

représentant une dizaine de fermes, ont soumis un dossier dans le cadre de l'agrandissement de leurs installations et locaux qui s'est déroulé en 2013. Cet

tion du vachement Mont-d'Or AOP, inaugurée en août 2013, cette partie nouvelle de la fromagerie a permis aux familles Jean-Pierre et Franck Chuard et à leurs

Pour en savoir plus sur l'Aide Suisse aux Montagnards, leur site : www.berghilfe.ch/fr

RÉGION – VITICULTURE

Par Olivier Gfeller

La Cave des 13 Coteaux brille encore



De gauche à droite au 1^{er} rang Patrick Keller, Olivier Chautems, Bernard Bovet, Claude-Henri Bovet, Marinus Rijkeboer
2^e rang Nicolas Bovet, Yann Morel, Claude Monnier.

Lors du récent «Concours International du Gamay» qui s'est déroulé en février à Lyon, la Cave des 13 Coteaux s'est une nouvelle fois distinguée parmi plus

de 600 concurrents. C'est en effet une Médaille d'argent qui a été octroyée au XIII Or Aurore de Gamay Côtes de l'Orbe AOC Millésime 2012 de la Cave

coopérative d'Arnex. Ce concours vise à rehausser chaque année la qualité du gamay, qui fut un temps un cépage un peu décrié, mais qui reste historiquement l'un des cépages nobles les plus appréciés. Le vin issu de ce cépage doit correspondre au plus près à l'attente du jury qui se définit ainsi: «Le gamay est un vin fruité, gouleyant, peu tannique et présentant une complexité intéressante plus méconnue, une réelle aptitude de garde (5, 10 ans, voire plus) et qui se décline aussi en rosé». A relever en plus que l'attribution de ce prix a valu à la Cave des 13 Coteaux d'être sélectionnée par le label Best of Swiss Wines 2014, qui prend en compte la régularité dans le temps et dans les notes des résultats réussis dans le cadre de 41 concours internationaux. Cette sélection très exigeante consacre ainsi les meilleurs vins de notre pays. Une bonne occasion pour aller découvrir ce grand cru lors du Comptoir du Nord vaudois, du 21 au 30 mars à Yverdon-les-Bains.