



Candidature
au Prix Suisse
de l'Oenotourisme



Château
de Chillon™



Table des matières

Pages

4	Patrimoine culturel et tradition à Chillon
5	Chillon en quelques chiffres
6	Historique du vignoble de Chillon
7	Vinification ancestrale et actuelle
8	Badoux-Vins, notre partenaire
9	Nos vins :
9	Le Clos de Chillon Grand Cru
10	La Réserve de la Fondation du Château de Chillon
12	Offre œnotouristique de Chillon :
13	La Verrée vaudoise
15	La Mise en bouteilles à l'ancienne
16	Le Clos de Chillon lacustre
18	L'apéritif du Ressay du Guillon
19	La Cuvée Byron
20	Dégustation de vins et chocolat
20	Demande en mariage personnalisée
21	Le Futur
23	Annexes :
	Nos partenariats
	Communication
	Communiqués aux médias
	Revue de presse
	Notes de la Confrérie des Vignerons de Vevey
	Contributeurs au dossier de candidature



Patrimoine culturel et tradition à Chillon

3



© Photographie : Benjamin Lhomme

LA FONDATION DU CHÂTEAU DE CHILLON

Le château de Chillon™ est un monument historique connu de tous les Romands. Sis dans un cadre naturel extraordinaire entre lac et montagnes, ce véritable trésor culturel représente une étape phare du circuit patrimonial et touristique national. Sa notoriété internationale n'est pas en reste et jouit d'une constante progression. L'Etat de Vaud est propriétaire de ce lieu magique dont la gestion est assurée par la Fondation du Château de Chillon depuis 2002. Cette Fondation de droit privé a pour mission d'assurer la conservation et la restauration du monument, à l'effigie d'un véritable espace de culture et de loisirs, offrant au public une palette d'expériences de qualité.

LES MISSIONS DU CHÂTEAU SONT :

- mettre en valeur l'ensemble du site, de ses vignes et de son vin,
- développer la communication à caractère culturel, pédagogique et partenariale liée au château,
- participer au développement touristique local, régional et national, en maintenant l'assise financière nécessaire aux réalisations.

LE BUT correspond à un renouvellement constant de notre offre, mettant à jour la stratégie, afin de rester numéro UN parmi les monuments historiques suisses et comme principale « attraction touristique et culturelle » de la Riviera vaudoise !

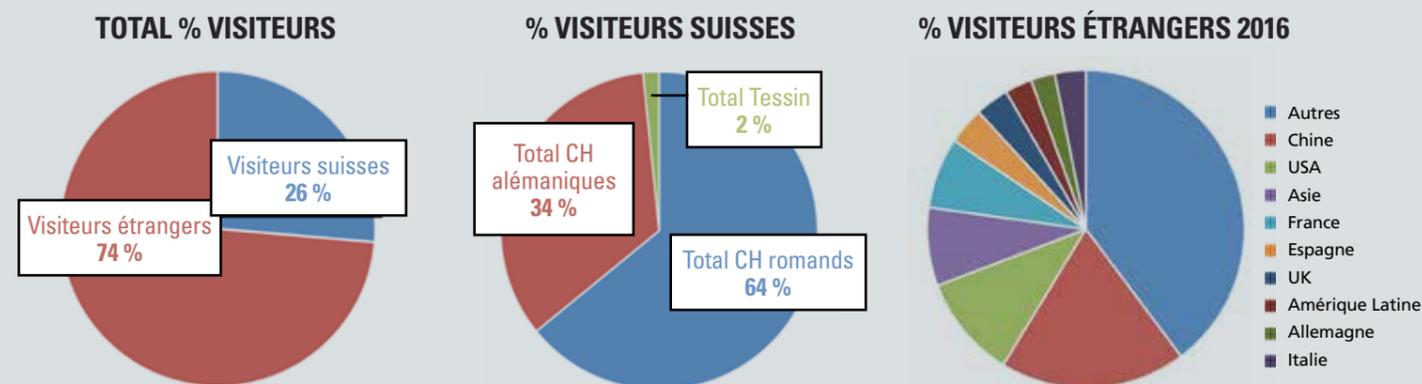
NOS VALEURS institutionnelles se retrouvent dans la vision liée à notre développement œnotouristique :

Tradition – Prestige – Qualité

Ouvert toute l'année, à l'exception de Noël et du 1^{er} de l'an, le lieu propose un programme d'activités très diversifiées, dont l'attractivité rassemble des publics variés tant par leurs âges que par leurs provenances : visite permanente, expositions temporaires, animations de la médiation culturelle, locations pour banquets, concerts, théâtre, soirées à thèmes, Ressats de la Confrérie du Guillon, ainsi que des propositions uniques et originales autour de son vin le *Clos de Chillon*.

Chillon en quelques chiffres

4



Fréquentation 2016: 367'500 visiteurs dont plus de 90'000 visiteurs suisses

CHILLON: UN SYMBOLE UNIVERSEL ET UNE ICÔNE NATIONALE

- L'un des monuments historiques d'Europe parmi les plus visités
- L'une des huit «Swiss Attractions» de Suisse Tourisme
- L'un des principaux atouts touristiques de l'axe Genève-Zermatt.

NOTICE DE VISITE EN 14 LANGUES :

français / anglais / allemand / italien / espagnol / hollandais / hongrois / polonais / portugais / tchèque / russe / coréen / japonais / chinois.

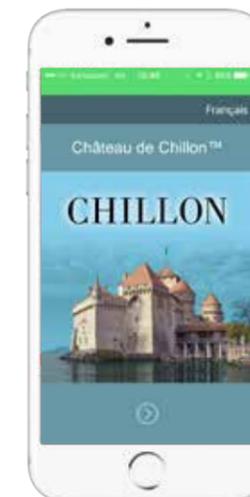
AUDIOGUIDE EN 8 LANGUES

français / anglais / allemand / italien / espagnol / russe / japonais / chinois (mandarin). Visites guidées et dégustations Clos de Chillon ou Réserve de la Fondation en 10 langues: portugais et cantonnais en sus.

ASSOCIATION LES CHÂTEAUX SUISSES

En 2016, les 18 châteaux membres de l'Association Les Châteaux Suisses ont organisé la première Journée des Châteaux suisses. Grâce à ce partenariat, le château de Chillon™ a été mis en valeur via une communication nationale importante, surtout en Suisse alémanique.

Audioguide en 8 langues



NOMBRE DE VISITEURS POUR LA DÉGUSTATION DU CLOS DE CHILLON À LA VERRÉE VAUDOISE :

En 2016 >>> 2843

En 2015 >>> 646

Historique du vignoble de Chillon

5



Dès 1260, Pierre de Savoie possède une grande vigne au lieu-dit Perrevuit, sous le temple paroissial des Planches, consacré à Saint-Vincent, patron des vigneronns. Les comptes de châtelanie de Chillon pour 1314 donnent de nombreux détails sur les dépenses occasionnées par ce vignoble.

Plus récemment, les plans cadastraux de Veytaux du XVIII^e siècle nous montrent que la quasi-totalité de l'espace entre le village et le lac est occupé par la vigne. Toute la partie située en aval de l'ancienne route porte déjà le nom du Clos de Chillon. Les fléaux viticoles, l'urbanisation et la crise économique entraînent dans la première moitié du XX^e siècle l'abandon progressif du vignoble communal. 2'000 m² de chasselas survivra jusqu'en 1965. C'est alors que les héritiers de la famille Châtelanat font don de cette vigne à l'Association pour la restauration du château de Chillon, pour préserver ce site exceptionnel des constructions. L'Association décide de la reconstitution de la parcelle et de l'achat de 2000 m² supplémentaires ; la première surface est replantée en 1968. En 1977, le domaine s'agrandit encore de 3000 m² pour atteindre ses dimensions actuelles par l'adjonction d'une parcelle de 5000 m² sauvée in extremis des griffes des promoteurs immobiliers. Désormais, la vocation viticole du lieu est relancée et Chillon produit son propre vin, appellation AOC Lavaux.

Aujourd'hui, le Clos de Chillon est constitué de deux grandes parcelles pour un total de 12'000 m² :

- au bord du lac, avec les cépages de chasselas, gamaret, garanoir et merlot
- en dessus des voies de chemin de fer exclusivement avec du chasselas.

Edouard Bertholet, notre vigneron-tâcheron, veille à toute saison à l'ensemble des travaux de la vigne avec passion et dévouement : des soins dans les règles de l'art et le respect de l'environnement, à savoir en production intégrée. Le suivi est coordonné par Badoux-Vins et son directeur Daniel Dufaux, notre partenaire.

Il est intéressant de noter que la devise de la Confrérie des Vignerons de Vevey est celle des moines cisterciens défricheurs : « Ora et labora » (prie et travaille). Le domaine du Clos de Chillon est soumis depuis 1983 à la visite des experts de cette confrérie.

Vinification ancestrale et actuelle

6



Des siècles durant, le château abrite cave et pressoir. Depuis 2011, le Clos de Chillon renoue avec son passé. Une quarantaine de barriques a été mise en place dans la première salle des souterrains, à côté de la prison où fut enchaîné François Bonivard, le héros du célèbre poème de Lord Byron, *Le prisonnier de Chillon*. Ce Grand Cru, vinifié et mis en bouteille par Badoux-Vins, reflète les valeurs de la fondation : tradition, prestige et qualité.

CLOS DE CHILLON BLANC GRAND CRU
AOC Lavaux / Cépage : Chasselas

RÉCOLTE :

Quand la météo et l'état sanitaire du raisin le permettent, le chasselas est vendangé en deux, voire trois fois. Généralement, la parcelle du bord du lac est vendangée en premier, puis 7 à 10 jours après, la parcelle en dessus des voies de chemin de fer. Ceci permet d'obtenir des raisins de qualité et à maturité optimale. Les raisins sont récoltés manuellement.

VINIFICATION :

Le moût est entonné dans les barriques dans la cave du château de Chillon™. Commence alors une étape importante de la vinification : la fermentation alcoolique (transformation du sucre en alcool par des levures sélectionnées) d'une durée de plusieurs semaines. Puis la fermentation malolactique suivra de manière tout à fait naturelle. Pendant l'hiver et le printemps, pour le bien du

vin, l'opération de bâtonnage est pratiquée afin de remettre en suspension les lies. La mise en bouteilles se déroule au château, généralement à l'automne. Dans la catégorie des vinifications spéciales, le chasselas du château a obtenu une distinction d'argent au Mondial du Chasselas au printemps 2014 au château d'Aigle.

CLOS DE CHILLON ROUGE 2015 GRAND CRU
AOC Lavaux / Cépages : Gamaret, Garanoir et Merlot

RÉCOLTE :

Les raisins sont récoltés manuellement. En 2015, la qualité fut exceptionnelle, affichant un magnifique résultat de 105°œ.

VINIFICATION :

Le cuvage, opération décisive pour la qualité des vins rouges, dure plusieurs semaines et est pratiqué à l'ancienne par pigeage.

Badoux-Vins, notre partenaire

7

Depuis 2010, la Fondation du Château de Chillon, a mandaté Badoux-Vins pour réintroduire la vinification dans la cave du château et pour le suivi du vigneron. Au fil du temps, notre partenariat s'est élargi, à notre grande satisfaction. C'est en 1908 qu'Henri Badoux fonde la maison Badoux. Respectueux de la tradition et innovateur, Henri Badoux reconnaît non seulement la plénitude du Chasselas de la région, mais découvre rapidement que certains parchets sont capables de donner naissance à des vins rouges dignes des meilleurs crus. La réputation de Badoux-Vins sera bâtie sur la reconnaissance incontestable du fameux « Aigle les Murailles ». Badoux-Vins fait la démonstration d'un savoir-faire maîtrisé ainsi que d'une connaissance exceptionnelle du terroir et de ses richesses.



WWW.BADOUX-VINS.CH



Nos Vins

8

Clos de Chillon Grand Cru

BLANC Chasselas, « Lavaux AOC »

D'une belle robe jaune citron avec des nuances dorées, le Clos de Chillon dévoile au nez d'inimitables notes de fraîcheur où dominent l'anis, le tilleul frais et où une verveine un peu diluée laisse la place à la douceur du miel enrobé dans son écrin de cire. Toutes ces senteurs se mêlent dans un fond de discret et élégant parfum de vanille fraîche. La bouche dégage une note fruitée et subtilement fumée, une structure ronde et suave relevée par son gras et son onctuosité. Dans la catégorie des vinifications spéciales, le chasselas du château a obtenu une distinction d'argent au Mondial du chasselas qui a eu lieu au printemps 2014 au Château d'Aigle.

