

Date: 24.05.2019

LE CAFETIER



Le Cafetier
1211 Genève 11
022/ 329 97 46
www.lecafetier.ch/

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse spécialisée
 Tirage: 5'065
Parution: 19x/année

Page: 10
Surface: 69'124 mm²

Ordre: 1082234
N° de thème: 601.005

Référence: 73636718
Coupage Page: 1/2

TROIS CRUS VAUDOIS PRENNENT LE TRAIN ET LES PASSAGERS TRINQUENT!

Les voyageurs peuvent désormais déguster trois vins vaudois pour agrémenter leur périple ferroviaire. Cave de la Côte et Les Celliers du Chablais prennent le train en marche et se retrouvent à la carte de tous les wagons-restaurants des CFF.





VAUD

www.sbb.ch

Suite à un appel d'offres publiques lancé en automne 2018, deux vins de Cave de la Côte, un Merlot et un Pinot Gris, et ainsi qu'un Chasselas des Celliers du Chablais, sortent grands vainqueurs parmi la centaine de crus évalués par un comité de professionnels du vin et d'Elvetino. Ils figurent dès à présent à la carte de tous les wagons-restaurants. La société Elvetino, filiale des CFF en charge de la restauration à bord des trains, reconnaît par cette sélection la qualité des vins du Pays de Vaud. Sur l'ensemble des producteurs de vins suisses, seuls des crus romands se retrouvent à la carte.

Un savoureux trio gagnant

La dégustation des vins choisis offre une palette d'arômes variés. Du côté des blancs, le Pinot Gris de Cave de la Côte (La Côte AOC, Collection Expression, 75 cl) se révèle souple et moelleux, avec des arômes de fruits confits et de caramel. Il s'accorde avec un poisson du lac ou un risotto. Le Chasselas Merveille des Roches produit par Les Celliers du Chablais (Aigle Chablais AOC, 35cl), est intense et harmonieux. Ses arômes de fleurs blanches, d'amandes et de pain grillé se distinguent particulièrement à l'apéritif ou avec une viande blanche.

Du côté rouge, le Merlot de Cave de la Côte (La Côte AOC, Collection Expression, 20cl) est souple et tannique, avec un nez de fruits rouges à la touche vanillée. Idéal compagnon de voyage pour un plat de pâtes ou du fromage.

ANDRÉ VERSAN

Deux caves vaudoises sur les rails :

Cave de la Côte et Les Celliers du Chablais collaborent depuis plus de dix ans. Les directeurs des deux entreprises ont pris la bonne voie en présentant ensemble trois de leurs vins emblématiques. Par cette démarche, ils s'assurent de faire voyager leurs crus sur l'ensemble du réseau ferré helvétique jusqu'en 2022.

Cave de la Côte est une société coopérative qui encave les raisins de quelque 300 vigneron-sociétaires. La vinification, la mise en bouteilles et le stockage en cuves s'effectuent à Tolochenaz.

L'entreprise est dirigée depuis 2016 par Julien Hoefliger.

Les Celliers du Chablais est une société anonyme qui compte plus de 135 propriétaires vigneron dans ses rangs. L'alliance des terroirs d'Aigle, d'Ollon et d'Yvorne apporte une belle variété de crus. L'entreprise est dirigée depuis 2013 par Riccardo Mattei.