

13. AUSGABE DER «PLATIN-LORBEEREN VON TERRAVIN»



Pressedossier

18. November 2021

Pressedossier und
hochauflösende Bilder auf:
www.terravin.swiss/presse



2019: Villeneuve Grand Cru, Chablais AOC, Hospices Cantonaux Morges, vertreten durch Marjorie Bonvin und Philippe Meyer.



«In der Hierarchie der Edelmetalle gibt es nur ein einziges Metall, welches das Gold entthronen kann: das Platin.»

Das ist die Definition von Platin. Wenn man sich auf das Platin der Terravin-Lorbeeren beschränkt, dann ist es eng mit den Begriffen «Ruhm» und «Erfolg» verbunden. Die Verbindung mit diesen beiden Wörtern repräsentiert voller Würde die ganze Arbeit, welche die Winzerinnen und Winzer leisten, um ebendie Resultate zu erreichen, die im Rahmen der Lauriers de Platine in den Vordergrund gestellt werden.

Es ist mehr als ein Jahrzehnt her, seit die Vereinigung Terravin angefangen hat, die Arbeit der Winzerinnen und Winzer zu ehren und auszuzeichnen. Es ist eine anspruchsvolle Arbeit, die den Respekt vor dem Terroir und die Charakteristiken des Jahrgangs mit der Kunst der Weinbereitung verbindet. Die «Platinlorbeeren» von Terravin sind die höchste Auszeichnung und damit per Definition: «Der Erfolg des Edelmetalls.»

Die Winzerinnen und Winzer des Kantons Waadt brauchen sich vor der ausserkantonalen Konkurrenz keineswegs zu verstecken, verstehen sie es doch, ein Produkt zu verherrlichen, das von einem Terroir stammt, das für seinen Charakter und seine ganz eigene Identität bekannt ist. Die Rebsorte, das Terroir und die Kunst des Winzers spielen eine fundamentale Rolle bei der Realisierung des Weinbauprodukts. Das bemerkenswerte Engagement der Branche, die ihre Weinbaumethoden unermüdlich verfeinert, ihren önologischen Zugang perfektioniert und jedem Detail die nötige Sorgfalt widmet, erlaubt es, diese Qualitäten zu sublimieren. Ganz nach dem Vorbild unseres Gastgebers, der uns für die Preisverleihung bei sich empfängt: Auch wenn Erstklassigkeit erreichbar ist, so verlangt sie doch unaufhörlichen Einsatz und grösste Anstrengung. Das ist auch das Schicksal der Waadtländer Winzerinnen und Winzer.

Philippe Leuba

Staatsrat
Leiter des Departements
für Wirtschaft, Innovation
und Sport des Kantons Waadt



2018: Die Viticole von Villeneuve, vertreten durch Ulrich Künzli und Frédéric Pernet



2017: Die Domaine d'Aucrêt, vertreten durch Herr und Frau Michel Blanche



2016: Bettems Frères, vertreten durch Alain und Lauane Bettems



2015: Bolle & Cie, vertreten durch Jean-François Crausaz und Blaise Hermann



2014: Die Gemeinde Yvorne, vertreten durch Frédéric Blanc und Alain Bassang



2013: Pierre-Louis Mollieux



2012: Raymond Metzener von der Domaine Chatelanat



2011: Jean-Luc Blondel



2010: Simon Vogel von der Domaine de Croix-Duplex



2009: Die Artisans vigneronns d'Yvorne vertreten durch Jean-Pierre Cavin



2008: Ex aequo Pierre-Luc Leyvraz



2008: Ex aequo Laurent und Nicolas Martin



13. Ausgabe der «Platin-Lorbeeren von Terravin»

Am 18. November 2021 werden zum dreizehnten Mal die Platin-Lorbeeren von Terravin verliehen, in Anwesenheit von Staatsrat Philippe Leuba und Franck Giovannini, die als Paten der zwölften Ausgabe der Platin-Lorbeeren 2020 auftreten.

Terravin hat 16 Chasselasweine für diese prestigereiche Waadtländer Auszeichnung selektiert, welche den siegreichen Winzer für seine Arbeit und die aussergewöhnliche Qualität seines Chasselas ehrt.