ROUGE Assemblage de trois cépages: Gamaret, Garanoir et Merlot, « Lavaux AOC »

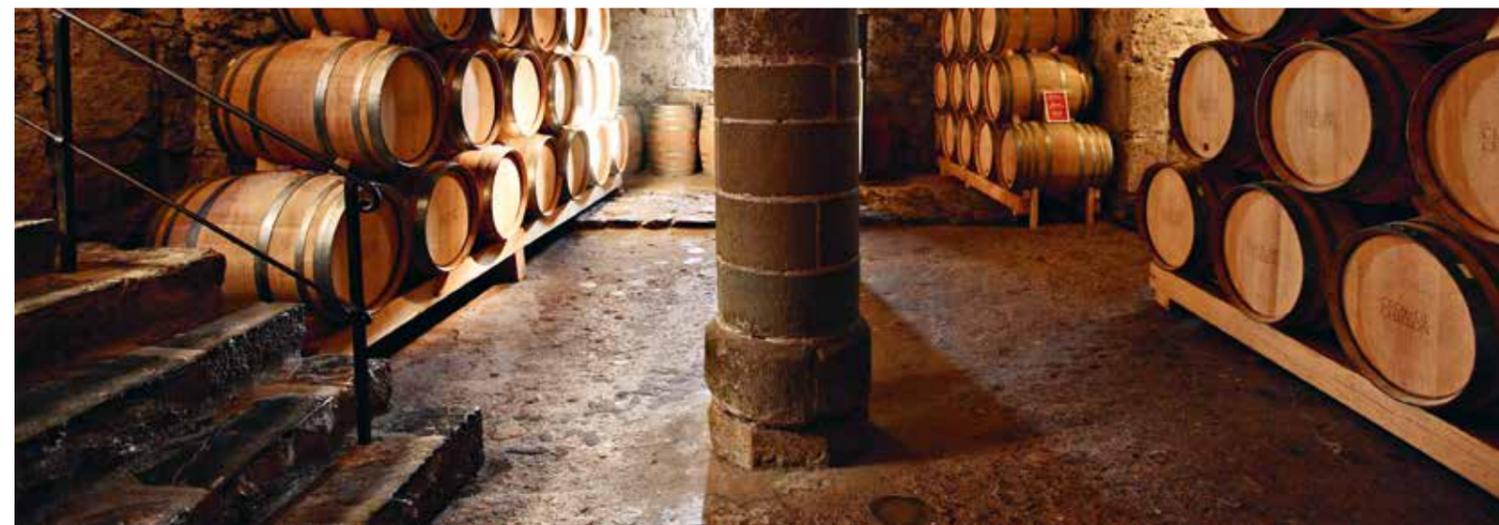
Couleur: très belle robe rubis avec des reflets violets. Le nez développe un bouquet d'une grande richesse grâce aux arômes profonds de fruits rouges, des notes de café et de pralines, le tout soutenu par de fines odeurs de vanille et d'épices. La bouche est droite, chaleureuse, énergique. La masse tannique intense et élégante renforce la structure. La barrique est bien raisonnée. Quant aux notes épicées, elles emballent et embellissent le tout: la symbiose entre le gamaret, le garanoir et le merlot est remarquable.

VENTE EXCLUSIVE
à la boutique
et au bazar
du château



BOUTEILLE 7.5 dl CHF 19.90
Verre Chillon CHF 4.50

Cave du Clos de Chillon dans les souterrains du château



Réserve de la Fondation du Château de Chillon

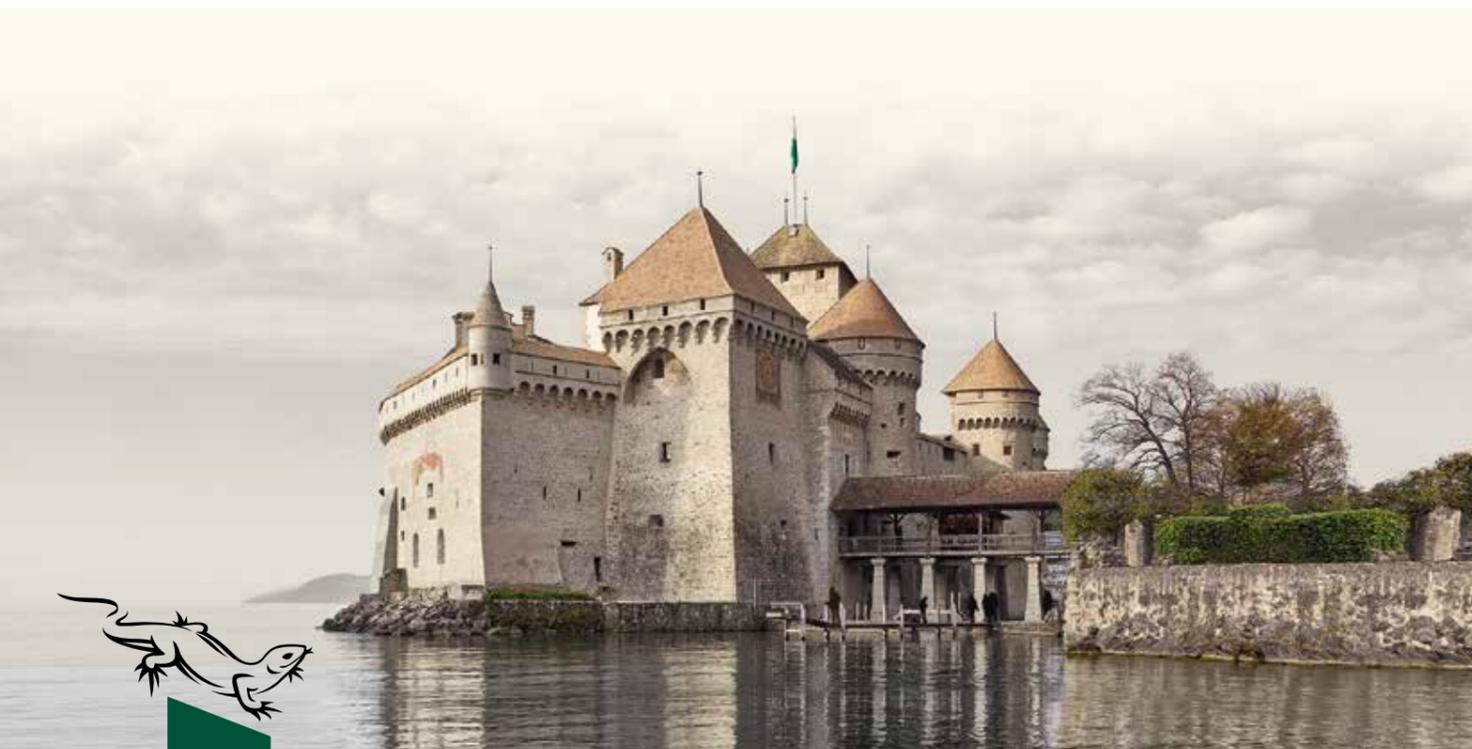
L'étiquette de la bouteille a été conçue avec le désir de continuer la visite alors que le visiteur quitte le site de Chillon. Plus tard, de retour chez lui, en servant le vin, l'appel aux sens évoque le souvenir: les émotions de sa découverte du monument et de sa visite de la région sont retrouvées.

La Réserve de la Fondation est en vente à la boutique et au bazar du château, une fois que le stock de Clos de Chillon est épuisé. Bouteille 7.5 dl CHF 16.50, 2 dl CHF 8.50.

Sa promotion est assurée en exclusivité par Badoux-Vins qui se réjouit de l'accueil qui lui est réservé auprès de sa clientèle. La Réserve est proposée dans de nombreux restaurants et hôtels de la région, le Montreux Jazz (sélection premium du Festival 2016), les salons professionnels, l'aéroport international de Genève, le MOB et la Suisse alémanique. Le succès est au rendez-vous !



Image de l'étiquette de la Réserve FCC



BADOUX
VINS

© Photographie: Rémy Gindroz

BLANC Chasselas, « Lavaux AOC »

Sélection de chasselas issu du vignoble en terrasses de Lavaux. D'une belle robe jaune citron, claire, étincelante, le chasselas de la réserve de chillon offre des arômes de fleurs et de fruits à chair blanche, et des notes minérales.

ROUGE Assemblage de trois cépages: Gamaret, Garanoir et Merlot, « Lavaux AOC »

L'assemblage de pinot noir et de gamay de la réserve de chillon offre une robe cerise noire, dense et profonde, aux arômes subtils de sous-bois et d'épices.



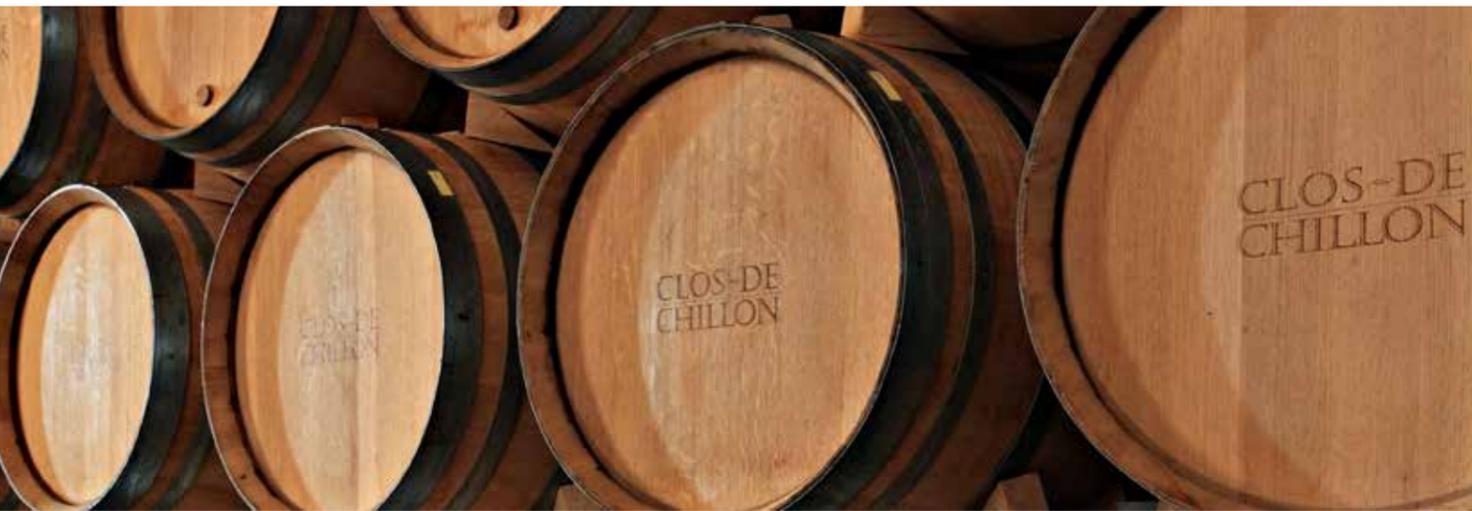
Réserve FCC au shop de l'aéroport de Genève

GENÈVE
AÉROPORT



Offre œnotouristique de Chillon

11



Les barriques du Clos de Chillon

L'offre œnotouristique du château est en constante évolution et se professionnalise. Dès 2015, Claire Halmos, adjointe de la directrice, responsable de la Muséographie, Vigne et Vin, compagnon de la Confrérie du Guillon depuis 2014, collabore étroitement avec Badoux-Vins, aussi certifié œnotourisme. Sophie Menghini, responsable Banquets & Manifestations a obtenu sa Certification œnotourisme en 2016 (première session). Dès 2017, Lise Leyvraz Dorier, responsable de la communication, des relations médias et community manager, promeut en continu les activités du château et de son vin.

ACTIVITÉS œNOTOURISTIQUES

Events	Dates
La Verrée Vaudoise	Dégustation sur réservation (annuel)
Demande en mariage	Dégustation sur réservation (annuel)
Vendanges	Septembre (annuel et bientôt ouvert au public)
L'Immersion du Clos de Chillon lacustre	13 mai 2017 (avec dégustation comparative en mai 2020)
Mise en bouteilles	24 septembre 2017, ouverte au public (annuel)
Les Ressats du Guillon	4 Ressats de printemps et 10 d'automne (annuel)
La Cuvée Byron	Proposition unique de l'exposition temporaire de 2016
Dégustation vins et chocolat	29 septembre 2015
L'alimentation et le vin au Moyen Âge	Dégustation, banquets et cycle de conférences sur la future exposition temporaire de 2018

La Verrée Vaudoise

12



VERRÉE VAUDOISE

Dégustation — Wine tasting — Weinprobe

Si des visites guidées avec dégustations du Clos de Chillon sont proposées de manière informelle depuis quelques années, le besoin de définir un lieu spécifique dans le château s'est révélé par la demande grandissante des visiteurs.

Inaugurée le 13 avril 2016, la *Verrée Vaudoise* est parfaitement intégrée dans une niche des grands murs peints de la salle du châtelain. Un aménagement sur mesure doté d'un équipement professionnel permet de valoriser le vin du château dans un environnement exceptionnel offrant une vue magnifique sur le Léman. Ce type de moment convivial est très apprécié et donne l'occasion de découvrir une tradition typique de la région : vin blanc et vin rouge, flûtes au sel et jus de pomme artisanal (offre de base, volontiers modulable selon les envies).

En visite individuelle ou en groupe d'une trentaine de personnes, la dégustation d'une demi-heure est proposée en 10 langues en conclusion d'une visite du château. Elle est personnalisée.

Lors de la visite, un guide costumé en habits du Moyen Âge ou en uniforme de Chillon présente le château, dans une perspective œnotouristique. En passant par la cave où est stocké le Clos dans des barriques, une explication est donnée sur le vin totalement vinifié dans la forteresse. En conclusion du tour guidé, une dégustation est offerte à la *Verrée Vaudoise*. Les visiteurs goûtent le fruit de nos vignes et repartent avec un verre à pied à l'effigie du château, dans un petit carton servant de protection au transport jusqu'à la maison. Il est en forme de tour. La Fondation du Château de Chillon a bénéficié du généreux soutien de l'Association des Amis du château et de Badoux-Vins pour cette réalisation.



NOMBRE DE VISITEURS POUR LA DÉGUSTATION DU CLOS DE CHILLON À LA VERRÉE VAUDOISE :

En 2016 >>> 2843 (En 2015 >>> 646)



Dégustation du Clos de Chillon à l'issue d'une visite œnologique au château



L'un des dimanches de septembre a lieu la mise en bouteilles à l'ancienne, événement très apprécié des visiteurs qui repartent avec « leur » bouteille ! Elle se déroule dans la première cour du château de 9h00 à 13h00 et le public est invité à participer à la manœuvre à l'aide d'une bouchonneuse manuelle.

