

Communiqué de presse



Honneur à celui qui a initié les Japonais au culte du Chasselas vaudois

Tokyo, le 6 avril 2016 – A l'occasion de son cinquième déplacement au Japon avec des vigneron vaudois, l'Office des Vins Vaudois (OVV) nomme Naoyuki Miyayama, président de Club Concierge, Commandeur de l'Ordre des Vins Vaudois.



Comment le Japon, aux antipodes de notre culture, s'est-il soudain découvert des affinités électives avec notre Chasselas vaudois ? L'image d'un monde uniformisé dans des standards de vie communs à tous les humains de la planète est

trompeuse. Les nouvelles technologies ne modifient pas la psychologie des individus, les structures mentales de la société, la pérennité des moeurs et des coutumes. Le Japon nous en donne une démonstration éblouissante. Il suffit d'avoir à l'esprit les règles de politesse, les rituels de la cérémonie du thé ou des combats de lutte japonaise (les fameux sumos), ou encore le théâtre nô où tout est signe, connivence secrète, pour se convaincre que le Japon est ancré dans une culture et des traditions qui façonnent son art de vivre. Et qui se reflètent au quotidien dans des rites initiatiques, des gestes prescrits dès l'enfance.

Quelle leçon, pour nous Vaudois, que celle donnée par les Japonais dans la perception et la représentation de nos vins ? Ils nous rappellent tout simplement (ou souvent nous révèlent) que la dégustation conjugue nos facultés sensorielles avec l'héritage de notre éducation culturelle. Et que vouloir conquérir de nouveaux marchés sans intégrer ces paradigmes, c'est faire preuve d'une fâcheuse cécité.

Si le Chasselas vaudois, tout de subtilité et d'élégance ne s'impose pas d'emblée face aux vins puissants, capiteux et aromatiques, il invite à aller au-delà de ces sensations primaires. En la personne de Naoyuki Miyayama, riche d'un savoir acquis durant deux ans et demi d'études d'oenologie à Tokyo, grand connaisseur des vins du monde entier, les vins vaudois ont trouvé un remarquable pédagogue pour initier les Japonais à la beauté secrète des vins vaudois.

C'est en se promenant à Epesses en Lavaux, il y a quelques années, que Naoyuki Miyayama est tombé amoureux de nos Chasselas et a compris qu'ils s'accordaient à la sensibilité des Japonais, réputés pour leur finesse de goût. Il est parvenu à rendre comme naturelle et évidente l'alliance de nos vins et des mets japonais dans des accords à contre-courant des codes cosmopolites. Président du Club Concierge, cénacle qui réunit de grands professionnels du monde de l'hôtellerie et de la gastronomie nipponne ainsi que des personnalités de la haute société de Tokyo et Kyoto, Naoyuki Miyayama jouit d'une autorité et d'une influence incontestée auprès de ses compatriotes.

Dans une belle profession de foi, il a déclaré: "J'ai goûté beaucoup de vins, mais le Chasselas a retenu toute mon attention. C'est un vin que l'on peut boire tous les jours. Il accompagne à merveille les sushis et les plats japonais. Le Chasselas fait ressortir les subtilités de la gastronomie. La minéralité se combine très bien avec les algues." Voilà des préceptes dignes de conforter les producteurs de vins vaudois dans la conviction que le Chasselas est digne de louanges !

L'OVV remercie la manufacture Hublot pour le soutien qu'elle apporte dans la promotion du vin vaudois à l'internationale.



[Télécharger le dossier de presse complet et les images haute définition](#)

Informations complémentaires :

Pierre Keller, président de l'Office des Vins Vaudois

079 210 25 13 – pk@pierrekeller.ch

Benjamin Gehrig, chef de projet à l'Office des Vins Vaudois

079 399 33 24 – b.gehrig@ovv.ch

