

# Une soirée au féminin

Ce vendredi 21 juin 2024, plus d'une vingtaine de femmes étaient réunies au Petit Versailles à Cully, pour une soirée dégustation organisée par la Confrérie de la Fleur de Vigne. Pour cette 3<sup>e</sup> édition 100% féminine, les participantes ont pu découvrir et déguster différents rosés.

## Une association bachique pour découvrir le vin

La Confrérie de la Fleur de Vigne existe, sous sa forme actuelle, depuis 2021. Elle a été constituée en remplacement de la section vaudoise de l'association nationale des Amis du Vin, créée en 1951. Pour Georgette Bron, maître des écrits, la Confrérie met en avant « l'amitié et la convivialité ».

Les membres organisent régulièrement des événements autour du vin, permettant aux participants de se retrouver, d'échanger et de découvrir de nouveaux crus. Cependant, pas besoin d'être un expert pour faire partie de la Confrérie, « toute personne qui est amatrice de vin peut en faire partie. Pour nous le plus important c'est ces moments de partage et le côté social », explique Georgette Bron.

## Des dégustations « pour les Dames »

Dans l'organisation de la Confrérie, chaque membre peut proposer des soirées et Georgette Bron a décidé d'organiser des dégustations 100% féminine. Pour elle, il est important de donner accès à ce monde, plutôt mas-



Des participantes concentrées

culin, aux femmes. « De mémoire, une personne a fait une fois un commentaire, mais autant les hommes que les femmes sont très contents de ces soirées », mentionne Georgette.

Nicole, qui participe pour la première fois pense que « les dégustations sont plutôt des affaires d'hommes, mais on voit avec le Chapeau Noir que les femmes sortent aussi du lot. Ce genre de soirées permet de prendre confiance et oser s'exprimer dans un conseil féminin ».

Avis partagé par Véronique, dont c'est également la première participation, « je pense qu'il y a une différence entre les palais des hommes et

des femmes. C'est un très bon moment ensemble et on ose plus s'exprimer pendant la soirée ».

Après les différents millésimes de Chasselas et les vins rouges selon les climats, cette troisième soirée se concentre sur les rosés.

## Une soirée dédiée aux rosés

Pour la présentation des rosés, Georgette Bron s'est associée à Christian Dubois, des Frères Dubois, de Cully. La soirée commence avec un verre de l'amitié, un rosé mousseux gazéifié, en expliquant les différents processus de vinification pour les mousseux. La dégustation à propre-

ment parler commence avec quelques minutes d'explication et Christian Dubois balaie d'entrée de jeu une idée reçue concernant le rosé, « c'est un vin rouge que l'on vinifie en blanc ».

En Lavaux, il ose un premier rosé de Provence, expliquant « qu'il s'agit de la référence pour les vins rosés », exception parmi les rosés suisses qui seront présentés durant la soirée. Parmi les explications et anecdotes, on découvre que le Château d'Auvergnier a été le premier à appeler son rosé « Œil-de-Perdrix » et qu'il s'agit du rosé le plus connu de Suisse. L'avant dernier verre servi est une véritable découverte, un rosé datant de 1995 des Frères Dubois. Christian confie que sa maman aimait beaucoup

les vieux millésimes de rosé et que son papa gardait toujours quelques bouteilles pour elle.

Parmi les différentes discussions concernant les vins dégustés, une participante confie, concernant l'orateur du soir « c'est toujours un plaisir de l'entendre, c'est un poète et un véritable dictionnaire des vins ». La soirée se termine avec un magnifique apéritif et l'ambiance est bon enfant, chacune débriefant sur la dégustation qu'elle a vécu et on se quitte, ravies de se revoir à la prochaine dégustation. « Pour le moment je suis entraînée de faire une étude de marché », sourit Georgette.

Texte et photos Justine Brand



Une belle ambiance pour cette troisième dégustation « Dames »