

COMMUNIQUÉ AUX MÉDIAS

JEUDI, LE 20 JUIN 2019

A l'occasion de son assemblée générale, l'association Clos, Domaines & Châteaux accueille le 24^e domaine viticole dans l'illustre cercle de ses membres.

Le Domaine de La Doges, domaine viticole de 1.87 ha situé au cœur d'un écrin verdoyant surplombant le lac Léman, propriété de la Confrérie des Vignerons et exploité par la maison Testuz (appartenant aujourd'hui à la maison Obrist) depuis près de 50 ans, rejoint ce jour avec ses deux Grands Crus (Chasselas et assemblage rouge) du millésime 2018, l'illustre cercle des membres des Clos, Domaines & Châteaux.

Cette association, fondée en 2004, comprend désormais 24 domaines viticoles et 4 négociants en vins, qui se sont donné pour mission de mettre en valeur et de promouvoir leurs grands crus, reflets de leur terroir et de leur patrimoine historique et architectural. Chaque bouteille qui en est issue porte à son col la banderole rouge des Clos, Domaines & Châteaux, signe distinctif de cette recherche d'excellence.

Le Domaine de La Doges Grand Cru Vevey Lavaux AOC

L'histoire du domaine

Par testament, l'ambassadeur de Suisse André Coigny de Palézieux a légué en 1997 la bâtisse de La Doges, située à La Tour-de-Peilz, à la Société d'art public (patrimoine suisse). Comme en attestent diverses sources dès le XVII^e siècle, cette maison de maître, construite au cœur d'un écrin verdoyant offrant une vue panoramique sur le lac Léman, doit en effet rester le témoin d'une habitation bourgeoise des siècles passés, selon les vœux des légataires. Dans cet esprit, la demeure, aux allures de château, a été transmise avec le mobilier et les objets faisant partie

de la vie quotidienne des familles de l'époque, mettant ainsi en lumière leur mode de vie, les mentalités et les coutumes de leur temps.

Aujourd'hui, la maison de La Doges est un lieu de rencontres pour les associations locales et régionales de protection du patrimoine.

Parallèlement, M. André Coigny de Palézieux légua le vignoble à la Confrérie des Vignerons de Vevey en souvenir de son épouse Odette et de certains de ses aïeux abbés-présidents de la Confrérie. Actuellement, le vignoble est toujours propriété de cette illustre Confrérie. Si l'on trouve trace de ce magnifique joyau dès 1161, jadis terre seigneuriale, la maison Testuz travaille le domaine depuis près de 50 ans ! Testuz, appartenant aujourd'hui à la maison Obrist, cultive ce vignoble selon les principes adoptés par la Confrérie qui en a fait sa carte de visite. Les piquets blancs dans les vignes témoignent des visites régulières des experts de la Confrérie qui notent les vigneronns tout au long de l'année viticole. Une référence de qualité, dont les vins du Domaine se font les dignes ambassadeurs.

Le vignoble : terroir, viticulture et encépagement

Les parcelles du vignoble du Domaine, qui s'étendent sur 1.87 ha d'un seul tenant sur le territoire de la commune de La Tour-de-Peilz, sont situées entre 400 et 600 m d'altitude et orientées au sud/sud-ouest. Constitués de marne rouge (roche tendre et calcaire), les sols sont très argileux, parsemés de résidus de gravier gréseux, d'une profondeur d'environ 1.5 m, posés sur un lit de marne compacte.

Le vignoble est complanté majoritairement de Chasselas, mais l'on y trouve aussi du Chardonnay ainsi que plusieurs cépages rouges tels que Gamaret, Gamay, Garanoir, Mara, Galotta. Les vignes du Domaine de La Doges sont conduites sur fils de fer avec une densité de 7'000 pieds/ha. Elles sont cultivées en tâche par M. Xavier Bühlmann et sont soumises aux contrôles des experts de la Confrérie des Vignerons. A la demande du propriétaire, une partie du vignoble est affectée à des essais viticoles. Ceux-ci sont suivis par le Service cantonal de l'agriculture et de la viticulture.

