



CHASSOT CONCEPT
ÉVÉNEMENTIEL

PRÉSENTE

DIVINUM

DES TERRES, DES VIGNES, UNE HISTOIRE

UN ÉVÉNEMENT



CHASSOT CONCEPT
ÉVÉNEMENTIEL

26 AU 31 MARS 2025

PARC DES SPORTS, MORGES

SALON-DIVINUM.CH



HÔTE D'HONNEUR
LE PIÉMONT

Chassot Concept SA, Champ de la Vigne 3, 1470 Estavayer-le-Lac

026 662 13 49, info@chassotconcept.ch

WWW.CHASSOTCONCEPT.CH



CONCOURS **DIVINUM** !

Découvrez tous les concours
proposés et **remportez**
de nombreux prix !



SCANNEZ-MOI ou rendez-vous sur
salon-divinum.ch/ateliers-degustation/

SOMMAIRE

Le mot du Directeur	3
Hôte d'honneur : le Piémont	4-5
Le mot de la Syndique de Morges	7
Partenaires & Sponsors 2025	8
Bienvenue à Divinum !	9
Plan du Salon et liste des exposants	12-14
L'art du vin au féminin	18-19
Œnotourisme & vitiviniculture dans la région de Morges	21-23
Menu piémontais: "l'acquolina in bocca!"	26-28
Informations pratiques	36
Du jeu... dans son vin !	39-45



CHASSOT CONCEPT

ÉVÉNEMENTIEL

*Créateurs
d'émotions*

LA SOCIÉTÉ DE SERVICES CHASSOT CONCEPT SA EST ACTIVE DEPUIS 2007 DANS L'ORGANISATION D'ÉVÉNEMENTS PUBLICS ET CORPORATE DANS LES DOMAINES DU SPORT, DE L'ÉCONOMIE, DE LA CULTURE, DE LA GASTRONOMIE ET DU DIVERTISSEMENT.

CHASSOTCONCEPT.CH
ORGANISATEUR DE

DIVINUM
DES TERRES, DES VIGNES, **UNE HISTOIRE**

LE MOT DU DIRECTEUR

Faites vibrer votre palais lors de cette 8^{ème} édition du salon international des vins Divinum !

Chers et chères visiteurs, exposant-e-s, partenaires et sponsors, bénévoles et collaborateurs-trices – grâce à vous, le salon Divinum rencontre un véritable succès année après année. Aujourd’hui, ce salon est devenu un événement œnotouristique et social majeur en suisse romande.

Cette réussite est la récompense de votre savoir-faire, de votre passion, de votre enthousiasme et de votre convivialité. Les excellents crus, spiritueux et mets des exposant-e-s ont su satisfaire les papilles des visiteurs tout au long de nos délicieuses éditions.

En 2024, ce salon a accueilli près de 18’500 visiteurs à Morges, durant les six jours de dégustation. Une toute nouvelle édition a vu le jour dans le chablais, et a permis de satisfaire non loin de 1’800 hôtes à Aigle. Je suis dès lors ravi de pouvoir retrouver les innombrables sourires lors des nouvelles éditions 2025 de ces 2 salons, à savoir Divinum Morges et Divinum Aigle.



A Morges c’est près de 1’350 vins proposés à la dégustation, provenant de plusieurs régions de Suisse et d’ailleurs, sélectionnés par nos quelques 140 vigneronns, sur une surface de plus de 5’000 m².

Et pour donner encore plus de bonheur et de goûts à nos précieux visiteurs, notre hôte d’honneur, Le Piémont, vient enrichir et sublimer cette nouvelle édition.

Pour cette 8^{ème} édition, vous aurez l’occasion de découvrir des crus de domaines viticoles d’exception tout en échangeant avec les vigneronns et vigneronnes passionné-e-s. Je suis ravi de vous accueillir pour cette nouvelle «cuvée» de Divinum et me joins à toute notre équipe pour vous remercier de votre présence et vous souhaiter la bienvenue.

Bien amicalement et santé !

Richard Chassot
Fondateur et CEO
Chassot Concept SA



L'HÔTE D'HONNEUR LE PIÉMONT

Les vins d'exception du Piémont sont les invités d'honneur du salon Divinum, pour cette 8^{ème} édition. C'est également l'occasion de mettre en avant cette région viticole emblématique d'Italie, réputée pour ses grands vins et son patrimoine unique, à seulement quelques heures de la Suisse.

