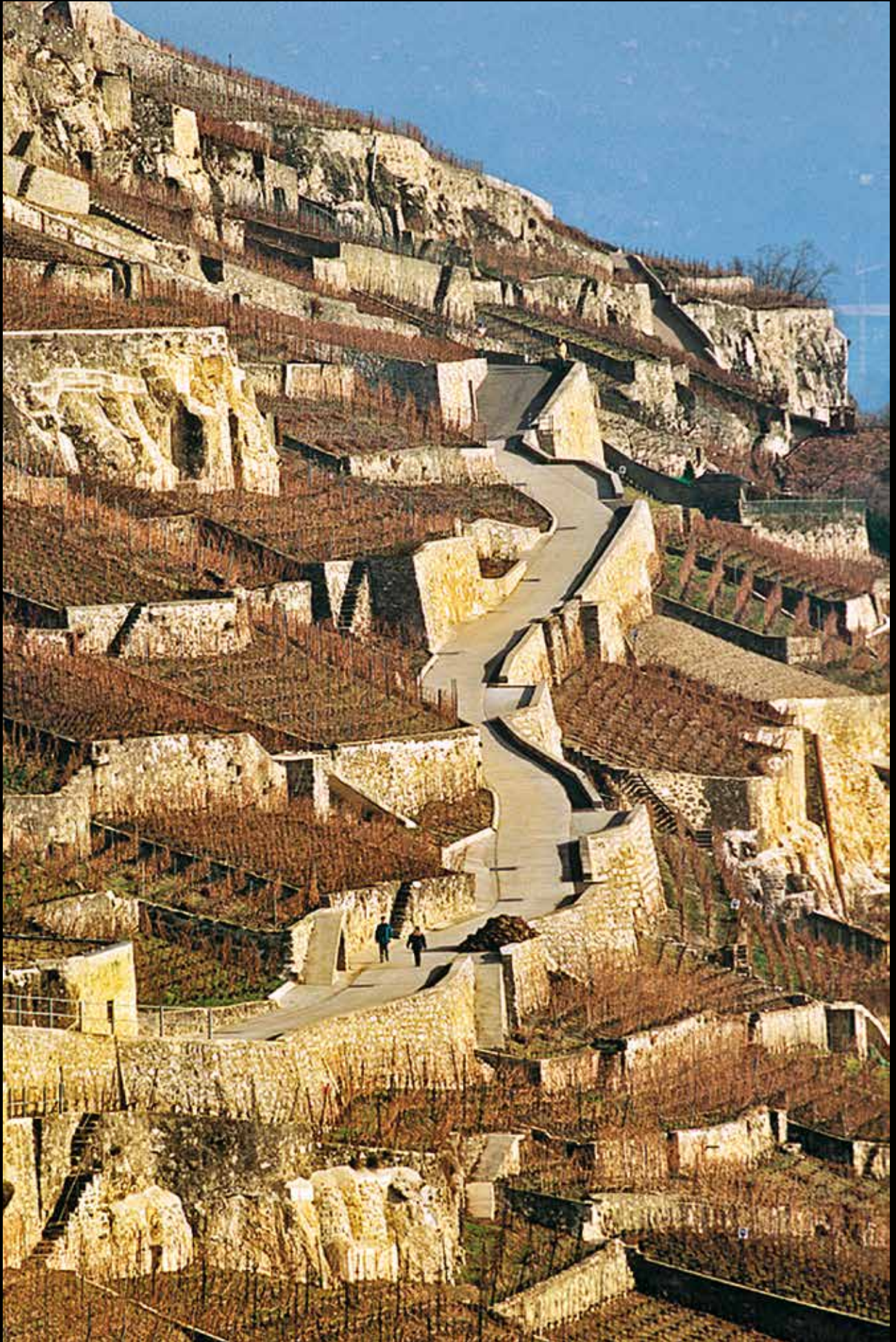


DOSSIER DE PRESSE

20-21 NOVEMBRE 2013

6^{ES} LAURIERS DE PLATINE TERRAVIN

Dossier de presse
et images en haute définition
disponibles sur
www.terravin.ch/presse



Pour la victoire au bout du chemin

Le constat est sévère. D'une part, le nombre de vignettes vendues peine à augmenter significativement alors que les efforts de promotion sont importants. D'autre part, son label de qualité est loin de s'imposer dans le monde des consommateurs de vins. Risquons-nous à donner quelques explications à cette situation. D'abord le foisonnement de concours, grands prix, palmarès et hit-parades qui se multiplient sur tous les fronts. Ces opérations spectaculaires occupent tout le paysage et focalisent l'attention. Le grand public ne fait guère la différence entre un classement établi par un jury de circonstance et une certification de qualité décernée par des experts sous forme de marque de garantie, comme c'est le cas pour Terravin.