Chaque visiteur peut s'offrir une bouteille au prix de 19.50 CHF, la remplir de vin et la bouchonner avant de l'amener à la maison pour la déguster. Pour les plus gourmands, une dégustation est organisée de 11h00 à 13h00. Les deux Grands Crus Clos de Chillon, AOC Lavaux, vinifiés par Badoux-Vins n'auront plus de secrets pour les visiteurs. Que ce soit le Chasselas pour le vin blanc ou l'assemblage de trois cépages Gamaret, Garanoir et Merlot pour le vin rouge, ils feront frémir les papilles des fins connaisseurs.





Mettre du vin dans son eau! Le Léman et sa cave sous-lacustre à Chillon à 30 mètres de fond

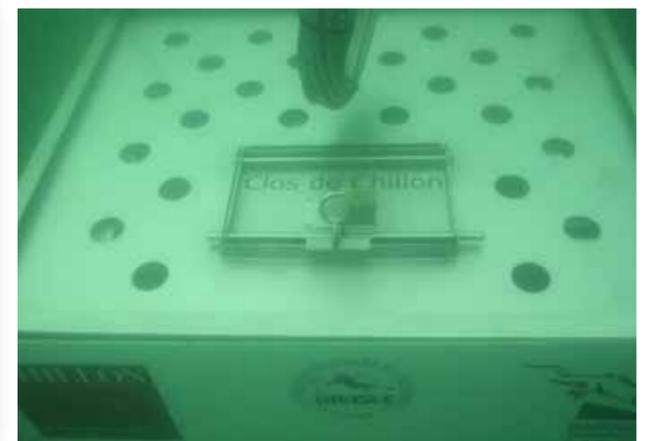
IMMERSION 2017

Forts de 5 ans d'expérimentation, la Fondation du Château de Chillon et Badoux-Vins s'allient pour un produit unique. Le 13 mai 2017, une cage pleine de 1000 bouteilles de chasselas est plongée dans le lac à 30 mètres, le long de la façade sud du château de Chillon™. Elle va les conserver précieusement, pendant 3 ans, à température constante (12-13°C). Munie d'un bouchon en liège, marqué Clos de Chillon 2015, chaque bouteille garde son identité alors que son étiquette se désintègre. Le bouchon enduit de cire sert de protection ultime. Désireux de partager cette expérience unique, les partenaires lancent une souscription de 6 ou 12 bouteilles à toute personne intéressée, via le site internet du château.

Rendez-vous en mai 2020 pour une comparaison entre le Clos traditionnel et lacustre!



Descente de la caisse remplie de bouteilles de Clos de Chillon blanc grâce à un bras élévateur et aux plongeurs d'Intrasub

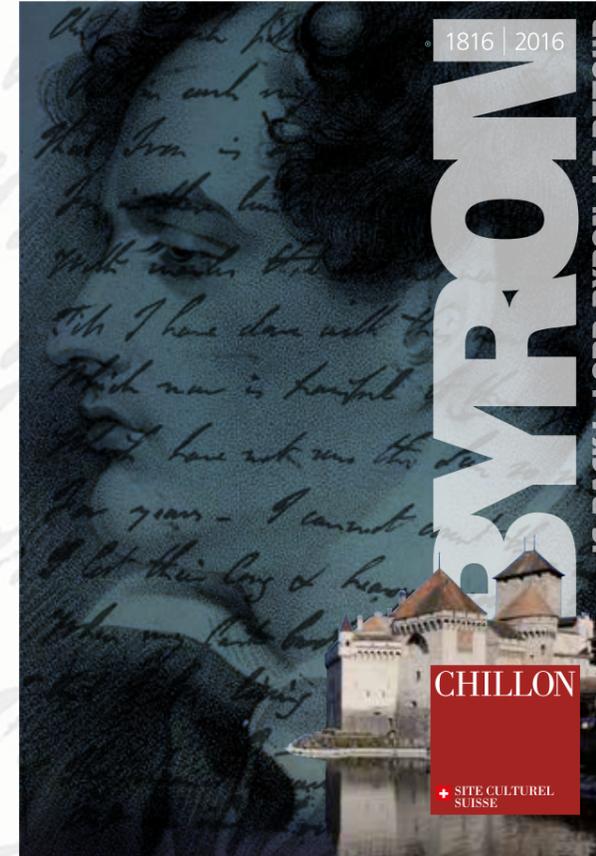


Les souscripteurs ont vogué sur les flots lémaniques en bateau, en tant que témoins privilégiés de ce processus d'immersion extraordinaire, coordonné par Intrasub SA. Un apéritif a été servi à l'espace dégustation du château **LA VERRÉE VAUDOISE**. La remise des certificats aux heureux propriétaires s'est faite lors de ce moment convivial à la salle du châtelain.



La Fondation du Château de Chillon offre le vin d'apéritif des Ressayats les 5 mai 2017 et 25 novembre 2017. Il est le seul à être annoncé et dévoilé.

Créée en 1954, la Confrérie du Guillon illustre et promeut les vignobles et les vins vaudois. A sa tête un Gouverneur et 40 Conseillers jouent le rôle d'exécutif. La Confrérie du Guillon organise quatorze ressayats annuels dans le cadre majestueux du château de Chillon™. Le vin servi lors de l'apéritif qui accompagne la séance d'intronisations est le seul annoncé et présenté car c'est le seul offert. La Fondation du Château de Chillon a offert ce vin le 5 mai et cet automne le 25 novembre 2017. Pendant la soirée les vins servis ont été achetés par la Confrérie. Seules les appellations sont nommées.



Affiche de l'exposition

VENTE EXCLUSIVE
à la boutique
et au bazar
du château

200 ANS, CELA SE FÊTE!

Grand poète anglais, Lord Byron est inspiré par sa visite au Château de Chillon™ le 25 juin 1816. Son poème *le Prisonnier de Chillon* est un succès immédiat qui rend le monument encore plus célèbre. La « Cuvée Byron » est exclusivement proposée en commémoration du 200^e anniversaire de sa visite. Une proposition unique à l'occasion de l'exposition « Byron is Back! Lord Byron, le retour » tenue du 29 avril au 21 août 2016.

BLANC Chasselas

La bouche est fraîche et vivifiante, accompagnée d'une subtile et élégante touche minérale.

ROUGE Assemblage de Pinot noir et de Gamay

Le bouquet est aux notes de framboises et de cerises; la bouche est franche et élégante, embellie par des fragrances de violette, de cassis et de myrtille.

BOUTEILLE 7.5 DL CHF 16.50.-





Gourmandise quand tu nous tiens au Château de Chillon™...



Le 29 septembre 2015, dans la salle du châtelain, une vingtaine de vins blancs et rouges de la région étaient proposés aux participants par Charles-André Gaudard, coordinateur des ventes de la Maison Obrist et par Daniel Dufaux, œnologue de Badoux-Vins. Le tout accompagné de la gamme de chocolat Läderach, chocolatier suisse, présentée par le confiseur Blaise Poyet.

Demande en mariage **personnalisée**

Quoi de plus romantique que l'intemporel château de Chillon™ pour y graver la mémoire de ces précieux instants? Surprenez votre douce moitié en l'invitant à découvrir la vie quotidienne au château d'un personnage du passé, grâce à une visite ludique et animée. Puis, dans l'intimité de l'une de nos salles privatisées à votre seule attention, vous pourrez lui demander sa main et célébrer votre amour en dégustant un verre de notre « Clos de Chillon, Grand Cru AOC Lavaux ».



Le château et son vignoble

© Photographie: Rémy Gindroz

Dans notre stratégie œnotouristique, nous souhaitons, en plus de ce qui est actuel et annuel, mettre en place les éléments suivants à moyen et long terme :

- Valorisation du vignoble et des travaux de la vigne avec intégration du vignoble dans le parcours de visite du site du château
- Ouverture du vignoble aux visiteurs pour les vendanges
- Certification d'œnotourisme élargie à certains membres du personnel
- Contribuer de manière active au réseau des signataires de la charte
- Insérer le logo Vaud-œnotourisme sur les étiquettes de nos bouteilles
- Dès l'ouverture du nouveau pavillon cafétéria, en 2019, le Clos de Chillon et la Réserve de la FCC se trouveront en exclusivité sur la carte des boissons
- Séance de briefing/débriefing mensuelle sur nos activités œnotouristiques
- Comme à la fin des visites traditionnelles du château, demande à notre aimable clientèle de remplir un questionnaire de satisfaction sur la visite œnotouristique

Annexes

Nos Partenariats

Badoux-Vins,
Vaud Oenotourisme,
Lavaux AOC,
Les Amis de Chillon,
L'Office des vins vaudois,
Les Hospices cantonaux,
Suisse Tourisme,
L'Office du Tourisme Vaudois,
Montreux Vevey Tourisme,
Veytaux,
Highlights Geneva Region,
Intrasub



Claire Halmos de la Fondation du Château de Chillon
et Daniel Dufaux de Badoux-Vins

Communiqués aux médias



Communiqué aux médias, Veytaux, le 31 mars 2017

Première suisse : immersion du Clos de Chillon dans les eaux lémaniques

Le 13 mai 2017, la Fondation du Château de Chillon et Badoux Vins s'unissent pour une expérience unique en Suisse. Ces partenaires de longue date immergeront leurs bouteilles de chasselas, dans le lac Léman, au pied de la forteresse millénaire. Pour devenir propriétaire de quelques bouteilles de ce vin blanc d'exception, une souscription est ouverte.

Clos de Chillon lacustre

Forts de 5 ans d'expérimentation, la Fondation du Château de Chillon et Badoux Vins à Aigle s'allient pour un produit unique. Le 13 mai prochain, dès 8 heures 30, une cage sera plongée dans le lac à 30 mètres, le long de la façade sud du château de Chillon™. Elle va conserver précieusement, pendant 3 ans, les 1'000 bouteilles de chasselas. Munie d'un bouchon en liège, marqué Clos de Chillon 2015, chaque bouteille garde son identité alors que son étiquette se désintègre. Le bouchon enduit de cire sert de protection ultime. Le fruit des vignes de Chillon est entièrement vinifié au château.

La clé de ce succès vinique

Au cœur du lac, les conditions de conservation du vin sont idéales. Elles procurent la stabilité et l'épanouissement tout en douceur des bouteilles de vin blanc. Le taux d'humidité équivalant à 100% épargne toute évaporation pendant les 3 ans d'immersion. Aussi, la pénétration de l'air dans la bouteille est infime. Enfin, le très faible taux d'oxygène contenu dans l'eau optimise l'évolution du vin de manière idéale. L'immersion à 30 mètres de profondeur garantit en outre une obscurité totale, sans risque de jaunissement par les UV ou d'altération du goût. Quant à la température fraîche et stable, elle ne varie guère : soit de 12 à 13° C. Enfin, la pression à cette profondeur réduit considérablement les mouvements et les échanges entre l'intérieur de la bouteille et l'environnement immédiat.

Souscription ouverte à toutes et à tous !

Désireux de partager cette expérience unique, le château de Chillon™ et Badoux Vins lancent une souscription de 6 ou 12 bouteilles à toute personne intéressée, via le site web du château (voir ci-dessous). Les premiers inscrits vogueront sur les flots lémaniques en bateau, en tant que témoins privilégiés de ce processus d'immersion extraordinaire, coordonné par Intrasub SA. Un apéritif sera servi à l'espace dégustation du château *La verrée vaudoise*. A noter que la remise des certificats aux heureux propriétaires se fera lors de ce moment convivial.

Souscription ouverte de maximum 12 bouteilles, selon l'adage : « premiers inscrits, premiers servis » : 6 bouteilles CHF 200.- / 12 bouteilles CHF 400.-

Contact et souscription : www.chillon.ch/fr/Z5038

Une barge spéciale est prévue pour les journalistes souhaitant vivre ce moment unique sur l'eau le 13 mai.

Images à disposition : <https://www.dropbox.com/sh/n1bk5lraglrhy79/AAD3qAnKZi3BtgA26qStzSjTa?dl=0>

Attention, en prévision d'une forte affluence à Veytaux, nous conseillons de privilégier les **transports publics**.

Contacts pour les médias :

CHÂTEAU DE CHILLON™
Claire Halmos
Adjointe de la Directrice T 079 644 20 39
claire.halmos@chillon.ch
www.chillon.ch

BADOUX VINS
Daniel Dufaux
Directeur T 079 353 6410
daniel.dufaux@badoux-vins.ch
www.badoux-vins.ch

CHÂTEAU DE CHILLON™
Lise Leyvraz Dorier
Responsable de la Communication T 078 771 66 59
lise.leyvrazdorier@chillon.ch

#Immersion #Chillon #ChateaudChillon

Lien de Vaud-Oenotourisme : www.vaud-oenotourisme.ch

**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
www.chillon.ch



COMMUNIQUE DE PRESSE

Château de Chillon™ – L'histoire au présent

Veytaux, 2017. Le château de Chillon™ est l'une des forteresses les plus fascinantes d'Europe. Il constitue également le monument historique le plus visité de Suisse avec environ 350'000 visiteurs annuels. Joyau architectural, il est serré dans le splendide écrin que lui offrent le lac Léman et les Alpes.

Visiter le château de Chillon™, c'est remonter le temps. Chaque salle dévoile une partie de son histoire – aussi bien la vie quotidienne à la Cour de Savoie que celle des baillis bernois. Les visiteurs découvrent les peintures murales du 14^e siècle encore visibles dans la chambre du Duc et la chapelle, ou encore la grande collection de coffres et le mobilier présent dans toutes les pièces. Les quatre grandes salles d'apparat, propices autrefois à de somptueux banquets, les immergent dans la vie quotidienne du Moyen Age. Mais Chillon était aussi une forteresse ! Protégée certes par le lac, le côté terre est lui paré de tours de défense et d'un chemin de ronde. De nombreuses armes sont exposées.

