

vins de la Ville de Lausanne dégustation publique et 212^e mise aux enchères

Destinée aux professionnels de la branche vini-viticole comme au grand public, la 212^e mise aux enchères des vins de la Ville de Lausanne aura lieu samedi 13 décembre prochain à 8h30 dans la salle du Conseil communal de l'Hôtel de Ville. Le parrainage et la conduite de cette vente seront confiés cette année à Jérôme Aké Béda, fraîchement élu Sommelier de l'année 2015 par le guide Gault et Millau. Une dégustation avant-première au caveau de la Municipalité samedi 6 décembre de 10h à 17h permettra aux amateurs de faire connaissance avec les millésimes atypiques de cette année 2014.

Comme à son accoutumée depuis 1803, la Ville de Lausanne proposera sa récolte viticole annuelle aux enchères. Afin de présenter les vins et vignobles de la Ville aux intéressés, une dégustation publique aura lieu au caveau de la Municipalité samedi 6 décembre, de 10h à 17h. La vente aux enchères se profilera le samedi suivant, soit le 13 décembre, dès 8h30 dans la salle du Conseil communal. Une allocution de Florence Germond, directrice des finances et du patrimoine vert, ouvrira la vente.

La mise minimale est de 46 litres (l'équivalent de 60 bouteilles de 75 cl) de tous les crus propriété de la Ville de Lausanne. Les prix se font par adjudication et sont les plus profitables aux acheteurs. Cette vente est également l'occasion d'acquérir les assemblages rouges des trois domaines de Lavaux (Domaine du Burignon, Clos des Moines, Clos des Abbayes) ainsi que pour la première fois le 1^{er} Grand Cru « Les Rueyres » du domaine du Burignon, proposés à la vente en bouteilles, au terme d'une année d'élevage dans les caves de la Ville. Des vins affinés, à maturité, prêts à déguster. Elle donnera également lieu à la vente spéciale de trois lots de Chasselas en écho à l'ouvrage « Les 99 Chasselas à boire avant de mourir » issu de la plume de Jérôme Aké Béda, fervent défenseur du cépage Chasselas, désigné parrain et conducteur de la vente cette année.

un parrain pour souligner la qualité des vins lausannois

Jérôme Aké Béda, nommé Sommelier de l'année 2015 par le guide GaultMillau, Maître d'hôtel et sommelier de la prestigieuse Auberge de l'Onde de Saint-Saphorin, est titulaire d'une Maîtrise fédérale en Restauration. Elu meilleur sommelier romand en 2003 et 2005 du Trophée Ruinart, il devient, et reste à ce jour, le seul sommelier romand membre de l'association de la Mémoire des vins suisses.

un millésime complexe

2014 représente un millésime atypique. Le printemps précoce d'avril a fait les frais de quelques gels tardifs occasionnant des dégâts sur la floraison et d'importantes diminutions de rendement accentuées par des averses de grêles. Un été diluvien a finalement fait place à un automne radieux, garant d'une belle maturité et d'un état sanitaire irréprochable des raisins. Au final, les vins s'annoncent fins et subtils, d'une très belle complexité.

Renseignements complémentaires : www.lausanne.ch/vins

La direction des finances et du patrimoine vert

Pour tout renseignement complémentaire, prendre contact avec

- **Florence Germond, directrice des finances et du patrimoine vert, 021 315 72 00**
- **Tania Gfeller, responsable des vignobles, 021 315 42 84**

Lausanne, le 3 décembre 2014