





La ferme familiale abrite désormais une grande salle de réception. La cave, aux murs de pierres jaunes du Jura, se trouve un peu plus bas dans le village.

« Ce dont je suis fier ? C'est d'être parti de 2 ha pas vinifiés à ces 7,5 ha aujourd'hui mis en bouteilles à la propriété. »

« Je cherchais un nom fantaisie pour mon premier assemblage, en 2007. J'ai demandé à ma femme Annick, fleuriste, de me passer ses livres et j'ai choisi cette toute petite fleur qui s'ouvre le soir et se ferme le matin. » Petite pause coupable avant qu'il reprenne : « Il y avait une discothèque qui portait ce nom à Conthey, tout près de Châteauneuf. C'est aussi un clin d'œil à quelques belles soirées entre étudiants ! » La Belle de Nuit au joli nom latin deviendra l'emblème du domaine, dont les étiquettes se parent d'une fleur symbolique, dessinée par la peintre yverdonnoise Patricia Monnard.

Pierre-Yves Poget l'admet si on le titille un peu, humilité vaudoise oblige : « Ce dont je suis fier ? C'est d'être parti de 2 ha pas vinifiés à ces 7,5 ha aujourd'hui mis en bouteilles à la propriété (ndlr : 40000 cols en 2023). » Il pourrait aussi ressentir de la fierté par rapport aux médailles que ses vins obtiennent année après année dans différents concours. « Évidemment que les médailles, ça fait connaître. Mais si je présente mes vins dans les concours, c'est surtout pour savoir où je me situe par rapport aux collègues et pour entendre ce que les dégustateurs ont à dire. »

Sa première médaille - l'or pour son gamay Le Clos barriqué à la Sélection des vins vaudois en 2003, « une année chaude, c'était épicé » - était aussi son premier essai. « Ça m'a motivé », sourit-il. Grand Prix du Vin Suisse, Mondial du Merlot, du Pinot ou du Chasselas, Lauriers de Platine... Les vins Poget trustent les podiums !

GAMAY SUPER STAR

Pierre-Yves Poget chérit le cépage gamay, qu'il a planté sur différents parchets. Mais s'il est une parcelle qu'il bichonne particulièrement, c'est Le Clos. Le vin qui en est issu, élevé en barrique de chêne, vient d'être sacré Premier Grand Cru vaudois. Une première ! Le cépage n'était jamais entré dans ce club très fermé qui, depuis 2012, consacre une vingtaine de vins, réévalués chaque année. Ces crus doivent respecter un cahier des charges strict (forte densité, vieilles vignes, faible rendement) et répondre à trois critères : être issu d'un domaine qui jouit d'une reconnaissance historique, montrer avec constance une haute qualité et promettre un potentiel de garde élevé.



Le Clos réunit tout cela. Avec un brin d'émotion en plus. André, le père de Pierre-Yves, cultivait déjà cette parcelle, quand le domaine ne faisait encore que 2 hectares. « Il n'y avait qu'1m40 d'écart entre les lignes, c'est aussi pour ça que le raisin est d'une telle qualité », explique Pierre-Yves Poget, en montrant son poing fermé pour indiquer la petitesse des baies ultra concentrées. Aujourd'hui l'écart entre les rangs est de 1m60 (comme sur quasi tout le domaine) pour une densité de 7800 pieds/ha, et Le Clos est vinifié en barriques bourguignonnes (depuis 2001) de un à plusieurs passages. Une idée germe du côté de ces contenants : « Il y a quelques très beaux chênes sur le domaine, on peut peut-être en tirer des fûts ! »