

## Citations de la semaine

«Aujourd'hui, nous nous engageons à certifier tous nos sites Nestlé Waters à travers le monde d'après [une] norme de gestion responsable de l'eau crédible et reconnue.»

MAURIZIO PATARNELLO, PDG DE NESTLÉ WATERS, AU SUJET DE L'APPLICATION DE LA NORME ALLIANCE FOR WATER STEWARDSHIP D'ICI 2025.

«Le tourisme d'achat met en péril de nombreux emplois et menace les petites structures économiques.»

DIXIT LE TEXTE D'UNE INITIATIVE SAINT-GALLOISE ENVOYÉE AUX CHAMBRES FÉDÉRALES.

## Chiffre de la semaine

# 122

C'est en millions de francs le solde négatif de la balance touristique de la Suisse, selon l'Office fédéral de la statistique. Les résidents suisses ont dépensé 16,1 milliards à l'étranger, soit 0,5% de plus qu'en 2016. De leur côté, les voyageurs de l'étranger en visite en Suisse ont déboursé 16,0 milliards, un montant en hausse de 1,6%.



Des cuves neuves multicolores pour symboliser la mue importante que la coopérative vient d'achever. DR

## Cave de La Côte: l'avenir en rouge et en couleurs

Avec La Montoise 2017, la Cave de La Côte vient de remporter le Concours Mondial du Chasselas, et, dans la Sélection des vins vaudois, la catégorie chasselas 2015-2016 avec le 1<sup>er</sup> Grand Cru, Château de La Bâtie. Et la coopérative vient d'achever une mue importante.

Des cuves toute neuves décorées de manière multicolores et, au-delà du chasselas, un accent mis sur les vins rouges de La Côte: la Cave de La Côte met en avant une nouvelle enseigne adaptée à son (nouveau) nom, ex-Uvavins et Cidis, pour la principale coopérative vaudoise. Heureusement, une chose n'a pas changé: l'excellent chef œnologue, né au Chili, Rodrigo Banto, qui vinifie à Tolochenaz depuis 15 ans (et le fameux millésime exotique 2003!). Cette année, il va vinifier pour la quatrième fois dans les nouveaux locaux, qui ont remplacé ceux de Morges (où la cave était installée depuis 1929), voués à un projet immobilier, non loin de la gare.

Encore 55% de chasselas

Les installations de Tolochenaz sont capables d'accueillir plus de 3 millions de litres, plus 70 000 litres dans des «cuves closes» pour des vins mousseux. 55% de la vendange des 350 coopérateurs provient du chasselas, complété, en blanc, par du doral et du chardonnay, dont la plantation a été encouragée. En rouge, le gamay a diminué au profit des «nouveaux cépages» que sont le merlot, le cabernet franc, le galotta et le divico: ce dernier, cultivé sur 2 ha, représente une grande opportunité, puisqu'il ne nécessite pas (ou peu) de traitement à la vigne.

Plusieurs cuves modernes, thermorégulées (en froid mais aussi en chaud) de 15 000 à 25 000 litres permettent de séparer les lots de vins à taille gérable. Le chai à barriques en contient plus de 250, en «bois suisse» pour les blancs (y compris pour une partie du Morges Vieilles Vignes, qui rem-

porta le Mondial du Chasselas en 2016, avec le 2015) et de plus grands contenants (de 600 litres) pour des rouges comme le gamaret-garanoir Expression.

La Cave de La Côte travaille des domaines, comme celui du Château d'Echichens, nouveau venu dans l'assortiment, par le président de la coopérative, Pierre Duruz. En 2016, son chasselas était floral, gras, puissant et le pinot noir étonnamment épicé, poivré, flatteur (6 mois de barrique), sur des tanins fermes. Rodrigo Banto évite l'ajout de sulfites au démarrage de la vinification. Il a aussi tâté, pour la première fois en 2017 à relative grande échelle, des vins bios labellisés «bourgeon» et, après des essais, un chasselas «nature», le Nu, sans le moindre intrant.

En rouge, un tiercé gagnant

Arrivé il y a deux ans à la tête de la coopérative, le directeur Julien Hoefliger entend mettre l'accent sur les rouges, où «le dynamisme et l'innovation de La Côte sont encore peu connus». Ainsi, Rodrigo Banto nous a fait déguster récemment plusieurs échantillons de Divico 2015 et 2016, des vins rouges «de garde», élevés dans des barriques italiennes de Garbelotto. Même effort d'élevage, durant 18 mois, cette fois en fûts de chêne français et américain, de Seguin-Moreau, pour le Galotta 2015, récompensé d'une médaille d'or au Concours mondial de Bruxelles 2018. A noter un joli assemblage rouge, Elevation 2015, composé de galotta, mara, diolinoir et divico, souple et complexe, dans un grand millésime.

Depuis une dizaine d'années, la Cave de La Côte affiche une expertise dans le merlot, sur 13 hectares au total, à l'aise sur l'arc lémanique grâce au réchauffement climatique. L'Inspiration (tiré à 10 000 bouteilles) s'est montré encore cassis (et un peu végétal, donc) en 2009, plus fumé en 2011, puis moka et terreux dans le froid millésime 2014, enfin, ample, gras et chaud en 2015. Depuis 2009, Le Bernardin, signé Rodrigo Banto et Bernard Ravet, le chef de cuisine de l'Ermitage à Vuflens-le-Château, n'est plus un vin «mystère», mais un merlot «avec parfois 5% de gamaret», confie l'œnologue.

PIERRE THOMAS

## Revue de presse

## LE MATIN DIMANCHE

## La vengeance des abricots du Valais

Après une récolte 2017 catastrophique, les producteurs valaisans s'attendent à un millésime faste. «Au cours des semaines à venir, environ 8600 tonnes [d'abricots] vont être cueillies, soit deux fois plus que l'année dernière et 50% de la consommation helvétique», explique l'Interprofession des fruits et légumes du Valais dans l'hebdomadaire. Le soleil et la chaleur ont favorisé la floraison et la nouaison, toujours selon l'association faitière.

## LE TEMPS

## Modernisation de la flotte des CFF

Les CFF modernisent leur flotte IC2000 pour 300 millions de francs. Après la rénovation qui débutera cet été, les 35 compositions du parc de véhicules IC2000, soit 341 voitures, pourront circuler vingt ans de plus, déclarent les CFF. Ces trains relient des villes suisses telles que Genève, Brigue, Lausanne, Berne ou Coire.

CONCOURS

Rendez-vous gratuitement au Salon Ornaris à Berne



Les 50 premières personnes qui enverront un message avec leurs coordonnées recevront un billet (valable deux jours) pour le Salon Ornaris, qui aura lieu du 12 au 14 août à Berne. [www.ornaris.ch](http://www.ornaris.ch)

Pour participer, écrivez-nous à: Rédaction Hotellerie Gastronomie Zeitung, Case postale 3027, 6002 Lucerne, ou par e-mail: [wettbewerb-hgz@hotellerie-gastronomie.ch](mailto:wettbewerb-hgz@hotellerie-gastronomie.ch)

La gagnante du n°15/2018 est Alexandra Daverio, Biel-Bienne.



De plus d'informations: [www.cavedelacote.ch](http://www.cavedelacote.ch)