Cette citadelle construite sur un îlot rocheux au 12^e siècle n'a cessé d'enflammer l'imagination des artistes, de Rousseau à Hugo, de Delacroix à Courbet. D'innombrables légendes sont d'ailleurs nées en ces lieux, dont la plus connue est celle de François Bonivard, rendue célèbre par Lord Byron qui en fit le héros de son poème "Le Prisonnier de Chillon". Le fameux pilier dans le souterrain, auquel il fut enchaîné, est un incontournable du château !

Visites individuelles ou en groupes, libres, guidées ou audioguidées, les visiteurs peuvent choisir la formule qui leur convient ! Ils ont la possibilité d'en savoir encore plus sur les mille ans d'histoire du site grâce à huit mini-films disponibles sur des bornes réparties dans les salles du château.

Chillon est à disposition pour des événements privés, tels que cocktails et dîners aux chandelles avec animation médiévale, et des manifestations publiques : expositions, spectacles et concerts sont organisés tout au long de l'année. Du 27 janvier au 5 novembre 2017, le château accueille l'exposition « Médiévale Factory. Lunettes, papier, fourchette et autres inventions médiévales ».

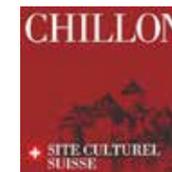
Chillon produit également son propre vin – le Clos de Chillon – lequel reflète les valeurs de la fondation : tradition, prestige et qualité. Le château et sa boutique sont ouverts tous les jours, excepté le 1er janvier et le 25 décembre.

Plus d'informations sur l'histoire, les différents tours guidés et l'organisation d'événements sur www.chillon.ch. Une sélection de photos est disponible pour téléchargement depuis l'espace média : <http://www.chillon.ch/fr/Z5027/images-logos>.

Contact :

Fondation du château de Chillon
Marta Sofia dos Santos
Directrice
Tél: +41 (0)21 966 89 10
info@chillon.ch

**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
www.chillon.ch



Veytaux, le 3 octobre 2016

COMMUNIQUE DE PRESSE

Balade gourmande au château de Chillon™ !

Événement : la forteresse du bout du lac organise une journée placée sous le signe de la gastronomie dimanche 9 octobre de 10h00 à 17h00. « Chillon fait son marché » et propose aux fins gourmets un panel d'activités durant toute la journée.

Vous êtes gourmands ? Alors n'hésitez pas à venir titiller vos papilles au château de Chillon™ le dimanche 9 octobre prochain. La traditionnelle mise en bouteille du vin, le fameux « Clos de Chillon », est toujours une occasion de faire la fête. Cette année encore, l'équipe de Chillon se met en quatre pour proposer au public une multitude d'activités. Au programme de cet événement organisé grâce au précieux soutien de l'Association des Amis du Château ? Dégustations et vente de produits du terroir, ateliers chocolat pour les enfants et visites des vignes !

Produits du terroir à déguster et mise en bouteille artisanale !

Entre le vin et le château, c'est une longue histoire d'amour. Pour la faire découvrir aux visiteurs, trois activités sont proposées ! La visite du vignoble (11h00, 13h00 et 15h00), la dégustation du Clos de Chillon Grand Cru 2015 (rouge et blanc), AOC Lavaux, vinifié par la Maison Henri Badoux dans les 45 barriques placées dans les sous-sols du château. Et surtout, la célèbre mise en bouteille à l'ancienne : chaque visiteur pourra s'offrir une bouteille au prix de 19.90 CHF, la remplir de vin et la boucher lui-même manuellement ! « 2015 est une année simplement exceptionnelle pour nos vins » annonce déjà Claire Halmos, responsable du projet à Chillon.

Pour que la balade gourmande soit parfaite, divers artisans tiendront des stands et proposeront des dégustations et de la vente de produits du terroir : Obrist et Badoux pour les vins, La Pêcherie du Léman avec de savoureuses spécialités, Le Gibier du domaine, La Laiterie de Gruyère, la Charcuterie des Remparts et Läderach pour les douceurs chocolatées.

Les journalistes sont cordialement invités à l'événement.

Horaires et tarifs :

Entrée au château et « Chillon fait son marché » de 10h00 à 17h00 : Adulte CHF 12.50 ; Enfant CHF 6.-, Famille CHF 29.- ; Etudiant/Sénior CHF 10.50
Atelier chocolat pour les enfants : CHF 5.-

Contact :

Marta dos Santos
Directrice
Tél. : 021 966 89 10
martadossantos@chillon.ch

Claire Halmos
Adjointe de la directrice
Responsable muséographie
Tél. : 021 966 89 27
claire.halmos@chillon.ch

Elvire Küenzi
Communication
Relations Médias
Tél.: 021 966 82 45
elvire.kuenzi@chillon.ch

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
www.chillon.ch



Veytaux, le 7 avril 2016

COMMUNIQUE DE PRESSE

Verrée Vaudoise : nouvel espace de dégustation !

(Enotourisme : le château de Chillon inaugure son nouvel espace de dégustation de vin le 13 avril à 11h. La Verrée Vaudoise vise à faire découvrir le Clos de Chillon et les coutumes vaudoises.

On le sait, le canton de Vaud est connu pour son vin, son papet vaudois, ses flûtes, sa salée au sucre et ses saucissons ! Ce que vous ignorez, c'est que le château de Chillon vient d'aménager un nouvel espace pour déguster le Clos de Chillon, le Grand Cru du château.

La Verrée Vaudoise se déploie dans la salle du Châtelain, prête à faire découvrir le vin du château et les traditions régionales aux visiteurs du monument historique le plus visité de Suisse.

Elle sera inaugurée le mercredi 13 avril 2016 à 11h au château de Chillon par le président de la Fondation du Château de Chillon, Claude Ruey, Marta dos Santos, directrice et Daniel Dufaux, directeur de Badoux-vins.

Inauguration et coutumes vaudoises

Depuis 2011, le château a renoué avec son passé et abrite près de quarante barriques de vin dans ses souterrains. Si l'on organisait déjà des visites guidées avec verrées de manière informelle, le besoin de définir un lieu de dégustation spécifique s'est révélé suite à la demande grandissante des visiteurs. Pour les groupes d'une trentaine de personnes, la dégustation est proposée en conclusion de la visite du château et dure une trentaine de minutes d'avril à octobre.

« La Verrée Vaudoise vise à valoriser la tradition locale et le vin du château. Nous souhaitons faire découvrir nos traditions au plus grand nombre de visiteurs tant suisses qu'internationaux explique Claire Halmos, la directrice adjointe du château et conceptrice du projet. Ce type de verrée est très apprécié car il offre un moment de convivialité typique de la région en mettant en valeur les produits du terroir selon la tradition locale : vin blanc et vin rouge, flûtes au sel et jus de pomme artisanal font partie de l'offre. La Fondation du Château a bénéficié du généreux soutien de l'Association des Amis du château et de Badoux-vins pour cette réalisation d'un budget de 80'000 CHF, complète-t-elle ».

L'inauguration de l'espace sera l'occasion de présenter trois vins (rouge et blanc) réalisés en partenariat avec Badoux-vins dans le respect des valeurs de la Fondation Tradition – Prestige – Qualité : le traditionnel Clos de Chillon 2014, le nouveau deuxième vin La Réserve de la Fondation et la cuvée Byron, proposée en exclusivité durant l'exposition temporaire « 1816-2016 Byron is back! Lord Byron, le retour » du 29 avril au 21 août. Et une autre surprise...

La presse est invitée à cette dégustation animée par les Gais Compagnons, le groupe vocal de la Confrérie du Guillon, le 13 avril à 11h00 au château de Chillon !

Informations : www.chillon.ch

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
www.chillon.ch



Contact :
Elvire Küenzi
Communication et relations médias
Tél. : 021 966 82 45
elvire.kuenzi@chillon.ch

Annexe : brève et photo libres d'utilisation

(Enotourisme : le château de Chillon inaugure ce mercredi 13 avril La Verrée Vaudoise, son nouvel espace de dégustation de vin. Destiné à faire découvrir le Clos de Chillon et les coutumes vaudoises, il propose aux visiteurs du monument un moment de convivialité typique de la région et met en valeur les produits du terroir selon la tradition locale.

Informations, réservations et tarifs : <http://www.chillon.ch/fr/Visites/visites-guidees>

Photo (en pièce jointe) :



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
www.chillon.ch



Veytaux, le 18 septembre 2015

COMMUNIQUE DE PRESSE

Chocolat et vin, un mariage à découvrir au château de Chillon !

Gastronomie : Avis aux fins gastronomes, la forteresse du bout du lac propose une soirée « Chocolat et Vin : un accord subtil » le mardi 29 septembre prochain !

Vous êtes gourmands ? Vous aimez le chocolat ? Et le vin ?

Ça tombe bien, le château de Chillon organise une grande soirée pour faire découvrir cette alliance insolite et méconnue le mardi 29 septembre prochain dès 18h30.

« La dégustation de vin et de chocolat se ressemble sur plusieurs points, explique Blaise Poyet, chocolatier et confiseur. Nous parlons également de grands crus quand nous évoquons certains chocolats ». Quelques-uns de ces fameux grands crus, fabriqués avec des fèves de cacao qui possèdent des caractéristiques particulières et identifiables, seront à découvrir pendant la soirée !

Tout comme le vin, les fèves de cacao sont des produits d'agriculture qui apportent un arôme au produit. Les fèves provenant d'Afrique sont ainsi plus amères et celles d'Amérique du Sud plutôt acides. Les participants à l'événement seront aussi surpris de découvrir un goût fumé et tourbé dans le chocolat indonésien. Mais la grande question demeure : comment marier le vin et le chocolat ?

Pour contrer les préjugés sur cette alliance, les amateurs de bonne chère sont invités à venir la tester dans l'enceinte du château.

Une soirée en deux temps pour s'essayer à l'art de la dégustation

Au programme ? Une première dégustation se tiendra dans la salle du Châtelain dès 18h30. Une vingtaine de vins blancs et rouges de la région (dont le Clos de Chillon 2014) seront proposés aux participants par Charles-André Gaudard, coordinateur des ventes de la Maison Obrist et par Daniel Dufaux, œnologue de la Maison Badoux. Le tout sera accompagné de la gamme de chocolat Läderach, chocolatier suisse, présentée par le confiseur Blaise Poyet.

Et ce n'est qu'une mise en bouche puisque la suite de la soirée promet de ravir les plus fins gourmets ! C'est dès 20h00 et jusqu'à 21h30 dans l'Aula Magna que l'événement « chocolat et vin, un accord subtil » prendra toute sa saveur. Une initiation à la dégustation enrichie par des explications sur la meilleure manière de faire frémir ses papilles avec ce mélange particulier ravira les curieux.

Blaise Poyet fera tout d'abord découvrir trois grands crus de chocolats – Grenade, Ghana, Java - dont il expliquera les caractéristiques avant que Daniel Dufaux initie le public à l'art subtil du mariage entre vins et chocolats. Le public pourra ainsi déguster trois chocolats et une surprise au chocolat avec une sélection de vins et champagne parmi lesquels un Malbec/Cabernet Franc, un Doral Passerillé ou encore un Pinot Noir doux d'Ollon.

De quoi donner l'eau à la bouche aux gourmands et c'est tant mieux puisque les inscriptions sont ouvertes sur le site internet du château !

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
www.chillon.ch



Tarifs

Dégustation : CHF 25.00 par personne

Mariage vin et chocolat : CHF 30.00 par personne

Dégustation et mariage : CHF 50.00 par personne

Inscriptions : <http://www.chillon.ch/fr/Reservations/reservation-degustation>

Contact :

Elvire Küenzi
Marketing & Communication
Tél.: 021 966 82 45
elvire.kuenzi@chillon.ch

Sophie Merk
Responsable Banquets & Manifestations
021 966 89 30
sophie.merk@chillon.ch

Photo (en pièce jointe) :



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
www.chillon.ch



Veytaux, le 11 septembre 2015

COMMUNIQUE DE PRESSE

Pour publication immédiate

Mise en bouteille « à l'ancienne » du Clos de Chillon au château!

Gastronomie : Le public pourra participer à la mise en bouteille artisanale du Clos de Chillon le samedi 19 septembre prochain dans le cadre magique du château.

Vous souhaitez jouer de vos muscles et procéder vous-même à une mise en bouteille artisanale ? Venez tenter l'expérience au château de Chillon le samedi 19 septembre prochain !

La traditionnelle mise en bouteille du Clos de Chillon se déroulera dans la première cour du château de 9h00 à 13h00 et le public sera invité à participer à la manœuvre à l'aide d'une bouchonneuse manuelle. Chaque visiteur pourra s'offrir une bouteille au prix de 19.50 CHF, la remplir de vin et la bouchonner avant de l'amener à la maison pour la déguster.

Pour les plus gourmands, une dégustation est organisée de 11h00 à 13h00. Les deux Grands Crus Clos de Chillon 2014, AOC Lavaux, vinifiés par la Maison Henri Badoux n'auront plus de secrets pour les visiteurs. Que ce soit le Chasselas pour le vin blanc ou l'assemblage de trois cépages Gamaret, Garanoir et Merlot pour le vin rouge, ils feront frémir les papilles des fins connaisseurs.

Cette année, environ 1'000 bouteilles attendent d'être remplies ! Les journalistes sont cordialement invités à l'événement pour mettre la main à la pâte !

Le vin et le château de Chillon : une longue et belle histoire

Pendant des siècles, le château a abrité des caves et des pressoirs mais ce n'est que récemment que l'équipe de Chillon a renoué avec la tradition. Depuis 2011, la forteresse abrite un nouveau trésor dans ses souterrains : une quarantaine de barriques de vin. Plantés sur le même vignoble de 12'500 m² à 300 mètres du château, ces différents cépages bénéficient d'un an de vinification en barriques de chêne avant d'être mis en bouteille par la Maison Henri Badoux SA.

