



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Yvorne, le 24 mars 2026

OFFICE DE
LA MARQUE
DE QUALITÉ
TERRAVIN

Chant des Resses 2025: première mise en bouteille et nouvelle ère pour le label Terravin

À Yvorne, au cœur du Chablais vaudois, les Artisans Vignerons d'Yvorne ont célébré le 24 mars 2026 une double étape symbolique: la première mise en bouteille du nectar Chant des Resses et le dévoilement de la nouvelle identité du label Terravin. Parrainée par le chef triplement étoilé Franck Giovannini, cette journée a réuni journalistes, professionnels du vin et influenceurs autour d'un moment clé pour la viticulture vaudoise. Figure majeure de la gastronomie suisse, le chef de l'Hôtel de Ville de Crissier a salué l'engagement qualitatif porté par le label et les vignerons « Tout ce qui peut être fait pour mettre en valeur une commune, une région, un territoire, un artisan est essentiel. Terravin pousse chacun à s'améliorer, à mieux boire, à mieux manger. Et c'est toute une région qui en bénéficie. »

Selon l'œnologue Christophe Echenard, les conditions climatiques ont été particulièrement favorables pour le millésime 2025: absence de stress hydrique et de gel, maturité homogène, fermentations régulières. Résultat: des vins « très purs et équilibrés », dotés d'une expression aromatique préservée. À la dégustation, le millésime 2025 séduit par sa fraîcheur citronnée, son attaque vive et sa structure précise. La bouche, ample puis tendue, se prolonge sur une finale persistante marquée par une amertume élégante et une signature minérale typique du terroir d'Yvorne. Un vin déjà accessible, mais dont le potentiel de garde est réel.

ROUTE DU LAC 2
1094 PAUDEX

CASE POSTALE 1215
1001 LAUSANNE

TÉL. 058 796 33 67

terravin.swiss
info@terravin.swiss

Terravin: une identité renouvelée, une exigence intacte

Moment fort de la matinée, la présentation de la nouvelle identité Terravin a permis de repositionner clairement le label comme un repère qualitatif distinct des concours. Pierre Monachon, président de Terravin, a rappelé le rôle historique du label, fondé en 1963, dans l'élévation du niveau qualitatif des vins vaudois. Aujourd'hui encore, Terravin certifie 400 vins « sans défaut œnologique », validés à l'aveugle selon une grille de 26 critères sensoriels.

La nouvelle identité visuelle s'appuie sur des marqueurs forts: l'écusson vaudois, symbole d'un territoire aux multiples expressions, et un soleil stylisé évoquant à la fois maturité, climat et convivialité. « Plus qu'une distinction, Terravin est un lien de confiance entre vigneron et consommateur », a souligné Sylvain Gaeng, responsable communication.

Une dynamique collective portée par la qualité

En conclusion, Pierre Monachon a salué l'engagement et la résilience des vignerons vaudois dans un contexte de marché exigeant. Cet événement confirme la volonté des Artisans Vignerons d'Yvorne de conjuguer tradition, innovation et excellence, tout en renforçant la visibilité des vins du canton.

Annexe: photo officielle de la journée.

Photo (de gauche à droite): Christophe Echenard, Œnologue des Artisans Vignerons d'Yvorne, Pierre Monachon, président Terravin, Charline Pichon, Meilleure sommelière de Suisse au GaultMillau 2026 et au Michelin 2025, Franck Giovannini, Chef de l'Hôtel de Ville de Crissier.



Contacts

Pierre Monachon, président 021 946 37 91
Alain Chapuis, secrétaire-gérant 076 408 83 34

Le label Or Terravin est une marque collective pour les vins vaudois AOC. Créé en 1963 par la Fédération vaudoise des vignerons, il désigne des vins dont le profil qualitatif a été évalué par analyse sensorielle par un panel d'experts professionnels. Le label Or Terravin a pour but de certifier au consommateur la qualité et la typicité des vins vaudois AOC, des Grands crus, des 1^{ers} Grands crus et des crus de la Marque Escargot Rouge.