



LE GRAPPILLEUR

N° 141 DU 10.08.2026



MARIE-CHRISTINE SAWLEY: DE LA PLUS PETITE PARTICULE AUX PLUS GRANDES SAVEURS

Résumer en quelques lignes la vie intense de Marie-Christine relève de la gageure... Son parcours professionnel occupe une place très importante et en éclipse quelque peu les moments plus personnels et intimes.

Parmi ces derniers, Marie-Christine a vécu le Chapitre du 9 mai dernier au Château d'Aigle avec intensité. Face aux convives, elle a prêté serment au Consul de servir la Baronnie Suisse des Côtes du Rhône en qualité de Commandeur. Elle a ainsi officialisé la fonction qu'elle exerce depuis deux ans déjà consistant à diffuser l'information et à contribuer à la rédaction du «Grappilleur».

Née au sein d'une famille de soyeux, Marie-Christine Barrioz passe son enfance entre la campagne du Dauphiné et Lyon. Son père étant appelé à diriger une agence de la société Rhône Poulenc en Italie, toute la famille quitte la France pour s'installer à Milan. Dans la cité lombarde, elle va donc suivre l'école française tout en baignant dans la langue et la culture italienne. A l'âge de dix-sept ans, bac en poche, passionnée de mathématiques-physique, elle choisit le cursus d'ingénieure, d'abord au Politecnico de Milan puis à l'EPFL dès 1975.

Après l'obtention de son diplôme d'ingénieure physicienne, elle s'engage sans attendre dans la préparation d'une thèse dans le domaine de la physique des plasmas. Durant cette période, elle rencontre son futur mari Mark, d'origine australienne, lequel effectue un post doctorat dans la même Haute Ecole lausannoise. En 1985, elle décroche son doctorat et décide de s'envoler pour l'Australie juste après la naissance de sa première fille Caroline en 1986.



Sur place, Marie-Christine occupe un poste de chercheuse à l'université de Sydney. Le destin ramène la famille à Lausanne en 1988. Le noyau familial repartira pour deux ans à Melbourne de 1998 à 2000 afin de garder les liens avec la culture australienne. Dès 1988, elle se spécialise à l'EPFL dans l'innovation technologique des superordinateurs utilisés pour la recherche, la météo, l'industrie aéronautique. Durant quinze ans, elle pilote des collaborations avec de grands laboratoires américains pour préparer les applications à l'augmentation régulière de puissance des processeurs de calcul. En 1992, un événement ô combien émotionnel vient perturber le rythme intense de sa carrière: la naissance de sa deuxième fille Alexandra.

En 2003, Marie-Christine quitte la capitale vaudoise pour Lugano. Engagée par l'ETHZ, elle y reprend la direction du Centre de calcul national, lieu d'élaboration notamment de la météo

suisse. Cinq ans plus tard, retour sur les bords du Léman. Elle rejoint les scientifiques du CERN à Genève et partage les moments intenses de la confirmation du «Boson de Higgs». De 2010 à 2021, elle travaille pour la société Intel en qualité de Directrice Europe des laboratoires «Exascale». Ces dernières années, elle reste active mais désormais comme indépendante. En 2024, Docteure Marie-Christine Sawley est nommée membre individuelle de la SATW en reconnaissance de son rôle de scientifique et d'ingénieure pionnière dans l'introduction et l'utilisation des superordinateurs en Suisse et à l'étranger.

Passionnée d'informatique, Marie-Christine trouve le temps de quelques loisirs. Si elle avoue son penchant pour la recherche en généalogie, elle s'empresse d'ajouter que la cuisine, méditerranéenne de surcroît, suscite aussi son plus vif intérêt. En résumé, elle apprécie avec autant d'enthousiasme et de compétences les plaisirs de la table, à commencer par les vins de ses régions préférées: les Langhe, Gattinara, Franciacorta, Valtellina, la Toscane, la Barossa Valley, le Lavaux et..., les Côtes du Rhône évidemment!

