



**Bureau d'information
et de communication**

Rue de la Barre 2
1014 Lausanne

COMMUNIQUÉ DU CONSEIL D'ETAT

VINS D'HONNEUR ET FROMAGE D'EXCELLENCE DU CONSEIL D'ÉTAT POUR
L'ANNÉE 2026

Le Gouvernement prime L'Ovaille 1^{er} Grand cru (Yvorne) de la maison Hammel à Rolle, le Gamay Confidentiel du Château de Valeyres et le Gruyère AOP de la Fromagerie Gourmande à Montricher

Le Gouvernement a sélectionné son vin blanc d'honneur qui sera L'Ovaille 1^{er} Grand cru (Yvorne) de la maison Hammel à Rolle, AOC Chablais, millésime 2024. Pour le rouge, son choix s'est porté sur le Gamay Confidentiel du Château de Valeyres, Côtes de l'Orbe AOC, millésime 2023. Son Fromage d'excellence sera le Gruyère AOP de la Fromagerie Gourmande à Montricher. Ces trois produits d'exception seront servis aux hôtes du Conseil d'État lors de manifestations officielles l'an prochain.

À l'issue de sa séance du 5 novembre dernier, le Conseil d'État a dégusté à l'aveugle deux chasselas 1^{ers} Grands crus, deux vins rouges choisis parmi une sélection des vins vaudois, ainsi que quatre gruyère AOP. La Direction de l'agriculture, de la viticulture et des améliorations foncières s'est assurée que cette phase finale se déroule dans les règles de l'art, alors qu'un contrôleur-qualité de l'Interprofession du Gruyère en a fait de même.

Concernant le vin blanc d'honneur, c'est L'Ovaille 1^{er} Grand cru (Yvorne) de la maison Hammel à Rolle, AOC Chablais, millésime 2024 qui a été sélectionné par le Gouvernement. C'est la deuxième fois que L'Ovaille est honoré par le Conseil d'État.

Selon Olivier Viret, responsable du secteur Viticulture et cultures spéciales de l'État de Vaud, « ce chasselas très typé par son bouquet floral est rond en bouche, avec une belle fraîcheur de poire qui lui confère équilibre et longueur. Sa structure et la persistance de ses arômes en font un vin d'exception. ».

S'agissant du vin rouge d'honneur, c'est le Gamay Confidentiel du Château de Valeyres à Valeyres-sous-Rances, Côtes de l'Orbe AOC, millésime 2023, produit sous la

conduite du propriétaire Benjamin Morel et cultivé par son collègue Frédéric Hostettler, qui a obtenu les faveurs du Conseil d'État pour 2026.

« Ce gamay, intense en couleur, fruité et gourmand, se distingue par des notes de fruits rouges et des arômes poivrés avec une note de plantes aromatiques », commente Olivier Viret. « La première impression en bouche est soyeuse avec des tannins tendres et enrobés qui sont parfaitement soutenus par une belle charpente qui lui confère structure et équilibre. Ce grand vin illustre parfaitement le potentiel de ce cépage traditionnel qui mérite ses notes de noblesses. »

Pour accompagner ces crus d'exception, le Fromage d'excellence du Gouvernement vaudois 2026 sera le gruyère AOP de la Fromagerie Gourmande à Montricher, élaboré sous la conduite du fromager Etienne Aebischer. C'est la deuxième fois que cette fromagerie est primée par le Conseil d'État. Ce gruyère AOP, comme tous ses concurrents, a obtenu une moyenne supérieure à 19 points sur 20 lors des taxations entre mai 2024 et avril 2025.

« Notre gruyère AOP est le résultat d'un travail d'équipe, d'un lait d'excellente qualité, récolté chez 17 producteurs répartis dans quatre communes, Montricher, Ballens, Apples et Mont-la-Ville. Nos fromagers mettent en œuvre leur savoir-faire et la rigueur nécessaire pour produire le meilleur Gruyère possible, et cela 365 jours par an », précise Etienne Aebischer de la Fromagerie Gourmande.

Ces fleurons de nos terroirs seront servis aux hôtes du Conseil d'État lors de manifestations officielles l'an prochain. La conseillère d'État en charge de l'agriculture et de la viticulture a félicité et remis leur diplôme ce matin aux trois lauréats. Elle a souligné « La qualité de nos produits vaudois est remarquable et met en lumière la diversité et la richesse de notre canton ». Avec ces distinctions, le Conseil d'État entend rendre hommage à la qualité de la production viticole et fromagère du Canton ainsi que valoriser et promouvoir les produits de son terroir.

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

Lausanne, le 27 novembre 2025

RENSEIGNEMENTS POUR LA PRESSE UNIQUEMENT

DADN, Valérie Dittli, conseillère d'Etat, [021 316 20 00](tel:0213162000)

Charles Rolaz, président du Conseil d'administration, Maison Hammel, [021 822 07 07](tel:0218220707)

Benjamin Morel, viticulteur-encaveur du Château de Valeyres, [079 658 26 14](tel:0796582614)

Etienne Aebischer, fromager, Fromagerie Gourmande, Montricher, [079 234 05 14](tel:0792340514)