



*LES HOSPICES CANTONAUX VAUDOIS
ET
LEURS PROPRIETES VITICOLES*

Vin
Vaudois

LES HOSPICES CANTONAUX VAUDOIS ET LEURS PROPRIETES VITICOLES

HISTORIQUE

Par acte de donation fait et signé à Chillon le 25 juin 1236, Aymon de Savoie fonde la Maison-Dieu et l'Hôpital de Villeneuve en dotant cette institution de biens et de privilèges au nombre desquels figurent notamment les moulins de Saint-Maurice, les dîmes de Bagnes, de Fully, de Vouvry, d'Aigle et d'Yvorne, l'Alpe d'Ayerne, le bois et la terre de Chambon à Roche et une partie des actuels Domaines viticoles d'Aigle et de Villeneuve.

L'acte de 1236 précise : "Nous avons construit, fondé et édifié une Maison-Dieu pour le soutien des pèlerins et des pauvres, et aussi des malades."

Au 13^e siècle, il est fait état de 1'100 hôtes quotidiens : la plupart d'entre eux doivent simplement y avoir pris un repas ou passé une nuit, le tout gratuitement.

En 1375, cette institution est confiée à la royale Abbaye de Saint-Maurice.

En 1536, L.L.EE de Berne succèdent aux chanoines.

Rien ne change sous la domination bernoise jusqu'à la révolution de 1798, si ce n'est un sérieux renforcement de la discipline dans la Maison-Dieu, où certains recteurs se livrent à extravagances et libations....

Par décret du 18 mai 1810, les Hospices cantonaux sont constitués par le Grand Conseil. Ils deviennent un fonds de droit public jouissant de la personnalité morale, distinct de l'Etat de Vaud.

Ils sont propriétaires de terrains sur lesquels, dès la fin du 19^e siècle, l'Etat construit l'Hôpital du Champ de l'Air, l'Hôpital cantonal du Bugnon, ceux de Cery, Gimel et le CHUV notamment; progressivement, l'Etat reconstruit, agrandit ou transforme ces établissements.

On constate qu'en raison d'une coutume remontant au 19^e siècle et créée sous l'ancien droit, ces terrains sont mis gratuitement à disposition de l'Etat, qui est en fait propriétaire des constructions qu'il y érige. On peut noter enfin que le Conseil d'Etat est depuis fort longtemps garant de la gestion des Domaines viticoles des Hospices cantonaux.

Dans la perspective de l'application de la nouvelle loi sur les préfets et avec la volonté de poursuivre la rationalisation de l'administration cantonale, le Gouvernement décide de transférer dès le 1^{er} janvier 2007 la direction des Domaines précités de la Préfecture du district d'Aigle à l'Office cantonal de la viticulture et de la promotion.

En dépit des multiples changements intervenus depuis leur constitution, leurs revenus - conformément à la charte et à une tradition séculaire - sont toujours attribués aux établissements hospitaliers cantonaux.

Ainsi, depuis bientôt 8 siècles, ils assurent leur vocation ancestrale : celle de venir en aide aux malades.

AUJOURD'HUI

LES TECHNIQUES CULTURALES

Tant dans le vignoble d'Aigle que dans celui de Villeneuve, les principes généraux suivants sont rigoureusement appliqués :

- **Conduite des ceps** : tailles "gobelet" traditionnelle et "cordon de Royat" courte
- **Lutte phytosanitaire** : certificat "Vinatura", production intégrée respectueuse de l'environnement
- **Couverture du sol** : enherbement des interlignes favorisant les graminées et la vie microbienne tout en jugulant l'érosion
- **Fumure** : ciblée par parchet et uniquement basée sur des analyses de terre conformes aux exigences PER et VITISWISS
- **Production moyenne** : limitée à 7 décilitres ou une bouteille par mètre carré.

L'ENCAVAGE ET LA VINIFICATION

C'est à Villeneuve, dans une belle cave voûtée aménagée dès 1859 dans une bâtisse datant de 1835, que l'ensemble des récoltes des vignes des Hospices cantonaux sont pressurées, logées et vinifiées.

Elle abrite 8 vases de chêne aux faces artistiquement sculptées, 14 barriques et une batterie de cuves inox et métalliques.

Une installation de climatisation moderne complète cet ameublement, contribuant à l'élaboration et à la conservation des crus dans des conditions optimales.

Du stade de moût à celui de cru fini, l'élevage du Chasselas et du Pinot noir se déroule dans les vases de bois, alors que celui de l'assemblage rouge "Quorum" et du Sauvignon gris se fait en barriques, les cuves étant essentiellement réservées aux opérations de transvasage et au stockage de vins de recapage ou de soldes.

LE VIGNOBLE DES HOSPICES CANTONAUX D'AIGLE

- Surface : 28'335 m², constitués par 5 parcelles
- Type de sol : très graveleux, installé sur le haut d'un cône de déjection
- Encépagement : Chasselas
- Régisseur : Daniel Allamand
- Vignerons-tâcherons : Jérôme Duc, Alain Emery et Raoul Moret.

