

Joli Clos est bel et bien un domaine viticole

Par Gilbert Hermann

ETOY | DOMAINE DE JOLI CLOS

Le Tribunal cantonal administratif donne raison à Michel et Patricia Guibert qui défendaient la désignation «domaine» de leur exploitation viticole à Etoy.

«Le privilège qui va avec cette appellation «domaine» nous l'avons gagné avec tous ceux qui nous ont précédés. Joli Clos est un bien familial. Des gens ont travaillé ici et en ont fait une magnifique parcelle. Le domaine a une forte valeur affective et sentimentale. Nous sommes passionnés par ce métier: on y met toute notre âme. Et nous avons envie d'être en ordre avec la loi...» Michel Guibert a le triomphe modeste. Mais, avec son épouse Patricia, il ne cache pas la satisfaction que lui a procuré l'arrêt du Tribunal cantonal administratif: le 19 mai dernier, il a admis leur recours et, du même coup, a désavoué la Commission de désignation des vins vaudois qui leur refusait l'appellation «domaine» pour la parcelle de Joli Clos à Etoy.

Afin d'être en conformité avec la loi, et à la demande de la Maison Bolle qui, par l'intermé-



Patricia et Michel Guibert ont obtenu gain de cause. Hermann

diaire de Jean-François Crausaz, vinifie leur production dans les caves du Plessis à Vuflens-le-Château. Michel et Patricia Guibert ont officiellement revendiqué l'appellation «domaine» pour la propriété de Joli Clos. Propriété qui, outre des logements et des locaux d'exploitation dont l'origine remonte à 1930, est constitué d'une parcelle viticole de quelque 6500 mètres carrés. Elle se décline en plusieurs cépages: Chasselas, Sauvignon blanc, Pinot noir, Mara.

A fin 2007, Michel et Patricia Guibert ont repris l'exploitation de ce domaine familial. Ils effectuent, en couple – avec des aides extérieures occasionnelles – tous les travaux de la vigne. Avec un certain bonheur, voire un bon-

heur certain puisque leurs vins – une production de l'ordre de 5000 cols par année – ont décroché plusieurs distinctions. Ainsi, cette année, leur Chasselas «La Pépète» s'est paré d'argent au Mondial du Chasselas à Aigle et a été classé 2^e, ex-æquo, de la Sélection des vins vaudois. Deuxième place aussi pour le Mara dans la catégorie «autres cépages».

! Vigne en valeur

Dans son arrêt, le Tribunal – qui a siégé sur place – relève notamment que les recourants ont «une propriété sur laquelle la vigne est exploitée et où le produit de la vigne est mis en valeur. Ils disposent de plusieurs bâtiments affectés à l'exploitation viticole, tous situés à proximité des vignes. Ces

bâtiments abritent le matériel nécessaire à l'exploitation de la vigne (à l'exception de la vinification et de l'encavage). Ils comprennent également une cave à vin permettant d'entreposer les bouteilles et des locaux destinés à la dégustation et à la vente.» Aussi le refus d'autoriser les Guibert à commercialiser leurs récoltes sous la mention «Domaine de Joli Clos» n'est pas admissible. En résumé, la Commission de désignation a défendu une image du «domaine» plus limitative que les dispositions prévues par le Règlement sur les vins vaudois.

Michel et Patricia Guibert se retrouvent ainsi officiellement à la tête de ce qui est probablement le plus petit domaine viticole de ce canton. !

Un Sibò ancien Café Vaudois à Echichens



Massimiliano Siboni et son équipe. Hermann

ECHICHENS

Massimiliano Siboni a succédé à Barbara Bean à la tête d'un établissement qui a changé de raison sociale.

Le bistrot d'Echichens est très cosmopolite. Le Café Vaudois a été exploité durant 22 ans par une Portugaise, Barbara, qui en a fait un établissement réputé. Réputation que Massimiliano Siboni entend bien défendre en mettant désormais à l'honneur des plats de son Italie natale, pâtes et pizzas notamment. Tout en conservant la tradition des filets de perches du vendredi à midi et en promouvant, outre ceux de sa Péninsule, les vins locaux de la Cave du Village et de celle du Bon. Domaine pour lequel il s'est assuré la collaboration d'Andreas Silvestri, «prescripteur de plaisir», qui a établi la carte des vins.

Faire découvrir la cuisine «authentique et populaire» qui lui tient à cœur et qu'il a apprise de sa grand-mère, est l'ambition de Massimiliano. L'homme est au bénéfice d'une expérience professionnelle de 33 ans. Chef de cuisine et pâtissier, il a exploité des établissements en Italie, au Tessin, en Belgique. «Établi depuis sept ans en Suisse, je cherchais un établissement qui me plaise. J'ai rencontré Barbara et j'ai eu un coup de cœur pour ce café qui a une bonne configuration, qui est situé dans un joli village et qui bénéficie d'un emplacement parfait.»