Die 16 anlässlich der «Lauriers de Platine» präsentierten Weine wurden aus den 409 Chasselas ausgewählt, die mit dem Label «Lauriers d'Or» von Terravin ausgezeichnet wurden.

Die Jury setzt sich zusammen aus Profis der Weinbranche und der Presse (erfahrene Degustatoren, Önologen, Sommeliers und Fachjournalisten), welche die Weine blind und nach strengen Selektionskriterien bewerten.

Datum 18. novembre 2021

Ort Crissier, salle de La Romanellaz

8.30 Uhr Eintreffen der Verkoster

9.00 Uhr Beginn der Degustation

11.30 Uhr COCKTAIL DINATOIRE und Degustation der 16 Chasselas-Finalisten Amuse Bouche

12.00 Uhr PRESSEKONFERENZ, Verkündung der Resultate im Beisein von Staatsrat Philippe Leuba und Franck Giovannini, den Paten der 13. «Platin-Lorbeeren TERRAVIN»

TERRAVIN 2020 in Zahlen

Anzahl degustierter Cuves

932

Erfolge (goldene Lorbeeren)

80%

Degustationssitzungen:

63

Preisträger 2021*

179

Neue Preisträger*

5

Im Jahr 2021 verkaufte Labels*

2'152'970

*Zahlen berücksichtigt bis zum 5. November 2021



Bestes Restaurant der Welt 2016
 3 Sterne im Guide Michelin 2019
 Eine Note von 19/20 Punkten im Gault-Millau des Jahres 2020
 Franck Giovannini Koch des Jahres 2018

Gastronomisches Menü

Übereinstimmung von Speisen und Terravin-Weinen
 im Hôtel de Ville von Crissier

Das Restaurant de l'Hôtel de Ville in Crissier hat eine einzigartige Geschichte und ist international bekannt. Die fünf renommierten Chefköche Benjamin Girardet, Frédy Girardet, Philippe Rochat, Benoît Violier und Franck Giovannini haben ihm zu seinem Ruf verholfen.

2016 übernahm Franck Giovannini das Ruder dieses einzigartigen Restaurants, für das er zuvor bereits seit mehr als 20 Jahren tätig gewesen war.

In Einklang mit der von seinen Vorgängern eingeschlagenen Richtung bieten der Drei-Sterne-Koch und sein Team den Gästen ein gastronomisches Erlebnis der Spitzenklasse. Lokale Produzenten, saisonale Produkte und Menüs - in Crissier sind alle Zutaten für eine genussvolle, frische Gourmetküche vereint. Das Restaurant de l'Hôtel de Ville verspricht seinen Gästen ein unvergessliches kulinarisches Highlight mit modernem Service und führt die Tradition einer exzellenten Küche fort.

Schon beim Betreten wird der Gast in den Bann des magischen, eindrucksvollen Ambientes gezogen, in dem die Geschichte, die durch jeden Kontakt mit den Gästen bereichert wird, spürbar ist.

Der Geist dieser Institution ist eine perfekte Symbiose aus personalisiertem, aufmerksamem Service und einer raffinierten, geschmackvollen Küche.

Bei jedem Anlass, der in dem Restaurant gefeiert wird, können sich die Gäste auf ein gastronomisches Erlebnis der Spitzenklasse freuen und sich rundum wohlfühlen. Der Betrieb hat sich die Werte Gemeinsamkeit und Geselligkeit auf die Fahne geschrieben.

Das Know-how des Traditionshauses verspricht ein für alle zugängliches, exklusives Erlebnis.

Franck Giovannini ist ein Meister seines Fachs und stimmt die Aromen der Speisen mit grossem Geschick perfekt aufeinander ab.