La commercialisation est exclusivement faite par la Fondation du Château de Chillon et le produit des ventes est affecté aux œuvres de conservation et de restauration du monument.

Horaires et tarifs :

Mise en bouteille à l'ancienne dès 9h00 : Adulte CHF 12.50 ; Enfant CHF 6.-, Famille CHF 29.- ; Etudiant/Sénior CHF 10.50 (entrée au château).

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
www.chillon.ch



Contact :

Elvire Küenzi
Communication & Relations Médias
Tél.: 021 966 82 45
elvire.kuenzi@chillon.ch

Claire Halmos
Adjointe de la directrice
Responsable muséographie
021 966 89 27
claire.halmos@chillon.ch

Annexe : brève et photo

Gastronomie : La traditionnelle mise en bouteille artisanale du Clos de Chillon se déroulera le samedi 19 septembre de 9h00 à 13h00 au château de Chillon ! Les visiteurs qui le souhaitent pourront participer eux-mêmes à la mise en bouteille et bouchonner leur propre bouteille (au prix de 19.50 CHF la bouteille).



**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
www.chillon.ch



Veytaux, le 12 septembre 2014

COMMUNIQUE DE PRESSE

Visite gourmande avec le meilleur sommelier du monde

Dans le cadre de la Semaine du Goût, le château de Chillon invite à une visite gourmande samedi 20 septembre.

Dès 11h, la première cuvée du Clos de Chillon rouge sera mise en bouteille à l'ancienne dans la 1^{ère} cour – les visiteurs pouvant mettre la main à l'ouvrage ! Planté sur le même vignoble que le Chasselas, à 300 mètres du château, cet assemblage de Gamaret et de Garanoir aura bénéficié d'un an de vinification en barrique de chêne dans le souterrain du château. Le Chasselas 2013 sera également proposé à la dégustation.

Les participants auront de plus l'occasion de goûter une vingtaine d'autres crus blancs et rouges vaudois, accompagnés de fromages du pays (CHF 20.-, entrée au château et verre souvenir inclus).

Cette journée exceptionnelle sera marquée par la présence d'un hôte d'honneur : Paolo Basso, consacré Meilleur sommelier du monde en 2013. A 15h, il initiera les intéressés à l'art de la dégustation sur le thème « Tradition et renouveau de la Suisse vinicole », pour une participation supplémentaire de CHF 30.-

Plus d'informations et réservations sur www.chillon.ch/fr/Reservations/reservation-visite-gourmande

Mise en bouteille à l'ancienne dès 11h : Adulte CHF 12.50 ; Enfant CHF 6.-, Famille CHF 29.- ; Etudiant/Sénior CHF 10.50 (entrée au château).

Dégustation de vins et de fromages dès 11h : CHF 20.-, entrée au château et verre souvenir inclus.

Avec initiation à la dégustation par Paolo Basso à 15h : CHF 50.- tout inclus.

Contact presse :
Alexandra Ranzoni
Marketing & Communication
021 966 89 17
alexandra.ranzoni@chillon.ch

**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
www.chillon.ch



Veytaux, le 16 janvier 2014

COMMUNIQUE DE PRESSE

Pour publication immédiate

Immersion de bouteilles de vin dans le Léman

Comment le vin vieillit-il lorsqu'il est conservé en milieu aquatique ? Telle est la question à laquelle une nouvelle expérience d'immersion menée conjointement par le château de Chillon et la maison Badoux Vins, à Aigle, avec le soutien d'Intrasub sa et de Jean-Paul Gaud sa (bouchons), devrait permettre de répondre. A – 23 mètres, en effet, la température est régulière (env. 10°), l'obscurité totale, l'humidité maximale et la teneur en oxygène très faible. Aux dégustations comparatives avec des bouteilles issues d'un même lot, conservées dans des conditions normales de stockage en cave, s'ajouteront dans le futur des analyses chimiques et physiques.

Pour éviter les problèmes rencontrés lors d'une première tentative, il y a trois ans, le bouchage type « champagne » a été appliqué sur la moitié des bouteilles de Clos de Chillon (chasselas) à titre de test. Ce système est le mieux adapté à la pression qui règne à – 23 mètres ; profondeur à laquelle le vin a été immergé jeudi matin. S'agissant des autres bouteilles faisant également l'objet de l'expérience (Badoux Brut, effervescent, et Badoux « Lettres de noblesse », un pinot noir d'Yverne), le bouchage « normal » a été retenu, mais avec les améliorations suivantes : bouchon de 49 mm (au lieu de 40), diamètre supérieur (26 mm au lieu de 24), couches de paraffine supplémentaires afin d'améliorer l'adhérence au goulot, goulot recouvert de cire. Par ailleurs, une contre-pression a été établie à l'intérieur des bouteilles pour compenser l'élévation de la pression produite par l'immersion.

330 bouteilles au total ont donc été immergées devant la falaise qui s'enfonce à la verticale, au pied du château de Chillon. Elles sont contenues dans une cage en acier galvanisé, totalement ajourée. Des prélèvements seront effectués au fil des années pour étudier l'évolution du vin conservé en eau douce.

Pour toute information complémentaire :

- Daniel Dufaux, œnologue, directeur adjoint de Badoux Vins sa, 079 353 64 10
- Jean Pierre Pastori, directeur du château de Chillon, 076 580 26 47
- Joël Steininger, Intrasub sa, 079 515 68 43
- Jean-Paul Gaud, 022 343 79 43

**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
www.chillon.ch



Veytaux, le 11 septembre 2013

COMMUNIQUE DE PRESSE

Pour publication immédiate

Mise en bouteille à l'ancienne et dégustation

Outre la musique médiévale qui résonnera dans les cours et salles du château ce samedi 14 septembre, un parfum de vin émanera du souterrain ! En effet, le millésime 2012 qui y a été élevé un an durant dans une quarantaine de barriques en chêne sera mis en bouteille artisanalement. Les visiteurs auront l'occasion de boucher leurs propres bouteilles dans la 1^{ère} cour dès 11h00.

Le Clos de Chillon 2012 pourra également être dégusté lors d'une soirée organisée par l'Association des Amis du Château de Chillon en collaboration avec les Maisons Badoux et Obrist, mardi 18 septembre. Organisée dans le cadre de la Semaine du goût, cette grande dégustation permettra à la centaine de participants de goûter, dès 18h30, à une vingtaine de vins blancs et rouges vaudois ainsi qu'à différents produits du terroir. Puis, dès 20h15, une initiation à la dégustation sera proposée par Daniel Dufaux, président des œnologues suisses, en charge de la vinification du Grand Cru du château.

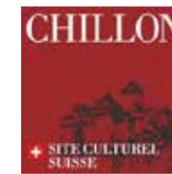
Mise en bouteille samedi 14 septembre, à 11h00, dans la 1^{ère} cour du château. Entrée au château, sans supplément : Adulte CHF 12.- ; Enfant CHF 6.-, Famille CHF 28.- ; Etudiant/Sénior CHF 10.-. Animations et musique médiévale de 10h00 à 18h00. Plus d'informations : www.chillon.ch/fr/Manifestations

Dégustation de vins mardi 18 septembre. Dégustation 18h30-20h00 : CHF 25.-/personne ; Initiation à la dégustation 20h15-21h45 : CHF 30.-/personne ; Dégustation et initiation : CHF 50.-/personne. Verre de dégustation "Chillon" offert et Clos de Chillon 2012 vendu à tarif préférentiel. Plus d'informations et réservation : www.chillon.ch/fr/Reservations/reservation-degustation

Contact

Alexandra Ranzoni
Marketing & Communication
021 966 89 17
alexandra.ranzoni@chillon.ch

**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
www.chillon.ch



Veytaux, le 24 avril 2012

COMMUNIQUE DE PRESSE

Pour publication immédiate

On déguste à Chillon

Les Amis du château de Chillon en partenariat avec les maisons Badoux et Obrist organisent une importante dégustation de vins mardi 8 mai, dès 18h30, dans le cadre unique de la forteresse médiévale. Une vingtaine de Grands Crus vaudois de différents cépages seront présentés. Parmi eux, le Clos de Chillon, fera notamment l'objet d'une dégustation commentée par Daniel Dufaux, l'œnologue en charge de sa vinification. Le millésime 2011, élevé en barrique dans le fameux souterrain de Bonivard, sera goûté en avant-première, sa mise en bouteille au château n'étant prévue qu'en septembre prochain !

Château de Chillon, mardi 8 mai de 18h30 à environ 21h00 ; Tarif unique : CHF 25.- par personne ; Réservation : 021 966 89 10 ou info@chillon.ch. Plus d'informations : www.chillon.ch

Contact

Alexandra Ranzoni
Tél.: 021 966 89 17
alexandra.ranzoni@chillon.ch



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
www.chillon.ch

Veytaux, le 3 octobre 2011

COMMUNIQUE DE PRESSE

Pour diffusion immédiate

Clos de Chillon : retour à la tradition

Le château de Chillon renoue avec son lointain passé en vinifiant sur place le vin de ses vignes avant de le mettre en bouteille. A cette fin, il a établi un partenariat avec la maison Henri Badoux SA, à Aigle. Objectif déclaré : améliorer encore la qualité de ce chasselas répondant à l'appellation Lavaux, cultivé par le vigneron tâcheron Eddy Bertholet à quelques centaines de mètres, au bord du lac.

Il y a des siècles que des vignes sont travaillées dans les environs de Chillon. Diverses références historiques attestent de l'existence au château de pressoirs et de caves à vin. Pourquoi dès lors ne pas valoriser le Clos de Chillon –mention confirmée récemment par la Commission des désignations des vins vaudois– en le vinifiant, non plus à Villeneuve, mais sur place ? Un espace des souterrains du château abrite depuis peu une quarantaine de barriques qui viennent d'accueillir le produit de la vendange 2011.

Désormais, les visiteurs ont la possibilité de voir à l'œuvre l'œnologue Daniel Dufaux et son équipe de la maison Henri Badoux SA. Diminution de la quantité de raisin produite, allongement de la durée de vinification, méthode plus « naturelle » : le Clos de Chillon ne peut que bénéficier de cette nouvelle approche. Pourvu de la mention « Elevé et mis en bouteille au château », le millésime 2011 devrait pouvoir s'imposer sur le marché alémanique, notamment.

La présentation à la presse de ce projet de la direction du château, lundi 3 octobre, a été complétée par la remontée par deux plongeurs de la société Intrasub de bouteilles de Clos de Chillon et d'Aigle Les Murailles, immergées, il y a un an, à trente-trois mètres de profondeur dans le Léman. Contre toute attente, le vin ne saurait faire l'objet de l'étude longue durée envisagée avec l'école de viticulture et d'œnologie de Changins. Les bouchons n'ont pas résisté à la pression de l'eau et à un taux d'humidité de 100% ! A la déception générale, c'est un liquide vaseux qui a été tiré des bouteilles...

Pour plus d'informations :

Jean Pierre Pastori
Directeur de la fondation du château de Chillon
Tél. : 021 966 89 10

Daniel Dufaux
Directeur technique Badoux Vins SA
Tél. : 024 468 68 88

Revue de presse (voir clé USB avec vidéos et autres articles)



Adjointe à la direction du château de Chillon, Claire Halmos se réjouit de collaborer avec l'œnologue Daniel Dufaux pour vinifier les vins du domaine sous les yeux des visiteurs de la forteresse médiévale et les conserver... dans le Léman!

UNE CAVE LACUSTRE

• **Atypique** Éviter la lumière et les différences de température contribuent à une bonne conservation du vin. Au château de Chillon, on mise sur la profondeur du lac.

Lorsque les quelque 370 000 visiteurs annuels pénètrent dans les souterrains du château de Chillon, à Veytaux (VD), ils remontent le temps d'un coup et leur imagination fleurit. Après avoir stocké des vivres et des armes, cette partie de la forteresse médiévale a été transformée en prison autour de 1290. François Bonivard y a été enfermé entre 1530 et 1536, inspirant près de trois siècles plus tard le poète anglais Lord Byron qui en a fait un héros romantique dans son poème *Le Prisonnier de Chillon*.

On observe dans cette cave une ouverture sur le Léman. Depuis le 13 mai dernier, un caisson insoupçonné est attaché à des câbles : 1000 bouteilles ont été immergées à 30 m de profondeur dans le lac... Car le château de Chillon a un vignoble attenant, sur un peu plus d'un hectare, faisant partie de l'appellation Lavaux. Le chasselas y mûrit en grande majorité. « Nous avons un partenariat magnifique avec la maison Henri Badoux d'Aigle et produisons 12 000 bouteilles les belles années dont 10 000 de vin

blanc, indique Claire Halmos, cheffe de projet. Nous travaillons sur plusieurs idées afin de mieux faire découvrir nos vins. Nous envisageons par exemple que les visiteurs aient la possibilité de parcourir le vignoble. »
Barriques au château
La vinification du Clos de Chillon a lieu dans les souterrains du château, sous les yeux des visiteurs. « On y a installé une quarantaine de barriques en 2011, où le vin vieillit un an durant, sans accélération du processus. Il

fait toujours frais et le vin ne craint pas la canicule », souligne Daniel Dufaux, œnologue et directeur de Badoux Vins, l'entreprise qui produit l'emblématique Aigle les Murailles.
Ce spécialiste, qui préside le comité de l'Union suisse des œnologues, a eu l'idée de faire des essais de conservation de bouteilles dans l'eau, à 30 m de profondeur. « Les conditions sont parfaites pour stocker du vin : l'obscurité règne et la température reste stable, à 12 ou 13 degrés. D'autre part, le taux d'humidité est identique à celui de l'intérieur des bouteilles, ce qui garantit l'absence d'évaporation, ennemie du vin », explique Daniel Dufaux. Après un premier essai infructueux en 2011 (infiltra-

tion d'eau), l'expérience a fonctionné en 2014. Forts de ce succès et ayant obtenu les autorisations nécessaires, la Fondation du Château de Chillon et Badoux Vins ont décidé de plonger 1000 bouteilles de chasselas 2015 du Clos de Chillon ce printemps et de proposer des souscriptions à la population.

