



**Bureau  
d'information  
et de  
communication**

Rue de la Barre 2  
1014 Lausanne

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Vin d'honneur et Fromage d'excellence du Conseil d'Etat pour l'année 2024

### **Le Gouvernement prime le Clos blanc du Clos du Châtelard à Villeneuve et le gruyère de la fromagerie du Haut-Jorat**

**Le Vin d'honneur du Conseil d'Etat pour l'année 2024 sera le Clos blanc du Clos du Châtelard à Villeneuve, AOC Chablais Premier grand cru, propriété de la maison Hammel. Le Gouvernement a primé également le gruyère AOP de la fromagerie du Haut-Jorat à Peney-le-Jorat, qui sera le Fromage d'excellence servi à ses hôtes lors de manifestations officielles l'an prochain. La conseillère d'Etat en charge de l'agriculture et de la viticulture du canton a félicité et remis leur diplôme ce matin aux deux producteurs désignés dans la cave d'affinage de la fromagerie lauréate. Elle a annoncé à cette occasion que la prochaine édition de cette distinction à vocation promotionnelle devrait s'ouvrir également aux vins rouges.**

A l'issue de sa séance hebdomadaire du 1er novembre, le Conseil d'Etat a dégusté à l'aveugle trois Premiers grands crus vaudois et cinq gruyère AOP présélectionnés parmi une quinzaine d'échantillons de chaque. L'œnologue cantonal Philippe Meyer s'est assuré 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.

Le choix du Gouvernement s'est porté sur le millésime 2022 du Clos blanc du Clos du Châtelard à Villeneuve, AOC Chablais, propriété familiale de la maison Hammel SA. Produit sous la conduite du vigneron et directeur général de l'entreprise Charles Rollaz, ce chasselas Premier grand cru sera pour la troisième fois en douze éditions le Vin d'honneur du Conseil d'Etat pour l'année 2024.

« Un vin d'aspect solaire aux teintes dorées, commente Olivier Viret, responsable du Secteur viticulture et cultures spéciales de l'Etat de Vaud. Son nez à la fois intense et élégant est typé floral, tilleul et fleurs blanches, avec une légère note poirée. Sa bouche structurée mais équilibrée est gouleyante, fruitée, croquante avec une légère note tannique en finale. »

Pour accompagner ce cru d'exception lors de certains événements officiels du canton en 2024, le Fromage d'excellence du Gouvernement vaudois sera le Gruyère AOP de la fromagerie du Haut-Jorat à Peney-le-Jorat. Élaboré par le fromager et directeur René Pernet et son équipe, ce gruyère mi-salé âgé de 10 mois a obtenu comme les 12 autres nominés une moyenne supérieure à 19 points sur 20 lors des taxations de l'Interprofession.

C'est également la troisième fois en onze ans que le Conseil d'Etat met à l'honneur la Société de fromagerie du Haut-Jorat et ses 14 producteurs de lait dans la région. « Notre gruyère se caractérise par une pâte fondante sans être collante, précise le fromager, d'une texture soutenue, mais pas cassante. Il exprime beaucoup d'arômes et une belle longueur en bouche ».

Créée en 2012 pour le chasselas et 2013 pour le gruyère, cette distinction a pour but de valoriser et promouvoir la qualité de la production viticole et fromagère du canton. Une formule à succès que la conseillère d'Etat Valérie Dittli, cheffe du Département des finances et de l'agriculture, souhaite étendre dès l'an prochain aux cépages rouges: « Si le chasselas reste le cépage dominant du canton avec les deux tiers de ses surfaces viticoles, on constate que l'encépagement vaudois évolue et laisse davantage de place au rouge. Et les vins rouges vaudois méritent d'être connus et reconnus ! »

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

Lausanne, le 01 décembre 2023

#### **RENSEIGNEMENTS POUR LA PRESSE UNIQUEMENT**

DFA, Valérie Dittli, conseillère d'Etat

Charles Rolaz, propriétaire du Clos du Châtelard et directeur général de Hammel SA

René Pernet, directeur de la fromagerie du Haut-Jorat