

DAILLENS

Par Jacques Ravussin

A chaque édition ses nouveautés



Simon Gilliéron et ses produits phare !
(Photos Jacques Ravussin)



Mikael Texier (organisateur du salon) et Dan Witting (créateur) présentent la «chaussette» qui garde les bouteilles au frais.



Olivier Chautems affiche avec fierté la nouvelle étiquette du Soleil de Minuit.

Les Côtes de l'Orbe, pour leur salon à Daillens le week-end dernier, ont accueilli de nombreux vignerons, trois caves tessinoises et de nouveaux animateurs. Entre œnologie, dégustation à l'aveugle et nombreux produits du terroir, la manifestation n'a pas désempli.

6e édition du salon des vins des Côtes de l'Orbe, vendredi et samedi dernier à Daillens, n'a pas manqué à la tradition du renouveau. Tout d'abord, de nombreux vignerons régionaux ont rejoint la manifestation, ensuite l'invité de marque était le Tessin et enfin l'espace réservé aux artisans du terroir était garni par de nouveaux animateurs. Si bien que le nombreux public accueilli à la salle Jean-Jacques Gilliéron de Daillens (plus de 700 visiteurs) ne s'est pas ennuyé. De leur côté, les organisateurs ont cinq amis passionnés par le vin et soucieux d'offrir une consommation locale à des produits de qualité. Ils ont réussi depuis quelques années à promouvoir et mettre en avant les crus des Côtes de l'Orbe qu'ils apprécient. Et le succès de cette 6ème édition est la preuve qu'ils ont atteint leur objectif. L'animation vendredi d'un master class par

Alexandre Centeleghe, enseignant en œnologie, a été l'un des incontournables de cette manifestation. Il s'agissait pour les participants d'aller à la découverte des caractéristiques de huit Pinot Noir régionaux. Enfin, samedi, le salon a mis sur pied une étape du verre d'Or – l'occasion pour de nombreux intéressés de déguster à l'aveugle six vins de cépages différents de notre région.

Noms chantants

Les trois caves tessinoises de Balerna, Ascona et Lugano ont réussi à séduire les visiteurs grâce à leurs fameux Rosso ou Bianco Ticino, Merlot, Chianti ou Barolo. Les acheteurs de notre région ne sont pas forcément des habitués de ces vins du sud de la Suisse, mais ont bien apprécié ces goûts différents et inhabituels. Du côté des artisans du terroir, les produits de boucherie de campagne, douceurs, bières locales, fromages et bocaux alimentaires ont permis aux chalands de ne pas repartir de Daillens avec uniquement des produits viticoles. Un autre article a pourtant fait le buzz: l'accessoire présenté par Dan Witting, de Lausanne, représentant une entreprise spécialisée dans la confection de chaussures en laine très confortables. Une glacière à vin écologique,

permettant de garder le vin parfaitement durant environ quatre heures: il suffit de s'enrouler autour de la bouteille du réfrigérateur, de la glisser dans la «chaussette» 100% laine et de profiter du refroidissement.

Dernières arrivées

Les trois nouvelles exploitations viticoles des Côtes de l'Orbe qui ont rejoint les rangs des sept habitués sont le domaine de Vincent et Olivier Agassis, de Bavois, la cave Simon Gilliéron de Ropraz, et celle du Rupiant d'Eric Pavillard qui exploite des vignes à Orny, Arnex et... Sierre.

Simon Gilliéron précise qu'il a été très bien accueilli dans la confrérie et que l'intégration a été rapide. Son statut est un peu particulier car la mesure où sa cave se trouve à Ropraz, dans la Broye vaudoise, et qu'il travaille depuis quatre ans les 800 mètres carrés d'une vigne à Chambly. Il loue également des terres à vigne en Lavaux et à Novalles. A Daillens, il présentait avec fierté ses bouteilles de Riesling Sylvaner et de Gamay, et il pourra bientôt mettre en avant des variétés plus robustes, à savoir le Divico en rouge et le Saignac en blanc.