

**Vaud**  
**Changins gagne le concours des grandes écoles**  
L'Ecole Hôtelière de Lausanne a organisé ce printemps un concours de dégustation réservé aux étudiants de niveau universitaire. Pour cette première édition qui a rassemblé une dizaine d'équipes, les étudiants de Changins n'ont pas démerité puisqu'ils ont remporté les deux premières places.

**Vaud**  
**Nouvelle bouteille pour CDC**  
L'an passé, le Château de Mont au Mont-sur-Rolle a remporté le prix Vétropack à Expovina. Celui-ci consiste en la création d'une bouteille personnalisée que le Château de Mont a offert à l'association Clos, Domaines et Châteaux. A découvrir dès le millésime 2010.

**Valais**  
**Bouteille unique pour Provins**  
Provins, la grande coopérative valaisanne, change elle aussi d'habillage. Toutes les gammes adopteront une bouteille unique conçue tout exprès pour l'entreprise et qui se distingue par les trois étoiles - le signe identitaire de la cave - qui orne sa base.

**Valais**  
**Vieux millésimes chez Manor**  
Petite Arvine 2001, Ermitage 2000, Trémaille 2001 et Grains Nobles 2000 de la maison Rouvinez à Sierre arrivent désormais à leur apogée. C'est du moins l'avis de Dominique Rouvinez, qui les propose à ses clients privés, et de Manor Sierre, qui les a référencés parmi ses crus haut de gamme.

**Neuchâtel**  
**Victoire neuchâteloise en Allemagne**  
La plus grande compétition de Chaselas se déroule chaque année dans le Pays de Bade, en Allemagne, c'est la Gutedel Cup. Dans la catégorie Chaselas du Monde, la victoire est revenue à Dimitri Engel, de Saint-Blaise, qui coiffe plusieurs grands noms vaudois et valaisans.

**Le Bordelais vu du ciel**

## Drone de vigne à succès

Baptême de l'air réussi pour le Scancopter 750, un ovni ayant récemment survolé le vignoble du Château Luchez-Halde à Pessac-Léognan. L'objet fait partie de UAV'ITI, projet porté par l'entrepreneur Lilian Valette. En coopération avec la Technopole Bordeaux Technowest Valette développe le concept de drones civils collectant des données grâce à une caméra et des capteurs. C'était en partenariat avec l'ENITAB (Ecole Nationale d'Ingénieurs des Travaux Agricoles de Bordeaux) que le vol de reconnaissance à Pessac-Léognan a eu lieu. Ce drone de la vigne peut atteindre une vitesse de 70 kilomètres à l'heure. A l'avenir l'objet sera capable de mesurer en temps réel l'état des vignes. Le stade de croissance, le degré de maturité, un éventuel stress hydrique, l'apparition de champignons, de problèmes avec des nuisibles ainsi que l'évaluation de l'efficacité des traitements peuvent être suivis par ordinateur. Le second test en situation réelle doit avoir lieu début juillet au-dessus de Saint-Emilion.



L'invité et son hôte: Anthony Barton des Châteaux Langoa et Léoville Barton avec Daniel Gazzar.

## Bordeaux en grande formation à Lausanne

Pour la troisième année consécutive l'importateur et distributeur de vins Elie Gazzar à Ecublens a réalisé une prouesse logistique permettant à des particuliers œnophiles, de découvrir ce qui est normalement réservé aux professionnels: la dégustation du plus récent millésime de Bordeaux tiré du fût. Plus de 60 représentants de prestigieux domaines bordelais comme Léoville-Barton, Haut-Bailly, Canon, Angélus, Figeac ou Montrose, la plupart du temps les vinificateurs ou les propriétaires eux-mêmes, étaient réunis au «Lausanne» Palace le 5 mai dernier pour y présenter leurs échantillons. Les vins avaient déjà fait le voyage l'avant veille, dans un camion suisse affrété spécialement pour ce transport. Comme les années précédentes, l'affluence était immense. Plus de 600 particuliers, mais aussi des marchands de vin, des restaurateurs et des journalistes ont humé et craché tant qu'ils pouvaient. Promis, l'opération sera réitérée l'année prochaine!

Photo: Elie Gazzar S.A. Des Vins d'Origine



## André Fontannaz, deuxième au concours Syrah du Monde 2011

Depuis quelques années, les Syrah valaisannes se sont forgé une belle réputation hors de nos frontières. Le concours Syrah du Monde, qui a lieu chaque année au Château d'Ampuis, n'est pas étranger à cette renommée grandissante. L'édition 2011 ne fait pas exception puisque les 13 médailles, dont 4 d'or, glanées pas les représentants helvétiques viennent toutes du Valais. Mention spéciale à André Fontannaz de la Cave de la Madeleine, à Vétroz, qui a placé sa Syrah 2009 au sommet du concours en se classant deuxième toutes catégories confondues. Un magnifique résultat, puisque la compétition a vu se mesurer près de 400 vins. [www.syrah-du-monde.com](http://www.syrah-du-monde.com)



## Une dynastie d'œnologues La disparition du professeur Ribèreau-Gayon

Le professeur d'œnologie Pascal Ribèreau-Gayon était l'une des figures historiques de sa discipline. Sous sa direction, l'Institut d'œnologie créé en 1949 est devenue en 1995 la première faculté de ce type en France. Son doyen honoraire est décédé à l'âge de 80 ans. L'œnologie était une tradition dans sa famille. En 1880, son arrière-grand-père Ulysse Gayon avait inventé, lorsqu'il était assistant de Louis Pasteur, la «bouillie bordelaise», une solution de sulfate de cuivre pour lutter contre les champignons. Son oncle Jean Ribèreau-Gayon a mené des recherches sur la fermentation malolactique aux côtés d'Emile Peynaud.



[www.sociandomallet.com](http://www.sociandomallet.com)