

Revue de Presse

du

28.02.2011




 Rédaction La Côte
 1260 Nyon
 022/ 994 41 41
 www.lacote.ch

 Genre de média: Médias imprimés
 Type de média: Presse journ./hebd.
 Tirage: 9'171
 Parution: 5x/semaine

 N° de thème: 601.5
 N° d'abonnement: 1082234
 Page: 5
 Surface: 59'879 mm²

Lors d'un récent concours international dévolu au gamay, un vin du village, réhabilitant un vieux cépage bourguignon, a été primé.

Founex Un artiste du vin médaillé en Beaujolais

Pierre Mandry est de ceux qui aiment à cultiver leur singularité. Viticulteur à Founex, il exploite un petit domaine de 2,5 hectares sur lequel il produit des raretés qui méritent le détour. Parmi elles, cet Arcenant qui, au milieu des beaujolais, a récemment décroché une médaille d'or lors du premier concours international du gamay, à Lyon. L'arcenant est donc un cépage de gamay qui porte le nom du village de Bourgogne d'où il est originaire. Il a ensuite essaimé en Beaujolais et puis en Suisse après le grand gel de 1956, explique Pierre Mandry. Mais victime de ses faibles rendements, il est vite devenu un cépage en voie de disparition. J'ai cherché à le réhabiliter, poursuit-il. Mais pour le viticulteur, ce travail implique d'être sévère à la charge, c'est le seul moyen pour élaborer un vin de garde typé et haut de gamme. Une démarche payante qui marque aussi son désir de revenir à une certaine tradition alors que la tendance reste orientée aux assemblages et aux nouveaux cépages.

Donner dans le bizarre

Cette distinction constitue une sorte de couronnement des choix viticoles de Pierre Mandry. J'ai un domaine beaucoup trop petit, c'est pour cela que je me suis orienté sur des productions «bizarres», glisse-t-il en souriant. Mais attention, fi de bizarre qui rend aveugle façon Tontons flingueurs! Pierre Mandry cherche la réjouissance du palais avec des spécialités telles sa «Glacière de la sorcière», un vin liquoreux élevé en barrique neuve pendant 22 mois. Depuis deux ans, il propose aussi un pétillant «noir de noir», doux. Une rouge plutôt complexe qu'il propose de marier au chocolat. Sa gamme de vin est proposée sous les étiquettes peu banales du «Crieur public» et de «la Sorcière». Des «bizarreries» sont la manifestation du tempérament d'un homme qui, en plus de la vigne, soigne une autre passion: celle de l'animation, du théâtre de rue et du théâtre caché. Ainsi, quand il ne joue

pas du sécateur, il roule le tambour du crieur public et, selon les besoins de la cause, se mue en faux serveur, se transforme en faux facteur, se déguise en faux concierge ou se change en faux agent de sécurité. Mais que les amateurs se rassurent, Pierre Mandry reste un vrai viticulteur.

Founachus en force

Lors de ce concours, les vins suisses ont glané 18 médailles parmi des concurrents en majorité français mais aussi australiens ou américains. Les frères Dutruy de Founex se sont aussi adjugés une médaille d'or avec leur Domaine de la Doye. Une AOC-Coppet également primée: le Fou du Roi, AOC - La Côte de la Cave Beetschen à Bursins. Une AOC - Givrins de la Cave Philippe Bovet à Givrins. Un Château de Vufflens et une AOC - Morges de Bolle & Cie SA à Morges.

