

13^{es} LAURIERS DE PLATINE TERRAVIN



Dossier de presse

18 novembre 2021

Dossier de presse
et images en haute définition
disponibles sur
www.terravin.swiss/presse



2019: Villeneuve Grand cru, Chablais AOC, des Hospices Cantonaux Morges représentés par Marjorie Bonvin et Philippe Meyer.



« Dans la hiérarchie des métaux précieux, il n'y a qu'un seul métal qui peut détrôner l'or: le platine. »

Telle est la définition du platine. Si on s'arrête sur celle de Lauriers, les mots « gloire et succès » sont évoqués. L'association des deux mots représente dignement tout le travail réalisé par les vignerons pour arriver aux résultats qui sont mis en avant dans le cadre des Lauriers de Platine.

Voilà plus d'une décennie que l'association Terravin met à l'honneur le travail du vigneron. Travail exigeant alliant le respect du terroir et des caractéristiques du millésime à l'art de la culture de la vigne et de l'élaboration du vin. Les Lauriers de Platine constituent la récompense suprême, et si on s'arrête aux définitions: « Le succès du métal précieux ».

Les vigneronnes et les vignerons de ce canton n'ont pas à rougir devant la concurrence extérieure puisqu'ils savent magnifier un produit issu d'un terroir reconnu pour son caractère et son identité propre. Le cépage, le terroir et l'art du vigneron jouent un rôle fondamental dans la réalisation du produit viticole. L'engagement remarquable de la profession qui n'a eu de cesse d'enrichir ses méthodes culturelles, de parfaire son approche œnologique sans oublier de mettre le soin nécessaire dans chaque détail permet de sublimer ces qualités. A l'image de l'hôte qui nous accueille pour la remise des prix, si l'excellence est à portée de main, c'est un travail continu pour la maintenir. Tel est le destin du vigneron vaudois également.

Philippe Leuba

Conseiller d'Etat,
Chef du Département
de l'économie, de l'innovation
et du sport du canton de Vaud



2018: La Viticole de Villeneuve représenté par Ulrich Künzli et Frédéric Pernet



2017: Le Domaine d'Aucrêt représenté par Monsieur et Madame Michel Blanche



2016: Bettens Frères, représenté par Alain und Lauane Bettens



2015: Bolle et Cie, représentés par Jean-François Crausaz et Blaise Hermann



2014: La commune d'Yverne représenté par Frédéric Blanc et Alain Bassang



2013: Pierre-Louis Mollieux



2012: Raymond Metzener du Domaine Chatelanat



2011: Jean-Luc Blondel



2010: Simon Vogel du Domaine de Croix-Duplex



2009: Les Artisans vignerons d'Yvorne représentés par Jean-Pierre Cavin



2008: 2 ex æquo Pierre-Luc Leyvraz



2008: 2 ex æquo Laurent et Nicolas Martin



13^{es} Lauriers de Platine

Les 13^{es} «Lauriers de Platine», avec la présence exceptionnelle de Philippe Leuba Conseiller d'Etat et Frank Giovannini, parrains des «13^{es} Lauriers de Platine millésime 2020».

Terravin a sélectionné 16 Chasselas pour cette prestigieuse et haute distinction vaudoise qui honorerait le vigneron pour son travail et la qualité exceptionnelle de son Chasselas.

Les 16 vins présentés aux Lauriers de Platine ont été sélectionnés parmi plus de 409 Chasselas ayant obtenu le Label Or Terravin.

Le jury est composé de professionnels de la branche et de journalistes (dégustateurs chevronnés de l'oenologie, de la sommellerie et du journalisme spécialisé), appliquant la méthodologie de l'analyse sensorielle pratiquée à l'aveugle.

Date	18 novembre 2021
Lieu	Crissier, salle de La Romanellaz
8h30	Accueil des dégustateurs
9h00	Dégustation
11h30	COCKTAIL DINATOIRE dégustation des 16 Chasselas finalistes Amuse Bouche
12h00	CONFERENCE DE PRESSE, proclamation des résultats et remise des prix par Philippe Leuba Conseiller d'Etat et Frank Giovannini parrains des 13 ^{es} «Lauriers de Platine TERRAVIN».

