



Veytaux, le 10 septembre 2019

## COMMUNIQUÉ AUX MÉDIAS

### Les visiteuses et visiteurs du château participeront à la mise en bouteille à l'ancienne du Clos de Chillon 2018, dimanche 22 septembre

**Mise en bouteille à l'ancienne et participative, visites guidées thématiques et dégustations sont au programme de la journée du dimanche 22 septembre qui rappelle que le château de Chillon™ est également un haut-lieu de l'œnotourisme !**

Site historique d'exception, Chillon est un propriétaire viticole renommé. Grâce à sa collaboration avec la maison Badoux Vins, la forteresse a réintégré en 2011 des barriques dans la première salle des souterrains pour la vinification de son fameux Clos de Chillon. Des événements et activités œnotouristiques sont depuis régulièrement proposés et plébiscités. L'événement phare permettant de découvrir le Clos de Chillon est bien sûr la mise en bouteille à l'ancienne, dont la prochaine édition aura lieu dimanche 22 septembre, de 11h à 17h.

Tout au long de la journée, une ancienne machine à boucher sera à la disposition du public. Les plus curieux pourront s'essayer à cette tâche que les vigneron·nes d'autrefois connaissaient si bien.

Incluses dans le prix d'entrée du château, des présentations et dégustations du Clos de Chillon seront données toutes les 45 minutes par les œnologues de Badoux Vins, Daniel Dufaux, directeur et Marjorie Bonvin, maître caviste.

Où se situent les vignes de Chillon ? Pourquoi dit-on que le Clos de Chillon est un Grand Cru ? Quelle importance avait le vin au Moyen Âge dans la région ? Les œnophiles et les néophytes trouveront les réponses à ces questions et bien d'autres informations passionnantes lors de deux visites guidées thématiques. D'une durée de 45 minutes, elles débuteront à 11h et à 12h et se clôtureront par la dégustation d'un verre de Clos de Chillon dans l'espace Verrée Vaudoise. Comprises dans le prix d'entrée, ces visites requièrent cependant une inscription au préalable.

Toutes ces expériences sont parfaitement combinables avec la visite du château de Chillon™ et de sa nouvelle exposition temporaire *Larguer les amarres*. Dédiée à la peintre montreu­sienne Christine Sefoloshka, l'exposition a débuté le 29 août et durera jusqu'au 24 novembre 2019.

#### **Chillon et le vin, une histoire de goût**

Au XVIII<sup>e</sup> siècle déjà, les alentours du château de Chillon™ étaient occupés par la vigne. Considérant que le vignoble de Lavaux puise ses origines au XII<sup>e</sup> siècle, la vigne de Chillon est certainement beaucoup plus ancienne. Elle s'étend aujourd'hui sur 12'500 m<sup>2</sup> de l'appellation Lavaux AOC, cultivés par le vigneron-tâcheron Edouard Bertholet, médaille de bronze lors de la récente Fête des Vignerons. Depuis 2011, le Clos de Chillon est à nouveau vinifié entre les murs de la forteresse, dans des barriques installées dans la première salle du sous-sol. Le Clos de Chillon est alors confié aux bons soins des œnologues de Badoux Vins, qui élaborent deux Grand Cru, un Chasselas et un assemblage rouge composé de Gamaret, Garanoir et Merlot. Le Clos de Chillon est disponible uniquement sur commande ou à la boutique du château. Afin de partager cette tradition viticole avec les visiteuses et visiteurs, la Fondation du Château de Chillon s'engage depuis quelques années dans l'œnotourisme. Elle a été l'un des premiers membres du réseau des certifiés Vaud Œnotourisme et a inauguré un espace dédié, la Verrée Vaudoise, ouverte sur demande ou à l'issue de visites guidées. Pour toutes ces démarches, la Fondation du Château de Chillon a remporté en 2017 la première édition du Prix suisse de l'œnotourisme.

FONDATION DU  
CHÂTEAU DE CHILLON  
Avenue de Chillon 21  
CH - 1820 Veytaux  
Tél. : +41 (0)21 966 89 10  
Fax : +41 (0)21 966 89 12  
Email : [info@chillon.ch](mailto:info@chillon.ch)  
[www.chillon.ch](http://www.chillon.ch)



Pour tous renseignements complémentaires :

- Mme Marta Sofia dos Santos, directrice Fondation du Château de Chillon, 021 966 89 29 ou 079 944 87 66
- Mme Anick Goumaz, responsable médias de l'événement, 078 631 06 86 ou [presse@chillon.ch](mailto:presse@chillon.ch)