

LA RÉGION

Le quotidien
du Nord vaudois
www.laregion.ch

JEUDI 18 JUILLET 2024

Paraît du lundi au vendredi sur abonnement

DR

Primés !



MICHEL DUPERRÉX

VINS Première, le meilleur chasselas est nord-vaudois ! Il fait la fierté de Benjamin Morel (à dr.) et Frédéric Hostettler. [PAGES 2-3](#)

MICHEL DUPERRÉX

L'ARC
Chabin a manqué sa
l'archer de Rueyres n'ira
aux JO de Paris. [PAGES 16-17](#)

OUVERTURE
NOS BUREAUX
Indi au jeudi
e 8 h à 12 h
Vendredi
fermé

PUB

RAIFFEISEN

www.yverdonopenair.ch

YVERDON OPEN AIR
2 JUILLET - 4 AOÛT 2024

DU CINÉMA DANS LA COUR DU CHÂTEAU

DTM

LA RÉGION

fr3

CINÉMA
BEL-AIR

Yverdon-les-Bains

IS AVEZ UNE INFO ?

phone: 024 424 11 55

i

SAAS-CHAMPERET

La cave qui grimpe

VITICULTURE Au classement des caves vaudoises les plus médaillées cette année, celle des 13 Côteaux talonne le Château de Valeyres avec une 7^e place obtenue grâce à 11 médailles d'or et 5 d'argent. Cette coopérative – qui fêtera ses 75 ans l'an dernier – ne cesse de progresser.

EXTES: JÉRÔME CHRISTEN
HOTOS: MICHEL DUPERREX

La cave d'Arnex-sur-Orbe emporte cette année deux brillantes deuxièmes places à la sélection des vins vaudois en catégorie Pinot noir pour son Urbanoir 2022 et en catégorie assemblages cépages rouges sur L'Esprit de Baulmes 2020. L'instar de Benjamin Morel à Château de Valeyres, Sandra Guignard, collaboratrice administration et vente de la Cave des 13 Côteaux, estime que ce type de concours permet de savoir si l'on est dans le tir. Nous sommes contents si nous les agnons, mais ce n'est pas grave nous les perdons.»

Bernard Bovet, vigneron et membre du comité de la coopérative, relève que «des commerçants et restaurateurs se fèrent à ces concours. Il est essentiel pour nous de pouvoir connaître nos vins. C'est une grande satisfaction de pou-

voir rivaliser avec des caves qui sont dans le haut du panier, de démontrer qu'il n'y a pas que les appellations historiquement de référence qui peuvent faire des vins de qualité.»

Pied de nez aux gens de Lavaux

«A l'unisson, les responsables de la cave arnésienne relèvent que les vignerons de la région se réjouissent solidiairement des succès remportés par l'appellation Côtes de l'Orbe.» Et au sujet du prix remporté par Benjamin Morel pour son chasselas, Yvan Monnier, président de la coopérative, n'hésite pas à dire, sourire en coin, que « cette victoire est un pied de nez aux gens de Lavaux.»

«Les récompenses obtenues sont une reconnaissance du travail accompli, un travail d'arrache-pied autant à la cave qu'à la vigne où nous n'avons cessé d'innover avec de nouveaux cépages, des assemblages et



La Cave coopérative des 13 Côteaux décroche trois nominations.

vinifications spéciales», commente Bernard Bovet.

Le pinot noir Urbanoir 2022, premier nommé, «est un vin très souple qui a du caractère, robuste, mais avec des tanins souples et soyeux. Le deuxième nommé, l'Esprit de Baulmes, suit un autre processus : on commence par vinifier chaque cépage séparément avant de construire l'assemblage», précise Sandra Guignard.

Fûts de chêne de Baulmes

Bernard Bovet précise que le nom de ce vin n'est pas dû au hasard : «Il lui a été donné symboliquement et amicalement en accord avec la Commune de Baulmes. Les fûts dans lesquels il vieillit sont issus de chênes de

cette commune. Aujourd'hui leur nombre étant insuffisant, il n'y a plus qu'une barrique cuvée. Et ce bois de chêne Baulmes est travaillé en France... Beaune!»

«L'objectif de la Cave des 13 Côteaux est de développer une nouvelle gamme avec des cépages résistants qui demandent beaucoup moins de traitements. Nous allons dans la direction d'une vinification d'une production écologique», conclut-il.

Autres médaillés

La Cave des 13 Côteaux a encore remporté de médailles d'argent pour son rosé, son œil de perdrix, son chasselas, son viognier et son gamaret.

La Cave du Château de Valeyres pour son pinot noir Confidentiel, son pinot blanc Baron Blanc et ses assemblages rouges Courson et Cuvée Charles David.

