

## «Première fois»: la cuvée des futurs œnologues de Changins

Alliant théorie et pratique, l'école de Changins offre la possibilité à de futurs œnologues de créer leur propre vin. Sous la houlette de Julie Roeslé, responsable de la cave de l'école, les étudiants imaginent un projet qui leur ressemble tout en pratiquant des méthodes de vinification modernes. Au fil de l'élevage, des décisions stratégiques sont prises afin de créer un vin de classe alliant qualités gustatives et image de marque. Ce projet, fidèle aux convictions de la volée, représente ainsi l'œnologie moderne sous toutes ses formes.

### Le projet

Souvenez-vous de vos premiers mètres à vélo, de vos premières glissades en patin à glace, de votre premier baiser ou de toutes vos autres premières fois...

Rien n'était parfait, la peur au ventre, vous étiez peut-être maladroit, et pourtant. Après une première fois, on grandit, on mûrit mais on garde toujours un souvenir impérissable.

Comme le sourire de l'enfant sur son vélo les yeux remplis d'étincelles, le visage rougi par le froid du jeune patineur ou encore le goût sucré restant sur les lèvres de deux adolescents lorsque, tremblants et le cœur battant, ils rouvrent les yeux, ce nectar laissera un délicieux souvenir qui vous accompagnera chaque fois que vos papilles seront stimulées par les différents arômes et saveurs qui le composent.

Une première fois c'est quelque chose de magique.

C'est ce que la volée 2011-2014 de l'école d'œnologie de Changins a voulu recréer avec son millésime 2012.

### Offrir une expérience gustative

Lors de cette aventure, les qualités de chacun ont été mises à contribution, allant de la production à la vente, en passant par le marketing ou la communication.

Le but était de créer un vin reflétant les qualités de la volée avec le souhait d'offrir une expérience inoubliable à chacun.



Ce vin 100 % Gamaret est né de la complicité de toute une volée prometteuse. Les futurs œnologues ont travaillé en petits groupes et testé les techniques de vinification les plus éprouvées et les plus novatrices pour donner naissance à leur vin, chaque cuve possédant son caractère propre et la touche personnelle de ses auteurs.

### Un assemblage de caractère

Après un ouvrage minutieux à la cave, les étudiants ont sélectionné les meilleures vinifications, créant un personnage unique rempli des caractères variés et intenses de chaque cuve. L'assemblage final est issu de vinifications élevées en fûts de chêne et en cuves inox et porte la signature de cette collaboration. Il est au nez comme une friandise qui éveillera vos sens: épicé, poivré, aux notes de fruits rouges intenses, souvenirs d'enfance de sous-bois explorés.

En bouche, sa structure veloutée vous caressera le palais, vous flattera les papilles et laissera derrière elle une délicieuse sensation de ravissement.

### Un vin didactique

Ce vin dénommé «Première fois» est accompagné d'un fascicule didactique expliquant les pratiques de base de la dégustation.

Chacun pourra comparer son ressenti avec celui des étudiants qui ont pris soin d'effectuer une description organoleptique complète du vin.

En quantité limitée d'environ 1700 bouteilles, ce vin sera distribué dès septembre 2013 en flacons de 75 cl dans toute la Suisse romande.

La volée HES 11-14 est fière de vous présenter sa «Première fois» et de vous faire découvrir l'univers magique de la dégustation et de l'œnologie. ■

Classe HES 11-14, Ecole d'ingénieurs de Changins EIC

Info: ugo.chavaz@edu.eichangins.ch

Commandes: florent.morandi@edu.eichangins.ch

Supervision: julie.roesle-fuchs@eichangins.ch

