



trouve dans les caves et, évidemment, de ce vin qu'il aime par-dessus tout.

Dans les bistrotts, le chasselas se déguste à l'apéro. Sur les murs du XXe Siècle, une pinte comme on n'en trouve plus guère de nos jours, au cœur de la vieille ville de Morges, on peut lire: «Chasse-la, elle reviendra au goulot.» Le message fait débat. Mais qui donc oserait s'aventurer à chasser le chasselas de ce Pays de Vaud dont il est, sur la table comme dans la bouteille, devenu le symbole? ●

**Le chasselas, délicieux raisin de table gorgé de soleil.**

Yvain Genevay

**«Le chasselas se marie bien avec des viandes, avec le canard, la chasse»**

**Stéphane Décotterd,**  
chef du Pont de Brent

## Sauce au chasselas

### Ingrédients

100 g de raisin chasselas  
1 cuillerée à café de sucre  
0,5 dl de verjus  
(à défaut, du vinaigre de vin blanc)  
3 dl de fond brun de volaille ou de jus de rôti  
(la veille, préparer un rôti ou un poulet rôti, dégraisser puis déglacer la plaque de cuisson avec un peu d'eau, réduire et conserver le jus ainsi obtenu).  
10 g de beurre

### Préparation

Dans une poêle, faites revenir les raisins dans un peu de beurre, saupoudrer de sucre et les laisser caraméliser. Déglacer avec le vin blanc ou le verjus, réduire et mouiller avec un peu de fond ou de jus de rôti. Cuire quelques minutes à feu doux. Lorsque la sauce est à consistance, la filtrer et rectifier l'assaisonnement. Au moment de servir, monter la sauce avec une petite noix de beurre froid.  
*Recette de Stéphane Décotterd, du Pont de Brent.*

ns d'exception

Le Matin Dimanche, 6 sept. 2015

du château  
laurent  
opose un  
Réserve  
gnes avec  
ntation  
degrés.

Vincy,  
vieilles vi-  
avec un  
faible.  
ait une fer-  
ée avec des  
ontrôlés  
t-à-dire ne  
8 degrés,  
a puissance  
ès on re-



monte les lies de la cuve, on les sort, on les oxygène deux fois par semaine pendant environ un mois pour garder le gras du vin. Ceci donne un chasselas puissant et fin, marqué par un goût de raisin mûr et des notes délicates de fleurs, de pêche. Il a une belle fraîcheur, il tient bien dans la longueur.»

**A déguster avec** un poisson du lac, une fêra ou des filets de perche. Idéal en apéritif. Château de Vincy, Gilly (VD). Cave Le Perruet, route de Gilly 48, Rolle (VD), 079 662 43 26.

**Ingénieur œnologue, Christian Vessaz parle du chasselas de Fichillien du Cru de l'Hôpital, propriété de la bourgeoisie de Morat (FR).**

«Le chasselas de Fichillien tient son nom du terroir proche de la cave à l'ouest de Môtier. L'ensemble du domaine est travaillé en biodynamie. On essaye de mettre en avant le lieu, ses terres profondes de type sableuses. C'est un vin de grande complication. On adopte plusieurs vinifica-



Photos: DR

tions qui sont assemblées pour donner la plus grande complexité au vin. Il y a un élevage en œuf en béton, par exemple, qui renforce sa minéralité. Au nez, on a une impression de pierre de sable humide. Il a des notes citronnées, des arômes de fleurs blanches, et un volume rond, jamais opulent.»

**A déguster avec** un sandre du lac de Morat ou un fromage. Cru de l'Hôpital, route du Lac 200, Môtier (Vully), FR, 026 673 19 10. [www.cru-hopital.ch](http://www.cru-hopital.ch) [www.cavedereve.ch](http://www.cavedereve.ch)