La Cave des viticulteurs de Bonvillars a reçu de l'or pour son gamaret Gourmand et de l'argent pour son chasselas Arquebuse.

La Cave des Murailles Landry, de l'argent pour son pinot gris «Perle Grise». La Cave Mirabilis a reçu une médaille d'or pour son sauvignon blanc et d'argent pour son gamaret/garanoir. Barrique Pour rappel, nous avons déjà évoqué le 10 juillet la médaille d'or de la Cave Champagnoux/Eric Schopfer pour son liquoreux Solaris.



Rois du chasselas vaudois

VITICULTURE Pour la première fois de l'histoire, le meilleur chasselas est vaudois. La cave du Château de Valeyres a remporté ce prix de la Sélection des vins vaudois habituellement réservé à des appellations prestigieuses. C'est également la cave la plus nominée de ces cinq dernières années.

EXTES: JÉRÔME CHRISTEN

HOTOS: MICHEL DUPERREX

Cette première place est une confirmation puisque ce vin avait déjà décroché une médaille d'or au dernier mondial du Chasselas.

Benjamin Morel et Frédéric Hostettler, qui travaillent ensemble depuis 20 ans, ne doutent pas leur plaisir d'avoir réussi à damer le pion aux autres régions: «C'est historique et l'autant plus sympathique que le chasselas est une référence, la catégorie où il y a le plus d'inscrits. Surtout, compte tenu du succès», relève Benjamin Morel, qui a le triomphe modeste: «Nous n'avons pas la prétention de renverser la hiérarchie, mais c'est une reconnaissance au progrès accompli non seulement pour le domaine, mais de manière générale pour la région.» Surtout si l'on songe à ce que les Côtes de l'Orbe, c'est 4% de la surface viticole vaudoise.

voir des avis extérieurs

La Sélection des vins vaudois est le plus grand concours du canton, avec en 2024, plus de 600 participants répartis dans 18 catégories. «Ces compétitions ne sont pas une fin en soi, mais elles permettent de se fixer un but. Si nous sommes bien notés, nous pouvons identifier les problèmes et faire un travail de fond. Il est essentiel d'avoir des avis extérieurs, car



Benjamin Morel et Frédéric Hostettler, amis d'enfance, travaillent de concert au succès de la cave du Château de Valeyres.

pour notre visibilité, plus difficile à avoir dans notre région. Le Château de Valeyres a obtenu deux autres nominations: pour le Doral, 2^e de la catégorie autres cépages blancs et pour sa Cuvée Origine gamay, 3^e de la catégorie Gamay.

Créer une harmonie

La cave du Château de Valeyres dispose d'une gamme de 20 vins différents produits sur un vignoble de 15 hectares. Pas uniquement des monocépages, mais pour Benjamin Morel, pour les assemblages, «c'est un gros travail d'arriver à réunir des musiciens qui jouent bien et créent une harmonie».

Chaque millésime est une nouvelle aventure

Frédéric Hostettler souligne que «chaque millésime est une nouvelle aventure. On repart avec une feuille blanche et on ne sait pas ce qui va être écrit. Nous savons que des changements se profilent sur le plan climatique et qu'il faudra poursuivre avec des cépages plus résistants. Mais il faut aussi les maîtriser et convaincre le consommateur. Nous avons plein d'idées, mais elles doivent toujours faire sens sur le plan agronomique. Ça fait pas mal d'années que nous avons planté des cépages qui ont des résistances naturelles. Mais

Les caractéristiques des vins primés

Le chasselas Prélude 2023 décrit par Benjamin Morel: «Friand sur la richesse, comme en 2022, gourmand, opulent. Il a pas mal de fraîcheur et une certaine légèreté par rapport à ce qu'on trouve dans le canton. Il est riche, mais pas lourd, et c'est ce qui a plu d'après ce que j'ai compris. Nous faisons des vins assez précis, aériens, c'est notre style. Les aromatiques sont fines, légères et subtiles. On y décèle, aussi une petite note d'agrumé typique de nos terroirs.»

Le Doral décrit par Frédéric Hostettler: «C'est un cépage plus aromatique, plus gastronomique sur des notes florales, du

fruit, pêche et abricot. Et fin, lié à notre travail de précision. Nous sommes en quête de ces arômes bien mûrs, bien posés.»

Le gamay, décrit par Benjamin Morel: «C'est un gamay plaisir classique, qui va sur la fraîcheur un peu épice, poivré, typique des millésimes riches. Il est moins structuré que nos autres gammes barriquées, mais riche, gourmand, avec une belle vivacité. Il convient à un large public et peut se boire frais en été. Il est issu du cœur de notre métier, puisque nous produisons 70% de rouge, 20% de chasselas, le reste de blanc constituant une multitude de spécialités.»

