



PATRICK FONJALLAZ

Au Clos de la République

RUELLE DU PETIT-CRÊT – EPESES (LAVAUX)

TÉL. 021 799 14 44 • FAX 021 799 21 71 • E-MAIL: info@patrick-fonjallaz.ch • www.fonjallaz.info

PROPRIÉTAIRE DES
GRANDS CRUS QUI DEPUIS

♦ 1552 ♦

ONT FAIT LA RENOMMÉE
DE LA FAMILLE FONJALLAZ



Plein succès pour l'introduction à la dégustation menée par Monsieur Philippe Corthay, le jeudi 23 août dernier, qui a réuni 44 participants.

Deux autres dégustations sont prévues pour le printemps prochain.

Offre de dégustation animée par un expert suisse

- ▶ Offre d'événementiel
- ▶ Avec le concours d'un expert du vin
- ▶ Réalisée avec 50 invités à la Banque Mondiale (Washington DC, USA) en juillet 2009

PHILIPPE CORTHAY



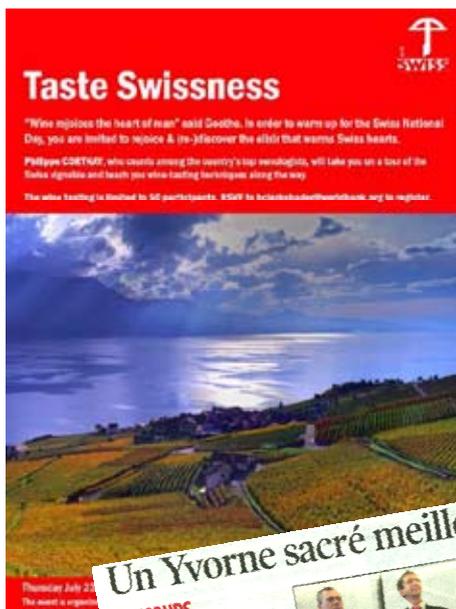
Depuis le 1^{er} janvier 2010, Philippe Corthay est ingénieur-conseil en œnologie. Il conseille une clientèle variée de sociétés en Suisse et à l'étranger, de laboratoires d'analyse et de PME dans les métiers de la vinification et de la commercialisation des vins.

En 35 ans de carrière en tant que Professeur à la Haute École Spécialisée de Changins – filière œnologie, et de Directeur technique du Groupe Uvavins (Suisse), Philippe a supervisé la vinification de plusieurs milliers d'hectares en Suisse.

Il a élaboré des lignes de produits très appréciées telles que la collection *Vins vivants* réalisée en collaboration avec Bernard Ravet, l'un des chefs les plus titrés de Suisse.

Ses vins ont remporté un grand nombre de distinctions internationales — notamment aux Vinalies de Paris, au Challenge International du Vin de Bordeaux, aux Sélections Mondiales de Montréal, au Mondial du Pinot Noir de Sierre, à l'Expovina de Zürich, ou encore au Concours International de Ljubljana.

PHILIPPE CORTHAY
 ŒNOLOGUE-CONSEIL
 CENOVIE
 PCORTHAY@WORLD.COM.CH
 +41 79 212 25 46
 SUISSE >>



Un Yvorne sacré meilleur chasselas vaudois

CONCOURS
 Un jury de journalistes et de professionnels a paré de Lauriers de platiné le Chant de Resses des artisans vigneron d'Yvorne.

Suspense, hier matin, à Crissier, jusqu'à ce que Philippe Rochat, en son Hôtel-de-Ville, souleive la nappe qui recouvrait le trophée. Au préalable, une trentaine de dégustateurs avaient apprécié seize chasselas, considérés comme les meilleurs de l'année par les commissions de dégustation du label Terravin. Selon le mode de l'élimination progressive, quatre vins se sont retrouvés en finale. Disputés à l'aveugle, c'est une fois que l'avis a été donné qu'après calcul. Et c'est le fer de lance commer-



cial de l'Association viticole d'Yvorne, le Chant des Resses, qui l'a emporté. Il était le seul vin du Chablais, opposé à celui de La Côte et onze de Lézards, dont cinq étaient de l'Union viticole de Cully se classe

Le Chant de Resses a reçu hier les Lauriers de platiné de Terravin. C'est Philippe Rochat, en son Hôtel-de-Ville à Crissier, qui a levé le voile et mis fin au suspense.

deuxième, devant le défilé Côtes des Abbayes de Jean-Luc et le Pêche Délices de Blondel et le Pêche Délices de Pierrot de Pierre-Louis Mollet. L'artisan de ces deuxièmes Lauriers de platiné, Philippe Corthay, est un des piliers de Terravin. Après 28 ans chez

Uvavins et un passage à la Haute École spécialisée de Changins, il est devenu œnologue-conseil. A ce titre, il a repris la vinification de la coopérative d'Yvorne. La même à Noël, il a tenu à associer le caviste Ludotem à fond depuis cinq ans engagés à fond depuis cinq ans dans un travail de la vigne à la cave. Ainsi ce Chant des Resses, tiré à 100 000 exemplaires et vendu 16 fr. la bouteille, bénéficie à la fois d'une haute maturité dans les vignes et d'une baisse des rendements, mais aussi, au sein, de la micro-œnologie et de l'élevage sur lies travaillées. Résultat, un vin frais et long, bête sur une bonne acidité et du volume en bouche, en un mot «équilibré» résume le lauréat.

PIERRE THOMAS

24heures • 27/11/2009

Titre de meilleur chasselas vaudois obtenu avec l'Association Viticole d'Yvorne

Taste Swissness >>



Difficultés:

1. **SENSIBLES:** Les organes olfactifs et gustatifs sont extrêmement sensibles, ils réagissent de 100 à 1000 fois plus qu'une analyse chimique.
2. **SUBJECTIVES:** La sensibilité de l'homme dépend du temps, santé, fatigue, nourriture, etc.
3. **COMPLEXES:** Les goûts et les odeurs sont complexes et sont composés des éléments divers.
4. **CODIFIER:** Percevoir et définir les éléments que dégage le vin. Le vocabulaire est pauvre et imprécis.
5. **JUGEMENT:** Il faut lutter contre ses préférences. Il faut rester neutre et impartial.



