

*«Souvent 24 heures par jour ne suffisent pas toujours.
C'est pourquoi Noël est une période magnifique.
Lors de l'Avent, j'imagine volontiers mentalement quels
vins je pourrais accorder avec quels plats de fête.»*



Le temps est une question de point de vue

Afin de tout maîtriser sous un même chapeau, Sarah Meylan a besoin d'un à très larges bords. La femme de tête dirige un domaine agricole, une cave, a quatre filles, est présidente de la section genevoise de L'Association Suisse des Vignerons Encaveurs Indépendants (ASVEI), présidente du mouvement politique Hors Partis Cogny et lit volontiers. La plupart du temps plusieurs ouvrages en parallèle. Au sommet de la pile se trouve «Marguerite et la Nouvelle France» de Françoise Lepeltier et «Le capitalisme expliqué à ma petite-fille» de Jean Ziegler. Pour la détente, elle apprécie de se plonger dans les livres d'enfants et d'y lire la sagesse avec l'optique d'une adulte.

Après sa formation à l'École d'ingénieurs de Changins, en 2002, l'œnologue commence à travailler avec son père Roger Meylan. En 2014, elle reprend le Domaine de la Vigne Blanche à Cogny - représentante de la quatrième génération depuis 1900. Le domaine agricole comprend 25 hectares de blé, orge, petits pois, maïs, millet et soja. A cela s'ajoutent 10 hectares de prairies, avec à l'origine d'une grande diversité florale, comme c'était habituellement le cas avant l'intensification de l'agriculture. Depuis 2016, l'exploitation est certifiée Bio-Suisse.

Le compte ne serait pas complet sans les 7,5 hectares de vignes divisés en quatre parcelles. Du point le plus haut, on aperçoit entre les rangées de ceps le jet d'eau dans la rade de Genève. Sarah Meylan pratique la biodynamie dans son vignoble. Elle agit préventivement contre les maladies avec des tisanes d'ortie, de camomille, de reine-des-prés ou de prêle qui pour la plupart croissent dans ses prairies. La biodynamie s'harmonise avec l'environnement et améliore les échanges entre le sol

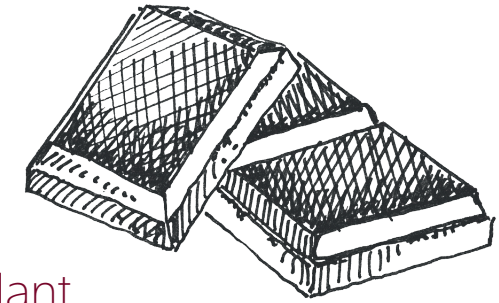
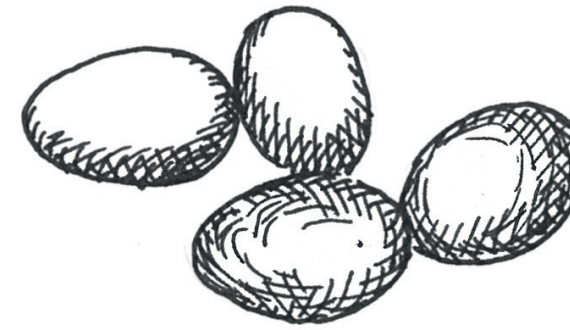
et les racines de la vigne. Cela influence à nouveau l'expression du terroir dans le raisin et par conséquent dans le vin. C'est pourquoi Sarah Meylan accorde une attention particulière au travail du sol. A ce propos, elle a établi que chaque cépage répond à un autre traitement. Ce qui s'applique également aux tisanes. Avec quatorze cépages, faire toujours juste au moment approprié est un grand défi.

Sarah Meylan élève des vins authentiques et de caractère. C'est la raison pour laquelle la question du *Gamay* ne devrait pas se poser à nouveau. Pourtant, son chef-d'œuvre, dont l'étiquette représente un pétale de dahlia, doit être dégusté. Malheureusement, le millésime 2017, vainqueur de sa catégorie au Grand Prix du Vin Suisse 2018, est déjà épuisé car elle l'a aussi présenté à la sélection cantonale et il a gagné l'or comme chaque année. En 2018, en tout, cinq de ses vins ont été récompensés par une médaille. De plus, elle a obtenu le Prix Tradition pour la plus haute note moyenne pour le *Chasselas* et le *Gamay*. De véritables trouvailles à des prix respectifs de 10 et 11 francs la bouteille.

Ses autres vins sont également peu chers. Par exemple, les Cuvées, que Sarah Meylan a dédiées à chacune de ses quatre filles: *Gamaret* pour Constance, *Merlot* pour Eléonore, *Garanoir* pour Albertine et *Cabernet Sauvignon* pour Emilienne. Avec elles, la cinquième génération est déjà présente au Domaine de La Vigne Blanche.