Le 26 juin 2001, en hommage au Président du Comité International Olympique de 1980 à 2001, S.E. Juan Antonio Samaranch, le Conseil d'Etat a décidé de confier au CIO une parcelle de 150 m² au lieu-dit "Au Prieuré", sous la désignation "Vigne Olympique".

Ce prestigieux parchet produit depuis lors la "Cuvée du CIO", réservée à son usage exclusif.



LE DOMAINE DES HOSPICES CANTONNAUX DE VILLENEUVE

- Surface : 53'963 m², constitués par 7 parcelles
- Type de sol : graveleux au-dessus de l'autoroute, et nettement moins au-dessous sur le bas du cône de déjection de La Tinière.
- Encépagement :

Chasselas	37'706 m ²	ou	69,87 %
Sauvignon gris	3'000 m ²	ou	5,55 %
Doral	300 m ²	ou	0,56 %
Pinot noir	10'322 m ²	ou	19,13 %
Garanoir	1'775 m ²	ou	3,29 %
Gamaret	510 m ²	ou	0,95 %
Diolinoir	350 m ²	ou	0,65 %

Soit 75,98 % de cépages blancs et 24,02 % de rouges
- Régisseur : Daniel Allamand
- Vignerons-tâcherons : Eddy Bertholet et Adrien Gosteli.



LA PALETTE DES VINS DE PRODUCTION EXCLUSIVE

Le Chasselas d'Aigle Grand Cru AOC Chablais

- Composition : 100 % de Chasselas, cépage dont l'analyse génétique associée aux données historiques démontre l'origine vaudoise.
- Dégustation : paré d'une belle robe or paille, gratifié d'un bouquet généreux, sa richesse, sa pureté et sa légère touche d'amertume en font un cru flatteur et de noble veine.
- Accompagnement : séducteur à l'apéritif et en escorte de poissons en sauce ou en terrine, ris de veau, volailles et viandes blanches, choucroute, fromages salés et vacherin Mont-d'Or.

Le Chasselas de Villeneuve Grand Cru AOC Chablais

- Composition : 100 % de Chasselas.
- Dégustation : aux atours brillants et clairs, il dégage de subtils arômes floraux et minéraux; typé, tout de vivacité et de finesse, joliment charpenté, "il redemande".
- Accompagnement : idoine à l'apéritif et en alliance avec poissons grillés ou meunière, fruits de mer et crustacés, mets au fromage, pâtes dures et d'alpage.

Le Pinot noir de Villeneuve AOC Chablais

- Composition : 100 % de Pinot noir, cépage d'origine bourguignonne.
- Dégustation : vêtu de rouge-rubis intense, aux fines saveurs complexes de petits fruits et d'épices douces, robuste mais sans lourdeur, il unit typicité, tanins soyeux et persistance en bouche.
- Accompagnement : en larges accordailles avec viandes blanches et rouges, magret et aiguillette de canard, coq au vin, charcuteries et fromages à croûte fleurie.

L'Assemblage rouge "Quorum" AOC Chablais

- Composition : Pinot noir, Garanoir, Gamaret et Diolinoir en proportions variables selon les millésimes.

Dégustation : richement parée de pourpre aux tons violacés, cette composition de cépages allie bouquet opulent, structure puissante, longueur fruitée et touche délicatement vanillée extraite de son élevage en barriques, promesses de longue garde.

Accompagnement : en parfaite complicité avec plats cuisinés en cocotte, viandes rouges et grillades, gibier à poil et à plume, civet et riche plateau de fromages du pays.

Les cépages d'assemblage spéciaux

- **Garanoir** : obtenu en 1970 à la Station de recherche viticole fédérale du Caudoz à Pully, à partir d'un croisement entre Gamay et Reichensteiner blanc.
Bien coloré, de structure moyenne, peu acide; son vin est tout de souplesse et de fruité.
- **Gamaret** : également obtenu en 1970 à Pully, il est issu du même croisement que le Garanoir.
Son vin est fortement coloré, structuré, riche en tanins, fin, équilibré et d'un potentiel de garde intéressant.
- **Diolinoir** : encore obtenu en 1970 à Pully, fruit d'un croisement entre le Robin noir et le Pinot noir.
Donne un vin subtil et corsé, riche en couleur et en tanins, d'une bonne aptitude au vieillissement.

Le Sauvignon gris AOC Chablais

Composition : 100 % de Sauvignon gris, cépage originaire du centre ou du sud-ouest de la France.

Dégustation : aux effluves si caractéristiques de buis et de bourgeon de cassis, il séduit par sa race, sa subtilité, son originalité et sa puissance : élégante spécialité ciselée pour les meilleures Tables.

Accompagnement : en plénitude avec les richesses et cocktails de la marée, foie gras frais ou mi-cuit, fromages de chèvre et à pâte corsée.