Dieses Menü wurde für die «Platin-Lorbeeren von Terravin» eigens von ihm kreiert.

www.restaurantcrissier.com



Ort Crissier, Hôtel-de-Ville
 13.15 Uhr Gastronomisches Menü

Coquilles **Saint-Jacques** marinées
 au cépage d'or, chou-fleur de Noville
 et caviar Oscière sélection

Savagnin 2019
Domaine de Beausoleil
Mont-sur-Rolle Grand cru,
La Côte AOC

Délicates bouchées de **Salsifis vaudois**
 et épinards, crème légère aux truffes
 blanches d'Alba

Viognier 2020
Cave du Consul
Perroy Grand cru, La Côte AOC

Médallions de **Lotte** façon melba
 à la fleur de câpres
 réduction acidulée au citron
 et géant d'Italie

Johanniter 2019
Domaine La Capitaine
Begnins Grand cru, La Côte AOC

Ravioles végétales de **Homard bleu**
 safrané, bouillon gourmand
 et côte de bettes croquantes

Merlot 2019
Cave de Bonvillars
Grand cru, Bonvillars AOC

Selle de **Chamois** doré au poivre vert

Gamaret Barrique 2019
Arnex-sur-Orbe,
Côtes-de-l'Orbe AOC

Käse

Vacherin Mont-d'Or AOP, L'Etivaz,
 Gruyère salé, Chèvre frais

Ollon 2020
Ollon Grand cru, Chablais AOC

Duo rafraîchissant de **Chocolat pure**
 origine et raisins Muscat givrés

Dézaley AOC Grand cru 2011,
Les Embleyres

Soufflé **Pistaches-Chartreuse**

Chartreuse
Jéroboam



AEROWATCH

SWISS WATCHES SINCE 1910

TRANSPARENCE MÉCANIQUE



CHF 1'690.-

CHF 2'450.-

Saint-Cierges - Atelier d'horlogerie de la Forge - Rue de Bourg 2 - T. 079 109 08 68 // Vevey - L'Age d'Or - Rue d'Italie 58 - T. 021 921 18 13
Aigle - Christen Pierre-Alain Sàrl - rue du Bourg 6 - T. 024 466 22 94 // Renens - Christie - Rue de la Mèbre 4 - T. 021 634 54 37
Lausanne - De Guy Daniel - Rue Centrale 5 - T. 021 312 80 91 // Lausanne - Grand-St-Jean SA - place Grand-St-Jean 1 - T. 021 323 71 58
Orbe - Lachat G. & D. - Rue Centrale 31 - T. 024 441 32 88 // Payerne - Emery Félix SA - Rue de Savoie 2 - T. 026 660 26 87
Vallorbe - Jeanmonod SA - Place de la Liberté 2 - T. 021 843 10 85 // Yverdon-les-Bains - Xél'Or - Rue du Lac 47 - T. 024 426 69 00
Nyon - Horlogerie Piguet - Rue St-Jean 36 - T. 022 361 12 90

www.aerowatch.ch

Eine gemeinsame Passion: die Vorzüglichkeit!

Aerowatch ist stolz darauf, als Partner bei der Verleihung der Platinlorbeeren 2019 mit dem Label *Terravin* zusammenzuarbeiten.

Die gemeinsame Passion für die Vorzüglichkeit ist ein bedeutendes Bindeglied für die Partnerschaft zwischen *Terravin* und *Aerowatch*. In der Tat verkörpern Weinbau und Horlogerie seit Jahrhunderten nichts weniger als die Essenz der helvetischen Seele. Es sind zwei durchaus vergleichbare Welten, getragen von Fachwissen, Respekt vor den Traditionen, aber auch vom Geist der Innovation.

Eine Familiengeschichte

Die Firma *Aerowatch*, ein unabhängiges Unternehmen im Familienbesitz, führt die Uhrmachertradition der Schweiz weiter, indem sie seit 1910 ohne Unterbruch bis heute aussergewöhnliche Zeitmessgeräte produziert.

Das jurassische Unternehmen mit Sitz in Saignelégier ist spezialisiert auf die Fabrikation von mechanischen Skelettuhr und bietet authentische, handwerkliche Uhrmacherkunst.

Jede Uhr wird in den betriebseigenen Ateliers nach höchst anspruchsvollen Kriterien zusammengesetzt und danach kontrolliert. Alle Uhrwerke bestehen aus Chronometern mit dem Label *Swiss Made*. Sie werden sorgfältig dekoriert und mit bläulichen Kronen verschönert.