Daniel Lenherr, commandeur



VISITE DU CARRÉ D'AS : RÉCIT DU VOYAGE 2026 DE LA BARONNIE

Notre ami Christian Angéloz nous conduit de sa main assurée jusqu'en Provence pour le voyage des Côtes du Rhône 2026. Moins de cinq heures après avoir quitté les rives du Léman, voici qu'apparaissent des panneaux routiers aux noms évocateurs : La Garde Adhémard, la Forteresse de Mornas, Caderousse, Avignon et bien sûr, Châteauneuf-du-Pape. L'occasion pour la trentaine de participants de débarquer sur l'île de Barthelasse, joyau vert enchâssé entre deux bras du Rhône. La moitié des chevaliers et accompagnants se rafraîchit dans la piscine pendant que le reste de la troupe profite de ce coin de verdure magnifiquement préservé par la commune d'Avignon. Les choses sérieuses vont commencer dès le lendemain, une bonne nuit de sommeil est idéale pour nous préparer aux belles découvertes et surprises que le chef Pierre Kuonen, notre commandeur organisateur, nous a concoctées. Nos deux musiciens voyageurs, Eric Huber et Roland Volet, rendront hommage à l'accueil réservé par chaque domaine en offrant un petit concert de trompette, une bien belle façon de remercier nos hôtes.

Le programme du weekend est construit comme une immersion dans le monde des petits producteurs. Les professionnels sont heureux de nous narrer leur histoire et celle de leur vin en y mettant leur cœur et leur tête. Les parcours sont souvent calqués sur une aventure familiale dans laquelle chaque génération sait accueillir le sang neuf. Indispensable pour l'innovation, tout en gardant ses racines fermement ancrées dans son terroir. Chaque récit est unique et exceptionnel, et tous confirment que pour être vigneron, il faut savoir construire dans la durée et dans la cohérence. Loin des incantations du genre « tous font ceci, moi je fais cela » ou « à éviter à tout prix », les personnes qui nous ont reçues se sont attachées à bien montrer qu'il n'existe pratiquement aucun choix intrinsèquement mauvais, mais que la route doit être construite patiem-

ment en apprenant sagement à chaque étape. Dans un précédent article (« Je plante, donc je suis », Grappilleur n°135), nous avons évoqué combien la patience, l'attention, la résilience et un grain d'humilité étaient nécessaires pour que les gros investissements doublés d'efforts soutenus donnent leurs beaux fruits. Et justement, ils étaient tous très fiers de nous proposer de déguster les fruits de ces efforts.

Chaque visite de ces deux jours bien remplis a mis en relief une facette particulière de ce métier ; là où l'un met l'accent sur ce que la vigne lui apprend encore après vingt ans de métier, l'autre a les larmes aux yeux en racontant comment sa fille lui a annoncé qu'elle voulait reprendre le métier. Un troisième est fier de l'histoire de ses aïeux qui ont acheté la première parcelle au virage du XX^e siècle, quand le dernier nous a préparé un banquet champêtre



dans une somptueuse forêt. Un carré d'as en quelque sorte, où chaque champion amène sa patte de méthodes, de couleurs, de senteurs et d'émotions. Nous ferons le tour complet de ces domaines, deux portraits vous sont proposés dans ce numéro, les deux autres suivront pour la fin de l'année.

Rappelons que l'aire d'appellation du cru Chateauneuf-du-Pape regroupe cinq communes: Courthézon, Bédarrides, Sorgues, Orange et bien sûr le village éponyme de Chateauneuf. Du haut de sa colline abritant les ruines du château médiéval, le village se situe au centre de la zone d'appellation d'environ 35 km², couverte de sols d'une qualité et variété exceptionnelles: des safres (sables) pour l'élégance et la finesse, des galets roulés qui

retiennent la chaleur et laissent l'eau s'infiltrer dans les argiles rouges sous-jacentes - combinaison parfaite pour le grenache et autres cépages phares de la région - et enfin les calcaires et roches fracturées qui confèrent minéralité et structure aux vins.

Environ trois cents producteurs se partagent 3'200 ha pour douze millions de bouteilles produites annuellement, dont 93% de vins rouges. La vendange doit se faire obligatoirement à la main et 30% de la production est réalisée désormais en label bio. Le rendement se situe en moyenne à 28 hl/ha et ne peut en aucun cas dépasser 35hl/ha.