SARAH MEYLAN, *1978, étudie l'agronomie et termine l'école de commerce avant de se former comme œnologue à l'École d'ingénieurs de Changins. En 2014, elle reprend le Domaine de La Vigne Blanche. Elle est mariée avec Bertrand Favre, qui dirige le Domaine de Miolan, qui compte 60 hectares.

www.lavigneblanche.ch



Divin gâteau au chocolat fondant

Lorsqu'il y a quelque chose à célébrer au Domaine de la Vigne Blanche de Sarah Meylan, ce divin gâteau au chocolat fondant ne manque jamais. Il y a toujours des raisons de faire la fête et de confectionner un tel gâteau!

MISE EN PLACE Préchauffer le four à 180 °C. Chemiser le fond du moule avec du papier sulfurisé. Beurrer les bords du moule.


PRÉPARATION Casser le chocolat en morceaux et le faire fondre au bain-marie. Casser les œufs et séparer les blancs des jaunes. Battre les blancs en neige avec le sel. Mélanger le beurre et le sucre. Ajouter le chocolat fondu tout en mélangeant. Incorporer les jaunes d'œufs un à un sans cesser de remuer. Ajouter la farine. Ajouter délicatement les blancs d'œufs en neige en trois fois en lissant bien le mélange. Remplir la moule.

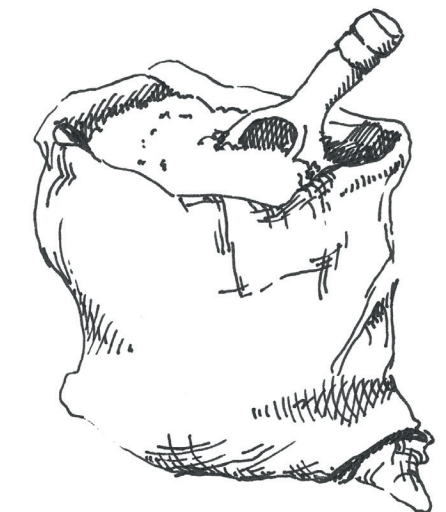
CUISSON Attention: four allumé avec les résistances haute et basse, pas chaleur tournante si possible.

Placer le moule au milieu du four et cuire 30 minutes. Le centre du gâteau doit toujours rester «mi-cuit» car c'est ce qu'on souhaite et c'est pour cela qu'il est si bon!

Laisser tiédir avant de démouler.

PORTION RÉDUITE La recette est calculée pour 8 à 10 personnes. Si le nombre de convives est réduit à 4 à 6 personnes, partager en deux les quantités d'ingrédients et surtout chauffer le four à 180 °C et baisser la température à 150 °C au moment de d'enfourner le gâteau et cuire 30 minutes aussi.

 Sarah Meylan trouve qu'avec un vin rouge le gâteau au chocolat est très sympa, par exemple avec un Gamaret fruité mais corsé.



Moule à gâteau de 26 cm

- 400 g chocolat noir, 64% de cacao au minimum
- 300 g sucre en poudre
- 100 g farine blanche
- 300 g beurre salé à température ambiante
- 8 œufs
- 2 pincées de sel
- beurre pour la moule

**1 Aligoté***

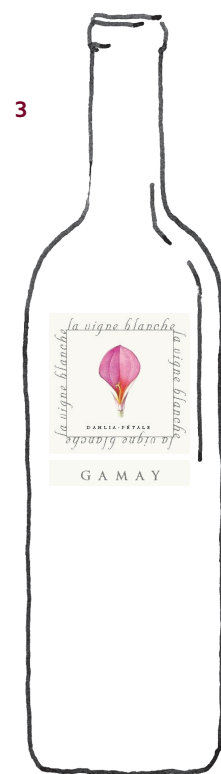
2 Riesling-Silvaner – une spécialité; forte expressivité au nez et en bouche; poire et agrume; l'élevage sur lies fines confère au vin son éclat; pour l'apéritif et les plats de poisson

3 Gamay – fruit intense de griotte et raisinet, épices poivrées; bonne structure et tanins fins; chaque millésime est grandiose (et gagne régulièrement des prix)

4 Cuvée Albertine**

5 Cuvée Eléonore – 100 pourcent de fruit de Merlot concentré; vinifié en cuves inox; idéal avec des aubergines farcies et de la viande rouge

6 Cuvée Coligny – Gamaret et Cabernet Sauvignon donnent, avec de petits rendements, un vin concentré; les deux cépages sont élaborés séparément en barriques; longue persistance aromatique en bouche; convient aux plats de chasse et aux desserts au chocolat



* L'Aligoté est un cépage bourguignon blanc qui est principalement cultivé en Suisse dans le canton de Genève. Chez Sarah Meylan, il croît sur 2000 m² sur un sol morainique peu profond. 1 m² de vigne donne à peine une bouteille de vin. Vinifié en cuves inox sur lies fines. L'Aligoté est un vin fin au bouquet floral. Arômes de fruits à chair blanche. Avec sa fraîcheur, il accompagne idéalement la fondue, les poissons d'eau douce ou les feuilletés de l'apéritif.

