

ECLÉPENS - DAILLENS Une première pour les vins du Château d'Eclépens

Le «rosé» d'Eclépens se décline en magnum

Par
Jean-Louis Genoud

Aussi étrange que cela puisse paraître, aucun vin rosé de Suisse n'est pas commercialisé en magnum. Alors que nous le trouvons, que ce soit dans les cafés, restaurant ou les commerces, en désirées ou en bouteilles. Depuis quelques jours, les caves du Château d'Eclépens ont à leur assortiment un «magnum de rosé».

L'initiative de la création «d'un magnum de rosé» d'Eclépens est un peu le fruit du hasard. Elle est née d'une discussion entre Michael Texier, du Restaurant de la Balance à DailLens et François de Coulon, du Château d'Eclépens sur l'absence de rosé du pays en magnum, alors que du côté des vins de provenance, le rosé se décline aussi en jéroboam (3 litres).

Aujourd'hui, c'est chose faite. François de Coulon a lancé il y a quelques jours «son» magnum. Mais la mise en magnum n'a pas été facile, car il fallait trouver «la bouteille en verre blanc transparent», afin que le consommateur puisse admirer la couleur du vin.



François de Coulon (à droite), en compagnie de Michael Texier, avait choisi la terrasse de la Balance à DailLens pour lancer son nouveau «magnum de rosé d'Eclépens». JLG

Quant au vin, le domaine du Mormont produit du rosé depuis plusieurs décennies, sur une parcelle complantée en gamay et pinot noir. «Le rosé d'Eclépens est toujours issu de cette vigne d'une quarantaine d'année. Ces ceps anciens qui vont chercher leur terroir au plus profond du sol», nous fait re-

marquer François de Coulon. «Ce vin est élevé de manière traditionnelle, en cuve inox, lui donnant un bouquet très élégant et fruité.»

Ce magnum est en vente à la Cave du Château d'Eclépens (Rosé de gamay, 150cl, Fr. 32.-). ■