



# Vins de notre région

MONT-SUR-ROLLE

## Vigneron châtelain

L'ESCALIER  
FÉCHY

François Gaillard  
1185 MONT-SUR-ROLLE

Tél. 021 825 32 41  
Demandez notre prix-courant

DOMAINE  
*Au Point du Jour*

MONT-SUR-ROLLE  
Eric et Ami Durand

Ouvert samedi matin  
ou sur appel téléphonique

Téléphone 021 825 16 61  
et 021 825 19 92

Vins: Chasselas,  
Rosé de Chasselas violet,  
Pinot gris, Auxerrois,  
Pinot noir et Salvagnin

Par  
Arlette Delaloye

Sur les coteaux de la grande appellation d'origine Mont-sur-Rolle, s'étend le magnifique Domaine du Château de Châtagneréaz, propriété de la maison Schenk.

Christophe Dupuis, épaulé par son épouse Céline est chef vigneron de ce domaine viticole de 14 hectares depuis le 1er novembre dernier. C'est un challenge pour ce jeune couple de vignerons. Christophe est et Céline Dupuis se sont connus lors de leur apprentissage de vigneron sur les bancs de Marcelin. Ils ont appris à la même période le même métier. Ils professent ensemble au Château de Châtagneréaz. Le jeune couple cultive les vignes du domaine selon les principes qui permettent d'obtenir un raisin de qualité: taille courte, souche basse, production strictement limitée. Une forte densité de plantation (10'000 pieds à l'hectare) donne de la structure au vin et favorise sa concentration. Sur un sol lourd, argileux et graveleux poussent 4 cépages: chasselas, gamay d'Arcenant, gamaret, garanoir.

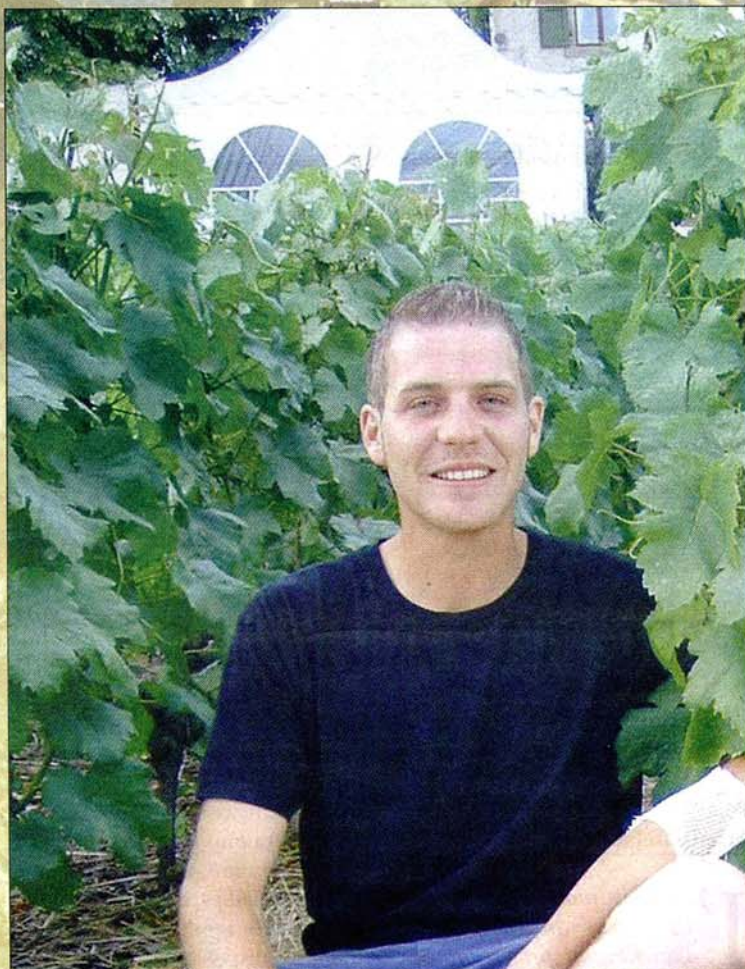
Le domaine vit une période très animée puisque c'est la période des effeuilles. Le travail en plein air plaît particulièrement à Céline Dupuis qui aime bien savoir ce qu'elle va mettre dans ses tonneaux. Elle n'a pas seulement ce souci, elle a aussi celui de la vente du vin, de la tenue des comptes.

Christophe Dupuis est plus spécifiquement actif à la cave où les vins sont vinifiés en vase de chêne dans la splendide cave du Château dont le plafond possède une particularité: des signatures tracées à la fumée de bougie datant du début du XIX<sup>e</sup> siècle pour certains.

En couple, ils fonctionnent pour le même but, la réussite de leur production.

*Notre activité nous demande beaucoup d'heures de travail et d'investissement personnel.*

*Notre travail dans la vigne concerne hier, aujourd'hui et demain. Notre*



Christophe et Céline Dupuis travaillent main dans la main.

*profession exige un grand soin, il n'y a pas de place pour l'erreur. Nous avons la même hantise que tous les vignerons de la Terre, celle du désastre que pourrait causer dame météo. Dès notre arrivée, nous avons été accueillis à bras ouverts par les vignerons de la région.*

*Nous nous sommes parfaitement intégrés.*

*C'est fantastique, l'entraide est totale, la mentalité est conviviale. Ensemble, nous partageons pratiquement tout, surtout les problèmes de production, exprime Christophe Dupuis.*

Christophe et Céline Dupuis sont employés au Château, mais se sentent chez eux.

D'ailleurs, ils se surprennent tous deux à dire: *notre cave, notre maison. C'est par pur sentiment affectif et non par besoin de possession* ■

### Chasselas


Le chasselas de Châtagneréaz, élevés dans les vases de chêne du Château présente une typicité exceptionnelle et se caractérise par son ampleur, son élégance racée et sa charpente.

Vin de vieillissement pour ceux qui le désirent, ce grand crû se boit aussi très jeune.

### Assemblage de cépages rouges

Issu de gamay d'Arcenant, de garanoir et de gamaret, cet assemblage se caractérise par son fruité et son parfum délicat.

Sa fraîcheur juvénile et sa finesse permettent de l'apprécier dès l'année suivant la récolte.



DOMAINE DE PENLOUP  
TARTEGNIN

DÉGUSTATION - VENTE  
À NOTRE VINOOTHÈQUE

Ouvert tous les samedi matin  
en semaine sur rendez-vous

www.vins-penloup.ch  
vincen@penloup.ch  
079 671 72 91

H.A. & V. GUÉRICHÉ • VIGNERONS ENCAPSULÉS À TARTIGNAN

MA  
P'TITE FOLIE  
CHARDONNAY



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE  
COTEAM DE VINCY

LES CREUSES  
HOIRIE F. SCHUMACHER  
Vignerons encaveurs - Gilly  
Heures d'ouverture: sur rendez-vous