



Communiqué de presse

Lausanne, le 12 mai 2009

RENOUVEAU DU SALVAGNIN ET IDEES GASTRONOMIQUES : LES VINS VAUDOIS AFFICHENT LEURS AMBITIONS

Les nouvelles exigences de l'appellation contrôlée Salvagnin donnent au plus connu des rouges vaudois des envies de gastronomie et d'exotisme. Des mariages gustatifs innovants et parfois surprenants sont proposés aux amateurs. D'autre part, l'assemblage inédit de vins et de chocolats exclusifs est offert au Caveau de Romainmôtier. Des premières qui montrent le dynamisme des acteurs vitivinicoles du canton, comme l'a souligné Nicolas Schorderet, Secrétaire général de l'OVV (Office des Vins Vaudois).

Qui aurait pensé un jour unir sushis et Salvagnin? Cette appellation couvrant tout le territoire vaudois - longtemps confinée aux plats aussi succulents que rustiques que sont le papet ou les fromages - a trouvé un heureux mariage avec des plats comme les croûtes au fromage ou même les sushis ou des pâtisseries orientales. Soulignées dans leur promotion par des slogans rappelant la tendresse, "Latin Lover", "Inséparables" ou encore "Amours secrètes", ces unions sont permises par la qualité supérieure acquise par le Salvagnin grâce aux nouvelles normes de production et élevage. Aujourd'hui, le Salvagnin doit être composé d'au moins 50% de Gamay, 15% de Pinot noir, 15% de Garanoir, les 20 restants pouvant comprendre d'autres cépages rouges européens. L'idée de ces "Nouveaux Salvagnin, nouveaux Mariages" a été formulée par les caves Schenk, Hammel et Uvavins.

Les neuf vigneronnes du Caveau de Romainmôtier, sous l'impulsion du journaliste viticole Alexandre Truffer, ont développé un concept de mariage du vin et du chocolat. Associés à Pascale Philippe, de Passionnement Chocolat à Yverdon, ils ont sélectionné des crus des Côtes -de-l'Orbe susceptibles de s'allier à 9 créations chocolatières, certaines très surprenantes, parfumées au poivre ou aux pignons. Orientés par des notes distribuées lors de l'achat de différentes formules proposées, les visiteurs pourront imaginer et réaliser leurs propres mariages selon leurs goûts. Une formule pour enfants, évidemment sans alcool, est également proposée. Cette diversification du caveau est un souhait délibéré afin d'élargir la clientèle actuelle avec une palette de produits rares, voire introuvables ailleurs en Suisse.
