

JUBILÉ

La Cave des viticulteurs de Bonvillars peaufine son millésime anniversaire

Pierre-André Cordonier

La Cave des viticulteurs de Bonvillars fête cette année ses 75 ans et recueille les fruits d'un effort durable pour surmonter les difficultés du secteur et viser la qualité.

Belle maturité que celle de la Cave des viticulteurs de Bonvillars (CVB) avec ses 75 ans, et belle histoire faite de rebondissements, épousant les courbes parfois convulsives des marchés vitivinicols. L'âge fait quelquefois les meilleurs vins: les étapes de transition et d'ébullition ont

été maîtrisées, les cuvées se bonifient et 2018 est un millésime qui se met en fête. La coopérative voit l'avenir avec une certaine sérénité et plein de projets au sein de ce vignoble nord-vaudois qui mériterait une plus grande notoriété.

C'est un samedi soir, le 20 mars 1943, qu'une vingtaine de vigneronns de la région de Bonvillars se réunissent et décident de fonder une coopérative. Leur objectif: soutenir les prix des raisins qu'ils produisent dans un marché difficile. Cinq ans plus tard, ils sont 188 membres qui encavent pour la première fois dans de nouvelles infrastructures.

Médaille d'or en 1964

Nouveau jalon en 1952, lorsque sont créés deux vins mythiques que l'on sert encore aujourd'hui sur les meilleures tables: le Vin des Croisés et l'Arquebuse. L'année suivante, conséquence d'une récolte importante, les capacités d'encuvage sont doublées à 1,2 million de litres. La cave reçoit sa première médaille d'or lors de l'Exposition nationale en 1964.

Les années 80 sont celles de la grande crise du vignoble suisse suite à une succession de récoltes abondantes. C'est le début de l'instauration de quotas quantitatifs au profit de la qualité. La CVB prend les devants en demandant à ses sociétaires de restreindre encore plus sévèrement les récoltes sur les parcelles les plus «emblématiques». Elle réoriente dans les années 90 l'encépagement de ses vignes. Davantage de variétés rouges accompagneront le pinot noir déjà bien présent dans cette région qui lui est propice. Des vins plus puissants séduisent la clientèle, un désir que servent bien



Sylvie Mayland, directrice, Daniel Taillefer, viticulteur et président du conseil d'administration (en haut à g.), et Olivier Robert, œnologue (en bas à g.). Vendanges 2011 (en haut à dr.). Le nouveau bâtiment en 2014 (en bas à dr.).



P.-A. CORDONIER

Au programme

Divers événements égrèneront cette année de jubilé. Du 18 au 2 mai, auront lieu les portes ouvertes; la vinothèque sera ouverte non-stop et le public pourra se restaurer. Un brunch campagnard sur inscription de 9h30 à 12h30 marquera la journée du dimanche. A bord du Winetruck de la CVB, les Jeunes vigneronns sillonneront la Suisse et feront déguster les crus de la coopérative à l'occasion de différents événements régionaux de juin à octobre. Le 21 septembre, une sortie en Valais est organisée avec les sociétaires. Le point d'orgue pour le public aura lieu le 15 novembre avec la soirée de gala sur le thème des Gourmands, ouverte à tous sur inscription. Un livre souvenir sera disponible en septembre 2018. PAC-SP

les nouveaux cépages ainsi que la mode des vins en barrique.

Les innovations se poursuivent: magasin pour la vente directe, engagement d'un vendeur, accent particulier mis sur l'accueil de la clientèle et la mise en valeur des vins.

Nouveaux bâtiments

Les débuts du XXI^e siècle sont difficiles. La cave frôle la faillite. Les directeurs successifs parviennent à remettre le bateau à flot sous la présidence de Daniel Taillefer, à la tête du conseil d'administration depuis 2003. En juin 2007, une nouvelle directrice saisit les rênes, poursuit l'assainissement des finances et insufflé un

nouvel esprit. Sylvie Mayland est secondée par l'œnologue Olivier Robert nommé en 2009.

La cave reprend de la bouteille au point qu'en novembre 2014, elle inaugure son nouveau bâtiment tout habillé de rouge. L'attention portée aux besoins du marché, la collaboration soudée entre l'œnologue et les vigneronns prêts à des sacrifices et soucieux de produire au mieux assurent le succès d'une coopérative au diapason de sa clientèle. Une clientèle qu'il faut sans cesse gagner. Car si les acheteurs sont plus nombreux, ils consomment moins. Les idées nouvelles sont alors les bienvenues: en 2017, la Cave des

viticulteurs de Bonvillars organise une «fashion week», créant un lien entre la mode et le monde du vin.

