Bureau d'information et de communication

Rue de la Barre 2
1014 Lausanne

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Diplômes d'or et d'argent pour le Domaine vitivinicole cantonal d'Agrilogie Marcelin

Trois vins du Domaine de Marcelin figurent au palmarès du 14e Concours International de Vins Zürich 2007: le Chardonnay AOC 2004 remporte un diplôme d'or, des diplômes d'argent étant décernés au Chasselas AOC 2006 et au Servagnin AOC 2005.

Sous le patronage de l'Union suisse des oenologues, ce concours exigeant est organisé par Expovina. Il a pour buts de renforcer la confiance du consommateur envers les vins commercialisés en Suisse et de favoriser une prise de conscience de l'importance du rapport prix/qualité tant au niveau de l'offre que de la demande.

Déjà distingué ce printemps dans le cadre de la "Sélection des Vins Vaudois", le Chardonnay - entonné en barriques dès le départ de la fermentation pour une durée de onze mois - a particulièrement impressionné le jury par la limpidité de sa robe, la franchise et la richesse de son bouquet, la netteté et l'intensité de sa personnalité.

Le Chasselas - fer de lance et ambassadeur du vignoble vaudois - été remarqué par sa brillance, sa pureté, sa typicité et sa générosité.

Introduit il y a plus de 600 ans dans la région de Morges, sauvé in extremis en 1949 d'une disparition certaine, le Servagnin est issu d'une ancienne sélection vaudoise de Pinot noir bourguignon et la première cultivée en Suisse. C'est aujourd'hui le produit "star" des "Vins de Morges", groupement qui, dès l'année 2000, lui a redonné son prestige d'antan en le soumettant - e la vigne à la bouteille - à un cahier des charges très strict. Tant à l'oeil qu'au nez et au palais, il a séduit par une rare intensité de tons, de senteurs et de saveurs pures, amples, harmonieuses et complexes.

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

Lausanne, le 23 août 2007

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