Créé en 1963, le label a d'abord été axé sur la faculté offerte à la profession de tester et évaluer ses produits par un collège unanimement reconnu pour ses compétences. Au fond, la prestation permettait aux vigneronns de se jauger entre-eux... et a favorisé une forte progression qualitative de nos crus. Dans le même temps cependant, on a oublié que l'opération avait également pour but de gagner à la cause le grand public des acheteurs potentiels.

Alors que le label Terravin devait s'imposer auprès d'eux comme l'unique signe garant de qualité des vins vaudois. A une époque où les affaires allaient bon train, cet objectif n'a pas été perçu comme prioritaire. C'est ainsi qu'aujourd'hui la mention de Terravin est totalement absente des cartes de restaurants offrant pourtant des bouteilles pourvues du label. De même, la présence de Terravin est très faible dans l'assortiment des grandes surfaces. Paradoxe désarmant à l'heure où le consommateur-lambda ne sait plus à quel saint se vouer. Avec la surabondance de guides des vins, de tests de dégustation, de chroniques,



d'analyses et commentaires publiés dans la presse, c'est le show-business dans toute sa splendeur, une valse permanente de producteurs propulsés sur le devant de la scène. Cette course au vedettariat encourage les individualités à s'affirmer jalousement en dédaignant superbement les intérêts corporatifs. Dans une bonne logique marketing, il s'agit d'apparaître comme le messie, de mettre en valeur sa marque personnelle pour conquérir des marchés. A l'opposé de ce clientélisme, se situant au-dessus de la mêlée, seule à fédérer les vins vaudois sous une même bannière – celle de la Fédération vaudoise des vignerons - et à offrir une garantie objective de qualité, Terravin a plus que jamais sa raison d'être.

Ce tableau, d'une actualité agitée de surcroît par les difficultés économiques du moment, illustre l'immense défi que représente pour le label Terravin la nécessité de trouver sa juste place dans le tohu-bohu environnant. La noble vocation de Terravin vaut mieux qu'un enterrement de première classe. A chacun de le comprendre, d'assumer sa part de responsabilité et de bagarrer en conséquence !

Michel Logoz, septembre 2013



*EDGARD BOVIER, Chef Exécutif du Lausanne Palace**** & Spa et de son restaurant gastronomique la Table d'Edgard, qui s'est vue remettre par le Guide Michelin 4 fourchettes pour son confort, un flocon pour sa qualité et une étoile pour sa cuisine*

SOIRÉE DÉCOUVERTE

Accord mets et vins «Terravin» à la Table d'Edgard au Lausanne Palace***** et Spa

Son Inspiration, sa Philosophie

«Je trouve l'inspiration pour ma cuisine et mes nouvelles créations dans les produits de saison que je découvre sur les marchés, dans les champs et les jardins potagers du Sud, au cours de mes voyages en Ligurie, sur la Riviera italienne, à Nice et dans tout endroit ensoleillé aux parfums de Provence... J'aime les produits qui ont un goût intense et considère comme mon devoir le plus important de laisser à chaque produit son véritable goût lorsque je le cuisine.

Ma cuisine repose essentiellement sur la qualité des produits et le respect que j'éprouve pour eux. Le rôle de l'artisan-cuisinier est de rendre encore meilleures les bonnes et belles choses de la nature. Une fois de plus, le plus important pour moi est de préserver autant que se peut la saveur naturelle et originale des produits !