Cent sociétaires

Aujourd'hui, la coopérative compte environ cent sociétaires, dont la moitié sont actifs et environ 25 vivent de la vigne. Ces membres travaillent une centaine d'hectares, soit la moitié du vignoble de Bonvillars, pour une production de 700000 litres en année normale. La cave élève également de cent à trois cent mille litres à façon. Elle n'est pas à l'étroit dans ses murs puisqu'elle dispose d'une capacité d'encuvage de 2 millions de litres. Un des projets

qui lui tient à cœur: investir dans de nouvelles cuves plus modestes pour les vinifications plus petites et plus pointues.

Plus de 30 vins différents constituent la carte de la maison, créés à partir d'une douzaine de cépages. La CVB a été à l'avant-garde de la conversion d'une partie du vignoble vaudois. En 2018, environ 60% de cépages sont rouges, vins rosés y compris (15%), et 40% blancs. Le chasselas règne durablement sur 30% de la surface du vignoble. La cave livre encore 10% de vin en vrac.

SUR LE WEB

www.cavedebonvillars.ch

MARLY-GRANGENEUVE

L'amitié unit les anciennes élèves de l'école ménagère

Marianne Baechler

Un petit noyau d'anciennes élèves de l'École ménagère agricole de Marly-Grangeneuve (FR) s'est retrouvé en assemblée générale le 22 mars dernier. Le fil rouge de l'association vise à favoriser et à maintenir les liens d'amitié.

En ouvrant la 86^e assemblée générale, la présidente Patricia Oberson fait l'éloge du temps qui passe et jette un regard sur le 85^e anniversaire de l'octogénaire association. «La sortie de quatre jours au printemps musical de Zell am See (Tyrol) et la visite de la région ont enchanté les participantes», se réjouit-elle.

L'édition annuelle du *Lien* reflète la vie de l'association qui offre une tribune aux mem-

bres souhaitant prendre la plume.

«Si le séjour aux Bains de Saillon, fréquenté par une vingtaine de personnes, plaît, en revanche, les activités créatrices et décoratives souffrent d'un manque d'intérêt», regrette la présidente. Ce bilan mérite réflexion. Menée par le comité, toujours à la recherche d'une représentante de la Veveyse, la solution est à trouver dans le maintien ou non des cours pour ne garder que les trois propositions qui intéressent.

Il est à souligner que l'association ne bénéficie plus d'adhésions naturelles, même si toute personne peut adhérer comme membre moyennant une cotisation annuelle de 20 francs.

Heidi Huber, représentante de la Singine, a relayé ces propos en langue allemande.

Déficit chronique

Malgré l'utilisation parcimonieuse des fonds, l'exercice

comptable boucle sur une perte de 1074,50 francs.

Face aux déficits chroniques, la solution réside dans la réduction de la voilure envisagée par le comité. En diminuant le temps et les frais consacrés à l'élaboration du programme d'activités, cela réduira de facto les frais de fonctionnement avec, à la clé, des comptes certainement équilibrés. La fortune de l'association est saine.

Jubilaires récompensés

Pour soixante ans de fidélité, six élèves du cours d'hiver 1958-1959 sont gratifiées de douceurs. «Du semestre passé à l'internat, malgré la rigueur des règles de cohabitation, on garde de jolis souvenirs et nous sommes restées en relation», éclaire Monique Rey.

Le groupe a fêté ses 50 ans en rendant visite à leur camarade Yvonne Morand, alors établie en France. Monika Schupbach et Denise Schafer



Avec les assiettes, entourant les six anciennes pour 60 ans de sociétariat: Denise Schafer (à g.) et Monika Schupbach (à dr.). Les célébrées: Yvonne Morand, Marie-Antoinette Chevalley, Antoinette Gremaud (au 2^e rang, de g. à dr.), et Monique Rey, Geneviève Python et Rose Bielmann (au premier plan).

M. BAECHLER

reçoivent l'assiette souvenir pour trente ans de sociétariat.

Invité à prendre la parole, Pascal Toffel, directeur de l'Institut agricole de Grangeneuve (IAG), dit que l'institution va bien. «Elle recense plus de 1200 élèves qui évoluent dans les branches de l'agriculture, l'horticulture, l'agroalimentaire, l'intendance et les métiers de la forêt. L'agrandissement de la ferme-école se déroule selon le programme.»

Produits naturels: trucs et astuces

Anne Cherbuin-Keckes captive l'auditoire sur les trucs et astuces pour l'entretien efficace du ménage avec des produits naturels, tels le bicarbonate de soude, vinaigre blanc, d'alcool, cristal, l'authentique savon de Marseille, savon noir et huiles essentielles, sans nuire à l'environnement.

«Réutilisable, le vinaigre blanc détartre bouilloires et

carafes, et le savon noir nettoie facilement les grilles de la hotte», illustre la conférencière.

Elle organise par ailleurs des cours et ateliers pour petits et grands. Elle a également tenu à rappeler que l'eau est un trésor précieux à préserver et à utiliser avec parcimonie.

SUR LE WEB

www.crea-anne.ch