



**Bureau d'information
et de communication**

Rue de la Barre 2
1014 Lausanne

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

VIN ET FROMAGE DU CONSEIL D'ETAT POUR LA PÉRIODE 2014-2015

Le gouvernement prime le Château de Chardonne 2013, AOC Lavaux, et le gruyère AOP de la Laiterie de Pomy

Le nouveau vin d'honneur du Conseil d'Etat sera le Château de Chardonne 2013, AOC Lavaux, propriété de Obrist SA Vevey. Le gouvernement a également primé le gruyère AOP de la Laiterie-fromagerie de Pomy, qui sera son fromage d'excellence à compter du 1er décembre prochain et pour une année.

A l'issue de sa séance du 12 novembre 2014, le Conseil d'Etat a dégusté cinq premiers grands crus vaudois et un échantillonnage de quinze gruyère AOP, dont quatre d'alpage. Son choix s'est porté sur le millésime 2013 du Château de Chardonne, AOC Lavaux, propriété de la société Obrist à Vevey. Il sera le vin d'honneur du Conseil d'Etat du 1er décembre 2014 au 30 novembre 2015. Pour l'accompagner au cours de la même période, le fromage d'excellence du gouvernement vaudois sera le gruyère AOP de la Laiterie-fromagerie de Pomy, élaboré sous la conduite du maître fromager Yves Dombald à partir du lait provenant d'une quinzaine d'exploitations. Ce gruyère, comme tous ses concurrents, a obtenu une moyenne supérieure à 19 points sur 20 lors des taxations 2013.

Compte tenu du nombre de premiers grands crus agréés à ce jour, soit seize, le Conseil d'Etat a confié à une commission de dégustation ad hoc, conduite par Vincent Grandjean, chancelier d'Etat, et Philippe Meyer, oenologue cantonal, le soin d'effectuer une présélection. Pour le surplus, les conditions de la dégustation gouvernementale – aveugle et comparative – n'ont pas changé. M. Meyer 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.

La dégustation 2014 a eu lieu plus tard que les deux exercices précédents du fait que

tous les vins titulaires de la mention « premier grand cru », condition sine qua non pour concourir, n'étaient pas encore sous verre à la fin du premier semestre de l'année. Cette période de dégustation devrait être définitivement maintenue, ne serait-ce que pour souligner l'exceptionnelle aptitude des chasselas au vieillissement.

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

Lausanne, le 28 novembre 2014

Renseignements : DECS, Philippe Leuba, conseiller d'Etat, 021 316 60 10 ; Alain Leder, directeur Obrist SA Vevey, 021 925 99 25 ; Yves Dombald, maître fromager de la Laiterie-fromagerie de Pomy, 078 793 33 20.