Un grand millésime

Une caisse métallique de 2,5 m³ a ainsi disparu sous l'eau pour trois ans. « Nous avons de la chance, il s'agit du grand millésime de ces dernières années. L'idée est de réunir les souscripteurs en mai 2020 lorsque nous sortirons les bouteilles. Nous avons opté pour trois ans, indiquent Daniel Dufaux et Claire Halmos. C'est le recul que nous avons de la variante expérimentale. »
Selon les experts, il est difficile de promettre de la fraîcheur et de la qualité dans trois ans avec un stockage en cave, mais ceci est garanti à 30 m de profondeur dans l'eau ! « Peut-être qu'un jour on stockera des grands Petrus sous l'eau », sourit Daniel Dufaux, qui souhaite poursuivre les expériences dans le Léman afin de permettre à la prochaine génération de déguster un vin qui est dans l'eau depuis trente ou quarante ans !
• JOLIE CHALLENGES
Souscriptions encore possibles (200 fr. les 6 bouteilles, 400 fr. les 12 bouteilles).
• www.chillon.ch/25354
Mise en bouteilles à l'ancienne du Clos de Chillon 2015 : le dimanche 24 septembre prochain au château.

Mille bouteilles de chasselas immergées dans le Léman

Œnologie Un millier de bouteilles de chasselas ont été immergées hier dans le Léman, au pied du château de Chillon (VD). La caisse contenant le vin restera suspendue à un câble, à 30 mètres de profondeur.

Une première expérience avait été tentée en 2011. Elle s'était soldée par un échec: l'eau s'était infiltrée dans les flacons. Une deuxième tentative, en 2014, avait pleinement réussi, ce qui a ouvert la voie à une opération de plus grande ampleur hier. Ce Clos de Chillon 2015 restera trois ans au fond du lac, où les conditions de conservation sont idéales: une température stable

entre 12 et 13 degrés, un taux d'humidité de 100% épargnant toute évaporation, une obscurité totale et un très faible taux d'oxygène, qui optimise l'évolution du vin. «On va offrir dans trois ans un millésime 2015: un peu dans les mêmes conditions qu'aujourd'hui. Le vin va vieillir un tout petit peu», a expliqué Daniel Dufaux, œnologue et directeur chez Badoux.

Pour éviter la mésaventure de 2011, le bouchon utilisé est plus grand et plus large, et il est recouvert de cire. De plus, les bouteilles sont totalement remplies, sans bulle d'air sous le bouchon, pour éviter des problèmes de pression au fond de l'eau.

Le vin va rester suspendu à une corde, par 30 mètres de fond, adossé à une falaise de 80 mètres, le long de la façade sud du château de Chillon. «Nous n'avons pas posé la caisse au fond, car ce serait trop profond et il y aurait trop de pressions», a précisé M. Dufaux.

Le millier de bouteilles était ouvert à souscription, par lots de six ou de douze. Hier, les trois quarts avaient déjà trouvé preneur. L'opération pourrait être renouvelée. «On verra. On ne va tout de même pas remplir le lac avec des bouteilles. On pourrait peut-être le faire une fois par année et avoir trois caisses dans le lac», a ajouté Daniel Dufaux. **ATS**



Une centaine de personnes ont suivi cette immersion originale, à deux pas du château de Chillon.

Tastevin

Le clos d'une cave célèbre

C'est le monument le plus visité de Suisse. Le château de Chillon possède également 12 500 m² de vignes, que des donateurs lui avaient offertes pour protéger son panorama. Depuis l'an dernier, son directeur Jean-Pierre Pastori a décidé de rapatrier la vinification dans ses murs et c'est ainsi que la cave du château s'est enrichie d'une quarantaine de barriques où Daniel Dufaux élabore ce Clos de Chillon. Des conditions de luxe: vendanges du chasselas



faites en trois étapes afin de privilégier la maturité du raisin, une macération pelliculaire d'une dizaine d'heures, un pressurage doux et une fermentation en barriques à basse température avant que l'élevage se prolonge sous bois pendant douze mois. Au final, un vin au nez très floral, tilleul, verveine. En bouche, le fruit prend la relève avec une touche de fumé, une jolie fraîcheur, et beau gras qui enrobe bien l'ensemble. **D.MOG.**

Clos de Chillon 2011, 70 cl, 19 fr. www.chillon.ch.

CHILLON-WEINE

IM SEE VERSENKT

Chasselas reift fantastisch. Wo aber findet man die besten Bedingungen? Die Stiftung von Schloss Chillon und Badoux Vins aus Aigle VD sind sicher: Unter Wasser! «Dort», sagt Œnologue Daniel Dufaux, «sind die Konditionen optimal: 100 Prozent Luftfeuchtigkeit. Kaum Luftzufuhr. Absolute Dunkelheit. Eine nahezu konstante Temperatur.» Deshalb werden am 13. Mai 1000 Flaschen des

Clos de Chillon Blanc 2015 in Montreux VD im Genfersee versenkt. Für drei Jahre. Die Weine kann man kaufen.



Infos: www.chillon.ch

111 111 RTS Un 13.05.17 19:52:00
SUISSE 13.05.17 13:09

VD: du chasselas immergé dans le Léman
Un millier de bouteilles de chasselas ont été immergées samedi dans le lac Léman, au pied du château de Chillon. La caisse contenant le vin restera suspendue à un câble, à 30 mètres de profondeur. A déguster dans trois ans.

Une première expérience en 2011 avait été un échec: l'eau s'était infiltrée dans les flacons. Un deuxième essai en 2014 a pleinement réussi, ce qui a ouvert la voie à une opération de plus grande ampleur samedi, à laquelle ont assisté une centaine de personnes.

Ce "Clos de Chillon 2015" restera trois ans au fond du lac, où les conditions de conservation sont idéales: entre autres, une température entre 12 et 13 degrés et un taux d'humidité de 100%.

+ ETRANGER 1 LOTTO/TOTO

Ein Waadtländer Chasselas, im Barrique gerast? Dazu hatte ich bis vor kurzem eine klare, ablehnende Haltung. Zu viele misslungene Weine sind mir schon begegnet. Die Holznote verunstaltete die zarte Frucht und brachte den feingliedrigen Körper aus dem Gleichgewicht. Bei Chardonnay, Cabernet Sauvignon und anderen unverwiltlicheren Sorten mag das kleine Eichenfass hilfreich, ja unvermeidlich sein. Beim Chasselas nicht. Da mache der Winzer bitte einen grossen Bogen darum!

Doch auch beim Wein gilt: Eine für unverbrüchlich gehaltene Überzeugung kann durch eine neue Erfahrung jederzeit umgestossen werden. Alleingültige Rezepte gibt es nicht – weder im Rebberg noch im Keller. Dies machte mir kürzlich der Clos du Chillon vom gleichnamigen Wasserschloss in Veytaux bewusst.

Dessen Chasselas-Trauben wachsen im schlossigenen 1,25 Hektaren grossen Rebberg nahe Montreux direkt am Genfersee. Gepflegt und geerntet werden sie von Maison Henri Badoux aus Aigle. Dessen Chef-Œnologue Daniel Dufaux

KILCHMANN'S WEINTIPP

Gelungenes No-go



überwacht die Kelterung und präsentiert einen bemerkenswerten Wein. Er lässt den Chasselas während zwölf Monaten in Barriques vergären und reifen, mit wöchentlicher Aufrührung der Hefen, was ihm Schmelz und Rundheit schenkt.

Die 40 Eichenfässchen liegen in einem mittelalterlichen, historisch bedeutsamen Kellergewölbe von Château Chillon. Im 16. Jahrhundert war der sich gegen die Herren von Saroyen

auflehrende Bonifard darin gefangen. Als «The Prisoner of Chillon» hat ihn Lord Byron in seinem gleichnamigen Poem verewigt.

Der Clos du Chillon ist der erste Barriques-Chasselas, der mir gefällt. Das dezente Bouquet riecht zart nach Lindenblüten, Ananas, Artis und Vanille. Im Gaumen besitzt der Wein Weite, Schmelz und Eleganz. Er passt fabelhaft zu einer Fischterrine und zu Seefischen an einer sämigen Sauce.

Den Clos du Chillon 2011 (19 Fr., ab 6 Flaschen je 17 Fr.) gibt es über Château de Chillon, Veytaux, Tel 021 966 89 10, www.chillon.ch



Haben Sie Fragen, Anregungen, Wünsche rund ums Wein? Schreiben Sie uns auf weintipp@sonntagszeitung.ch oder www.facebook.com/sonntagszeitung





CHILLON
+ SITE CULTUREL
SUISSE



Clos de Chillon lacustre

Expérience unique et souscription
Immersion des bouteilles Clos de Chillon
Samedi 13 mai 2017 – 8h30 à 13h

La Fondation du château de Chillon et Badoux Vins s'unissent pour une première en Suisse. Ces partenaires de longue date ont mis les paillettes de la terre de Chillon et leur savoir-faire dans le scintillement du Léman pour un produit exceptionnel: le Clos de Chillon lacustre. Après 5 ans d'expérimentation, les conditions de conservation du chasselas sont idéales.

La clé de ce succès vinique

Une cage est plongée dans le lac à 30 mètres et conserve précieusement, pendant 3 ans, les 1'000 bouteilles de vin blanc. Munie d'un bouchon en liège, marqué Clos de Chillon 2015, chaque bouteille garde son identité alors que son étiquette se désintègre. Le bouchon enduit de cire sert de protection ultime.



Souscription ouverte à toutes et à tous !

Soyez les premiers propriétaires de quelques bouteilles de l'exceptionnelle cuvée du **Clos de Chillon 2015**, au bénéfice d'un vieillissement lacustre.

A Chillon, la mise en eaux aura lieu **le samedi 13 mai 2017 de 8h30 à 13 heures**. Vous pourrez voguer sur les flots lémaniques en bateau, en tant que témoins privilégiés de ce processus d'immersion extraordinaire, coordonné par la maison IntraSuB. Un apéritif sera servi à l'espace de dégustation du château *La verrée vaudoise*. La remise des certificats aux heureux propriétaires se fera lors de ce moment convivial.

Souscription

« Premiers inscrits, premiers servis » :

- **6 bouteilles** CHF 200.-
- **12 bouteilles** CHF 400.- Max. 12 bouteilles p./p.

Contact et souscription :

www.chillon.ch/fr/Z5038
Confirmation à réception du versement.



CHÂTEAU DE CHILLON™
Claire Halmos
Adjointe de la Directrice
claire.halmos@chillon.ch
www.chillon.ch



BADOUX VINS
Daniel Dufaux
Directeur T. 079 353 6410
daniel.dufaux@badoux-vins.ch
www.badoux-vins.ch



@chateauchillon
#ChateauChillon
#Chillon
#immersion





CHÂTEAU DE CHILLON™ · BADOUX VINS



CLOS DE CHILLON LACUSTRE:
Expérience unique et souscription
Immersion des bouteilles Clos de Chillon
SAMEDI 13 MAI 2017 – 8h30 à 13h

La Fondation du château de Chillon et Badoux Vins s'unissent pour une première en Suisse autour du Clos de Chillon.

Partenaires de longue date et forts de cinq ans d'expérimentation concluante d'immersion dans les profondeurs du Léman, le château de Chillon™ et la maison Badoux Vins à Aigle sont en mesure de proposer des conditions de conservation idéales. Elles garantissent la stabilité et l'épanouissement tout en douceur des bouteilles de chasselas du Clos de Chillon.

La clé de ce succès vinique

La réunion de critères entièrement naturels perfectionne la conservation du vin. Le taux d'humidité équivalant à 100% épargne toute évaporation pendant les trois ans d'immersion. Aussi, la pénétration de l'air dans la bouteille est infime. Enfin, le très faible taux d'oxygène contenu dans l'eau optimise l'évolution du vin de manière idéale. L'immersion à 30 mètres de profondeur garantit en outre une obscurité totale, sans risque de jaunissement par les UV ou d'altération du goût. Quant à la température fraîche et stable, elle ne varie guère : soit de 12 à 13° C. La pression à cette profondeur réduit considérablement les mouvements et les échanges entre l'intérieur de la bouteille et l'environnement immédiat. Une cage plongée dans l'eau et suspendue à un câble conserve précieusement les mille bouteilles du Clos de Chillon blanc. Celles-ci sont remplies entièrement sans vide d'air. Munie d'un bouchon en liège, marqué Clos de Chillon 2015, chaque bouteille garde son identité alors que son étiquette, elle, se désintègre. Le bouchon est alors enduit de cire ; une protection ultime.

Souscription ouverte à tous !

Désireux de partager cette expérience unique, le château de Chillon™ et Badoux Vins lancent une souscription de six ou douze bouteilles à toute personne intéressée.

Soyez les premiers propriétaires de quelques bouteilles de l'exceptionnelle cuvée du Clos de Chillon 2015, au bénéfice d'un vieillissement lacustre de trois ans, au pied de la forteresse millénaire !

A Chillon, la mise en eaux aura lieu le samedi 13 mai 2017 de 8h30 à 13 heures. Vous pourrez voguer sur les flots lémaniques en bateau, en tant que témoins privilégiés de ce processus d'immersion extraordinaire, coordonné par la maison IntraSuB.

S'ensuivra un apéritif à l'espace de dégustation du château *La verrée vaudoise*. A noter que la remise des certificats aux heureux propriétaires se fera lors de ce moment convivial.



