Bureau d'information et de communication

Rue de la Barre 2
1014 Lausanne

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

VIN ET FROMAGE DU CONSEIL D'ÉTAT POUR L'ANNÉE 2019

Le Conseil d'État prime le Clos de l'Abbaye d'Yvorne et le gruyère AOP de la fromagerie du Haut-Jorat

Le nouveau Vin d'honneur du Conseil d'État sera, pour l'année 2019, le Clos de l'Abbaye 2017 de la commune d'Yvorne. Le gouvernement a également primé pour la deuxième fois le gruyère AOP de la fromagerie du Haut-Jorat à Peney-le-Jorat, qui sera son fromage d'excellence pour l'année prochaine.

Le Conseil d'État a dégusté quatre Premiers grands crus vaudois et quatre gruyères AOP présélectionnés parmi quinze échantillons. Son choix s'est porté sur le millésime 2017 du Clos de l'Abbaye, propriété de la commune d'Yvorne, dont Jean-François Franceschini est le vigneron-tâcheron et Frédéric Blanc l'œnologue. Ce vin sera le vin d'honneur du Conseil d'État pour l'année 2019. Pour l'accompagner au cours de la même période, le fromage d'excellence du gouvernement vaudois sera le gruyère AOP de la fromagerie du Haut-Jorat, élaboré sous la conduite du fromager René Pernet et de la Société coopérative regroupant 20 producteurs de lait. Ce gruyère, comme tous ses concurrents, a obtenu une moyenne supérieure à 19 points sur 20 lors des taxations 2017.

Cette année, vingt Premiers grands crus ont participé à la présélection conduite par Samuel Panchard, œnologue cantonal. Quatre d'entre eux ont ensuite été soumis à la dégustation du Conseil d'État. Les conditions de la dégustation gouvernementale – aveugle et comparative – n'ont pas changé. M. Panchard s'est assuré qu'elle se déroule dans les règles de l'art pour les vins, tandis qu'un contrôleur-qualité de l'Interprofession du gruyère AOP faisait de même pour les fromages.

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

Lausanne, le 14 décembre 2018

Edouard Chollet, syndic de la commune d’Yvorne
René Pernet, directeur de la fromagerie du Haut-Jorat