



Antoine Sauty et son épouse Isaline, qui s'occupe de l'administration, de l'événementiel et du marketing. «On a choisi de briser les codes, pour que chacune de nos bouteilles parle», disent-ils, soutenus par de grands chefs.

Les vins gourmands du Domaine du Brantard

Antoine et Isaline Sauty ne pensaient pas devenir vignerons. Situé à Denens (VD), leur domaine produit pourtant aujourd'hui des crus bios, originaux, exquis et raffinés. Les amateurs éclairés et les grands chefs les plébiscitent.

Texte **Knut Schwander** Photos **Julie de Tribolet**

«Laisse-moi deux jours», a lancé Antoine Sauty à son père, Pierre-André, le jour où ce dernier lui a proposé de reprendre le domaine familial de Denens, sur La Côte vaudoise. C'était en 2019. Ce scénario n'était pas du tout prévu. Or, deux jours plus tard, Antoine et Isaline, son épouse, ont dit oui. Moins de deux mois plus tard, ils se sont lancés. Une bonne idée puisque, cinq ans après, leurs vins ciselés et bios, aux étiquettes graphiques et subtiles, se trouvent sur les meilleures tables, comme celles de Pierrick Suter à Lucens (VD), du Villars Palace (VD) ou de Serge Labrosse à Troinex (GE).

Leur aventure n'avait pourtant pas commencé sous les meilleurs auspices. 2020, c'est l'année du covid et du confinement, auxquels le Domaine du Brantard a failli ne pas survivre. Mais Antoine, ingénieur agronome, et Isaline, biologiste, sont des créatifs: ils ont imaginé une buvette en extérieur. «On a installé deux barbecues à charbon où les gens, privés de contacts, pouvaient se retrouver et griller des viandes avec un verre de vin. Cela a vite pris et nous a fait connaître.» Ce premier succès, le couple a su en tirer profit. Au point qu'Isaline et Antoine ont bien l'intention de recréer cette buvette, en version plus aboutie. Ce sera

l'année prochaine. Ils s'apprêtent à construire un nouveau bâtiment pour maîtriser l'élaboration de leurs vins et de leurs eaux-de-vie. Le Domaine du Brantard, c'est de la vigne, mais aussi des vergers. Aujourd'hui encore, les fruits de ces derniers se métamorphosent en eaux-de-vie dont Antoine Sauty parle comme personne. Ce grand barbu au crâne chauve et au regard aussi bienveillant que vif est un passionné. On retrouve cette passion dans ses vins. Des vins bios, on l'a dit: «Une condition pour reprendre le domaine. Cela impliquait pas mal de changements, mais on s'est lancés par

conviction. Mon père avait déjà renoncé aux herbicides, c'était une suite logique», dit Antoine, qui signe une douzaine de crus blancs, rouges et rosés différents, élaborés avec une quinzaine de cépages. Quelques-uns sont inattendus. Comme la mondeuse, le zinfandel ou le petit verdot. «Je viens d'arracher le gamaret et le garanoir, tout le monde en fait. Je suis persuadé de la nécessité de se distinguer avec des vins marquants. Le canton de Genève avait développé en pionnier des cépages variés, nouveaux.» Aux yeux d'Antoine, c'est possible dès l'instant où l'on tente de sortir la quintessence de chaque cépage, sans copier d'autres régions: «Plus que le terroir, l'adéquation de la vinification avec l'endroit fait la différence. La clé, c'est l'équilibre. J'aime les vins blancs frais et les rouges gourmands. Cela tombe bien, notre terroir argileux est super pour cela. Mais il faut tenir compte d'une multitude d'autres paramètres.» Antoine travaille sur l'encépagement d'abord. Puis la maturation, en laissant à chaque cépage le temps pour le magnifier. Le vigneron se réjouit de voir sortir de terre son nouveau chai: «Aujourd'hui, on est limités à l'inox et au bois. Mais le grès, le béton et même la porcelaine sont intéressants.» Il va les intégrer. «Le packaging aussi est important.» Mission accomplie, avec des étiquettes fluos ou la série déclinant les iris des yeux d'Isaline et d'Antoine. ■

Plus d'infos www.domainedubrantard.com

LE VIN

Sigillum, assemblage chardonnay et sauvignon blanc

75 cl, 21 fr.

Cet assemblage original a obtenu la deuxième place au concours Biovino (vins bios et nature suisses). Antoine Sauty est fier de ce cru moderne qui allie le fruit explosif du sauvignon blanc et la structure équilibrée du chardonnay. Il compte d'ailleurs le laisser mûrir en porcelaine dès l'année prochaine.