CONSEILS POUR LE STOCKAGE DES VINS EN BOUTEILLES

Conditions idéales :

- **Températures** : 10 à 12°C.
Les extrêmes à ne pas dépasser se situent entre 4 et 18°C, l'essentiel étant d'avoir une température aussi constante que possible, qui varie peu entre l'été et l'hiver et le jour et la nuit.
- **Hygrométrie** : 75 à 80 %.
Une humidité inférieure à 50 % assèche les bouchons; supérieure à 80 %, elle fait moisir les habillages.
- **Lumière** : une obscurité complète est indispensable, la lumière altérant le fruité.
- **Autres facteurs** : bonne ventilation et absence de trépidations dues au monde extérieur.
Les bouteilles doivent être couchées, étiquettes tournées vers le haut pour ne pas s'abîmer.
- **Mesures de secours** : emballer chaque flacon dans plusieurs couches de papier journal; arroser périodiquement le sol du local avec de l'eau; mettre du sable ou du charbon de bois à maintenir humides dans une caissette en plastique à proximité des casiers.

CONSEILS POUR LE SERVICE DES VINS

- **Principes de base** : - servir les vins blancs avant les rouges;
- les vins légers avant les capiteux;
- les vins jeunes avant les vieux;
- les vins secs avant les doux.

Les bouteilles doivent reposer durant au moins 15 jours après livraison avant d'être dégustées.
- **Températures** : - vins blancs secs : 8 à 10°C.
- vins blancs corsés et doux : 7 à 9°C.
- mousseux : 5°C (à la glace)
- vins rouges légers : 9 à 11°C.
- vins rouges corsés : 12 à 14°C.

- **Conservation** : estimer la durée de garde d'un cru sans qu'il soit atteint dans sa qualité intrinsèque est chose délicate, tant les facteurs qui l'influencent sont nombreux (millésime, origine, terroir, microclimat, cépage, système de conduite, techniques culturales, production, vinification, conditions de stockage, etc.), l'exception confirmant souvent la règle...

Dans nos conditions, les normes suivantes peuvent toutefois être considérées :

- Chasselas légers	:	2 à 5 ans
- Chasselas corsés	:	3 à 10 ans
- Spécialités blanches	:	2 à 8 ans
- Blancs spéciaux flétris	:	4 à 15 ans
- Rouges classiques	:	2 à 5 ans
- Spécialités rouges	:	3 à 8 ans
- Assemblages rouges	:	4 à 10 ans
- Rosés	:	1 à 2 ans
- Mousseux	:	1 à 4 ans.

DISTINCTIONS RECENTES

- **Le Chasselas d'Aigle Grand Cru AOC Chablais 2012**
Doublement médaillé d'or dans le cadre de la "Sélection des Vins Vaudois" et du "Grand Prix du Vin Suisse" 2013
- **L'Assemblage rouge "Quorum" 2011 AOC Chablais**
Médaillé d'argent lors du "Grand Prix du Vin Suisse" 2013
- **Le Chasselas de Villeneuve Grand cru AOC Chablais 2011**
Médaillé d'or lors du "Grand Prix du Vin Suisse" 2012.

RENSEIGNEMENTS GENERAUX

- Administration et commandes** : **Domaines des Hospices cantonaux**
 p.a. Office cantonal de la viticulture
 et de la promotion (OCVP)
 Case postale 849 - **1110 Morges 1**
 Tél : 021 / 557 92 78-68
 Fax : 021 / 557 92 70 E-mail : info.ocv@vd.ch
- Sites internet** : <http://www.vd.ch/themes/economie/agriculture/> :
 lien direct Domaines des Hospices cantonaux au bas de la page
 d'accueil
<http://www.provino.ch/domaine-des-hospices-cantonaux.html>
- Dégustation et vente** : **Cave des Hospices cantonaux**
 Avenue des Comtes de Savoie 14 - 1844 Villeneuve
Sur rendez-vous
- Préfecture du district d'Aigle**
 Rue de la Gare 4 A - 1860 Aigle
Sur rendez-vous
- OCVP - Magaz'à vin**
 Avenue de Marcelin 29 - 1110 Morges
 Ouvert les lundi, jeudi, vendredi de 16 h.00 à 19 h.00 et le samedi
 de 09 h.30 à 12 h.30.
 Fermetures annuelles durant les mois de janvier et d'août.
Sur rendez-vous à prendre pendant ces périodes au n° de tél.
021 / 557 92 68



Vos conseillers et interlocuteurs privilégiés pour la dégustation-vente

- | | |
|--|--|
| • Adrien Gasteli
Vigneron du Domaine de Villeneuve | 079 / 685 72 27
gosteli_adrien@hotmail.ch |
| • Rose-Marie Décombaz
Cheffe de bureau de la Préfecture | 021 / 557 74 10
prefecture.aigle@vd.ch |
| • Olivier Chabloz
Responsable du Magaz'à vin | 079 / 506 20 64
info.ocv@vd.ch |