! Sibò, si bon?

Le Sibò a été inauguré le dimanche 9 octobre. Pour son exploitation, Massimiliano s'est assuré la collaboration de compatriotes qualifiés: Paolo et Max en cuisine, Alessandro et Antonietta au service. Ils sont à votre service du mardi au dimanche. Leur défi: faire du Sibò un établissement dont on dira qu'il est si bon. G.H.

BRÈVES
RÉGION

Imposition

REVEROLLE | Le Conseil général a accepté le taux d'imposition 2017, qui reste inchangé par rapport à 2016. La commission de gestion estime toutefois qu'il devra être réévalué à la baisse avant 2018. Le taux actuel s'élève en effet à 76% de l'impôt cantonal de base, alors que la moyenne des communes du Canton de Vaud se situe à 67,87%.

Indemnités

SENARCLENS | Le Conseil a accepté à l'unanimité moins une abstention l'augmentation des indemnités des municipaux (4125 à 5500 francs), du syndic (6250 à 7500 francs) et des vacations (35 francs/heure). Les heures de commune restent inchangées. Rüedi Plüss, syndic, a remercié les conseillers pour leur «geste de confiance».

Accident

LA SARRAZ | Mercredi 12 octobre vers 8h, un conducteur de 50 ans a perdu la maîtrise de son motorcycle alors qu'il circulait sur l'autoroute A1 Lausanne-Berne, en direction de Berne, à la hauteur de la jonction de La Sarraz. Malgré l'intervention rapide des secours, l'homme est décédé sur place. Une enquête est en cours.



RÉGION | VENDANGES C'est parti! Le coup d'envoi des vendanges a été donné il y a quelques jours. Les tracteurs chargés de raisin déambulent sur les routes du district alors que des milliers de petites mains s'affairent dans les vignes. Le tout dans des conditions fraîches pour la saison. La pluie ne devrait pas faciliter leur travail! Picard

Vernissage d'une sculpture d'Ewald Brigger à Grächen

MORGES

L'œuvre qu'il a réalisée en public a été inaugurée en présence des autorités locales et du municipal morgien Eric Züger.

Le ciel était gris mais il y avait du soleil dans les cœurs ce 1^{er} octobre à Grächen. Dans son village natal du Haut-Valais était inaugurée la sculpture qu'Ewald Brigger a réalisée en public, sur la place du village.

Aussi la population s'est-elle

sentie particulièrement impliquée puisqu'elle a pu suivre l'évolution de l'œuvre de Don Michelangelo. Mieux: elle a orienté la démarche de l'artiste. «Je voulais faire une œuvre moderne. Mais les réflexions des habitants m'ont conduit à faire quelque chose de figuratif», explique-t-il.

Depuis l'automne passé, Ewald Brigger a régulièrement quitté Morges, sa ville d'adoption pour aller travailler un granit dont il a extrait une scène champêtre évoquant la récolte du seigle par une femme et le port des épis à dos d'homme. Une scène du territoire, pleine d'authenticité. Comme l'est Ewald, géant débonnaire, qui a



Ewald Brigger devant son oeuvre. DR

consacré quelque 300 heures à cette réalisation.

Baptisée «Kornspeicher» (Grainier à grains), l'œuvre a été posée sur la «Platz in der Egga», à côté d'une chapelle qui jouxte le «Matterhornblick», maison natale d'Ewald. Eric Züger, qui représentait la Municipalité de Morges à cette cérémonie, a recueilli une anecdote: bébé, Ewald pleurait ce colosse à la sensibilité à fleur de peau et la moindre émotion humidifie ses yeux couleur azur. Et ce fut le cas ce 1^{er} octobre. Afin que la maisonnée puisse fermer l'œil, la mère d'Ewald le déposait dans la chapelle durant la nuit et allait l'y

recupérer à l'aube. Il y a du Don Camillo chez Don Michelangelo.

! Reconnaissance

Organisée par la commune de Grächen et la fondation «Grechu ischi Heimat», la cérémonie inaugurale a été agrémentée par la fanfare Hannigalp. Elle était honorée de la présence de plusieurs personnalités. Cérémonie à laquelle quatre frères d'Ewald se sont associés. «C'est exceptionnel!» se réjouit le sculpteur qui a longtemps été perçu comme le mouton noir de la famille. En réalisant cette œuvre en public, son statut d'artiste a (probablement) enfin été reconnu à Grächen. G.H.