Edgard Bovier

www.lausanne-palace.com



Date: 20 novembre 2013
Lieu: Lausanne Palace***** et Spa.
Heure: 19h: Apéritif salon Krug
Dès 19h30 Dîner à la
Table d'Edgard

Amuses-bouches

*Cuvée des Helvètes, Lavaux AOC 2011
Union Vinicole de Cully*

* * *

Carpaccio de St Jacques
vinaigrette d'oursins
huile d'olive primeur de Ligurie
*Dezaley Clos des Moines AOC
2011, Vignobles
de la ville de Lausanne*

* * *

Cabillaud de ligne au naturel
brandade légère aux olives
Taggiasche / pousses de roquette
huile d'olive Taggiasche de Terre
Bormane « Edgard Collection »
*Doral Côtes de l'Orbe AOC 2012
Cave du Château de Valeyres*

* * *

Pintade de Bresse cuite en casserole
au romarin et aux pois chiches
huile d'olive biologique «Poggio di
Santi» de Toscane
*Pinot Noir «Es Ruyeres»
St-Saphorin AOC 2012
Vignes Vevey Commune de Vevey*

* * *

Pommes de terre au Mont d'Or et
truffe blanche
huile d'olive biologique «Poggio di
Santi» de Toscane
*Yvorne Trechene Grand Cru AOC
2004, Commune d'Yvorne*

* * *

Panna cotta au gingembre
fine gelée de yuzu
filets d'agrumes et sorbet citron
glace à l'huile d'olive primeur
*Rosé de Diolinoir Chablais AOC
2012, Les Artisans du Vin
Famille Dupertuis Aigle*

* * *

Café et mignardises



6^{ES} LAURIERS DE PLATINE



Les 6^{es} «Lauriers de Platine», avec la présence exceptionnelle de Philippe Leuba Conseiller d'Etat et Benoît Violier, parrain des «6^{es} Lauriers de Platine millésime 2012».

Terravin a sélectionné 16 Chasselas pour cette prestigieuse et haute distinction vaudoise qui honorerà le vigneron pour son travail et la qualité exceptionnelle de son Chasselas.

Les 16 vins présentés aux Lauriers de Platine ont été sélectionnés parmi plus de 552 vins ayant obtenu le label «Lauriers d'Or» Terravin.

Le jury est composé de professionnels de la branche et de journalistes (dégustateurs chevronnés de l'oenologie, de la sommellerie et du journalisme spécialisé), appliquant une méthode rigoureuse de sélection à l'aveugle.

Date: 21 novembre 2013
Lieu: Crissier, Bâtiment Vernie,
Salle bleue
Heure: 9h: Accueil des dégustateurs
9h30: Dégustation

Lieu: Crissier, Hôtel-de-Ville
Benoît Violier
Heure: 12h: Cocktail dînatoire*
12h30: Conférence de presse
et présentation du lauréat
des 6^e Lauriers de Platine

*Amuses-bouches :

Religieuse de Foie Gras glacée
Effilochée d'Etrilles ravigotées
Crackers d'Avocat Hass pimentés

* * *

Dégustation des
16 Chasselas
finalistes



BENOÎT VIOLIER EST ÉLU CUISINIER DE L'ANNÉE 2013 PAR
GAULT MILLAU AVEC UNE NOTE DE 19/20

3 ÉTOILES AU GUIDE MICHELIN 2013.

REPAS GASTRONOMIQUE

Accord mets et vins «Terravin»
chez Benoît Violier

Le chef Benoît Violier

Une carrière au firmament

Initié enfant à la cuisine par sa mère, Benoît Violier s'oriente naturellement vers la gastronomie et suit un double apprentissage de cuisinier puis de pâtissier-confiseur-chocolatier. Compagnon du Tour de France, il se forme dans des maisons de renom auprès de grands Chefs français tels que Joël Robuchon ou Benoît Guichard.

En 1996, Benoît Violier rejoint le restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier, d'abord aux côtés de Frédy Girardet, « génie de la cuisine », puis de Philippe Rochat. Devenu chef de cuisine en 1999, Meilleur Ouvrier de France en 2000 et titulaire de deux brevets de maîtrise, il reprend, à l'âge de 41 ans, cette maison 3 étoiles au Guide Michelin.

