

# Une pressée très spéciale

Par Gilbert Hermann

**VUFFLENS | VENDANGES**

Le Domaine du Plessis a une fois de plus honoré la tradition avec sa fameuse pressée à l'ancienne.

**A**utrefois vigneron du Château de Chillon, père de Jean-François, chef caviste et œnologue chez Bolle, Jean-Daniel Crausaz a dirigé avec bonhomie la traditionnelle pressée à l'ancienne au Domaine du Plessis, à Vufflens-le-Château.

Une sympathique tradition à laquelle la maison Bolle convie tous les particuliers qui possèdent un cep dans ses vignes. «Ils sont environ 1500 et 300 d'entre eux se sont inscrits», indique le directeur Blaise Hermann. Après une visite à «leur» cep qui, rappelons-le, leur donne droit à une bouteille de vin durant dix ans, ils se sont retrouvés dans la cour du prestigieux château. Histoire de déguster toute la gamme des quelque 25 vins produits par l'entreprise et faire honneur au repas préparé



**300 personnes propriétaires d'un cep ont participé à la fameuse tradition de la pressée à l'ancienne dans le cadre magnifique du Domaine du Plessis.** Hermann

par René Muller, restaurateur du Centre nautique.

## I Ambiance festive

La pressée à l'ancienne fait aussi converger vers le Domaine du Plessis de nombreux habitants de la région morgienne. Ils se pointent à l'heure où, le vaudois ayant remplacé le «schwitzerdütch», le soleil prend la décision de s'éclip-

ser une nuit durant. Ils dégustent le jus de raisin frais du pressoir et, plus volontiers, celui qui a fermenté. Histoire d'accompagner la raclette.

L'ambiance est festive dans le pressoir où l'ancien vigneron de Lavaux, secondé par un Tessinois et un Suisse allemand (!) s'active autour d'un engin plus vieux que Jeanne Calment. Engin auquel il

faudra près d'une dizaine de tours d'horloge et plusieurs centaines de tours de manivelle pour faire craquer tout leur jus à 1600 kilos de Chasselas. «Cette pressée à l'ancienne fait l'objet d'une cuvée spéciale élevée sur lie, sans filtration», explique Blaise Hermann. Il s'en produit entre 1000 et 1500 bouteilles à chaque millésime. Beaucoup «cambront» la Sarine. I