TERRAVIN 2020 en chiffres

Nombre de cuves dégustées

932

Réussite (Label Or)

80%

Séances de dégustation:

63

Lauréats 2021*

179

Nouveaux lauréats*

5

Labels vendus en 2021*

2'152'970

*chiffres arrêtés au 5 novembre 2021



Meilleur Restaurant du monde 2016
 3 étoiles au Guide Michelin 2019
 Une note de 19/20 au Gault-Millau pour l'année 2020
 Franck Giovannini élu cuisinier suisse de l'année 2018

Repas Gastronomique

Accord mets et vins «Terravin» – Hôtel de Ville de Crissier

Le Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier; une maison à l'histoire unique et au rayonnement international, ayant accueilli entre ses murs 5 Chefs de renommée: Benjamin Girardet, Frédy Girardet, Philippe Rochat, Benoît Violier et Franck Giovannini.

Présent à Crissier depuis plus de 20 ans, Franck Giovannini a repris les rênes de cette maison d'exception depuis 2016.

Dans la lignée de ses prédécesseurs, le Chef triplement étoilé et son équipe proposent aux convives une expérience gastronomique de haute voltige. Producteurs locaux, produits et cartes de saison, tous les ingrédients sont réunis à Crissier pour proposer une cuisine épurée, fraîche et végétale. La Maison de Crissier offre une expérience unique avec un service moderne. Elle perpétue une cuisine d'excellence.

En franchissant sa porte, on y ressent son côté magique et imposant, subtilement imprégné de son histoire qui s'y enrichit au contact de chaque client.

L'état d'esprit de ce lieu représente la symbiose entre un service personnalisé et attentionné et une cuisine raffinée et savoureuse.

À travers chaque évènement célébré au restaurant, le client vit un moment unique de haute gastronomie, dans une sensation de bien-être.

Le partage est l'une des valeurs qui anime cette Maison. Le savoir-faire de Crissier offre une expérience exclusive et accessible à tous. Franck Giovannini excelle dans l'équilibre des saveurs et la maîtrise des techniques culinaires.

Pour Les Lauriers de Platine de Terravin, il a spécialement élaboré ce menu.

www.restaurantcrissier.com



Lieu Crissier, Hôtel-de-Ville
 Dès 13h15 Repas gastronomique

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

Fromages

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

Dezaley 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

Une passion commune, celle de l'excellence!

Aerowatch est fière de s'allier au Label Terravin en qualité de partenaire Platine lors de la remise de prix des Lauriers de Platine 2020.

Cette passion commune pour l'excellence est un trait d'union évident pour un partenariat entre Terravin et Aerowatch. En effet, la viticulture et l'horlogerie sont l'essence même de l'âme helvétique depuis des siècles. Ce sont deux mondes très semblables, faits de technicité, de respect des traditions mais aussi d'esprit d'innovation.

Une histoire de famille

Entreprise indépendante, de propriété familiale, Aerowatch perpétue la tradition horlogère Suisse en produisant des garde-temps d'exception de manière ininterrompue depuis 1910.

Basée à Saignelégier, la société jurassienne est spécialisée dans la fabrication de modèles mécaniques squelettes et propose une horlogerie authentique et artisanale.

Chaque montre est assemblée puis contrôlée dans ses ateliers, selon des critères très exigeants. Tous les mouvements se composent d'assortiments chronomètres labélisés Swiss Made. Ils sont soigneusement décorés et embellis par l'apport de vis bleuies.

Le souci de pouvoir rendre accessible cette belle mécanique aux yeux de tous à des prix très compétitifs permet à Aerowatch de se distinguer d'un grand nombre de marques concurrentes.

Quand élégance et savoir-faire vont de pair!

Pour cette fin d'année, Aerowatch enrichit ses lignes de montres squelettes avec ses nouveaux modèles Renaissance Squelette Dame et Black Fir Tree. Ces nouvelles évolutions de garde-temps mécaniques viennent étoffer les collections existantes de la marque avec classe et sobriété.

Entièrement ajourés, les mouvements divulguent leurs rouages dans un enchevêtrement qui ne laisse rien au hasard. L'architecture linéaire et épurée est la signature de la marque. Pour Aerowatch, le détail fait partie intégrante de sa façon de concevoir l'horlogerie moderne, tout en conservant un style intemporel bien à elle.