Das Bemühen, diese schöne und sichtbare Mechanik zu sehr kompetitiven Preisen allen zugänglich zu machen, unterscheidet *Aerowatch* von einer grossen Anzahl Konkurrenzmarken.

Wenn Eleganz und Savoir-faire Hand in Hand gehen

Zu Ende dieses Jahres bereichert *Aerowatch* seine Uhrenlinien um die beiden neuen Modelle «*Renaissance Squelette Dame*» und «*Black Fir Tree*». Diese neuentwickelten automatischen Zeitmesser vervollständigen die existierenden Kollektionen mit schlichter Klasse.

Die Uhrwerke gewähren Einblick in ihr Inneres und offenbaren so das Wirrwarr ihres Räderwerks, das allerdings nichts dem Zufall überlässt. Die lineare, schlichte Architektur ist das Kennzeichen der Marke. Für die Firma *Aerowatch* ist das Detail integrierender Bestandteil ihrer Art, die moderne Horlogerie zu verstehen; dabei bewahrt sie stets den zeitlosen Stil, der ihr eigen ist.

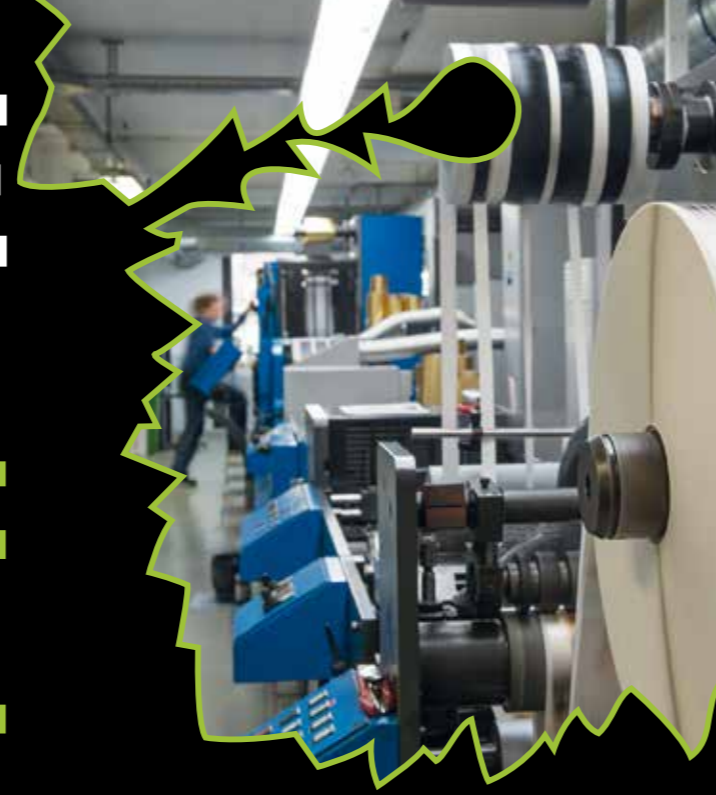
Diese neuen Modelle – kreiert für diejenigen, die den Wert der Zeit zu schätzen wissen – sind bei den von *Aerowatch* autorisierten Händlern verfügbar.



AEROWATCH
ARTISANS HORLOGERS DEPUIS 1910

Weiter Informationen:
aero@aerowatch.com
ou www.aerowatch.com

ETICOLLE LE LABEL SUISSE



Profondément enraciné dans le terroir suisse, Eticolle habille depuis un quart de siècle les plus belles bouteilles de centaines de producteurs helvétiques.

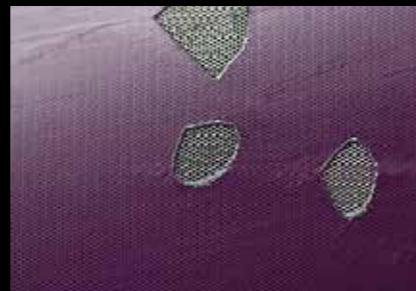
Principale interface entre le producteur et le consommateur, l'étiquette doit tout à la fois attirer l'œil et convoier des valeurs de qualité, d'authenticité et de convivialité. Depuis 1992, Eticolle relève ce défi auprès d'un millier de clients répartis dans toute la Suisse.