Vins et médailles

Aujourd'hui, deux Grands Crus signés Domaine de La Doges sont commercialisés en demi-pots vaudois 1822. Pour le Chasselas, les raisins, cueillis à la main, sont amenés à la cave où ils sont foulés, pressés et débourbés avant leur fermentation alcoolique. Après la fermentation

malolactique, le vin est élevé cinq mois en cuves inox. Ce Grand Cru, à la robe jaune pâle et aux magnifiques senteurs d'agrumes et de fleurs, charmera vos papilles par sa finesse, sa fraîcheur et sa minéralité.

L'assemblage rouge subit une macération pré-fermentaire à froid, suivie d'une fermentation de 10 jours, avec un cuvage légèrement plus long. Après le pressurage, le vin est logé en foudres pour la fermentation malolactique. Puis le vin repose durant 7 à 8 mois en foudres de bois. Ce Grand Cru d'un beau rouge grenat, aux arômes de fruits rouges enrobés d'une élégante touche poivrée, saura séduire par sa structure moyenne et soyeuse et par ses tanins ronds et bien fondus.

MÉDAILLES RÉCEMMENT OBTENUES PAR LES DEUX CRUS DU DOMAINE DE LA DOGES

<u>ANNÉE</u>	<u>CONCOURS</u>	<u>MILLÉSIME</u>	<u>DISTINCTION</u>
<i>Vin blanc :</i>			
2018	Sélection des vins vaudois	2017	Médaille d'or
2017	Grand Prix du Vin Suisse	2016	Médaille d'or
<i>Vin rouge :</i>			
2017	Grand Prix du Vin Suisse	2016	Médaille d'argent

Adhésion à l'association Clos, Domaines & Châteaux

Quel meilleur moment pour le Domaine de La Doges, **propriété de la Confrérie des Vignerons, que 2019, année marquée par la Fête des Vignerons** – l'événement de tous les superlatifs pour le secteur vitivinicole de la région, du canton et de la Suisse entière – pour adhérer à l'association Clos, Domaines & Châteaux ?

L'Association est honorée d'accueillir en son sein le Domaine de La Doges, symbole à la foi de l'histoire de la bourgeoisie du 19^{ème} siècle et du savoir-faire des vignerons basé sur la tradition, la transmission et l'innovation. Grâce à son patrimoine et à son engagement vers l'excellence, le Domaine répond pleinement aux critères de la Charte Clos, Domaines & Châteaux. La venue de ce dernier dans l'association porte donc le nombre de membres producteurs à 24. La journée du 20 juin se poursuit avec des festivités et une dégustation Clos, Domaines & Châteaux proposant plus de 60 crus dédiée aux professionnels et au grand public dans le cadre d'un After Work.

Bienvenue au Domaine de La Doges et longue vie aux crus arborant la banderole rouge !

L'association Clos, Domaines & Châteaux

Ses valeurs

Les 28 membres de l'association Clos, Domaines & Châteaux se sont donné pour mission de mettre en valeur et de promouvoir leurs vins sous un label de qualité unique et reconnaissable, la banderole rouge. Leur but est d'offrir des crus d'exception, reflets d'un terroir et d'un patrimoine architectural et historique.

Ses chiffres clés

2004	Fondation de l'association
24	Domaines membres de l'association à ce jour
8	Nombre de Premiers Grands parmi les vins des membres
4	Négociants membres de l'Association
2	Nombre de visites annuelles de la commission technique dans chacune des vignes des membres de l'association
1	Dégustation annuelle de validation des crus par la commission technique
2	Nouveaux membres en 2019 : Château Saint-Vincent à Gilly, Domaine de la Doges à La Tour-de-Peilz

Vous désirez plus d'informations ou des photos pour illustrer vos articles, contactez :

André Fuchs, président de l'association Clos, Domaines & Châteaux
andre.fuchs@schenk-wine.ch

Valérie Crittin, responsable de la commission marketing de l'association Clos, Domaines & Châteaux info@c-d-c.ch

Alain Leder, directeur de la maison Obrist, membre de l'association Clos, Domaines & Châteaux alain.leder@obrist.ch

Association Clos, Domaines & Châteaux Case postale 1048 - 1180 Rolle
Tel. 021 822 03 03 • www.c-d-c.ch • info@c-d-c.ch

Obrist SA Vevey Avenue Reller 26 - Case postale 816 - 1800 Vevey 1
Tel 021 925 99 25 • Fax 021 925 99 35
www.obrist.ch • obrist@obrist.ch