Souscription ouverte de maximum 12 bouteilles, selon l'adage : « premiers inscrits, premiers servis »
6 bouteilles CHF 200.- 12 bouteilles CHF 400.-

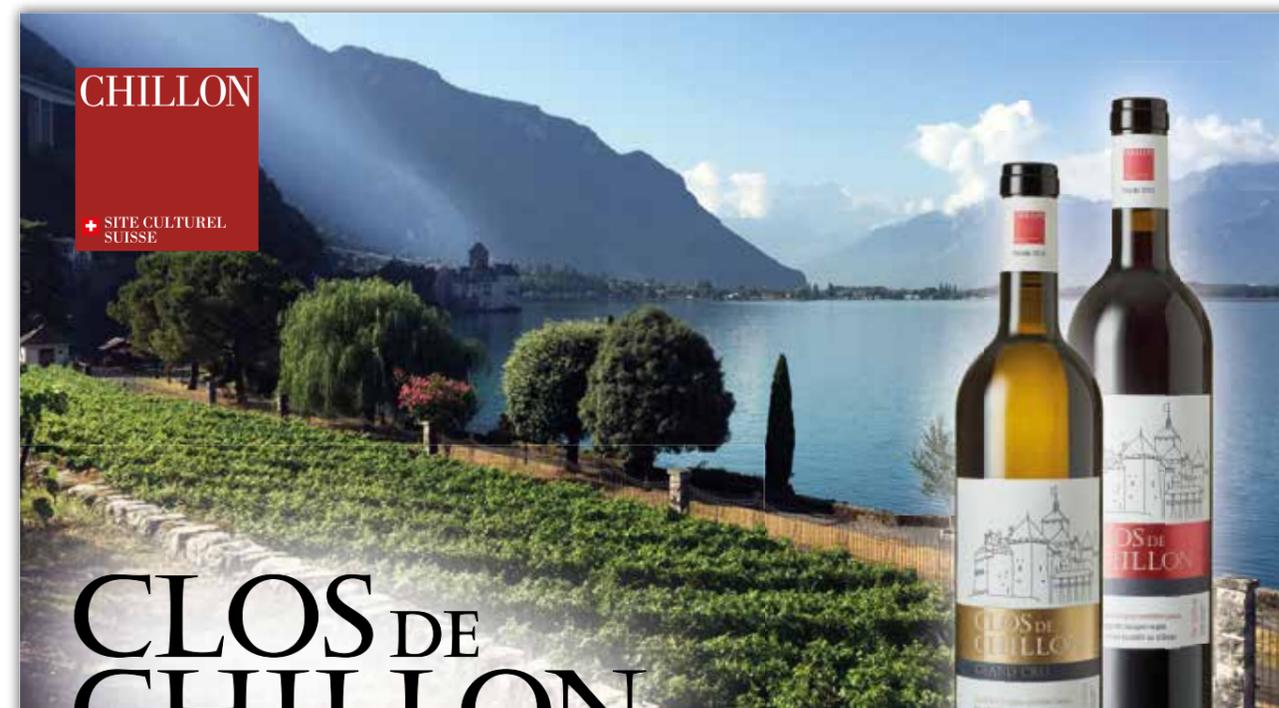
Cette opération sera reconduite selon la demande.
Contact et souscription : www.chillon.ch/fr/Z5038
Confirmation à réception du versement.

CHÂTEAU DE CHILLON™

Claire Halmos
Adjointe de la Directrice
claire.halmos@chillon.ch

BADOUX VINS

Daniel Dufaux
Directeur - T 079 353 6410
daniel.dufaux@badoux-vins.ch



CLOS DE CHILLON

Vin exclusif du château de Chillon™ : Monument emblématique de la Suisse, entre lac et montagnes, témoin de mille ans d'histoire.

Situé dans l'aire d'appellation « Lavaux », le vignoble de Chillon de 12'500 m² s'étale le long de la rive du Léman où il bénéficie du fameux micro-climat.

Des siècles durant, le château abrita cave et pressoir. Depuis 2011, le Clos de Chillon renoue avec son passé. Une quarantaine de barriques sont mises en place dans la première salle des souterrains où fut enchaîné François Bonivard, le héros du célèbre poème de Lord Byron, « Le prisonnier de Chillon ».

Ce Grand Cru AOC Lavaux reflète les valeurs de la Fondation du Château de Chillon: **TRADITION, PRESTIGE et QUALITÉ.**

En vente exclusive à la Boutique et au Bazar du château : le produit des ventes est affecté aux œuvres de conservation et de restauration du monument.

En automne, le visiteur est invité à la mise en bouteille à l'ancienne dans la première cour du château.

En apothéose de votre visite guidée, une dégustation est proposée dans la Salle du châtelain, offrant une vue sublime sur le lac Léman. Les demandes en mariage en tête à tête y sont très prisées ...

Partenaires de longue date, la Fondation du Château de Chillon et Badoux-Vins s'unissent en mai 2017 pour une première suisse: le Clos de Chillon lacustre. Une cage plongée à 30 mètres dans le lac au pied du château conserve précieusement, dans des conditions idéales, 1'000 bouteilles de vin blanc pendant 3 ans. Rendez-vous en mai 2020 pour une dégustation comparative du Clos de Chillon traditionnel et lacustre!

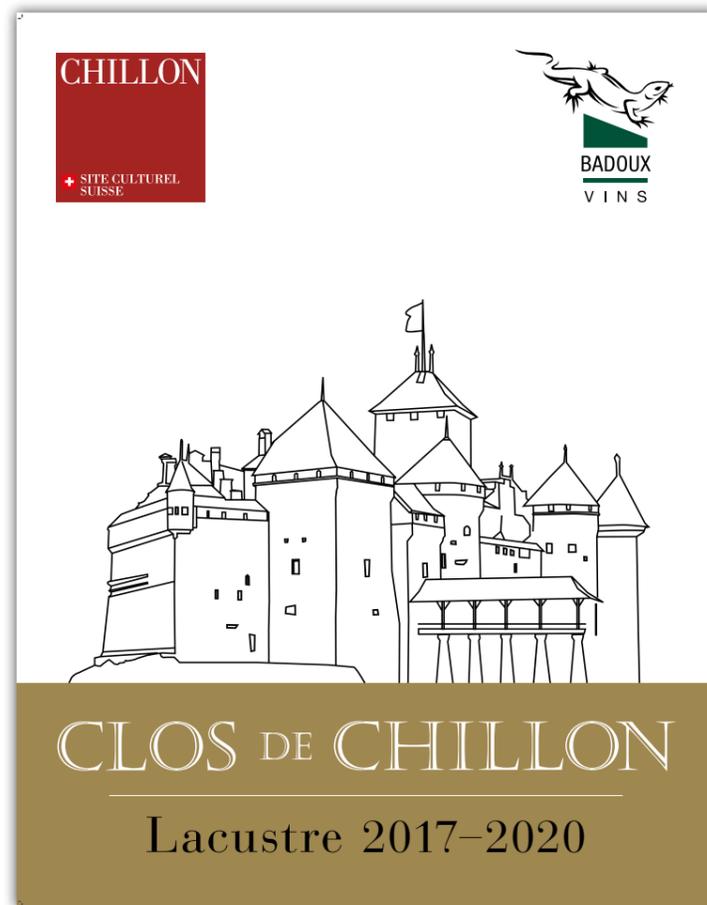
Avis aux amateurs:
souscriptions sur www.chillon.ch

@chateauchillon
#ChateaudChillon
#Chillon

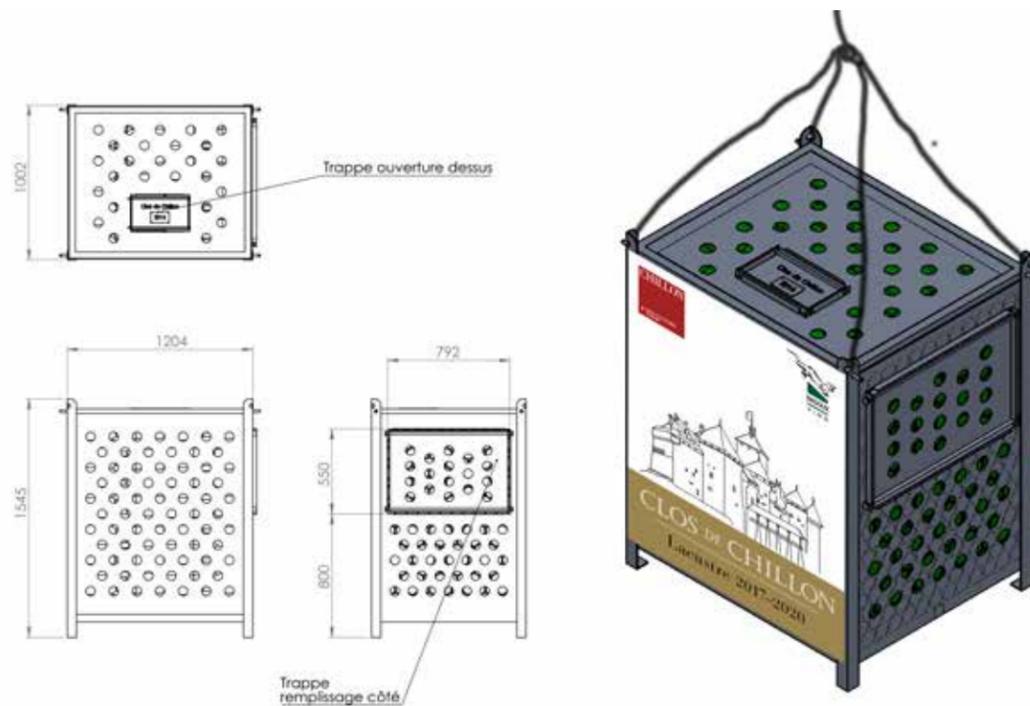
CHILLON.CH
BADOUX-VINS.CH



Plaque pour immersion du Clos Lacustre



Panneau signalétique



Roll-up grand format pour promotion



CLOS DE CHILLON

GRAND CRU

Le vignoble du château de Chillon s'étend sur 12'500m² sur la rive de lac Léman, dans l'aire d'appellation «Lavaux» Vinifié et mis en bouteille par le Moulin-Herri-Badoux Vins, le Clos de Chillon est élevé dans une quarantaine de barriques dans les souterrains de la forteresse depuis 2011.

Ce Grand Cru reflète les valeurs de la Fondation du Château de Chillon: **tradition, prestige et qualité.** Le produit des ventes est affecté aux œuvres de conservation et de restauration du monument.

Chillon-Castell vineyard stretches over 12,500m² on the banks of Lake Geneva, in the AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) wine region of Lavaux. The Clos de Chillon is made and bottled by the Herri-Badoux Vins winemaker and merchant and has been matured in forty or so barrels in the castle cellars since 2011.

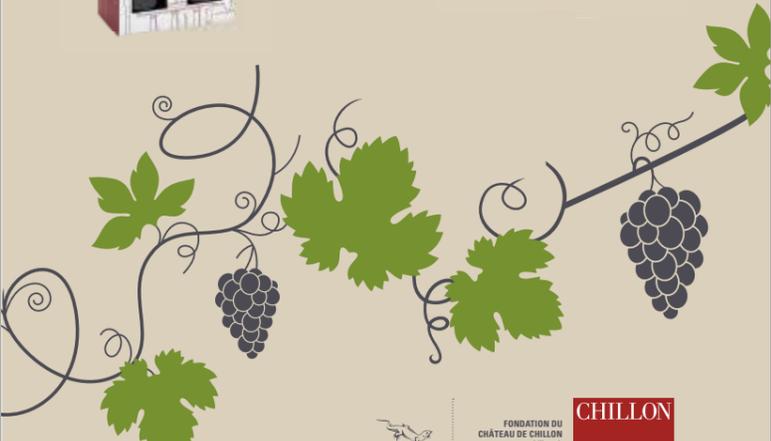
This Grand Cru reflects the values of the Chillon Castle Foundation: **tradition, prestige and quality.** Money made from wine sales is invested in conserving and restoring the monument.

Der Weinberg des Schloss Chillon erstreckt sich auf 12'500m² am Genferseeufer entlang und trägt die Herkunftsbezeichnung «Lavaux». Der Clos de Chillon, wird seit 2011 in den Gewölbten des Schlosses im Eichenfass ausgeblaut, wird von Herri-Badoux-Vins hergestellt und abgefüllt.

Dieser Grand Cru spiegelt die Werte der Schloss Chillon Stiftung wider: **Tradition, Prestige und Qualität.** Der Verkaufserlös dient der Konservierung und Restaurierung des Schlosses.