Bouteilles de bière et de jus de fruits côtoient les vins helvétiques qui représentent le cœur de notre métier. La liste des flacons ornés des étiquettes autocollantes imprimées à Sierre n'a cessé de s'allonger durant les vingt-huit dernières années. Ce qui a permis à notre petite entreprise familiale de quatre employés de se transformer en une société dynamique d'une vingtaine de collaborateurs.

Aujourd'hui, sous la direction de Laurent Luyet, Eticolle transforme plus de 80 hectares de support adhésif en étiquettes à forte valeur ajoutée.

Le succès d'Eticolle n'a toutefois pas été synonyme d'éloignement et de relocalisation. En 2020, comme en 1992, le site de production, les salariés et les dirigeants d'Eticolle prospèrent à Sierre, au cœur du vignoble valaisan.

Même les machines d'impression permettant l'ennoblissement de dorure à chaud, gaufrage et l'application de divers vernis (qui confèrent volume et dimension tactile au papier) sont montées dans le canton de Saint-Gall. Ce patriotisme économique ne constitue pas uniquement une garantie de savoir-faire et de précision typiquement helvétiques. Il apporte aussi une cohérence à des produits d'appellation d'origine contrôlée qui sont le reflet d'un terroir local mis en valeur par une tradition séculaire.



Haute couture...

Neben seiner informativen Aufgabe soll das Weinetikett zum Träumen einladen. Das Etikett veredelt eine Flasche wie ein Dessous die schöne Frau auszeichnet.

Die Gestaltung der Flasche widerspiegelt die Persönlichkeit des Herstellers und gibt Einblick in die Seele des Weins.

Wenn es um Selbstklebeetiketten geht, haben wir die Lösung für Sie. Seit der Firmengründung 1993 hat sich Eticolle auf Selbstklebeetiketten spezialisiert. Zu der Zeit waren sie noch ein Pionierprodukt. Heute sind sie zu einer Selbstverständlichkeit geworden und aus dem Weinbau nicht mehr wegzudenken.

Vom Papier zum Kunstwerk...

Bei der grossen Auswahl an Papieren, den zahlreichen Veredelungsmöglichkeiten dank Prägung, Vergoldung, Lackierung, Sonderzuschnitt, gelingt es den Designern, aus einem einfachen Etikett ein Kunstwerk herzustellen!

www.eticolle.ch



ETICOLLE SA - Technopôle - 3960 Sierre
Tél. 027 452 25 26 - www.eticolle.ch

imprimé en
suisse





Die perfekte Übereinstimmung zwi- schen AOP-Käsen und Chasselas Terravin

Der Chasselas hat im Waadtland seine Heimat, seinen Lieblingsstandort gefunden. Diese Rebsorte bezaubert durch ihre Finesse und ihre Eleganz. Sie wird gelobt für ihre Delikatesse, ihre geringe Säure und ihren runden Körper, der so unvergleichlich gut zu Käse passt, etwa zu Etivaz AOP, zu Vacherin Mont-d'Or AOP sowie zu jungem oder gereiftem Gruyère AOP.

Die Harmonie mit dem Etivaz AOP etwa lässt Sie im Gaumen eine runde, rahmige Konsistenz spüren, mit Aromen von Heublumen, Haselnüssen und einer Messerspitze Curry...

Die Verbindung mit dem Vacherin Mont-d'Or AOP präsentiert sich im Gaumen weich und rund, mit harzigen Noten, die an Tannen denken lassen.

Und der Gruyère AOP schliesslich bezaubert durch seine floralen Noten, seinen knackigen Gaumen mit zugleich salzigen und karamellisierten Anklängen.





Büro der Qualitätsmarke TERRAVIN - Philippe Herminjard - Leitender Sekretär
 Postfach 1215 - 1001 Lausanne - Tel. 058 796 33 76 - Fax 058 796 33 82 - info@terravin.ch
 www.terravin.swiss

VAUD 
 TERRE D'INSPIRATION

Powered by
 **SWISS WINE**

Vaudois
 L'EXCELLENCE DES TERROIRS

NOS PARTENAIRES