www.restaurantcrissier.com



Lieu: Crissier, Hôtel-de-Ville
Benoît Violier
Dès 13h15:
Repas gastronomique

* * *

Fin velouté de Bivalves iodés

Parfum de Vigne

Pinot Blanc AOC 2012 de Dully

La Côte de Jean-Jacques Steiner

* * *

Composition végétale

à l'œuf moelleux aux

Truffes Blanches d'Alba, tuile
croustillante au Gruyère AOC

Pinot gris AOC 2012

Château la Tour Bertholoz Lutry

Vins de la Commune de Payerne

* * *

Tronçon de Sole de la Cotinière au
Chasselas

Chasselas Paradoxe AOC 2011

*Domaine Croix Duplex Jean &
Simon Vogel*

* * *

Selle de Mouflon rôtie, jus aux
éclats de poivre sauvage

Dézaley Jupiter Pinot Noir &

Diolinoir AOC 2011 Patrick Fonjallaz

* * *

Gruyère d'Alpage, Vacherin Mont-
d'Or et Etivaz

Dezaley Es Embleyres AOC 2004

*Chevalley Jean-François
Treytorrens en Dézaley*

* * *

Croquant-fondant au Chocolat
Equatorial 60%

Mignardises de saison

Passerillé rouge AOC 2011

Cave de Bonvillars Bonvillars

* * *

Café et mignardise de saison



Le Label d'excellence TERRAVIN

Un gage sérieux de qualité

La distinction des Lauriers d'Or Terravin fait autorité depuis cinquante ans dans le monde des vins vaudois. Un jury composé d'experts et de passionnés, des critères et une rigueur sans faille dans les évaluations font de la certification Terravin un gage de qualité sur lequel le consommateur éclairé peut se reposer les yeux fermés.

Les Lauriers d'Or Terravin couronnent chaque année les meilleurs vins vaudois

Cette distinction est un véritable
label de qualité

Les critères de Terravin vont en effet bien au-delà de l'AOC, puisque le vin labellisé Terravin doit être parfait en termes d'aspect, d'arômes et de bouquet. Et il ne suffit pas qu'un vin soit sans défaut pour qu'il obtienne le label!

Il doit être en plus caractéristique, en même temps, de son terroir, de son appellation et de son cépage.

TERRAVIN en chiffres

Nombre de cuves dégustées:	944
Réussite (Lauriers d'Or):	62%
Séances de dégustation:	60
Lauréats 2013*:	193
Nouveaux lauréats*:	10
Labels vendus en 2013*:	1'806'277

**chiffres arrêtés au 15 novembre 2013*



Un concept unique!

Terravin est aujourd'hui un processus de jugement qui fait école.

En effet, les décisions du jury sont prises sur la base d'une fiche technique très pointue. Les dégustateurs ne voient jamais les bouteilles, même chemisées. Seuls, cépage et région de production leur sont communiqués.

L'appréciation se fait toujours au vote secret et la discussion n'est ouverte qu'une fois les bulletins remis.

Le jury de Terravin est composé de 5 dégustateurs qui sont choisis à tour de rôle parmi un collègue de plus de 30 experts. Et afin d'éviter la routine tout en garantissant la plus grande impartialité, la composition des commissions de dégustation est à chaque fois renouvelée. De même, les dégustateurs sont choisis en fonction de leur origine viticole afin que l'équilibre régional soit atteint.

Terravin n'est pas une médaille

TERRAVIN EST UN LABEL DE QUALITÉ

TERRAVIN en 10 points

- TERRAVIN. La distinction suprême des vigneron vaudois.
- Ce label d'excellence distingue les plus fins et les plus rares vins vaudois.
- Chaque vin doit refléter fidèlement le caractère de son terroir, de son appellation et de son cépage.
- Des dégustations réputées pour leur extrême sévérité.
 1. Les vins doivent appartenir à l'appellation d'origine contrôlée (AOC).
 2. Plus de 25 critères adaptés à chaque type de vin sont analysés.
 3. Ils doivent répondre à un ensemble de critères précis à la dégustation
 4. Aucun défaut œnologique.
 5. Parfaite expression des caractéristiques de leur appellation et de leur millésime.
 6. Niveau de qualité remarquable avec mention «excellence».
- Chaque année, le jury déguste les vins de plus de 940 cuves, dont seulement la moitié environ obtiendra le label Terravin.
- Finalement, seuls quelque 193 producteurs voient leurs efforts couronnés pour une partie seulement de leur production.
- Moins de 5% seulement de la production de vins vaudois est finalement couronnée par Terravin.
- Pour les vigneron primés, Terravin est la consécration de leur travail et de leur recherche de qualité.
- Le consommateur a l'assurance que le vin provient bien de la cuvée primée.
- Terravin offre au consommateur la garantie d'un produit de la plus haute qualité



Office de la marque de qualité
TERRAVIN

Philippe Herminjard
Secrétaire-gérant
Case postale 1215
1001 Lausanne
Tél. 021 796 33 76
Fax 021 796 33 82
info@terravin.ch
www.terravin.ch

Dossier de presse
et images en haute définition
disponibles sur
www.terravin.ch/presse

Nos partenaires



