

Ces crus régionaux auxquels il faut croire



Gerard Roy, du magasin La Ferme, à Yverdon, et Olivier Chautems tiennent des bouteilles du «Soleil de Minuit» et son étiquette chaleureuse, devant de nombreux autres vins de la région. Muriel Antille

«Une quinzaine de distinctions obtenues en cinq ans devraient convaincre les plus sceptiques. «Je voulais montrer ce dont est capable dans notre région», affirme Olivier

Chautems, dont le pinot noir de l'appellation Côtes-de-l'Orbe «Soleil de Minuit», né il y a cinq ans, en collaboration avec Jean-Jacques Monnier, cartonne. En quatre participations, il a ob-

tenu trois fois une médaille d'argent au Mondial du Pinot noir, où sont dégustés plus de mille vins. Des titres auxquels s'ajoutent plus de dix autres distinctions pour ce seul vin. «Une régularité

Le «Soleil de Minuit», Pinot noir d'Olivier Chautems (Champvent) et Jean-Jacques Monnier (Arnex-sur-Orbe) accumule les distinctions, traduisant ainsi la popularité croissante des Côtes-de-l'Orbe AOC et des vins du Nord vaudois.

qui prouve que l'on est sur la bonne voie.»

Ambassadeurs régionaux

Mais Olivier Chautems, qui cumule des fonctions au sein de la Fédération vaudoise des vigneron, de la Cave coopérative d'Orbe et de la Promotion des Côtes-de-l'Orbe, a le triomphe modeste. «Il y a beaucoup de petits vigneron indépendants qui font le même travail dans la région, un tas de gens motivés à réaliser d'excellents produits tant pour les Côtes-de-l'Orbe que pour le Bonvillars, et qui font aussi des résultats. La preuve de la progression de la qualité du vin dans la région.» Et d'ajouter qu'il y a peu, la plupart -question de renommée notamment- redoutaient de mettre leurs vins au concours.

Chaque année, 1800 bouteilles du «Soleil de Minuit», vinifiées à Corseaux, sont produites. «Par passion et pour démontrer aux gens qu'on a du bon vin dans la région», dit-il. Ce pinot imaginé il y a cinq ans se veut témoin d'un passé. «J'ai choisi un vieux plant datant du 16e siècle, parce qu'avec le château de Champvent, je trouvais le côté historique intéressant.» Il s'agit de petit salvagnin, presque totalement disparu de la région depuis longtemps. Et puis, il y a le mélange du

raisin de Champvent et de celui d'Arnex. «C'est le même cépage, pas les mêmes terres. Ce qui apporte quelque chose de particulier à ce vin.» Les qualificatifs qui reviennent le plus témoignent d'une bonne structure et d'une belle rondeur dans les tanins.

A Champvent, les vignes se trouvent sur deux coteaux, sur le même versant que le château. De quoi donner du goût à l'histoire de ce petit salvagnin, qu'Olivier Chautems qualifie d'«à part, reconnaissable». MANUEL GREMION ■

Fête du vin à Champvent

La grande salle du village nord-vaudois accueille, aujourd'hui et demain (de 16 h à 24 h), la Fête du vin. Les vigneron de Champvent, Essert et Villars y feront déguster leurs millésimes 2007. Une restauration est prévue sur place.

Par la même, demain, les caves des Côtes-de-l'Orbe de toute la région seront ouvertes au public.

M. G. ■