



**Bureau  
d'information  
et de  
communication**

Rue de la Barre 2  
1014 Lausanne

## COMMUNIQUÉ DU CONSEIL D'ÉTAT

Vins d'honneur et fromage d'excellence du Conseil d'État pour l'année 2025

### **Le Gouvernement prime le Clos Maijoz, réserve des autorités de la Ville d'Aigle, le gruyère AOP de la fromagerie de Grandcour et le garanoir élevé en barrique du Château Le Rosey à Bursins**

**Pour la première fois, le Gouvernement a sélectionné un vin rouge d'honneur, le garanoir élevé en barrique du Château Le Rosey à Bursins, AOC La Côte. Pour le blanc, son choix s'est porté sur le Clos Maijoz, réserve des autorités de la Ville d'Aigle, AOC Chablais. Son fromage d'excellence sera le gruyère AOP de la fromagerie de Grandcour. 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 hebdomadaire du 6 novembre dernier, le Conseil d'État a dégusté à l'aveugle deux vins blancs et deux vins rouges, Premiers Grands Crus vaudois ainsi que cinq Gruyère AOP présélectionnés parmi une quinzaine d'échantillons de chaque. 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.

Comme annoncé l'an dernier, le Gouvernement a sélectionné, pour la première fois, un vin rouge d'honneur parmi les Premiers Grands Crus rouges vaudois présentés par les encaveurs. Le choix du Conseil d'État s'est porté sur le garanoir élevé en barrique du Château Le Rosey à Bursins, AOC La Côte, Premier Grand Cru, millésime 2022 produit sous la conduite du producteur et propriétaire Pierre Bouvier. Afin de marquer cette grande nouveauté, c'est dans ce lieu historique que s'est déroulée la cérémonie de remise des prix.

« Ce vin rouge, intense en couleur, fruité et friand se distingue par des notes de fruits rouges et des arômes épicés. », commente Olivier Viret, responsable du Secteur viticulture et cultures spéciales de l'État de Vaud. « La première impression en bouche est soyeuse avec des tannins tendres et enrobés qui sont parfaitement mariés à une

fine note du boisé de l'élevage en barrique qui lui confère charpente et structure. »

Concernant le vin blanc d'honneur, c'est le millésime 2023 du Clos Maijoz, réserve des autorités de la Ville d'Aigle, AOC Chablais qui a été sélectionné par le Gouvernement. Ce chasselas Premier Grand Cru est cultivé par Jérôme Duc, également vigneron-tâcheron des Hospices cantonaux à Aigle et vinifié par l'œnologue Marjorie Bonvin de la Maison Henri Badoux.

Selon Olivier Viret, « ce chasselas très typé par son bouquet de fleur de tilleul est onctueux en bouche, avec une belle fraîcheur qui lui confère équilibre et longueur. Sa rondeur et sa structure en font un chasselas d'exception. »

Ces deux Premiers Grands Crus seront servis aux hôtes du Conseil d'État lors de manifestations officielles en 2025.

Pour accompagner ces crus d'exception, le fromage d'excellence du Gouvernement vaudois 2025 sera le gruyère AOP de la fromagerie de Grandcour, élaboré sous la conduite du fromager Jean-Daniel Jäggi. Ce Gruyère, comme tous ses concurrents, a obtenu une moyenne supérieure à 19 points sur 20 lors des taxations entre mai 2023 et avril 2024.

C'est la seconde fois que le Conseil d'État met à l'honneur la fromagerie de Grandcour et ses sept producteurs de lait de la région broyarde. « Notre Gruyère se caractérise par une pâte onctueuse, légèrement fondante en bouche avec un goût assez prononcé et des arômes spécifiques à notre région », précise le fromager. « Suivant son degré de maturation, les saveurs s'intensifient avec une bonne longueur en bouche et sa texture devenant légèrement plus ferme avec la présence de quelques cristaux. ».

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 « qu'en célébrant les cépages rouges aux côtés du chasselas, nous affirmons que tradition et innovation ne s'opposent pas, mais s'enrichissent mutuellement ». 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 28 novembre 2024

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

DFA, Valérie Dittli, conseillère d'Etat, [021 316 20 01](tel:0213162001)

Pierre Bouvier, producteur et propriétaire du Château Le Rosey, [078 925 44 74](tel:0789254474)

Grégory Devaud, syndic d'Aigle et municipal responsable des vignes, [079 641 64 37](tel:0796416437)

Jean-Daniel Jäggi, fromager de la fromagerie de Grandcour, [079 329 13 50](tel:0793291350)