

# La Commune d'Yvorne gagne le platine Terravin

**Le label de qualité Terravin a décerné hier son titre d'excellence: les lauriers de platine. Quant à sa certification Or, elle lâchera ses lauriers pour se distinguer des concours**

C'est à Yvorne que le label Terravin est né en 1963. Cela pour garantir aux vignerons du lieu qu'on ne pourrait plus, dans les vins certifiés, mélanger de l'Aigle et de l'Yvorne. «Nous sommes en quelque sorte pionniers en matière de coupages», sourit Philippe Herminjard, secrétaire-gérant.

Hier, au Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier, Yvorne était de nouveau à l'honneur. Le TreChêne de la Commune, vinifié par Frédéric Blanc, est sorti premier des seize chasselas finalistes. Issu d'une parcelle de 1 ha au-dessus du village, ce Chablais AOC peut se vanter d'un parfait mariage sol-cépage. Pour la première fois, Terravin, avec son nouveau partenaire,

l'horloger Jeanrichard, a également récompensé trois dauphins, issus de Lavaux: l'Epesses Grand Cru Son Excellence, de l'Union viticole de Cully, le Calamin Grand cru L'Arpège, de Jean-Luc Blondel, aussi à Cully, et le Chardonne Clos de Châtonneyre Grand Cru, des Vignerons de Corseaux.

Ces cuvées d'excellence ont été sélectionnées parmi 669 vins qui arboreront le «label Or Terravin 2014». La marque aux lauriers a délaissé son rameau, afin de se distinguer des nombreux concours œnologiques. «Notre label est là pour guider le consommateur dans ses choix, pas pour pointer des vins à la manière d'un concours, rappelle Philippe Herminjard. Par une analyse sensorielle, nous garantissons une qualité et certifions la cuvée dont est issu le vin. C'est une véritable valeur ajoutée.» Benoît Violier l'a bien compris. Depuis sa reprise de l'Hôtel de Ville en 2012, le chef aux trois étoiles (19/20 Gault&Millau) a doublé le nombre de chasselas vaudois sur sa carte. **C.CO.**