Marie-Christine Sawley





BLANC SUR ROUGE, RIEN NE BOUGE...



Voilà bien une expression que tout le monde utilise, ou pour le moins connaît, depuis ses premières dégustations de vin. La majorité d'entre nous retire de cette expression qu'il faudrait impérativement servir et boire le vin blanc avant le vin rouge. Or, si on interprète correctement cette expression, c'est tout le contraire.

En effet, le « sur » suggère justement de servir le rouge puis le blanc, puisque la préposition dénote une marque de succession. Blanc sur rouge, rien ne bouge et tout va bien... rouge sur blanc, tout fout le camp et ça casse !

Voilà pour le décodeur de la langue française et revenons à l'œnologie. Servir le rouge avant le blanc n'impliquerait-il pas de saturer le palais de tanins ? Et bien non, puisque sous nos latitudes helvétiques, on passe souvent par une rincette - souvent un chasselas, et donc du blanc - après un bon repas agrémenté de quelques flacons de vin rouge.

L'origine de ce dicton se trouverait dans le monde de la marine. Lorsque le pavillon blanc était placé en haut du mas au-dessus du pavillon rouge, cela indiquait aux marins qu'ils devaient rester à bord et donc « rien ne bouge ». A contrario, si le rouge flottait au-dessus du blanc, l'équipage pouvait descendre à terre, investir

les gargotes du port et « s'en mettre derrière la cravate », que ce soit du blanc ou du rouge, et quel que soit l'ordre.

La réalité se trouve plutôt dans la puissance aromatique des vins mais également le corps - acidité, sucrosité, alcool, tannins, etc. En Bourgogne, par exemple, les blancs - chardonnay ou aligoté - sont souvent plus puissants que les rouges, issus de pinot noir. Il n'est donc pas rare de se voir proposer de déguster les rouges avant les blancs. Dans des régions telles que le Bordelais ou les Côtes du Rhône, la puissance des rouges impliquera de les servir après les blancs.

Bref, l'important est donc d'associer le bon vin de la couleur qui convient avec le plat qui l'accompagne sans excès. Le bon ordre est donc : un verre de vin, un verre d'eau, un verre de vin.

Quoiqu'il en soit... santé, faites-vous plaisir mais avec modération !

Thierry Assaf

MAUX DE TÊTE, EST-CE LE VIN ?



Le vin va souvent de pair avec la convivialité, le plaisir et les beaux moments épicuriens mais il y a une réalité à laquelle on ne peut échapper : l'alcool... et c'est la cause principale du mal de tête.

En se dégradant dans l'organisme, l'éthanol produit de l'acétaldéhyde que le corps doit éliminer. Cela passe par le foie et cela s'accompagne généralement d'une déshydratation progressive, principale cause des céphalées. La dilatation des vaisseaux sanguins contribue à la sensation de douleur.

Qu'importe le flacon, qu'importe comment il est dégusté, la quantité et la rapidité d'ingestion entraîne des maux de tête.

La tendance est souvent d'accuser les sulfites. Bien que présents dans l'immense majorité des vins, blancs, rosés et rouges confondus, leur responsabilité dans les maux de tête est limitée. Si ces sulfites peuvent provoquer des réactions respiratoires chez certaines personnes particulièrement sensibles, il a clairement été établi qu'ils ne sont pas l'origine première des céphalées. D'autres composants du vin peuvent cependant être reconnus comme des coupables potentiels.

Les histamines, que l'on retrouve principalement dans le vin rouge, peuvent affecter les consommateurs sensibles. Les tanins, qui sont

une composante structurale du vin, peuvent créer des sensations inconfortables. Pour finir, les vins à fort degré d'alcool ou vinifiés sur des raisins très mûrs ont tendance à amplifier les ressentis du lendemain.

La composition du vin est un élément clé des maux de tête mais le principal « coupable » reste la manière de consommer. Boire à jeun, enchaîner les verres à bon rythme, oublier de boire de l'eau va déclencher mécaniquement le risque de maux de tête.

Boire du vin en mangeant, en l'accompagnant d'une quantité pour le moins égale d'eau, et, tant se faire que peut, respecter un rythme de consommation modéré... voici les facteurs permettant de limiter considérablement les effets secondaires indésirables.

