

Réf. 132.01/1

L'Epesses de la Bourgeoisie de Fribourg, 3^e meilleur Chasselas vaudois !

Fribourg, le 02.12.2013 – Deux ans seulement après l'inauguration d'installations modernes dans les caves du Domaine de l'Hôpital à Riex, l'Epesses Grand cru de la Bourgeoisie de Fribourg décroche la 3^e place de la prestigieuse distinction des Lauriers de Platine Terravin.

Le 21 novembre dernier, le chef Benoît Viollier, célèbre cuisiner du restaurant de Crissier, se voyait confirmer ses trois étoiles Michelin. En parallèle, la Bourgeoisie de la Ville de Fribourg faisait partie des sélectionnés prêts à se rendre auprès du parrain de la manifestation, M. Viollier, chez qui était dévoilé le meilleur Chasselas 2012 issu du label Terravin. Récompensée par une brillante troisième place lors de cette finale des Lauriers de Platine, la Bourgeoisie confirme sa place parmi les meilleurs.

Cette année, près de 500 vins sur 1000 dégustés ont obtenu le label. Les juges ont ensuite restreint ce nombre à 35, leurs « coups de cœur », avant d'en désigner 16, qualifiés pour l'obtention des Lauriers de Platine, distinction suprême pour les Chasselas vaudois.

Lors de cette présentation aux professionnels de la branche, tous les vins blancs produits par la Bourgeoisie de la Ville ont accédé au label Terravin. Avec une médaille d'or au Mondial du Chasselas, au Grand Prix du Vin Suisse 2013 et à la Sélection des Vins vaudois, l'Epesses a particulièrement retenu l'attention des connaisseurs et a été sélectionné parmi les 16 meilleurs pour décrocher les Lauriers de Platine. Classé premier en demi-finale, ce Grand cru produit sur les côtes de Lavaux a finalement obtenu la 3^e place, derrière un Féchy et un St-Saphorin les Blassinges.

La Ville de Fribourg, le Service des Affaires bourgeoisiales ainsi que l'équipe vinicole du Domaine de l'Hôpital est enchantée de ce résultat et se réjouit de poursuivre ses efforts afin d'offrir des vins d'une grande qualité.

Un Epesses répondant à tous les critères Terravin

Seul 5 % de la production de vins vaudois acquiert chaque année le label Terravin. Le jury de Terravin est composé de cinq dégustateurs qui sont choisis à tour de rôle parmi un collège de plus de trente experts.

Les critères d'obtention du label vont bien au-delà de l'AOC, puisque le vin labellisé Terravin doit être parfait en termes d'aspect, d'arômes et de bouquet. Et il ne suffit pas qu'un vin soit sans défaut pour qu'il obtienne le label. Il doit également être caractéristique de son terroir, de son appellation et de son cépage.

Les décisions du jury sont prises sur la base d'une fiche technique très pointue. Les dégustateurs ne voient jamais les bouteilles, même chemisées. Seuls, cépage et région de production leur sont communiqués. L'appréciation se fait au vote secret et la discussion n'est ouverte qu'une fois les bulletins remis.

Pour la Ville de Fribourg,

Wieke Chanez
Chargée de communication

M. Gérard Aeby, chef de service des Affaires bourgeoisiales, se tient à votre disposition pour tout renseignement complémentaire au 026 351 78 01 ou 079 634 69 25