

## Communiqué de presse

### 4ème Trophée du Meilleur Escargot

**Mont-sur-Rolle, le 10 décembre 2025 : Après le succès confirmé des trois précédentes éditions, le 4ème Trophée du Meilleur Escargot s'est tenu ce mardi 9 décembre à la Maison des Vins de La Côte, tout récemment inaugurée. Un lieu idéal pour accueillir un concours viticole d'envergure et mettre en exergue l'excellence des vins vaudois.**

Pour la quatrième année consécutive, la marque Escargot de l'Office des Vins Vaudois (OVV) a célébré son concours annuel visant à élire les deux meilleurs vins de l'année. Dans ce cadre moderne, ouvert sur le vignoble et symbolique de la région, le Trophée du Meilleur Escargot a une nouvelle fois valorisé le savoir-faire des producteurs et productrices vaudois·es. À l'issue de la dégustation et de cette soirée conviviale, le meilleur assemblage de la catégorie Rouge (élévé en cuve traditionnelle) et de la catégorie Or (élévé en barrique) ont été officiellement élus et récompensés.

#### Les résultats

Le jury de cette quatrième édition réunissait des experts de la branche (œnologues, sommeliers, professionnels de la gastronomie et du vin), de représentants des médias, d'influenceurs ainsi que des dégustateurs du grand public. La dégustation à l'aveugle a été, comme chaque année, minutieusement orchestrée par GWS – Aux Services du Vin SA.

De nombreux producteurs et productrices ont soumis leurs vins dans l'espoir de décrocher la distinction du Trophée Escargot. En novembre, un premier tri opéré par un jury d'experts Terravin avait permis de sélectionner quatre vins par catégorie pour la grande finale. Au total, 21 vins ont été présentés : 12 Escargot Rouge et 9 Escargot Or.

Les membres du jury ont désigné les deux vainqueurs 2025 :

- Gagnant de la Catégorie Rouge : **Cave des 13 Coteaux, Escargot Rouge 2024, AOC Vaud**
- Gagnant de la Catégorie Or : **Domaine Haute-Cour / Luc Pellet, Escargot Or 2023, AOC Vaud**

L'Office des Vins Vaudois félicite chaleureusement les lauréats et remercie l'ensemble des caves participantes pour leur engagement. Michel Rochat, Président de l'OVV, souligne : « Organiser cette 4<sup>ème</sup> édition au cœur de La Côte s'est imposé naturellement : une grande partie des producteurs et productrices de la marque Escargot provient de cette région, et cette nouvelle Maison des Vins s'y prête parfaitement. La marque poursuit sa forte croissance, et ce trophée demeure le rendez-vous incontournable de l'année pour les consommateurs comme pour les producteurs et productrices. »

#### Une soirée typiquement vaudoise haute en humour et en convivialité

Pour animer la soirée, l'humoriste et comédienne Nathalie Devantay a une nouvelle fois assuré la modération du concours avec son style bien connu du public romand.

Cette édition a également dévoilé le clip humoristique « Le chasselas », réalisé en collaboration avec l'OVV, La Revue vaudoise et des élèves d'un atelier de comédie musicale, apportant une touche festive supplémentaire.

### **Intronisation du nouveau Commandeur de l'Ordre des Vins Vaudois**

Créé en 2017, le Commandeur de l'Ordre des Vins Vaudois honore une personnalité ayant contribué de manière exemplaire au rayonnement des vins du canton. Cette année, **Anick Goumaz** a été intronisée. Sommelière avec brevet fédéral, rédactrice en chef de *Vinum* et de *La Revue du Guillotin*, elle s'illustre depuis de nombreuses années par son expertise pointue, sa passion authentique et ses multiples engagements en faveur de la filière viticole. Une figure incontournable du paysage œnologique romand.

### **Succès croissant et arrivée de l'Escargot Blanc**

L'année 2025 confirme le dynamisme de la marque Escargot, notamment avec le lancement au printemps de l'**Escargot Rose**, dont près de 28 000 bouteilles ont déjà été produites. Les retours très encourageants laissent présager une croissance soutenue en 2026, avec de nouvelles caves prêtes à rejoindre la gamme.

Dans cette même volonté d'innovation et d'adaptation aux tendances du marché, l'OVV annonce l'arrivée de l'**Escargot Blanc** : Un assemblage blanc aromatique, fruité et soutenu par une belle fraîcheur, doté d'une texture ronde et gourmande. Pour le millésime 2025, plus de 25 000 bouteilles sont d'ores et déjà annoncées.

Vous trouverez un dossier de presse comprenant les résultats de ce 4<sup>e</sup> trophée, des photos ainsi que les fiches produits des gammes Escargot en cliquant [ici](#).

#### **Pour de plus amples informations (média):**

Aurélie Benoit, Service de presse Office des Vins Vaudois  
c/o Gretz Communications AG, Zähringerstrasse 16, 3012 Berne  
Téléphone 031 300 30 70; E-Mail: [info@gretzcom.ch](mailto:info@gretzcom.ch)  
[www.ovv.ch](http://www.ovv.ch) [www.escargot-vin.ch](http://www.escargot-vin.ch)

**À propos de l'Office des Vins Vaudois :** L'Office des Vins Vaudois (OVV) est le l'organisme dédié à la promotion et à la valorisation des vins du canton de Vaud. Sa mission est de mettre en avant le riche patrimoine viticole vaudois, caractérisé par ses cépages uniques, ses huit AOC et la passion de ses vignerons. À travers une série d'initiatives, événements et collaborations, l'OVV vise à renforcer la reconnaissance des vins vaudois sur le marché national. Avec une approche axée sur l'authenticité, la qualité et la durabilité, l'Office s'engage à représenter au mieux les intérêts des vignerons vaudois.