Il faut évidemment tenir compte des capacités de chaque individu : tolérance à l'alcool, fatigue, niveau de stress, métabolisme, autant de facteurs qui expliquent pourquoi une consommation identique chez plusieurs individus produit des effets différents.

Non, les vins rouges ne provoquent pas de maux de tête à tous les coups. Les vins jeunes, corsés et aux tanins peu fondus, contenant d'avantage d'histamines, peuvent être plus impactants. Les vins blancs, plus avare en histamines et en tanins, pourraient potentiellement

être mieux tolérés. Toutefois, l'alcool reste le facteur commun aux deux couleurs et peuvent provoquer les mêmes symptômes en fonction de la quantité absorbée et le taux de déshydratation.

Le mal de tête survient potentiellement à tout moment selon les personnes et les conditions de consommation. Si certains individus peuvent ressentir les premiers symptômes durant la

consommation elle-même, pour beaucoup, les moments pénibles et douloureux apparaissent le lendemain – le fameux « lendemain de hier ». Le déclencheur est souvent la déshydratation qui s'installe progressivement durant le sommeil. Boire de l'eau pendant et après la dégustation est donc essentiel pour réduire ou éviter les désagréments.

Thierry Assaf



BALCON SOMPTUEUX DU VENTOUX : BIENVENUE AU DOMAINE FÉRAUD



Imaginez une salle à manger en plein air, une longue table accueillante, des produits provençaux - caillettes, flan de courgettes, saucisson de sanglier, des cagettes d'abricots fondants - comment ne pas se sentir à l'aise dans ce coin de paradis ? Bienvenue au bois de Rayas, au lieu dit « Le Pointu », où Yannick Féraud et sa famille nous accueillent pour les agapes de midi lors de notre visite au cours du voyage 2026.

« Il n'y a pas de Provence. Qui l'aime, aime le monde ou n'aime rien » Jean Giono

La cave Féraud et Fils est nichée dans une ancienne maison du village de Châteauneuf-du-Pape, encadrée par des maisons centenaires. Eddie Féraud fonde le domaine en 1982 en décidant d'exploiter les parcelles de la propriété familiale, bordées d'une forêt de chênes au lieu-dit Le Pointu, jouxtant Château Rayas, à l'est de Châteauneuf-du-Pape. Ces terres sableuses, peu propices aux cultures fruitières, sont constituées de safres, de sable et de blocs fossiles et se révéleront idéales pour la grenache, le cinsault et le mourvèdre. Cinq hectares et demi de vignes en appellation Châteauneuf-du-Pape d'âge moyen de cinquante à soixante ans, encadrés d'une jolie forêt de chênes-verts face à un paysage somptueux qui s'ouvre à l'est sur le Ventoux et les Dentelles de Montmirail. Le domaine compte également un demi hectare de Vin de France « le Ptit Plaisir » et trois de « Claux Guillard » blanc et rouge.

Il y a dix ans, Yannick, le fils d'Eddie et Monique, reprend les rênes du domaine après avoir fait des études de chimie et d'œnologie.

Vous pouvez trouver sur Youtube l'interview datée de 2012 d'un très jeune Yannick dont la personnalité est déjà bien dessinée : pas un mot de trop, une tête bien faite et bien pleine, des phrases courtes où transparaissent en filigrane l'amour de sa terre et sa passion pour la vigne. Le couple qu'il forme désormais avec Elodie travaille avec le soutien de la génération précédente et est régulièrement secondé par des vendangeurs qui reviennent fidèlement d'année en année.

Yannick travaille avec des raisins non éraflés et sans levure additionnelle. Le travail viticole au domaine Féraud se résume en : « à la vigne, le travail est raisonné et réfléchi, aucun produit chimique n'est utilisé. Le travail est adapté en fonction des parcelles : griffon, enherbement, binages inter ceps, etc... ». Produits de ces vignes du Pointu, trois Châteauneuf-du-Pape : la petite production en blanc de Clairette Rosé – six-cents bouteilles - est élevée en cuves inox, alors que le Terre de Pensée et sa cuvée spéciale Cuvée Spéciale Raisins Bleus - pur grenache - sont vinifiés en cuve béton avec quelques pigeages délicats, puis mis directement dans de vieux foudres ancestraux où ils resteront un minimum de dix-huit mois. Le domaine produit environ trente-mille bouteilles par an, dont douze mille de Châteauneuf-du-Pape. Une visite attachante auprès d'une famille à l'hospitalité légendaire.

