

Marc Vicari

marc.vicari@morges.ch

Tél. +41 (0) 21 802 17 76

Fax +41 (0) 21 802 17 48

Morges, le 7 juillet 2015



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

« **Le Domaine de la Ville de Morges sacré Champion du Monde du Chasselas 2015** »
« **La Grand'Rue 2013, Réserve de la Ville de Morges, gagne le concours** »

Nous sommes heureux et fiers de vous annoncer que notre cuvée « **La Grand'Rue** », Chasselas Réserve 2013, Grand Cru, Lauriers d'Or Terravin, s'est particulièrement bien distinguée à l'édition 2015 du Mondial du Chasselas.

Avec 93.4 points/100, **La Grand'Rue gagne le concours devant 692 autres crus !**

Et a reçu en outre les prix suivants : - **1er prix de la catégorie principale**
- **meilleur classement toutes catégories**
- **meilleur vin produit à plus de 15'000 bouteilles**
- **meilleur vin vaudois**

Le Domaine de la Ville, Chasselas 2013, se distingue également avec une médaille d'argent.

Bravo à notre équipe d'artisans œuvrant avec passion et virtuosité dans la valorisation de ce **patrimoine de la Ville de Morges**.

Une AOC « **La Côte** »

Successeur d'un cru du Vully primé en 2014, c'est un vin vaudois de La Côte qui se distingue au Mondial du Chasselas lors de la remise des prix au Château d'Aigle le 26 juin dernier. Cette région, la plus importante en Chasselas AOC au monde, domine le concours dans toutes les catégories.

Une appellation « **Vins de Morges** »

La dynamique appellation vaudoise, plus grande appellation vaudoise avec 620 ha, légitime, s'il y a lieu encore de le faire, la valeur des grands terroirs du vignoble de la région morgienne.

Un Domaine « **Domaine de la Ville de Morges** »

Cette distinction prouve le potentiel de notre jeune structure, Sàrl créée en mars 2013 et qui exploite le vignoble séculaire de la Ville Morges de 15ha, dont 8 de Chasselas, ce domaine qui a pour objectif de valoriser ce bien morgien en migrant, notamment, son vrac de Chasselas en bouteille.

Des Artisans

Cette victoire récompense les efforts de brillants artisans, dont notamment ceux du dernier millésime en duo de Luc Tétaz et Frédéric Hostettler, le premier étant à la retraite depuis mars dernier après 35 années dévolues à notre vignoble et le second, recentré sur ces activités à Valeyres-sous-Rances. La relève est assurée par Corentin Houillon, 24 ans, qui mise à terme sur la viticulture en biodynamie et Fabio Penta, vinificateur talentueux et maintes fois titré.

Le Vin « **La Grand'Rue, Chasselas Réserve** »

Cette cuvée élevée sur lie, Lauriers d'Or Terravin, est le fer de lance du Domaine avec son pendant en rouge, « **Le Protagoniste** ». Ces cuvées sont habillées d'or à chaud et d'images d'anciennes cartes postales morgiennes. Le Protagoniste a remporté en 2014 le 2^{ème} prix de la plus belle étiquette.

Un millésime 2013

Les deux premiers du classement du concours sont de ce millésime. Il prouve que cette année tardive et maussade permet de révéler avec volupté le Chasselas. Il est intéressant, également, de relever que le Chasselas ne doit pas être dévolu de principe à être bu durant l'année, comme il peut être, encore, catalogué à tort. Cette distinction devançant le dernier millésime le démontre tout comme le succès des vieux millésimes présentés à Aigle.

À la dégustation

Ce Chasselas racé de gastronomie présente une robe pâle, un nez expressif qui mêle des notes minérales, florales et une pointe d'agrumes, une bouche profonde dotée d'un volume conséquent et d'un fruité délicat qui s'appuie sur une trame vive et rectiligne. En finale, les notes minérales de pierre à fusil offrent une belle persistance.

*Commentaire de dégustation d'Alexandre Truffer
Journaliste spécialisé et rédacteur en chef adjoint de VINUM*

Un succès immédiat et plus encore

Cette cuvée, en hommage à la magnifique rue piétonne du centre-ville de Morges, a connu le succès immédiat depuis son lancement en septembre 2013. Cette consécration mondiale a fait vite fondre le solde, il reste, à l'écriture de ces mots, qu'un solde à la vente de bouteilles 50 cl. à CHF 8.50. Le superbe millésime 2014 est en vente depuis deux semaines et se destine à faire perdurer ce succès. Son prix est de CHF 12.50 la bouteille de 75 cl. Le Domaine accueille la clientèle le mardi et vendredi de 16h à 19h ainsi que le premier samedi du mois de 10h à 13h.

Et le mot de la fin pour le Chasselas

L'intérêt international grandissant ; de la passion du journaliste japonais Katsuyuki Tanaka à l'encensement Parker. Le succès du Mondial du Chasselas ainsi que la consécration du sommelier Jérôme Aké Bêda, auteur du « 99 Chasselas avant de mourir » et désormais Ambassadeur du Chasselas. L'ouvrage de Chandra Kurt « Chasselas de Féchy au Dézaley ». Terravin et sa communication avec ses grandes tables et...ainsi que...

C'est à se demander si...

...le Chasselas séduit...séduit de plus en plus et à nouveau. Il acquiert désormais son statut de Vin avec un grand V. Il sied à nouveau à son époque. Les nouvelles générations le redécouvrent. On lui reconnaît une valeur de pureté dans l'expression du terroir et de provoquer des émotions uniques, de vieillir et même extraordinairement.

Le Chasselas n'a pas attendu qu'on le catalogue dans le grand pour être grand, il y a de grands Chasselas depuis plusieurs décennies de millésimes.

Mais la sélection naturelle orientée dans le bon, imposée par les changements du consommateur, baisse de consommation et choix au profit de ses sens, les AOC, les nouvelles générations, les progrès, la communication, le travail et le courage ont permis de dépopulariser peu à peu une aura qui collait trop à des temps révolus.

Désormais, des excellents et nombreux artisans de différents terroirs le façonnent avec brio, et le voici, le Chasselas, encensé dans l'excellence ou, toutefois, cette pensée n'étant pas encore généralisée, j'en salue votre contribution à le colporter : « Le Chasselas n'a jamais été aussi bon et séduisant ! »

Merci à tout un chacun de vos actions et mots.



Marc Vicari
Directeur

En liens :

www.domainedelaville.ch/presse

www.domainedelaville.ch/articles

www.mondialduchasselas.ch

www.mondialduchasselas.com/data/dataimages/Upload/MDC-palmares2015-1.pdf