

Au plus proche de leurs terroirs

VIGNOBLE Chasselas, pinot ou merlot mûrissent sur les parcelles communales payernoises en Lavaux. L'œnologue Gilles Musy et le vigneron-tâcheron Arthur Pidoux en prennent soin en pratiquant une viticulture respectueuse de l'environnement. Ils envisagent d'obtenir le label bio.

PAYERNE/LAUAUX

«**T**out est vinifié au Château de Montagny», relève avec une certaine fierté Gilles Musy en montrant le pressoir et les cuves qui accueilleront les différents nectars issus des terres en Lavaux. «Jusqu'en 2010, le moût était transporté par camion à la cave de l'abbatiale. En vinifiant au château, en travaillant en circuit court, nous avons pu gagner en qualité, avec des techniques adaptées et des cuves qui permettent de choisir au degré près la température de fermentation des moûts», précise l'œnologue et responsable de la cave, employé de la commune depuis 2019. Avec comme objectif: mettre en valeur les produits des vignes qui poussent sur un terroir d'exception et proposer à la clientèle une palette de vins aux arômes variés affichant une certaine complexité. «Il faut savoir se démarquer. Nous essayons d'être dynamiques en proposant notamment de nouveaux vins», explique Gilles Musy.

La qualité, une priorité
L'œnologue et son collègue Arthur Pidoux, vigneron-tâcheron sur les domaines viticoles de la commune depuis 2019, sont continuellement à la recherche de la qualité. Avec depuis 2021 l'envie de passer en bio. «C'est avant tout une convic-



Arthur Pidoux (à gauche) et Gilles Musy souhaitent que les vins du domaine du Château de Montagny (sur notre photo), de la tour Bertholod et des Treize-Vents, obtiennent le label bio.

PHOTO JEAN-MICHEL ZUCCOLI



1. De l'engrais vert pousse entre les vignes. Il permet notamment de limiter l'évaporation de l'eau et d'apporter de l'azote à la terre. 2. Pinots noir et gris, chasselas ainsi que savagnin blanc poussent sur les parcelles de la tour Bertholod. Le désherbage se fait mécaniquement.

PHOTOS JMZ/DR

tion en lien avec la qualité et pas uniquement pour des valeurs éthiques», indique Arthur Pidoux. Le vigneron a travaillé sur d'autres domaines labellisés bio et a pu

constater l'excellence des vins produits. «En passant de la viticulture conventionnelle à celle biologique, je me sens encore plus proche de la terre.»

Le travail des terres permet au vigneron de bien connaître les 13 hectares des deux domaines principaux. «Le vignoble de Lavaux est très riche dans la diversité

de ses terroirs, certaines parcelles sont plus sensibles aux maladies lorsque c'est humide, d'autres lors de périodes de sécheresse», ajoute-t-il. Il y a principalement le vignoble de la tour Bertholod, à Lutry, avec un sol calcaire, peu profond, et le Château de Montagny, sur la commune de Villette, avec un sol argileux, plus riche pour obtenir des vins plus opulents. Sans oublier le domaine des Treize-Vents sur sol sableux, bien exposé pour de grands chasselas.

Pour préserver les sols, les produits de synthèse ont été abandonnés au profit de produits naturels. Souffrir et cuire en font partie. Le désherbage entre les ceps se fait mécaniquement, à l'aide de petites machines, lorsque la pente est trop forte. «Ces procédés permettent aussi de prendre soin de la santé et du bien-être du personnel», souligne le vigneron.

Une protection naturelle
De l'engrais vert a été semé entre les vignes, enrichissant le sol. Un sol correctement compacté améliore la récolte. Les nutriments sont mieux répartis grâce à cette technique. Seigle, féverole, pois ou trèfle incarnat occupent le terrain de l'automne, après les vendanges, jusqu'au printemps.

«La navette fourragère fleurit déjà en mars et attire de nombreuses abeilles», relève Gilles Musy mettant en avant leur contribution à la biodiversité.

Les plantes atteignent facilement un mètre de haut en avril. «Nous roulons le paillage qui permet de garder l'humidité», relève Gilles Musy. Une technique qui protège également le sol et limite la croissance de la mauvaise herbe. «En se décomposant, cela apporte également de l'azote au sol», ajoute Arthur Pidoux. «Nous sommes dans les premiers à le faire en Lavaux», se réjouissent les spécialistes. «Nous sommes au début du processus, nous nous entourons d'un maximum de personnes qui ont de l'expérience.»

Forts de leurs acquis et convaincus, l'œnologue et le vigneron espèrent pouvoir effectuer cette reconversion d'ici deux ans. «Nous allons en discuter avec la Municipalité et envisageons d'entreprendre la demande de certification cet automne», informent-ils. «C'est un beau projet porté par le secteur de la cave. Il sera discuté au sein de l'exécutif. J'ai bon espoir qu'il reçoive un bon accueil», note le municipal Jacques Henchoz.

■ JEAN-MICHEL ZUCCOLI

La cave du Château de Montagny ouvre ses portes samedi 6 septembre de 11 h à 18 h.

La deuxième vie du giron de Combremont-le-Moyen

L'APRÈS ÉVÉNEMENT Une bonne partie des infrastructures est revendue à d'autres manifestations. La reprise de la nourriture et d'éléments de décoration fait notamment la joie des villageois.

COMBREMONT

L'engouement pour le Giron des Jeunesses de Combremont-le-Moyen ne s'est pas limité aux cinq jours de fête, du 16 au 20 juillet dernier. Une fois les festivités terminées, l'événement continue à vivre sous la forme de souvenirs qui s'arrachent.

