

Fiche 1 :

Concept des sélections du label de qualité *Terravin*

Le label Or Terravin est décerné par une dégustation analytique

Les sélections *Terravin* se réalisent par la méthode de la dégustation analytique consistant à relever les qualités et les défauts du vin candidat. Par l'analyse sensorielle, on cherche à mesurer le plus objectivement possible à l'aide de la fiche de dégustation si le vin remplit les exigences qualitatives et correspond à la typicité du vin attendu. Ce type de dégustation permet également de se prononcer sur l'état de conservation du vin et sur son potentiel de vieillissement. La méthode *Terravin* comprend cinq dégustateurs qui se déterminent autour d'un seul vin à la fois, dégusté à l'aveugle. Les critères sont multiples, précis et déterminent les exigences minimales de notre label de qualité. Mais que veut dire un vin de qualité? En réalité, la qualité d'un vin est bien plus facile à reconnaître qu'à définir!

Depuis plus de cinquante ans, *Terravin* définit la qualité de ses vins qui remplissent les exigences de son label et façonnent gentiment la personnalité du vin vaudois. La marque de qualité *Terravin* détermine précisément les critères auxquels les vins "terravinés" correspondent. Au préalable, les vins sont jugés selon leur type, soit dans les catégories Chasselas, spécialité blanche, rosé et vin rouge. Chacune fait l'objet d'une fiche spécifique comprenant 20 à 25 critères organoleptiques à évaluer. Chaque fiche technique apprécie le vin selon les trois sens: la vue, le nez et la bouche.

Les dégustateurs sont continuellement formés

Rendons hommage à nos dégustateurs des quatre régions géographiques de notre vignoble qui sans relâche, depuis plus de cinq décennies, goûtent les vins présentés tout au long de l'année, de février à décembre. La dégustation du type « *Terravin* » peut être considérée comme une analyse sensorielle qui évolue avec le temps et avec les connaissances scientifiques en la matière. Pour s'adapter au temps, nos dégustateurs suivent des séminaires de formation continue sous le patronage de grands spécialistes de l'œnologie et de l'analyse sensorielle en général.

Par nature, le dégustateur fait référence à une appréciation personnelle et partielle du vin qu'on lui soumet. La formation donnée à nos dégustateurs et les calages systématiques et répétés à l'aide de la fiche de dégustation durant les séances de sélection rendent les résultats fiables. Dans les milieux vitivinicoles, on reconnaît une grande cohérence dans les résultats du label Or, ce qui contribue à la notoriété de *Terravin* et désigne naturellement la marque comme référence des vins vaudois.

***Terravin* n'est pas un concours mais un label de qualité :**

Osons relever que lors de grands concours vintiques, tant en Suisse qu'à l'étranger, des critiques sont souvent entendues quant à l'homogénéité des résultats obtenus. En effet, il est souvent très difficile d'assurer la reproductibilité des résultats entre divers groupes de dégustateurs qui se répartissent les vins, étant entendu que tous les groupes ne dégustent pas l'ensemble des vins, d'où des écarts de jugement pouvant favoriser ou désavantager un vin ou un autre. Grâce à leur méthode de travail stricte, le label Or *Terravin* échappe à cet écueil.

L'évolution de la dégustation:

Les critères de dégustation évoluent avec le temps pour correspondre aux attentes des vignerons qui veulent progresser et des consommateurs qui peuvent se référer à notre label de qualité pour se simplifier le choix de l'achat de vins à haute valeur ajoutée sans pour autant en payer un surcoût.

Terravin joue le rôle de baromètre qualitatif des vins vaudois. Pour preuve en 2010, le Conseil d'Etat a désigné l'Office de la marque de qualité *Terravin* comme centre de compétences pour la validation des Premiers grands crus vaudois, c'est dire si notre autorité est reconnue en matière de sélection des vins. Cette reconnaissance oblige nos dégustateurs à se remettre en question et les pousse à progresser pour garder cette capacité à l'excellence pour l'avenir.

Sélectionner un vin selon des critères qualitatifs dans son état présent est déjà difficile, apprécier un vin en le projetant dans l'avenir pour évaluer son potentiel à bien vieillir dans un espace temps d'au moins cinq à dix ans – comme il se doit pour un Premier grand cru - est un formidable défi lancé à nos dégustateurs. C'est pourtant dans cette direction que nos dégustateurs évolueront avec allant ces prochaines années.

Philippe Herminjard, secrétaire-gérant

Janvier 2018