Bureau d'information et de communication

Rue de la Barre 2
1014 Lausanne

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

A Zurich 2006 : de l'or et de l'argent pour le Domaine vitivinicole cantonal d'Agrilogie Marcelin

Deux vins du domaine de Marcelin figurent au palmarès du Concours international des vins Zurich 2006, organisé par Expovina: le Chardonnay AOC 2003, élevé en barrique, remporte une médaille d'or et le Pinot noir AOC 2003 "Vieille Vigne", une médaille d'argent.

Le Chardonnay - cépage bourguignon et champenois bien connu - est entonné en barrique dès le départ de la fermentation pour une durée de 12 mois. Durant son élevage intervient un remontage régulier des lies, permettant à la lente alchimie du vin d'étendre le registre des saveurs. Mûri au contact prolongé du chêne, il allie caractère, solidité, ampleur et originalité, qualités propres à un cru de longue garde.

Le Pinot noir - lui aussi d'origine bourguignonne - est issu de ceps âgés de 22 à 28 ans, dont les raisins sont élaborés durant une année en barriques de chêne neuves provenant des forêts romandes. D'une robe pourpre intense, d'un bouquet aux arômes concentrés de baies sauvages, d'épices douces, de grillé-boisé balsamique sur fond de vanille et de réglisse, il se révèle puissamment charpenté, harmonieux et apte à un long vieillissement.

Au Concours international des vins de Zurich, l'accent reste mis sur l'indication des types de variétés et des régions de production, soulignant ainsi la nécessité de reconnaître les vins dégustés, dès lors qu'ils s'expriment en qualité d'ambassadeurs d'une région ou d'un cépage donné.

Bureau d'information et de communication de l'Etat de Vaud

Lausanne, le 11 septembre 2006

DEC,Dominique Favre, chef de l'Office cantonal de la viticulture, 021 557 92 65 - dominique.favre@vd.ch