

Un demi-siècle que Cordelières rime avec Graenicher

ESSERTINES-SUR-ROLLE
Père et fils célèbreront samedi 50 ans de labeur au service d'un chasselas haut de gamme.

DIDIER SANDOZ
didier.sandoz@lacote.ch

Vu depuis la jonction autoroutière de Rolle, le domaine Es Cordelières, à Essertines-sur-Rolle ressemble, par l'architecture de la maison vigneronne, à une dépendance de son prestigieux voisin, le château de Chatagneréaz. Et pourtant, ce vignoble de 3,3 hectares ne manque pas de personnalité propre. Son cépage unique, le chasselas, a été honoré du titre de Premier Grand Cru, dès le premier millésime de cette classification prestigieuse.

C'est en 1967 que Germaine et Alfred Mundler, propriétaires des Cordelières, confiaient les vignes et la vinification de leur clos à un jeune vigneron, Hans-Ruedi Graenicher. Celui-ci œuvrait déjà quelques centaines de mètres plus haut et plus à l'ouest, dans le domaine de Roussillon.

Autodidacte devenu président

Typographe de formation, cet ancien apprenti du «Courrier de La Côte» avait pris la succession de son père, décédé dans un accident, en 1963. «J'avais connu le déclin pour la vigne quelques années plus tôt seulement, se souvient le septuagénaire. Au décès de mon père, les propriétaires de Roussillon m'ont fait confiance malgré mon manque de pratique.

J'ai ensuite assuré ma formation sur le tas et au gré de divers cours.» Partiellement autodidacte, l'ancien municipal d'Essertines-sur-Rolle a tout de même fini quelques années plus tard à la présidence de la Fédération vaudoise des vignerons.

En parallèle à son activité de tâcheron à Roussillon, Hans-Ruedi Graenicher avait acquis quelques vignes pour lui, quand le décès du cultivateur des Cordelières lui donna l'opportunité d'étendre son champ d'action.

En 1983, il racheta encore le domaine de Penloup qui sert depuis l'an 2000 de cave principale à son fils, Vincent. Pas question pour autant de lâcher le clos des Cordelières. «Bien au contraire, s'enthousiasme Vincent. Ici, nous disposons d'un terroir formidable pour des vins de garde sur le

quel poussent de vieilles vignes en forte densité, ce qui les incite à plonger dans les profondeurs du terrain, donnant au vin toute sa minéralité.»

Dans la gamme des vins Graenicher, les Cordelières constituent le segment de chasselas haut de gamme qui séduit loin à la ronde (lire ci-dessous). «Sur ce clos d'un seul tenant, nous vendangeons des quantités volontairement limitées à la main et en cassettes», explique Vincent Graenicher. Ce soin particulier semble à même d'assurer la pérennité de ce clos à propos duquel on a retrouvé des actes datant de 1504. ◊

Jubilé Graenicher-Cordelières, samedi 16 septembre de 11 à 19h. 30 invitations disponibles en appelant le 079 671 72 91. www.graenicher-vins.ch



Hans-Ruedi et son fils Vincent Graenicher, devant la maison vigneronne multiséculaire où réside le premier. SIGFREDO HARO

«Le client, il faut aller le chercher, jusqu'au Japon»



Le chasselas du Clos des Cordelières semble se marier à merveille avec les préparations à base de poisson cru. DR/VINCENT GRAENICHER

VIGNERON AMBASSADEUR

Vincent Graenicher rentre à peine d'un voyage au Pays du Soleil levant au sein d'une délégation emmenée par l'Office des vins vaudois. En présence de deux importateurs majeurs de crus de notre canton, une poignée de producteurs s'est présentée dans des établissements prestigieux au bout du monde. «J'y ai retrouvé le même clivage que chez nous entre les bouteilles de La Côte et celles de Lavaux, constate le vigneron d'Essertines-sur-Rolle. Cela se ressent essentiellement pour les importateurs qui s'adressent à

des entreprises suisses établies là-bas, mais c'est amusant à des milliers de kilomètres de chez nous.» Le voyage n'a pas été vain car les Cordelières ont trouvé une place à Tokyo.

VIGNERON LIVREUR

Mais il n'y a pas qu'à Tokyo que le vigneron doit donner de sa personne pour se glisser dans la carte des restaurants. «C'est vrai que depuis la génération de mon père, le métier a bien changé, commente Vincent Graenicher. Aujourd'hui, c'est plus d'un tiers de mon temps que je dois consacrer à la commercialisation.» ◊

CÉRÉALES

Les moissons 2017 ont été bonnes



Les greniers sont pleins et la qualité est là. ARCHIVES LA CÔTE

Swissgranum, organisation de la branche suisse des céréales, oléagineux et protéagineux, a recensé les quantités totales des récoltes 2017. A la fin août, les quantités propres à la panification de toutes les céréales panifiables se situent nettement au-dessus de celles de 2016. Avec un total à 469 950 tonnes (réparties en 436 225 tonnes de blé propre à la panification, 19 196 d'épeautre, 11 325 de seigle et 3204 t d'autres céréales panifiables), ces moissons sont les meilleures de ces six dernières années, à l'exception de la récolte 2014 qui avait été supérieure.

