



MONDIAL DU CHASSELAS

Gutedel • Fendant

Paris: terre de mission pour le Chasselas

Si le chasselas a retrouvé sa place sur les tables helvétiques ainsi que dans le cœur des consommateurs romands, notre grand cépage blanc peine encore à intéresser les œnophiles du reste du monde. Outre les collaborations avec l'Allemagne et la mise sur pied d'un jury international, le Mondial du Chasselas s'est donc donné pour objectif de conquérir Paris. Après avoir réjoui en octobre 2015 les papilles des lauréats des Prix de l'OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin), décernés à l'ambassade de Roumanie, au cœur de la Ville Lumière, le Mondial du Chasselas a développé une collaboration avec l'Ecole de dégustation de Jacques Vivet. Fondé en 1982, ce centre de formation sur le vin et l'œnologie a accueilli à ce jour des milliers d'amateurs.

Le Paris du Chasselas

Le 8 septembre 2016, le Chasselas a lancé une opération séduction à Paris. Le siège de l'Office International de la Vigne et du Vin a accueilli une quarantaine de Chasselas, Fendant et Gutedel de Suisse, de France, d'Allemagne et du Canada primés lors du Mondial du Chasselas. Ils ont été présentés à une centaine de journalistes et de personnalités du monde du vin lors d'une dégustation libre.

En parallèle, une master class animée par Daniel Dufaux, le président de l'Union Suisse des Œnologues, et Azéline Jaboulet-Verchère, historienne et auteur de livres sur le vin, a permis à une quarantaine de professionnels de comprendre les subtilités du grand cépage blanc lémanique. Au vu du succès rencontré, l'Association pour la Promotion du Chasselas a décidé de renouveler l'opération le 11 septembre 2017, toujours au siège de l'OIV.

Dégustations thématiques

Le 12 novembre 2015, une délégation du Mondial a animé une dégustation pour un public de professionnels triés sur le volet. Ce coup d'essai a permis de se rendre compte de l'intérêt des connaisseurs pour un cépage aussi élégant que mal connu. Suite au succès de l'opération, quatre dates (7 avril, 12 mai, 26 mai et 9 juin 2016) ont été arrêtées pour des dégustations de Chasselas dans l'Ecole de dégustation Jacques Vivet. Ces quatre soirées, animées par des membres du comité, ont permis de présenter le Chasselas, sa diversité et ses qualités de vieillissement à une cinquantaine de spécialistes parisiens (journalistes, cavistes, négociants, formateurs en écoles professionnelles). En 2017, trois nouvelles soirées (23 février, 30 mars et 24 avril) ont déjà offert la possibilité aux prescripteurs parisiens de s'initier au grand cépage blanc lémanique.

Voyage d'étude

En parallèle des dégustations organisées à l'Ecole de dégustation Jacques Vivet, l'APC a invité un groupe de professionnels français à venir découvrir le triangle du Chasselas, cette région située entre Genève, Bienne et Sion qui regroupe le 75% de la production (à fin de vinification) de Chasselas, Fendant et Gutedel dans le monde. En mai 2016 et 2017, deux groupes de journalistes et de négociants ont été invités pour un voyage d'étude qui, sous la férule du secrétaire de l'APC Claude-Alain Mayor, les a amenés du Valais à La Côte.