



L'EXCELLENCE DES TERROIRS

Communiqué de presse

La *Revue du vin de France* consacre de 12 pages aux crus de notre pays
Vaud, le prix de l'excellence

Le titre de l'article signé par Olivier Poussier et Christian Martray donne tout de suite le ton: *Vins suisses, ils se hissent au sommet*. Voilà qui devrait clore définitivement le débat nourri auquel se sont livrés leurs aficionados et ceux qui, il y a peu, faisaient encore la moue. Le doute n'est désormais plus permis: les vins suisses méritent pleinement les lauriers que leur tresse la prestigieuse revue française. Parmi les 500 bouteilles dégustées, une centaine d'entre elles ont trouvé grâce au palais des dégustateurs réunis pour l'occasion. Au final, avantage aux vins valaisans (34 vins classés, dont 8 «exceptionnels», soit entre 17.5 et 19 points sur 20 points), même si les autres cantons ne sont, et de loin, pas en reste: notamment les vins de Genève (19 vins, dont aucun «exceptionnel») et du Tessin (18 vins et 2 «exceptionnels»).

C'est aussi le cas du canton de Vaud qui affiche ses nombreux atouts: il fait excellente figure dans le palmarès. Non seulement il classe 18 crus dans la sélection effectuée par la RVF, mais il place de surcroît un chasselas parmi les «vins exceptionnels». **Avec 18 points et leur Villette, Vase N° 10 2005 (un chasselas sans malo), Henri et Vincent Chollet, à Aran, emportent la mise avec brio.** Quant au Dézaley l'Arbalète 2006 de J. & P. Testuz SA, au Treytorrens, il affiche fièrement sa réussite avec 16 points tandis que le Chasselas sur lies 2004, Cave La Grappe d'Or-Cécilia Renaud, à Founex, obtient un magnifique 15.5 points. Une belle reconnaissance pour cette toute jeune cave de La Côte. Le Villeneuve les Rois 2006, de Grognez Frères et Fils, à la Tour-de-Peilz, et l'Yvorne A la George 2006, de Charly Blanc et Fils, à Versvey, sont juste derrière, tous deux avec 15 points. Ce tir groupé des chasselas est d'autant plus réjouissant que notre cépage de prédilection n'a pas toujours très bonne presse outre-Jura.

Parmi les spécialités blanches, le Morges, Altesse 2006, de Raoul Cruchon, à Echichens, et le Côtes-de-l'Orbe, Chardonnay 2005, de Christian Dugon, à Bofflens, atteignent respectivement 15.5 et 15 points, toujours sur 20.

C'est surtout du côté des rouges – en monocépages ou en assemblages – que se confirment les remarquables progrès effectués en Pays de Vaud. Avec 17 points, la Syrah de Saint-Saphorin 2003, de Grognez Frères et Fils, à la Tour-de-Peilz, consolide le parcours exemplaire qu'elle a déjà accompli lors de la dégustation du Grand Jury Européen, en automne dernier. Elle se place derrière la Syrah Vieilles Vignes 2005 des frères Simon et Axel Maye, à Saint-Pierre-de-Clages, mais devant la Syrah 2006 de la Cave du Rhodan, à Salquenen, et la Syrah Cayas 2000, de Jean-René Germanier et Gilles Besse, à Vétroz. Une vraie gageure.

Quant aux 16 points obtenus par le Morges, Pinot Noir Champanel 2005, Raoul Cruchon, à Echichens, décrit comme le plus beau pinot noir rencontré dans la région, et les deux assemblages rouges outsiders, le Côtes-de-l'Orbe, Arpège rouge, Christian Dugon, à Bofflens, et le Vinzel, Cuvée des Druides 2005, Domaine Delaharpe-Yann Menthonnex, à Bursins, ils complètent la tête du classement des vins vaudois. Les 7 autres vins vaudois classés méritent eux-aussi toute votre attention.

Mais ce qui vous frappera immédiatement à la lecture du dossier, c'est le prix des vins vaudois mentionnés: de quoi faire rougir de honte tous ceux qui claironnent à l'envi que les vins vaudois, voire les vins suisses, sont (trop) chers! A 13 francs 40 la bouteille de Vase N° 4, c'est sans conteste en termes de rapport prix/qualité, le prix de l'excellence...

*Revue du vin de France, N° 578-février 2008; Spécial Suisse-12 pages (pp. 62-74)
Disponible en kiosque au prix de Fr. 11.50*

Office des Vins Vaudois – Case postale 1155 – 1001 Lausanne

Contact presse: Françoise Zimmerli – 021 721 24 23 – francoisezimmerli@vins-vaudois.com