Les rendements de toutes les céréales fourragères ont également augmenté. La plus grande augmentation par rapport à l'année précédente est observée pour le blé fourrager avec une hausse de + 56,5% et une quantité de 59 338 tonnes. Les récoltes de triticale avec 50 310 tonnes (+45,3%), d'avoine avec 8689 tonnes (+39%) et d'orge avec 210 312 tonnes (+35,7%) se situent aussi largement au-dessus des quantités de 2016.

La récolte de colza s'élève à 77 612 tonnes, en hausse de 7,9%. A ce stade, seules des estimations sont disponibles pour le soja et le tournesol avec respectivement 15 000 et 5100.

Concernant les protéagineux, on enregistre une hausse de 65,5% comparativement à 2016. Les récoltes de pois protéagineux et de féverole s'élèvent à respectivement 14 118 et 3184 tonnes. ◊ COM

Orties, lentilles vertes, malt: adoptez la swiss superfood

LE CONCEPT



Nathalie Stotzer est spécialiste des plantes sauvages et champignons comestibles. Formée auprès de François Couplan, elle expérimente depuis des années les usages des plantes et les ressources de la nature environnante. Responsable du camping de Le Vaud, elle organise des sorties de connaissance et de cuisine des plantes dans la région autour de La Côte. www.ame-nature.ch

RECETTE Les orties, ça ne pique pas le palais. Et avec des lentilles, c'est plus flatteur encore!

Qui n'a pas entendu parler des bienfaits de l'ortie? Cette plante a tant de vertus qu'elle pourrait passer pour miraculeuse, on la qualifie même de «superfood»... Sa première qualité, et non la moindre, est de prospérer en abondance, de mars à décembre, à proximité des espaces où se déroulent les activités humaines. Riche en protéines complètes, en minéraux et oligo-éléments divers dont le fer et le calcium, en vitamines, parfaitement équilibrée

en termes de dosage, c'est une source exceptionnelle de nutriments de qualité.

En plus de sa perfection nutritionnelle, elle est aussi délicieuse et se prête à foule de préparations culinaires savoureuses. Crue, elle se hache et se manie en un sublime beurre à l'ail pour tartiner des tranches de pain. En été, on peut aussi l'incorporer simplement hachée fin à un gaspacho bien frais. En légume, elle apportera sa touche sauvage partout où l'on use des épinards: cannellonis à la ricotta, feuilletés, tartes... Mais la soupe reste bien entendu la vedette des recettes à l'ortie! Pour une version raffinée de



Potage fin aux sommités d'orties et aux lentilles, tartines de pain au malt et chèvre frais. Une association qui fleure bon le terroir. DR

cette soupe, je vous propose de remplacer les traditionnelles pommes de terre par les lentilles vertes de la famille Jaggi, de Coinsins, dont le goût velouté se marie très bien à la verte saveur des orties. Des tranches de l'excellent pain au malt de chez Raphaël – un pain d'une couleur très foncée, mais moelleux et savoureux – agrémentées du fro-

mage de chèvre frais, nature et bio de la famille Burnet d'Aubonne complètent cette déclinaison de la recette traditionnelle.

Récolte et traitement Récoltez uniquement les sommités des orties, c'est-à-dire les 4 à 6 feuilles du haut. Ce sont les meilleures, car en vieillissant elles prennent un désagréable goût de poisson. Récoltez, rin-

cez et concassez-les munis de gants. Une fois cuites ou hachées fin, elles ne piquent plus!

LA RECETTE

Pour 4 à 6 personnes

- 200 g de sommités d'orties fraîches
- 130 g de lentilles vertes
- 2 oignons moyens
- pain au malt du marché
- 200 g de fromage de chèvre frais
- 4 c à s d'huile d'olive
- sel gris, poivre

Préchauffez le four à 180°. Munis de gants, rincez les orties à grande eau, séchez-les dans l'essoreuse à salade, puis séparez en deux tas de 150 g et 50g. Concassez grossièrement le gros tas, hachez très finement le quart restant et réservez-le. Dans une cocotte, faites revenir les oignons hachés dans l'huile d'olive, puis ajoutez les orties concassées et les lentilles. Faites revenir cinq minutes et ajoutez 1,2 l. d'eau. Cou-

vrez et laissez mijoter trente minutes. Pendant ce temps, placez 4 à 6 belles tranches de pain sur une plaque de cuisson, passez au four chaud puis tartinez de fromage de chèvre frais. Retirez la soupe du feu, laissez longuement au mixer, ajustez le goût avec sel et poivre, puis incorporez les orties crues hachées finement. Remuez. Servez rapidement dans une soupière ou des assiettes chaudes, accompagné des tartines de chèvre.

Quelques prix Fromage de chèvre frais, nature de la famille Burnet: 4,50 fr les 100 g. Lentilles vertes de la famille Jaggi: 5 fr le sachet de 500 g. Pain au malt torréfié de chez Raphaël: 0,80 fr les 100 g.

INFO

Marché de Gland

Tous les mercredis jusqu'à octobre, de 16 à 20h. Nathalie Stotzer sera sur le marché le mercredi 20 septembre et y proposera quelques spécialités sauvages, peut-être même quelques champignons si la météo le permet.