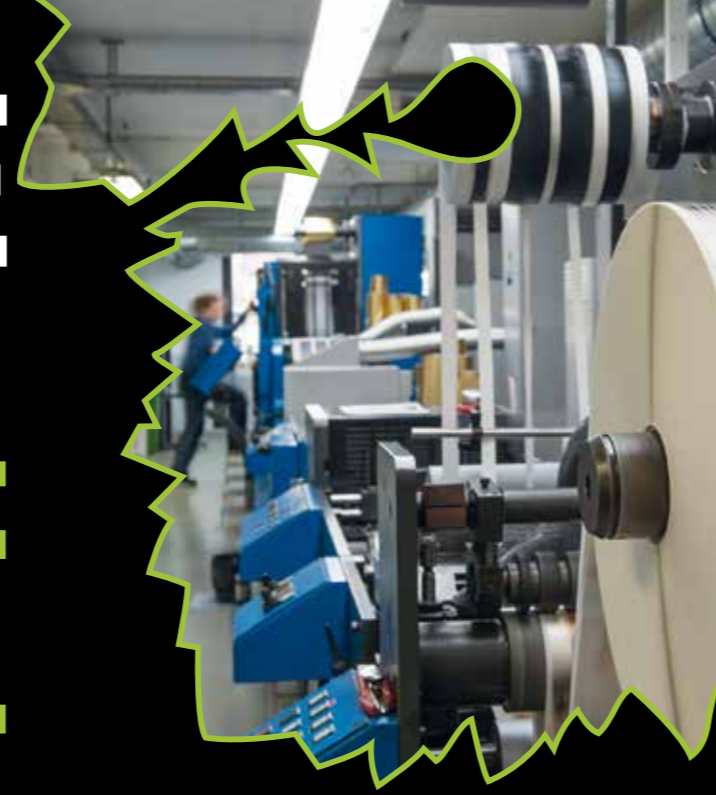
Créés pour ceux qui savent apprécier la valeur du temps, ces nouveaux modèles sont disponibles auprès des détaillants agréés Aerowatch.



AEROWATCH
ARTISANS HORLOGERS DEPUIS 1910

Pour plus d'informations :
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.

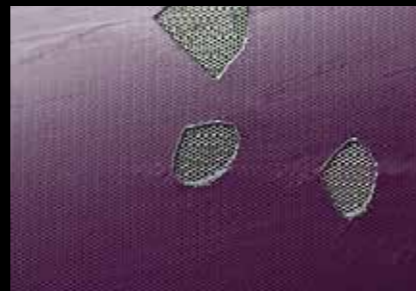
Principale interface entre le producteur et le consommateur, l'étiquette doit tout à la fois attirer l'œil et convoquer des valeurs de qualité, d'authenticité et de convivialité. Depuis 1992, Eticolle relève ce défi auprès d'un millier de clients répartis dans toute la Suisse.

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.



De la haute couture...

Au-delà de son rôle d'information, l'étiquette doit stimuler l'imagination. Comme une lingerie fine sur la plus belle des femmes, l'étiquette sublime la bouteille qu'elle habille.

L'habillement d'une bouteille est le reflet de la personnalité du producteur et le miroir de l'âme du vin.

Quand il s'agit d'étiquettes autocollantes, nous avons toujours une solution à proposer.

Depuis sa création en 1993, Eticolle a fait le choix de l'étiquette adhésive. Un pari audacieux à l'époque, une évidence aujourd'hui tant l'étiquette autocollante a pris une place importante dans la viticulture.

L'enfance de l'art...

L'extraordinaire choix de papiers, les nombreuses possibilités d'ennoblissement tels que gaufrage, dorure, vernis, découpe particulière, combinés au savoir-faire des créateurs, permet de valoriser une simple étiquette en œuvre d'art!

www.eticolle.ch



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

imprimé en
suisse





L'accord parfait entre fromages AOP et Chasselas Terravin

Le Chasselas a trouvé en Pays de Vaud une terre de prédilection. Ce cépage est magnifique pas sa finesse, son élégance. Il est très apprécié pour sa délicatesse, sa faible acidité et sa rondeur qui s'accorde parfaitement avec les fromages tels que les rebibes de L'Etivaz AOP, le Vacherin Mont-d'Or AOP et le Gruyère AOP jeune ou vieux.

Avec L'Etivaz AOP vous fait ressentir une rondeur en bouche, de l'onctuosité, un parfum de fleur de foin, de noisette et une pointe de curry...

Avec le Vacherin Mont-d'Or AOP une onctuosité en bouche avec des notes résineuses (goût de sapin par le cerclage)

Et avec le Gruyère AOP: un goût floral enrobe la bouche avec du croquant, du salé et une note de caramélisé.





Office de la marque de qualité TERRAVIN - Philippe Herminjard - Secrétaire-gérant
Case postale 1215 - 1001 Lausanne - Tél. 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