Marie-Christine Sawley

www.domaineferaudetfils.fr

BIENVENUE CHEZ LAURENT CHARVIN, LE VIRTUOSE



Le Domaine Charvin a été fondé en 1851 et Laurent, à la tête du domaine depuis trente-six ans, représente la sixième génération, tout en préparant la relève avec sa fille. Le domaine s'étend sur huit ha en Châteauneuf-du-Pape et treize en Côtes du Rhône. Son vignoble bénéficie principalement de sols sablonneux et argilo-calcaires, ponctué en surface de galets roulés caractéristiques de l'appellation Châteauneuf-du-Pape.

Laurent privilégie une approche minimaliste mais exigeante, évitant les interventions inutiles pour laisser le vin s'exprimer naturellement. « Tout se gagne dehors, tout se perd dedans », résume-t-il ainsi sa philosophie qui accorde au cep le rôle le plus important pour la qualité du produit, alors dès la récolte encavée, c'est le savoir faire du vigneron qui va exploiter ou non ce potentiel à son maximum. De toutes les rencontres de ce voyage, celle avec Laurent Charvin sera la plus pointue au niveau technique.

La vigne

Les parcelles de Laurent sont situées dans le quart nord-ouest de l'appellation Châteauneuf-du-Pape, majoritairement sur des terrains de safres et de galets. 80% de ses vignes sont plantées en grenache, viennent ensuite la syrah, mourvèdre et carignan. Le domaine de vingt-cinq hectares – dont 8,5 en appellation Châteauneuf-du-Pape – est passé en bio en 2011.

Laurent nous enseigne les bénéfices de la « taille en gobelet », méthode de taille de la vigne qui consiste à favoriser la croissance en un buisson évasé sans palissage en ne laissant que trois ou quatre branches depuis le tronc. Cette technique ancestrale largement pratiquée dans le sud des Côtes du Rhône donne au cep une frondaison naturelle en « parapluie » qui protège les grappes du soleil et du vent et garde le pied de vigne dans une relative fraîcheur. La plupart des cépages se prêtent à la taille en gobelet, à l'exception de la syrah que la fragilité du bois rend impropre à cette méthode.

[lire la suite >](#)

Vinification et élevage

Au domaine Charvin, les grappes sont fermentées entières, sans éraflage, dans des cuves en béton rouge, c'est-à-dire poreuses. Le choix de conserver les rafles demande de ne vendanger que des raisins en pleine maturité, afin que la rafle puisse exprimer toute sa saveur. Pas de pigeage - étape de la vinification en rouge consistant à enfoncer le « chapeau de marc » (peaux, pépins, rafles) dans le jus en fermentation - juste quelques petits remontages qui consistent à pomper délicatement le jus situé au fond de la cuve pour le réinjecter au sommet afin d'interagir avec le chapeau formé des peaux de raisins

L'élevage se fait également en cuves béton pendant environ vingt et un mois, aucun bois dans le processus. La Provence n'étant pas une région où le bois abonde, les vins étaient autrefois conservés dans le béton ou dans les jarres de terre cuite et Laurent Charvin préfère rester au plus près de l'histoire de sa région.

La production du domaine est d'environ cent vingt mille bouteilles par année en Côtes-du-Rhône et Châteauneuf-du-Pape. Ses choix de respect du sol, de vinification avec rafles entières, d'élevage du vin sans aucun bois, sa recherche incessante d'amélioration ne sont pas une voie facile. Il a su allier le savoir-faire et le patrimoine hérités de générations précédentes à la recherche d'harmonie avec la nature de sa région, ce qui lui a permis d'atteindre une excellente notoriété grâce à la grand finesse de ses vins saluée jusqu'à l'international.

Marie-Christine Sawley

