

d'ailleurs remporté une médaille d'argent pour le chasselas blanc. Premier essai transformé.

Pas de quoi pourtant mettre la pression sur les deux jeunes femmes à l'occasion de leurs deuxièmes vendanges. «Je suis plus relax. L'année passée, c'était le stress, avec douze personnes sous mes ordres, il fallait gérer», confie Lucie... «Moi pas du tout, complète Solange. L'an dernier, une amie œnologue m'a aidée, expliqué comment procéder pour la vinification. Cette fois, je n'ai qu'une stagiaire pour m'aider. Heureusement, s'il y a un problème, je peux appeler mon père!»

A chacune sa spécialité

Pour régler les questions de leur collaboration, elles ont tranché: lors de conflits sur la meilleure manière de faire, Lucie a raison pour les questions touchant à la vigne, alors que Solange a le dernier mot pour ce qui concerne le vin. «C'était une occasion unique, un challenge. On a hésité. Nous sommes jeunes et on s'engage pour quinze ans. D'un autre côté, pour planter et faire fructifier de nouveaux cépages, c'est un temps assez court.» Outre les classiques chasselas et pinot noir, elles ont par exemple planté de l'altesse, du mara ou du merlot, et l'aînée rêve de gewürztraminer. «La première année, nous avons beaucoup travaillé. Il faut attendre un an et demi pour que la chaîne se mette en route», expliquent-elles. Elles n'ont pas eu de vacances en 2009



Dans leur cave, les sœurs ont créé de nouveaux assemblages.

et seulement quelques jours cette année.

Jusqu'à ce que toute la récolte soit rentrée, une petite boule au ventre demeure, mais les sœurs Perey se réjouissent des vendanges qui battent actuellement leur plein. «C'est le résultat d'un an de travail. Il y a fort à faire, mais c'est la fête!» s'exclament-elles en cœur. Toute la famille met la main à la pâte. Les oncles, tantes, cousins et leur aînée (la seule à ne pas être

vigneronne) aident à la vigne, leur mère prépare les repas, la grand-mère s'occupe des quatre-heures...

C'est ensuite, seulement, que le gros du boulot commence pour Solange, qui s'enferme alors pour quelques mois dans sa cave, à jouer les alchimistes, à jongler entre les goûts et les assemblages. «Peut-être que durant les vendanges, on aura tout à coup une idée pour le vin et on essaiera de nouvelles saveurs. C'est

l'avantage d'être indépendantes!»

Pendant ce temps, Lucie effectuera sa tâche préférée: la taille. «C'est de l'art! Je suis dehors, il n'y a personne, j'ai le temps de réfléchir.» Sur les cinq hectares du Domaine, plus deux qu'elles louent à une coopérative, il y a de quoi s'occuper. Et lorsqu'elle a terminé, elle va donner des coups de main aux copains vigneronnes, qui le lui rendent par exemple en tapant les piquets des jeunes pousses.

Un contrat pour faire face aux aléas de la vie

Les sœurs Perey voient venir avec sérénité les «treize ans et demi» de bail qui leur restent. «Le seul souci serait que l'on tombe enceintes en même temps. Il faudra qu'on se coordonne pour avoir nos enfants en alternance. Et notre maman sera mise à contribution». Pour les autres imprévus de la vie, divergences ou disputes, elles ont rédigé un contrat entre elles.

Elles ont été nommées vigneronnes de l'année pour l'appellation Morges et ont eu l'honneur de monter sur le char du cortège. «Dans la région, tout le monde se connaît, c'était davantage pour le clin d'œil qu'on a reçu le prix», confie Solange. Et d'insister: être femme dans ce métier n'a rien d'extraordinaire.

Mélanie Haab

Photos Catherine Leutenegger

Solange et Lucie Perey présenteront leurs vins au Comptoir de Morges du 19 au 24 octobre.

Internet: www.vins-lesabbesses.ch

Des cépages au doux nom

Les vins blancs:

Le chasselas est le cépage le plus courant en Suisse romande et au Domaine des Abbesses, où il représente 70% de la production. Son arôme fruité et délicat fait de lui un vin qui s'accommode avec beaucoup de choses et reste facilement reconnaissable.

L'altesse se décline en deux versions: pétillante ou blanc sec corsé et élégant, qui est encore meilleur après vieillissement.

Les vins rouges:

Le pinot noir est l'autre numéro 1 en Suisse, version rouge. On le reconnaît d'abord à sa robe claire et à sa légèreté. Il possède une teinte d'agrumes en bouche. Il accompagne parfaitement quantités de mets, de l'apéro au dessert en passant par la viande rouge. Il peut être mûri en fût de chêne.

Le gamay se distingue par ses arômes de petits fruits rouges,

parfois un peu corsé et épicé. Il ne gagne pas grand-chose à être conservé pendant des dizaines d'années.

Le gamaret, le mara et le garanoir sont trois cépages suisses récents, issus du croisement entre gamay et reichensteiner. Le gamaret est plus épicé et se boit volontiers plus âgé, alors que le garanoir trompe par sa couleur très intense qui laisse penser qu'il est très corsé, alors

qu'au contraire, il est plutôt fruité et peu acide. Le mara, homologué en 2009, est généralement corsé et coloré, avec des notes d'épices et de fruits noirs.

Le merlot se révèle généralement rond et relativement corsé, tout en conservant une touche fruitée de baies rouges et de lierre. En Suisse, on le trouve surtout au Tessin. Il se sert le plus souvent avec des viandes légères ou des fromages.