

# NEWSLETTER THEMEN-NR. 721.3 MÉMOIRE DES VINS SUISSES

07.06.2021

Avenue ID: 1904

Artikel: 1

Folgeseiten: 1

---

## Print



03.06.2021

Hôtellerie et Gastronomie Hebdo

**Un rêve réalisé à Lavaux pour les frères Dutruy**

01



## Un rêve réalisé à Lavaux pour les frères Dutruy



Davantage d'informations:  
[www.lesfreresdutruy.ch](http://www.lesfreresdutruy.ch)



La parcelle Les Cheneaux, d'un seul tenant de 1,3 ha, est très bien exposée. DR

# HÔTELLERIE<sup>et</sup> GASTRONOMIE HEBDO

La revue des professionnels depuis 1886

Hôtellerie et Gastronomie Hebdo  
6002 Luzern  
021/ 616 27 12  
www.hotelleterie-gastronomie.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 3'464  
Erscheinungsweise: 30x jährlich



Seite: 9  
Fläche: 54'014 mm²

Auftrag: 721003  
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 80858478  
Ausschnitt Seite: 2/2

Print

**Pour les 15 ans de la reprise du domaine familial, la fratrie de Founex s'offrent un domaine de 2,3 ha au cœur du village d'Epesses, Lavaux.**

Les «grandes maisons» de La Côte, Schenk et Hammel ont leurs terres réservées à Lavaux. Que des vigneron-encaveurs s'y installent est une autre histoire... «On est de Luins. Pour mon grand-père, pousser plus à l'ouest, à Founex, était déjà une curiosité, qui s'explique par la création d'une pépinière viticole au début du 20<sup>e</sup> siècle. Et si j'avais dit à mon père que j'allais acheter des vignes à Lavaux, il m'aurait répondu: tu te fous de ma gueule? Lavaux, c'est la tête des vignobles vaudois», raconte Jean-Jacques Dutruy, 76 ans. Quinze ans après avoir repris le domaine de Terre Sainte, ses fils – Christian, qui se dédie principalement à la pépinière viticole, et Julien, œnologue diplômé de Bordeaux – ont réussi à mettre la main sur un peu plus de 2 ha à Lavaux.

Il leur a fallu deux ans de négociations avec le vendeur, le vigneron Alain Paley, qui a renoncé à son métier, pour acquérir les vignes, à Epesses. Ces prochaines années, le raisin sera, comme en 2020, acheminé à Founex, où les Frères Dutruy disposent d'une cave ultramoderne, achevée en 2015.

Dans leur «vignoble de Lavaux», on trouve 80 % de chasselas, alors que les 26 ha sur La Côte sont très diversifiés, avec un ac-

cent sur les rouges, dont le gamay.

## «Nos chasselas de La Côte sont plus fruités, tandis que nos crus de Lavaux offrent plus de notes minérales crayeuses»

JULIEN DUTRUY, ŒNOLOGUE CHEZ  
LES FRÈRES DUTRUY

Les Romaines Grande Réserve est le seul représentant de ce cépage à la Mémoire des vins suisses. Pour Julien Dutruy, «nos deux chasselas de La Côte sont plus fruités, plus intenses, tandis que l'Epesses grand cru et le Dézaley, AOC grand cru, offrent plus d'opulence, de notes minérales crayeuses. Ils ont plus de fond, plus de vinosité, plus de potentiel de garde. Il faudra les suivre sur cinq ans!» C'est aussi le temps que se donnent les deux nouveaux propriétaires pour convertir les vignes de Lavaux au bio: depuis le millésime 2018, leurs vins de La Côte sont certifiés en «bio fédéral», mais le vigneron tâcheron choisi à Epesses, l'expérimenté Toni Figliola, et son fils Salvatore, travailleront en PI (production intégrée). Ils l'avaient déjà constaté à La Côte, le chasselas n'est pas le cépage le plus aisé à travailler en bio, en raison de sa sensibilité au mildiou et au stress hydro-azoté.

*Faire ressortir le terroir*

Les frères, aujourd'hui quadragénaires, avaient débuté leur carrière de vigneron et œnolo-

gues à Lavaux. Christian, chez Jean-François Chevalley, à Treytorrens, et Julien, chez Jean-Luc Blondel, à Cully. «On l'a pilé dans ce vignoble... On était au bord des larmes quand les sarments, au printemps, nous fouettaient le visage», raconte l'aîné. Pour bien marquer les différences de terroirs, ils entendent proposer des vins en sélection parcellaire. Les Cheneaux, 1,3 ha juste au-dessus des maisons d'Epesses, est une parcelle disposée en six «charmus» (terrasses) séparées par des murs (qu'il a fallu en partie refaire...) entre deux «coulisses» (voie d'eau qui ont donné le nom au lieu-dit), d'un terrain riche en limon et en argile. Une autre parcelle, La Donjanne, sur 7000 m<sup>2</sup>, plus riche en gravier, est en hauteur, et a été replantée en deux sélections de chasselas, l'ancien «bois rouge» et le très répandu «fendant roux».

S'y ajoute une petite parcelle, La Grangettaz, près de la Tour de Marsens. A terme, ces trois chasselas formeront une gamme avec le dézaley, provenant de vendange achetée, élevé en barriques de huit vins, tandis que l'Epesses a été passé en fûts de chêne suisse de 2500 litres. En rouge, un peu de plant robert et, surtout, de la syrah, déjà replantée au pied des murs des Cheneaux, complètent l'encépagement.

Si les frères Dutruy ne vinifieront pas sur place, l'ancienne cave, appelée à être rénoverée, devrait servir à l'élevage des vins et à l'accueil des clients, car ces crus de Lavaux sont destinés à faire encore davantage connaître la «cave suisse de l'année 2017» outre-Sarine.

PIERRE THOMAS