



**Bureau d'information  
et de communication**

Rue de la Barre 2  
1014 Lausanne

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

«Vin du Conseil d'Etat 2013» et premier «Fromage d'excellence 2013»

### **Le «Domaine de Fischer» et le «Gruyère AOP» de la fromagerie du Haut-Jorat désignés lauréats**

**Le Conseil d'Etat a retenu pour la deuxième fois un vin produit dans le canton de Vaud qui sera honoré tout au long de l'année. Jusqu'au 30 juin 2014, le «Vin du Conseil d'Etat » sera le «Domaine de Fischer», Féchy, Premier grand cru. Pour la première fois, le Gouvernement a également désigné un produit du terroir. Le Gruyère AOP de la fromagerie du Haut Jorat est désigné «Fromage d'excellence» du Conseil d'Etat pour 2013.**

Avec cette double désignation - dégustation menée personnellement par les membres du Gouvernement - ce dernier entend rendre hommage à la qualité des produits du terroir vaudois et, au-delà, promouvoir leur production. La philosophie étant d'élargir la démarche liée à cette distinction, le vin choisi parmi les Premiers grands crus sera désormais accompagné par un produit du terroir. Dans cet esprit, les membres du Gouvernement ont choisi un «Fromage d'excellence 2013».

Le Domaine de Fischer a été retenu comme « Vin du Conseil d'Etat » pour l'année 2013-2014. Produit sur le domaine familial situé sous le village de Bougy-Villars, il est élevé et commercialisé par les caves Hammel SA, à Rolle. Ce vin a séduit le Conseil d'Etat. Il présente une robe jaune pâle brillante et se caractérise par de fins arômes frais de raisin mûr, pêche et tilleul. La bouche offre une riche palette de saveurs intensément fruitées. La finale est d'une belle persistance gustative. Le Premier Grand Cru du Domaine de Fischer possède un potentiel de garde de 10 ans minimum.

Le «Gruyère AOP» de la Fromagerie du Haut-Jorat est affiné à Peney-le-Jorat par René Pernet, maître fromager. Ce fromage offre une pâte très agréable, fine, et diffuse un arôme floral. Il est long en bouche. Il a été fabriqué en septembre 2012 et se situe entre le gruyère salé et mi-salé.

Le « Vin du Conseil d'Etat » et le « Fromage d'excellence » arboreront des distinctions, respectivement sous la forme d'une collerette et d'une petite bannière. Ils seront servis aux hôtes du Gouvernement vaudois lors de certaines manifestations officielles.

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

Lausanne, le 15 août 2013

**RENSEIGNEMENTS POUR LA PRESSE UNIQUEMENT**

DECS, Philippe Leuba, conseiller d'Etat, 021 316 60 10 ; Charles Rolaz, directeur des caves Hammel SA, Rolle, 079 210 54 58 ; Fromagerie du Haut-Jorat SA, René Pernet, maître fromager, 079 415 81 35, r.pernet@bluewin.ch