



**Bureau d'information  
et de communication**

Rue de la Barre 2  
1014 Lausanne

## COMMUNIQUÉ DU CONSEIL D'ETAT

Vin et fromage du Conseil d'Etat pour l'année 2020

### **Le gouvernement prime le Château la Bâtie et le gruyère AOP de la Fromagerie gourmande de Montricher**

**Le nouveau vin d'honneur du Conseil d'Etat sera, pour l'année 2020, le Château la Bâtie, Vinzel, premier grand cru, de la Cave de la Côte. Le gouvernement a également primé le gruyère AOP de la Fromagerie gourmande de Montricher, qui sera son fromage d'excellence pour l'année prochaine.**

A l'issue de sa séance du 13 novembre 2019, le Conseil d'Etat a dégusté quatre premiers grands crus vaudois et quatre gruyère AOP présélectionnés par des experts. Son choix s'est porté sur le millésime 2018 du Château la Bâtie dont Reynald Pasche est le vigneron. Le vin est élevé par la Cave de la Côte. Ce vin sera le vin d'honneur du Conseil d'Etat pour l'année 2020. Pour l'accompagner au cours de la même période, le fromage d'excellence du gouvernement vaudois sera le gruyère AOP de la Fromagerie gourmande de Montricher, élaboré sous la conduite du fromager Etienne Aebischer. Ce gruyère AOP, comme tous ses concurrents, a obtenu une moyenne supérieure à 19 points sur 20 lors des taxations 2018.

Cette année, 22 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'Etat. 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 16 décembre 2019