

Vins vaudois

Un label de qualité

Un jury d'experts et de passionnés accorde le label Terravin aux meilleurs nectars. Il ne concerne que 5% de la production.

Le label de qualité Terravin a été créé en 1963. Il est né de la volonté de la Fédération vaudoise des vigneron·nes. Depuis, plusieurs générations de vigneron·nes n'ont cessé d'améliorer ce concept unique et cela fera bientôt cinquante ans que ça dure! Depuis fort longtemps donc, la distinction des Lauriers d'or Terravin fait autorité. Sélectionnés parmi 500 cuves ayant obtenu le label Lauriers d'or, seize crus ont participé l'an dernier à la grande finale. Un jury composé d'experts et de passionnés, des critères fermes et une grande rigueur font que cette certification ne couronne que 5% de la production viticole vaudoise AOC. Pour le millésime 2009, 180 vigneron·nes ont ainsi obtenu le droit de faire figurer l'épaulette noire et or ou le macaron sur les bouteilles d'une partie de leur production.

Cette distinction constitue un label d'excellence permettant aux consommateurs d'avoir l'assurance de déguster un grand vin vaudois. Dans l'assortiment Coop, on trouve plusieurs vins portant le label Terravin dans les points de vente vaudois. Seul l'Yvorne Tradition de l'Association viticole d'Yvorne est disponible dans toute la Suisse.

Michel Vidoudez



L'Yvorne Tradition est disponible dans tous les points de vente Coop de Suisse.



Michel Vidoudez,
consultant en vins

Saint-Saph' de grande classe

Bernard Bovy produit à Chexbres, et ailleurs, des vins de grande qualité. Son «Terre-Plein» de Saint-Saphorin 2009 est une fort belle réussite. Comme il l'explique très bien, le terroir de Saint-Saphorin donne à ce vin une personnalité particulièrement expressive. Ses arômes marient subtilement floral et fruité. Ronde, riche et racée, la bouche se pare en finale d'une délicate amertume, prolongeant ainsi agréablement la persistance gustative de ce chasselas. Voilà un vin qui ne reniera certes pas sa vocation apéritive, tout en réservant d'heureuses surprises à ceux qui le dégusteront en compagnie de différentes préparations: asperges vertes, filets de perche, poissons en sauce, volailles et viandes blanches. Sans oublier le délicieux plateau de fromages.

Le vin

**St-Saphorin AOC
Terre-Plein Lavaux
Bernard Bovy**

Prix: 14 fr. 90 / 70 cl
Région: Vaud
Cépage: chasselas
Maturité: 1 à 3 ans après la récolte
Disponible: dans les grands points de vente:



► **lien**
www.coopathome.ch