Les infrastructures comme les copeaux partent vers des giron organisés par d'autres Jeunesses notamment ou d'autres manifestations. Cette revente commence à s'organiser avant la tenue de la manifestation. Le château - ou caveau - sera encore conservé pour la célébration de la fête nationale, avant de rejoindre Chevaux-sur-Lausanne pour le Challenge de l'Union des Jeunesses du Gros-de-Vaud.

Même une troisième vie
«Environ 90% du matériel et de la nourriture qu'il nous reste trouvent preneur», se réjouit Guillaume Bigler. Une deuxième vie. Une troisième même, précise le président du giron broyard, puisque nous avons déjà racheté du matériel utilisé qui est encore revendu!»



Le gros boulot des rangements, c'était le nettoyage des copeaux et des débris qui s'y mêlaient.

PHOTO ISABELLE KOTTELAT

Les restes de nourriture ont trouvé preneur dès la fermeture du site. «Nous étions un peu inquiets, mais les choses se sont passées très vite. Nous avons fait de la publicité dans les deux villages de Combremont-le-Grand et Combremont-le-Petit: les derniers burgers et fromages sont partis. Une occasion de réaliser encore quelques sous. Les villageois étaient vraiment au taquet pour nous!» remercie Fiona Correvon, secrétaire du giron de Combremont-le-Moyen.

Une vente aux enchères au bénéfice d'associations

Des villageois fiers aussi de se procurer des souvenirs de l'événement: ils ont repris beaucoup d'éléments de décoration, notamment du caveau, comme les vitraux, les lampes, les lustres ou les dragons. «Nous gardons certaines choses pour les mettre aux enchères lors du souper de remer-

ciement des bénévoles qui aura lieu en octobre. Dans la cantine, nous avons fait des panneaux pour chaque village: les Jeunesses se battent pour les avoir, c'est chaque année un moment très drôle.» Le bénéfice de la vente sera reversé à deux associations que le comité du giron choisira.

Depuis la fermeture du site, les organisateurs et leurs petites mains bénévoles sont à pied d'œuvre pour tout débarrasser. «Le plus compliqué, c'est de nettoyer les copeaux de tous les déchets, ramassés à la main», note Fiona Correvon. Ce travail a été réalisé la semaine dernière. Il ne reste aujourd'hui que le démontage des bâtiments, rachetés par d'autres giron.

D'ici à la fin du mois de septembre, tout devra être évacué afin de restituer les terrains aux agriculteurs, en priorité les zones de camping et des parkings.

■ ISABELLE KOTTELAT

Le défi musclé de Kylian

ADVENTURE Sportif polyvalent et étudiant en ingénierie, Kylian De Blasio a goûté à l'émission *Ninja Warrior*. Une expérience inattendue, venue compléter une trajectoire déjà bien remplie.

HENNIEZ

«C'est génial!» lançait Kylian De Blasio, la voix timbrée d'émotion, dans l'émission *Ninja Warrior*, diffusée vendredi 25 juillet sur TF1. Le jeune Broyard de 21 ans vient alors de remporter le premier duel dans l'émission. Il s'élancera plus tard dans un deuxième round contre un Espagnol, qu'il n'arrivera pas à battre, signant la fin de l'aventure. Mais quelle aventure! Une expérience qu'il doit à un alignement de hasards... et sa sœur: «C'est elle qui m'a inscrit sans rien me dire! Je l'ai découvert en ouvrant un mail de convocation aux tests d'efforts.»

Premier rebondissement: il n'est d'abord pas retenu pour l'émission. Puis, cinq jours seulement avant le tournage, le téléphone sonne. «Une autre personne s'était désistée. La place était pour moi, et je me suis retrouvé à Cannes sur le plateau!» se souvient fièrement Kylian, qui porte pour l'interview le T-shirt rouge marqué du logo de *Ninja Warrior* sur le torse.

Un physique en béton
Heureusement, Kylian n'a pas eu besoin d'une préparation physique: passionné de pentathlon moderne, il s'entraîne chaque se-



Kylian De Blasio a participé à la 9^e édition de l'émission TV *Ninja Warrior*, diffusée sur TF1 vendredi 25 juillet dernier.

PHOTO JQ

main dans cinq disciplines - course, natation, course d'obstacles, escrime et tir laser. «J'ai commencé vers 17 ans. J'étais prudent car j'avais eu les ligaments croisés, mais tout s'est bien passé.» Il s'entraîne alors dans un club à Chavornay et en 2023, il participe même aux championnats du monde OCR (Obstacle course racing) à Genk, en Belgique, et termine dans le top 50 mondial. «Comme on est peu à pratiquer cette discipline en Suisse, j'ai pu vivre l'expérience d'un vrai athlète international.»

Et Kylian s'est ainsi frayé son chemin dans chacune des disciplines, avec une belle découverte pour l'escrime: «J'aime que ce soit un sport solitaire, où il n'y a pas que la condition physique qui compte. On doit aussi analyser l'adversaire». Il a appris le tir au laser en autodidacte, chez lui. «La diagonale de mon appartement

me donne pile la bonne distance de tir!» sourit-il.

Retour aux sources

A l'entrée du village d'Henniez, là où il a grandi jusqu'à ses 19 ans, l'émotion le saisit. «Ça fait drôle de voir ces immeubles à la place de ma ferme. Le monde change.» Enfant, il vivait au milieu des chevaux, que sa mère élevait. «Là, c'était l'école. Un peu plus loin, on se retrouvait avec les copains.» Il a quitté le village il y a deux ans pour étudier à l'EPFL, à Lausanne. Après une première année réussie en génie électrique, il partage son quotidien entre études et entraînements. Et *Ninja Warrior* dans tout ça? Il avoue avoir envie d'y retourner un jour, pour s'y réessayer. Mais avant, le rendez-vous est fixé pour le championnat suisse de pentathlon moderne, les 16 et 17 août à Berne

■ JULIE QUELOZ