** La Cuvée Albertine est un Garanoir pur. Il est rare que le Garanoir soit vinifié en monocépage. On le rencontre le plus souvent assemblé à du Gamaret qui provient de la même lignée. De petits rendements (3,2 dl/m²) et une longue macération apportent au Garanoir une couleur intense avec un bouquet de baies rouges et une note discrète de fumé. Même lorsque, comme la Cuvée Albertine, il mûrit exclusivement en cuves inox. En bouche, il est ample, avec un fruit opulent et une bonne structure tannique. Le Garanoir accompagne la viande séchée, les grillades et les fromages.



Le type de vin est déterminé par le cépage, le sol, la disponibilité en eau et en nutriments, ainsi que par le climat et les caractéristiques régionales de la vinification.

Appellation d'origine: contrôlée ou protégée?

L'appellation d'origine contrôlée (AOC) est un label de protection pour de produits agricoles déterminés, réalisés dans une même zone géographique et selon un savoir-faire reconnu. L'histoire des AOC remonte à l'an 1666, date d'un arrêt du parlement de Toulouse protégeant le fromage Roquefort.

Dans le domaine du vin, le premier ministre portugais Marquês de Pombal crée un comité chargé d'établir les critères de qualité du porto. L'augmentation de la demande du marché anglais a eu pour conséquence une chute de la qualité. Le règlement de 1756 définit les aires de vinification, crée un cadastre des rives du Douro et classe la production de porto en six catégories.

En France une première loi admettait la possibilité de fixer de manière officielle la région d'origine de produits déterminés en 1905. L'Institut national des appellations d'origine des vins et des eaux-de-vie (INAO) était fondé que le 30 juillet 1935 par une loi, qui déterminait la distribution du droit à l'AOC et traitait toutes les questions relatifs. Arbois avec son Vin Jaune, Châteauneuf-du-Pape, Tavel pour le rosé, de même que Cassis et Montbazillac sont les premiers vignobles à avoir reçu une AOC le 15 mai 1936. Les Italiens ont suivi le 3 mars 1966 avec le premier DOC (Denominazione di Origine Controllata) pour le Vernaccia di San Gimignano.

En Suisse, le canton de Genève est le premier à édicter un règlement des AOC en 1988. Le Valais et Neuchâtel ont suivi en 1990, puis le Tessin en 1997. Le répertoire suisse des appellations d'origine contrôlée (Article 25 de l'Ordonnance sur le vin) recense 62 AOC. Si la plupart des cantons ne

connaissent qu'une AOC, le canton de Vaud à enregistré 10 et le canton de Genève 23. Les 3,8 hectares de surfaces viticoles du canton d'Uri se subdivisent en quatre AOC*.

L'Ordonnance sur le vin sert de base aux AOC cantonales. Elle fixe les valeurs minimales de sucre (61,9 à 64,5 degrés Cechsle pour les vins blancs et 69,7 à 72,3 degrés Cechsle pour les vins rouges) et les quantités maximales (1,2 à 1,4 kg par m² pour les vins blancs et 1,2 kg par m² pour les vins rouges). Dans les régions, pour les cépages et pour les millésimes, la règle de 85% s'applique.

À l'instar des agriculteurs, les vigneron bénéficient des paiements directs de la Confédération. Une part des millions alloués revient uniquement aux prestataires de services agricoles répondant aux exigences des prestations écologiques requises sur l'ensemble de leur exploitation. Ces normes correspondent au label IP-Suisse (production intégrée).

Une fois de plus, la branche vitivinicole suisse se trouve en plein bouleversement qui concerne principalement la responsabilité, l'influence et les finances. Des thèmes qui n'ont que très peu d'influence sur la qualité des vins et n'intéressent les consommateurs que marginalement.

D'un point de vue international, l'AOC, l'appellation d'origine contrôlée devrait être transformée en AOP, appellation d'origine protégée, avec un cahier des charges strictes. La manière dont les vins de qualité pourraient être mieux valorisés est l'objet des négociations actuelles.

* Toutes les indications sont sans garantie