←
Museum Shop




 FONDATION DU CHÂTEAU DE CHILLON
 www.chillon.ch
 @chateauchillon
 #ChateauChillon
 #Chillon


 SITE CULTUREL SUISSE

Bannière pour signatures mail

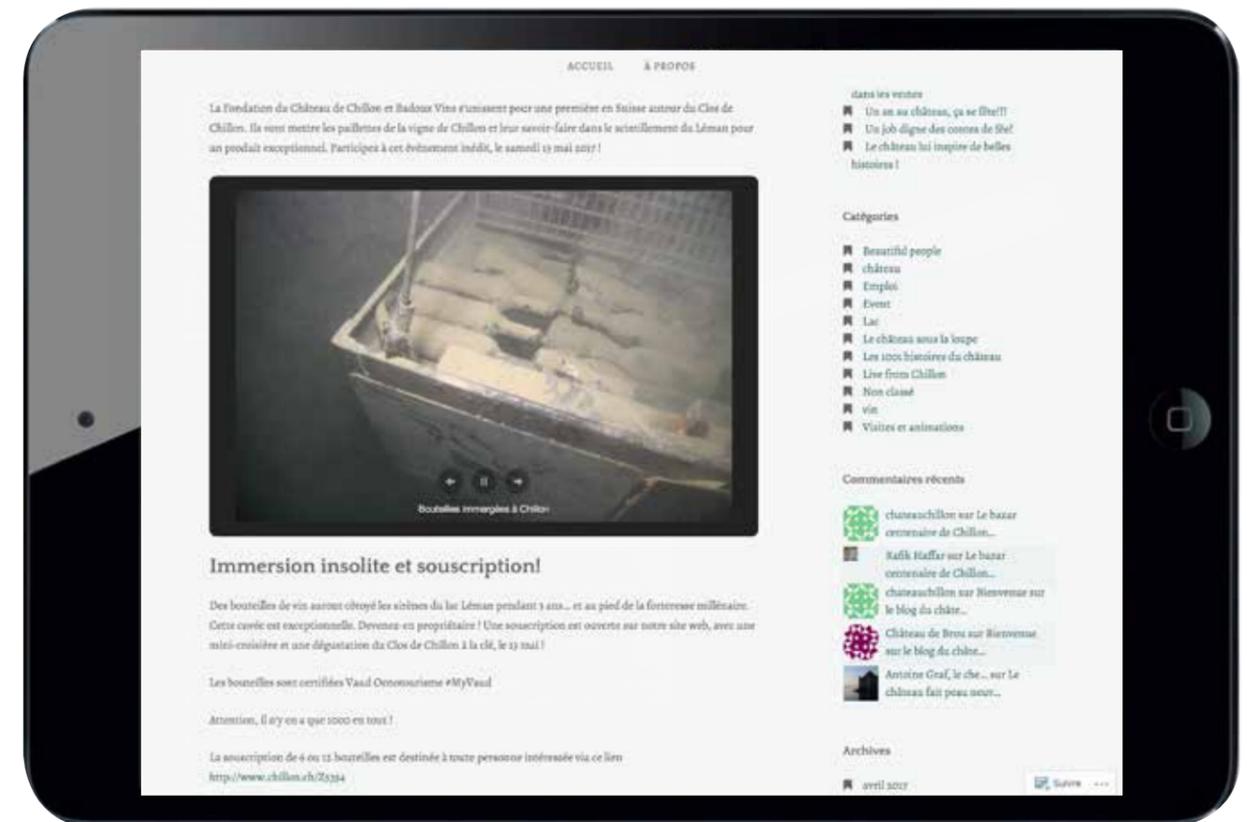
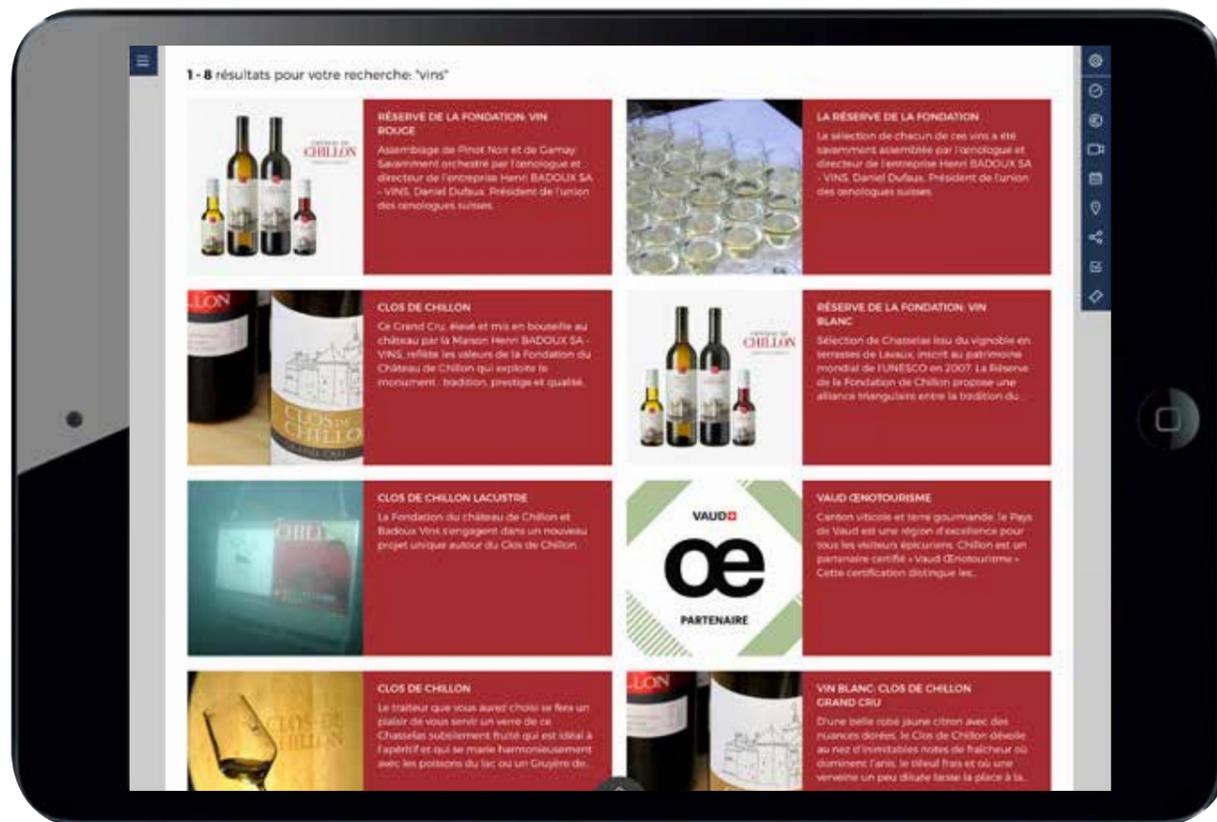


Clos de Chillon Lacustre

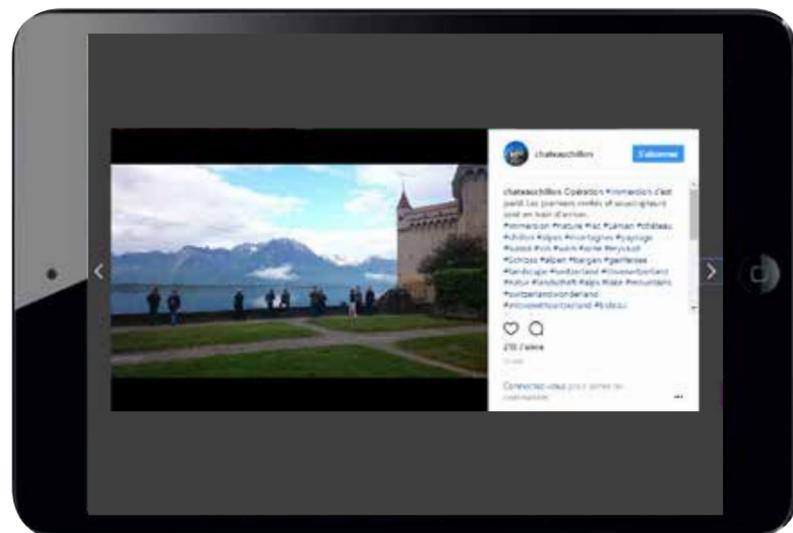
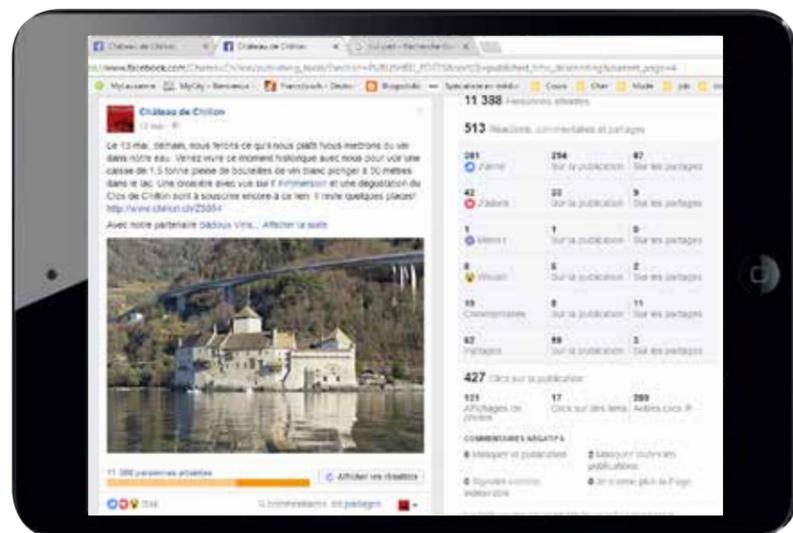
Samedi 13 mai 2017 – 8h30 à 13h

Immersion des bouteilles et souscription ici





Communication Réseaux sociaux (facebook, instagram, twitter)



Notes de la Confrérie des Vignerons de Vevey

Confrérie des Vignerons

Vevey
Ora et Labora

Reçu le 29 AVR. 2016
→ EB 26.05.16

Procès-verbal de la
1ère visite (printemps), 2016

FOND. CHÂTEAU DE CHILLON
Fondation du
Château de Chillon
Av. de Chillon 21

Critères observés

- A Taille, formation du cep, attache des branches à fruits
- B Tenue du cep, alignement, installation de soutien
- C Entretien et conservation du sol, maîtrise de l'herbe, protection contre l'érosion
- D Santé du cep
- E Signalisation des parcelles

1820 VEYTAUX

Notes obtenues et notes moyennes :

Vigneron	Piquet	Surface (difficile) [m2]	Nom local	Notes:	A	B	C	D	E	Moy.	Rem.
BERTHOLET Edouard	750	5187	CLOS DE CHILLON		5	5.5	5.5	5.5	6	5.38	
	751	4040	CLOS DE CHILLON		5	5.5	5.5	5.5	6	5.38	
	752	3039 (3039)	AU THEY		5	5.5	6	5.5	6	5.50	
Total vigneron		12266 (3039)									
Total général		12266 (3039)									

Notes moyennes obtenues pour toute la Confrérie : 5.116 5.496 5.603 5.302 5.923 → 5.409

Confrérie des Vignerons

Vevey

Ora et Labora

Reçu le 15 JUIL. 2016

copie EPF

Procès-verbal de la
2ème visite (été), 2016

Critères observés

A Remplacements

B Ebourgeonnement

C Autres soins du cep

D Entretien du sol, maîtrise de l'herbe, protection contre l'érosion

E Equilibre de la plante

FOND. CHÂTEAU DE CHILLON
Fondation du
Château de Chillon
Av. de Chillon 21

1820 VEYTAUX

F Ravageurs et accidents

Notes obtenues et notes moyennes :

Vigneron	Piquet	Surface (difficile) [m2]	Nom local	Notes:	A	B	C	D	E	F	Moy.	Rem.
BERTHOLET Edouard												
	750	5187	CLOS DE CHILLON		6	5.5	5.5	5.5	6	6	5.71	
	751	4040	CLOS DE CHILLON		6	5.5	5.5	5.5	6	6	5.71	
	752	3039 (3039)	AU THEY		6	5.5	5.5	6	6	6	5.79	
Total vigneron		12266 (3039)										
Total général		12266 (3039)										

Notes moyennes obtenues pour toute la Confrérie : 5.892 5.332 5.208 5.539 5.748 5.550 —> 5.498

Confrérie des Vignerons

Vevey

Ora et Labora

Procès-verbal de la
3ème visite (automne), 2016

Critères observés

A Rognage (écimage) et défeuillage

B Maladies

C Ravageurs

D Accidents et carences

E Entretien du sol, maîtrise de l'herbe, protection contre l'érosion

F Maîtrise de la récolte

FOND. CHÂTEAU DE CHILLON
Fondation du
Château de Chillon
Av. de Chillon 21

1820 VEYTAUX

Notes obtenues et notes moyennes :

Vigneron	Piquet	Surface (difficile) [m2]	Nom local	Notes:	A	B	C	D	E	F	Moy.	Rem.
BERTHOLET Edouard												
	750	5187	CLOS DE CHILLON		6	6	6	6	5.5	5.5	5.73	
	751	4040	CLOS DE CHILLON		6	6	6	6	5.5	6	5.93	
	752	3039 (3039)	AU THEY		6	6	6	6	6	5.5	5.80	
Total vigneron		12266 (3039)										
Total général		12266 (3039)										

Notes moyennes obtenues pour toute la Confrérie : 5.617 5.346 5.954 5.695 5.632 5.384 —> 5.499

Contributeurs au dossier de candidature

Claude Ruey

Président de la Fondation
du Château de Chillon (FCC)

Marta dos Santos

Directrice de la FCC

Claire Halmos

Adjointe de la directrice de la FCC,
Cheffe de projet,
Responsable Muséographie,
Vigne et Vin
T 021 966 8927
claire.halmos@chillon.ch

Daniel Dufaux

Directeur de Badoux-Vins
Président de l'Union suisse des œnologues
T 079 353 64 10
daniel.dufaux@badoux-vins.ch

Sophie Menghini

Responsable Banquets et Manifestations
Certification Œnotourisme 2016
T 021 966 89 30
sophie.menghini@chillon.ch

Lise Leyvraz Dorier

Responsable Communication de la FCC,
Relations Médias & Community manager
T 021 966 82 45 (sauf jeudi)
lise.leyvrazdorier@chillon.ch

Terry Fernandez

Graphiste

Marjorie Bonvin

Maître caviste, Badoux-Vins

Edouard Bertholet

Vigneron-tâcheron du Clos de Chillon

Jean-Daniel Crausaz

Ancien Vigneron du Clos de Chillon
de 1968 à 2005. Témoin privilégié et
mémoire vivante de l'histoire de la vigne
romande et en particulier du
Clos de Chillon

www.chillon.ch



@chateauchillon
#Chillon
#ChateauDeChillon
#ClosdeChillon



**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
www.chillon.ch