur rendez-vous. Internet: www.chateau-eclépens.ch

L'élégant salon du château d'Eclépens et son gamay-pinot noir 2006 qui l'est tout autant.



PATRIMOINE. L'Association Clos, Domaines & Châteaux a ouvert au «Matin Dimanche» les portes de ces endroits de rêve, lieux prestigieux habituellement fermés au public. **Une savoureuse balade dans le temps et une belle découverte de vins vaudois d'exception. Visite guidée**

Isabelle Bratschi
Photos: Dominic Favre
isabelle.bratschi@edipresse.ch

Le Pays de Vaud est un véritable conte de fées. Dans ce canton, on ne compte pas moins de quarante-deux châteaux viticoles. Des domaines de rêves entourés de vignes et qui se détachent fièrement d'un paysage paradisiaque. Dix-huit d'entre eux sont réunis sous la bannière de Clos, Domaines & Châteaux. Une association qui a pour but de préserver un héritage culturel et de promouvoir des vins

d'exception, reflets du terroir vaudois. Chacun de ces crus est unique et renferme un passé, toute une histoire.

Cette histoire se devine sur les murs des castels, à travers les pierres patinées par le temps. Elle se lit de haut en bas, du donjon tout en bois du château de Vufflens à la cave de celui de Châtagneréaz, sur le plafond duquel, depuis des siècles, les vigneronns ont inscrit leur nom à la bougie.

Elle se dévoile encore à l'intérieur, sur les meubles d'époque, derrière les tableaux de maîtres ou les miroirs anciens. Elle se faufille dans les chambres et les couloirs en croix du château d'Eclépens, se réchauffe vers les grandes cheminées des cuisines ancestrales et s'invite à la table du château de Chardonne, dans une

salle à manger aux motifs végétaux. L'histoire enfin se résume, se condense et déploie toute sa substance, sa saveur dans ces authentiques vins de terroir, dans ces parcelles qui en-



tourent les maisons de maître et qui, comme à l'époque, sont dédiées à la culture de la vigne dans la plus pure tradition. Visite guidée au cœur des châteaux pour la lecture d'un conte merveilleux. Il était une fois... ◊

Le château Maison-Blanche

♦ C'est le château de la Belle au Bois dormant posé dans un coin de paradis au plein cœur d'Yvorne. Que les fées décidèrent d'effacer du livre lors d'un énorme éboulement en 1584, où il fut totalement détruit. Reconstitué à l'identique en 1611, il connut des périodes de gloire jusque dans les années 1930. Aujourd'hui il est destiné essentiellement à des banquets et à des grandes réceptions. La salle principale, qui sert à recevoir les invités, est malheureusement un peu froide. Il reste cependant quelques recoins pleins de charme, des vitraux magnifiques et une terrasse exceptionnelle qui donne sur un paysage à perte de vue. Le château possède un domaine viticole de 7,5 hectares cultivés avec talent et passion par Jean-Daniel Suardet, maître vigneron.

Les vins

Pour le «dégustateur-sculpteur» Didier-Michel, pas de doute, l'Yvorne est une merveille: «Fringant, pimpant, fleuri, gourmand comme fleur de pommier miellé, suc d'amande, le château Maison-Blanche transforme les effluves printaniers en une succession d'envoies aromatiques.»

A savoir

Château Maison-Blanche, Yvorne.
Cave ouverte les vendredis après-midi ou sur rendez-vous.
Tél. 024 466 32 10.



Coin fumeurs du château Maison-Blanche avant de passer à table avec l'une de ces excellentes bouteilles de l'association Clos, Domaines & Châteaux, reconnaissables par une banderole rouge et argent.