PHILIPPE VILLARD
 pvillard@lacote.ch

Date: 24.02.2011

La Côte

lacote.ch

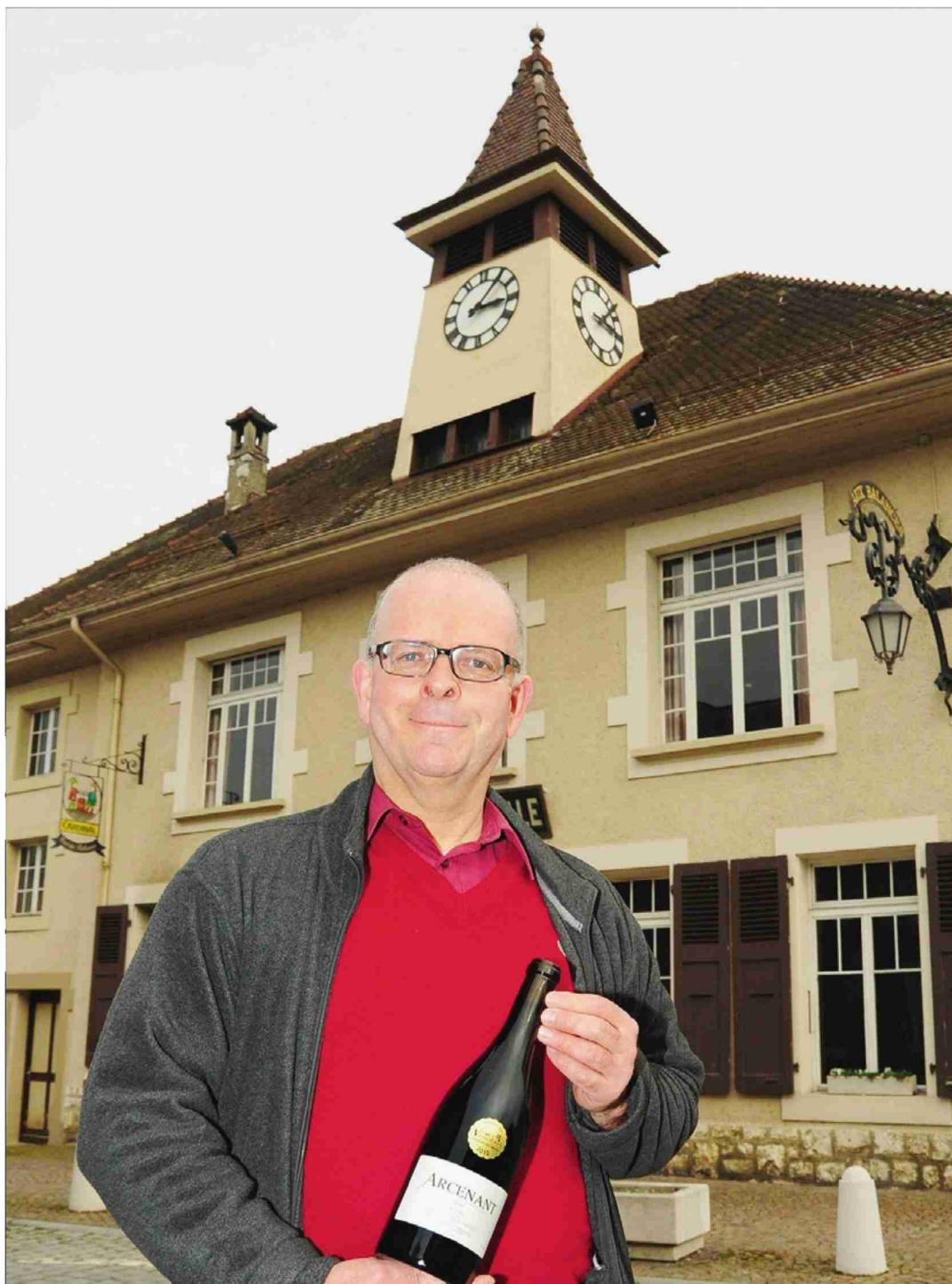


RELAISCOM
Relais Communication Sàrl
www.relaiscom.ch

Rédaction La Côte
1260 Nyon
022/ 994 41 41
www.lacote.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebd.
Tirage: 9'171
Parution: 5x/semaine

N° de thème: 601.5
N° d'abonnement: 1082234
Page: 5
Surface: 59'879 mm²



Pierre Mandry valorise son domaine founachu en se spécialisant dans des productions alternatives. La médaille décrochée par son «Arcenant» récompense sa démarche. Audrey Piguet

ARGUS
MEDIENBEOBACHTUNG

Observation des médias
Analyse des médias
Gestion de l'information
Services linguistiques

ARGUS der Presse AG
Rüdigerstrasse 15, case postale, 8027 Zurich
Tél. 044 388 82 00, Fax 044 388 82 01
www.argus.ch

Réf. Argus: 41622828
Coupure page: 2/2
Rapport page: 15/33