

Cave L'Abbatiale, Payerne (VD)

L'empire contre-attaque

Domaine historique de la ville de Payerne, la Cave L'Abbatiale s'est distinguée dans les concours 2020. Nous avons donc rendu visite à Gilles Musy et Arthur Pidoux, œnologue et vigneron d'une cave affichant autant d'histoire que de potentiel. **Texte: Alexandre Truffer**

Treize ans de travaux ont été nécessaires à la rénovation de l'Abbatiale de Payerne. La construction de ce joyau de l'art roman a débuté dans les années 960 sous la férule de l'impératrice Adélaïde, fille de la fameuse reine Berthe. Richement doté par les seigneurs de Bourgogne et les empereurs du Saint-Empire, ce monastère clunisien commence à péricliter avec l'arrivée des Bernois et de la Réforme au milieu du 16^e siècle. Le déclin de l'Abbatiale coïncide avec le développement du vignoble de Payerne. Les autorités municipales acquièrent en 1545 la Tour Bertholod, à Lutry, et les vignes attenantes. Suivra ensuite le Château de Montagny, à Villette, ainsi que d'autres vignes, toutes à Lavaux. Depuis 1804, les propriétés viticoles de Payerne constituent un domaine de treize hectares à cheval entre la région inscrite au patrimoine mondial de l'Unesco et la Broye. En 2020, les bouteilles estampillées «Propriétés de la Ville de Payerne» changent de raison sociale pour se parer du patronyme «Cave L'Abbatiale». Outre le clin d'œil à la réouverture du monument millénaire, ce changement a aussi un but commercial: mieux vendre les vins de la commune hors des frontières de celle-ci. Sept des treize vins de la cave étant en rupture de stock lors de l'écriture de cette article, le pari semble payant. Il faut toutefois préciser que le changement n'a pas touché que les étiquettes. Un nouvel œnologue est arrivé en avril 2019, suivi six mois plus tard par un nouveau vigneron-

tâcheron. Le duo Arthur Pidoux, qui travaillait déjà comme chef de culture pour la ville de Payerne, et Gilles Musy, en charge de la vinification au Domaine Chervet, a très vite fait des étincelles. Leurs deux Chasselas traditionnels - La Tour Bertholod 2019 et le Château de Montagny 2019 - sont respectivement arrivés troisième et douzième (sur 552 concurrents) du Mondial du Chasselas. Quelques mois plus tard, c'est le Viognier qui se distingue en arrivant parmi les six finalistes de la plus disputée (610 concurrents) des catégories du Grand Prix du Vin Suisse 2020, celle des cépages blancs purs. Conscients d'avoir «un outil de travail magnifique» grâce au travail de leurs prédécesseurs, les deux jeunes locomotives de la Cave L'Abbatiale affichent de belles ambitions. L'encépagement va évoluer puisque les rouges et les spécialités blanches ne suffisent pas à rassasier les amateurs. Les surfaces de Pinot Noir, qui donne un rouge croquant et bien charpenté, vont augmenter et un blanc aromatique va faire son apparition. Le travail sur les rendements et l'équilibre de la vigne devraient encore s'affiner tandis que deux nouveautés devraient faire leur apparition à la fin de l'année 2021.

Cave L'Abbatiale
Ville de Payerne
Place de la Concorde 2
1530 Payerne
Tél. +41 (0) 26 662 67 13
www.cavelabbatiale.ch

Nos coups de cœur

Treize-Vents 2019

Né sur une parcelles sablonneuse et drainante, ce Chasselas est travaillé (rendement limité à 800 grammes, pas de fermentation malolactique et travail des lies conséquent) afin d'afficher un profil salin, tendu et élégant. Il affiche une robe pâle, un nez minéral ainsi qu'une bouche racée qui dévoilera sans doute tout son potentiel à l'été 2021. Ce très beau blanc est indubitablement à classer dans les Chasselas de garde.

Prix: 18 francs



Gamaret-Garanoir 2019

Elevé en cuve, cet assemblage structuré et tannique offre un visage gourmand et débordant de charme. La robe dense présente des reflets violacés. Le nez expressif impressionne par l'intensité des arômes de fruits noirs mâtinés de notes de chocolat. La bouche se montre généreuse et persistante. Elle est dotée d'une aromatique similaire à celle du nez. Le tout sera le compagnon idéal d'une lasagne maison ou d'un barbecue.

Prix: 17 francs



Merlot Château de Montagny 2019

Le millésime 2018 est en rupture de stock et le 2019 ne sera pas commercialisé avant le mois de juin, néanmoins voici un rouge vaudois qu'il convient de surveiller de près. Dégusté encore en cours d'élevage, le 2019 nous a convaincu par une magnifique alliance de puissance et de finesse et une structure tannique élançée. Nous avons aussi apprécié la pureté des arômes de fruits et la délicatesse des notes apportées par le bois.

Prix: 23 francs

