

Deux produits choisis pour la deuxième fois

Ludovic Pillonel

Le chasselas du Chablais et le Gruyère AOP de Montricher qui seront servis aux hôtes du Conseil d'État vaudois en 2026 ont déjà eu cet honneur. Un gamay des Côtes de l'Orbe les accompagnera.

C'est sous un soleil radieux, dans le cadre magnifique offert par les vignes surplombant Yverne avec la neige à leurs portes, que les vins d'honneur et le fromage d'excellence du Conseil d'État pour l'année 2026 ont été présentés, jeudi 27 novembre 2025. Le blanc dont les hôtes du gouvernement vaudois pourront se délecter lors de manifestations officielles provient de parcelles situées dans la commune chablaisienne. Il s'agit du chasselas L'Ovaille Premier grand cru, fruit du vignoble éponyme cultivé par la maison rolloise Hammel, qui a convié les médias et l'État de Vaud la semaine dernière au Clos de la George, autre domaine d'Yverne dont elle est propriétaire.

L'heureux élu a été choisi parmi les douze Premiers grands crus vaudois du millésime 2024 présentés. «Un collège d'experts composé de l'œnologue cantonal, de quelques vigneronnes et collaborateurs de la Direction générale de l'agriculture, de la viticulture et des affaires vétérinaires a procédé à une dégustation à l'aveugle sous ma supervision. Les critères d'évaluation étaient ceux de l'Organisation internationale de la vigne et du vin», explique Olivier Viret, responsable du secteur viticulture et cultures spéciales du Canton. Le Conseil d'État s'est ensuite vu soumettre, au terme de sa séance du 5 novembre, les deux meilleurs crus de chaque catégorie retenus par les experts.



La conseillère d'État Valérie Dittli en compagnie des représentants des producteurs distingués: Charles Rolaz (Hammel), Étienne Aebischer et Virgil Vuillemin (Fromagerie gourmande, Montricher), et Benjamin Morel (Château de Valeyres).

ARC JEAN-BERNARD SIEBER

Choisi pour la deuxième fois après 2012, le chasselas victorieux se distingue notamment par ses notes de fleur de tilleul, sa complexité et son bon équilibre.

La revanche du gamay

À la demande de la conseillère d'État Valérie Dittli, le concours s'est étendu aux vins rouges depuis l'année dernière. Faut-il de Premiers grands crus en suffisance, le groupe de spécialistes a désigné un pinot noir et un gamay parmi les mieux classés de la Sélection des vins vaudois. Le second cépage emblématique du canton a tiré son épingle du jeu. Le lauréat a séduit par ses tanins soyeux, ses notes de fruits rouges et poivrées ainsi que son caractère boisé bien fondu. «La verdeur, la dureté et l'austérité prêtées au gamay sont infondées. Ce cépage est grandoise, intéressant d'un point de vue agronomique. Plus généralement, les rouges ont un bel avenir dans le Nord vaudois», déclare Olivier Viret. Le vin qui

l'emporte fait partie de l'appellation Côtes de l'Orbe. C'est le Gamay Confidentiel du Château de Valeyres (millésime 2023), à Valeyres-sous-Rances, cultivé par Frédéric Hostettler et produit sous la conduite du propriétaire Benjamin Morel.

Un morceau de Pied du Jura

Le trio est complété par le Gruyère AOP affiné douze mois de la Fromagerie gourmande de Montricher. Après la cérémonie, le fromager Étienne Aebischer faisait part de sa fierté, lui qui a déjà eu droit à une telle consécration. «Nous avons aussi été choisis en 2019 pour l'année suivante. À cause du Covid, nous n'avons pas pu vivre cette aventure pleinement mais cette distinction a amené des curieux d'autres horizons au magasin». La recette du succès? «Mon marchand dit que notre Gruyère a le caractère et le goût particuliers du Pied du Jura.» Étienne Aebischer souligne également la bonne entente qui règne avec

les producteurs de lait. «Tous les agriculteurs du comité sont ici aujourd'hui. Ils sont bien impliqués», se félicite le lauréat. Ce Gruyère AOP, comme ses trois concurrents dégustés par le Gouvernement vaudois, a obtenu une moyenne supérieure à 19 points sur 20 lors des taxations entre mai 2024 et avril 2025. Pascal Hottinger, directeur général de la DGAV, profite de l'occasion pour vanter l'excellente qualité globale des spécialités du terroir vaudois. Et de faire remarquer que les produits de boulangerie servis à l'apéritif viennent de l'enseigne basée à Grandson Ackermann, sacrée championne 2025-2027 lors du concours national Swiss Bakery Trophy et à laquelle la «couronne boulangère 2025» a été décernée par l'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs et l'Union suisse de la levure. La Boucherie Stuby, de Vevey, gagnante du titre de Mister Boutefas AOP 2025, a également été à l'honneur dans le Chablais vaudois.