

## A chaque édition ses nouveautés



Simon Gilliéron et ses produits phare !  
(Photos Jacques Ravussin)

Mikael Texier (organisateur du salon) et Dan Witting (créateur) présentent la «chaussette» qui garde les bouteilles au frais.

Olivier Chautems affiche avec fierté la nouvelle étiquette du Soleil de Minuit.

Les Côtes de l'Orbe, pour leur salon à Daillens le week-end dernier, ont accueilli de nombreux nouveaux vigneron·nes, trois caves tessinoises et de nouveaux animateurs. Cette œnologie, dégustation à l'aveugle et nombreux produits du terroir, la manifestation n'a pas désempli.

Cette édition du salon des vins des Côtes de l'Orbe, vendredi et samedi dernier à Daillens, n'a pas renoué avec la tradition du renouveau. Tout d'abord, de nombreux vigneron·nes régionaux ont rejoint la manifestation, ensuite l'invité de marque était le Tessin et dans l'espace réservé aux artisans du terroir était animé par de nouveaux animateurs. Si bien que le nombreux public accueilli à la salle Jean-Baptiste Gilles de Daillens (plus de 700 visiteurs) ne s'est pas ennuyé. De leur côté, les organisateurs et cinq amis passionnés par le vin et soucieux de lier une consommation locale à des produits de qualité. Ils ont réussi depuis quelques années à promouvoir et mettre en avant les crus des Côtes de l'Orbe qu'ils apprécient. Et le succès de cette 10<sup>ème</sup> édition est la preuve qu'ils ont atteint leur objectif. L'animation vendredi d'un master class par

Alexandre Centeleghe, enseignant en œnologie, a été l'un des incontournables de cette manifestation. Il s'agissait pour les participants d'aller à la découverte des caractéristiques de huit Pinot Noir régionaux. Enfin, samedi, le salon a mis sur pied une étape du verre d'Or – l'occasion pour de nombreux intéressés de déguster à l'aveugle six vins de cépages différents de notre région.

### Noms chantants

Les trois caves tessinoises de Balerna, Ascona et Lugano ont réussi à séduire les visiteurs grâce à leurs fameux Rosso ou Bianco Ticino, Merlot, Chianti ou Barolo. Les acheteurs de notre région ne sont pas forcément des habitués de ces vins du sud de la Suisse, mais ont bien apprécié ces goûts différents et inhabituels. Du côté des artisans du terroir, les produits de boucherie de campagne, douceurs, bières locales, fromages et bocaux alimentaires ont permis aux chaland·es de ne pas repartir de Daillens avec uniquement des produits viticoles. Un autre article a pourtant fait le buzz : l'accessoire présenté par Dan Witting, de Lausanne, représentant une entreprise spécialisée dans la confection de chaussures en laine très confortables. Une glacière à vin écologique,

permettant de garder le vin parfaitement durant environ quatre heures : il suffit de s'enfoncer la bouteille du réfrigérateur, de la glisser dans la «chaussette» 100% laine et de profiter du refroidissement.

### Dernières arrivées

Les trois nouvelles exploitations viticoles des Côtes de l'Orbe qui ont rejoint les rangs des sept habitués sont le domaine de Vincent et vier Agassis, de Bavois, la cave Simon Gillié de Ropraz, et celle du Rupiant d'Eric Pavillard qui exploite des vignes à Orny, Arnex et... Sierre.

Simon Gilliéron précise qu'il a été très bien accueilli dans la confrérie et que l'intégration a été rapide. Son statut est un peu particulier car la mesure où sa cave se trouve à Ropraz, dans la Broye vaudoise, et qu'il travaille depuis quatre ans sur les 800 mètres carrés d'une vigne à Chamblon. Il loue également des terres à vigne en Lavaux et Novalles. A Daillens, il présentait avec fierté des bouteilles de Riesling Sylvaner et de Gamay, mais il pourra bientôt mettre en avant des variétés plus robustes, à savoir le Divico en rouge et le Safran en blanc.