Richard Chassot exprime son enthousiasme face à cette belle invitation : « nous sommes très honorés d'accueillir une région viticole aussi prestigieuse que le Piémont. Nous sommes extrêmement reconnaissants de la confiance qui nous est accordée et ravis de proposer à nos visiteurs une expérience de dégustation encore plus riche et diversifiée au sein de Divinum ».

Forte d'un succès retentissant lors de la 7^{ème} édition, où les « Grands Crus Classés du Médoc en 1855 » avaient séduit plus de 18'500 visiteurs, Divinum poursuit son engagement à offrir une vitrine exceptionnelle aux plus grands terroirs. Cette année, les grands vins du Piémont prennent place à Morges, apportant avec eux l'élégance et la complexité des crus qui font la renommée de cette région. Le Barolo, le Barbaresco, le Moscato et d'autres appellations prestigieuses seront mis à l'honneur, offrant aux amateurs

suisse l'occasion unique de découvrir ou redécouvrir ces joyaux œnologiques.

La rencontre entre les producteurs piémontais et un public averti promet des échanges passionnants et enrichissants. Ce sont ainsi 12 caves qui présenteront plus de 50 références, permettant aux visiteurs de plonger pleinement dans la diversité et la richesse de ces vignobles.



HÔTE D'HONNEUR LE PIÉMONT

Le logo représente parfaitement l'essence du Piémont, mêlant féminité, nature et tradition viticole. Il met en avant la grâce et la force incarnées par la vigne, élément clé du paysage piémontais.

Pour une explication plus détaillée de sa symbolique et de ses éléments distinctifs, rendez-vous sur le stand de l'hôte d'honneur !

vins de
morges

Tradition & Innovation
sur des terroirs d'exception.



LE MOT DE LA SYNDIQUE

Chères visiteuses, chers visiteurs,

C'est avec un immense plaisir que la Ville de Morges accueille la 8e édition de Divinum.

Ce salon de dégustation est devenu un rendez-vous incontournable, célébrant l'art du vin et de la convivialité. Il nous offre une occasion unique de rencontrer les vigneronnes et vignerons de la région et d'ailleurs, d'apprécier leur savoir-faire, de découvrir leurs spécificités et leurs meilleurs nectars.

De même, la Ville de Morges est heureuse de partager avec vous ses meilleurs atouts : les tulipes au Parc de l'Indépendance, le



© IT Photogare

charme de la vieille ville et ses commerces. Autant d'occasions de faire vivre avec vous notre terroir et nos valeurs.

Divinum s'inscrit pleinement dans ce cadre propice à prendre le temps d'échanger et à savourer des produits de qualité.

Bonne dégustation !

Mélanie Wyss
Syndique de Morges



© IT Lotfi Souissi

DIVINUM

DES TERRES, DES VIGNES, **UNE HISTOIRE**

2025

ORGANISÉ PAR



CHASSOT CONCEPT
ÉVÉNEMENTIEL

HÔTE D'HONNEUR



LE PIÉMONT

SPONSORS PRINCIPAUX

vins de
morges

LES VINS DE
LA CÔTE AOC

PARTENAIRES INSTITUTIONNELS

morges
VILLE DE MORGES

MORGES
RÉGION



PARTENAIRES

swisspro



Emil Frey Crissier
Centre Automobile Romand

VOLVO

alto
ALTO GROUPE

tsm
Société d'Assurance
Mortgage (S.A.)



ESCARGOT
Le vin vadé, adhérent

Muller

enzonet

FOURNISSEURS OFFICIELS

Univèrre
excellence in glass

GS
GLOBAL-SECURITE.COM

SCREEN MOBILE

BE WTR'

TRONE
0000 820 200



DOVE GILLO
UN SEUL VIN. UN SEUL PARTENAIRE

CHASSOT CONCEPT
LOGISTIQUE

SPONSORS MEDIA

Journal de Morges
L'info de la vie d'ici

LA CÔTE

Vinum

GLOBALSPORT
LA RADIO SPORT

LE MÉDIA

BIENVENUE A DIVINUM !

VIVRE L'ÉDITION 2025

Laissez-vous guider par les artisans dont la mission est de vous faire découvrir leur univers, leur domaine viticole d'exception, leur passion et de satisfaire vos papilles en quête de noblesse. Plongez-vous dans le monde du vin et partez à la découverte de crus de tous horizons !

Divinum, c'est plus qu'un salon des vins, c'est une expérience !

ATELIERS DE DEGUSTATION GRATUITS

Voyagez au Piémont avec la **Masterclass sur le Nebbiolo** et ses déclinaisons !

Vendredi 28 : 19h30 – 20h30

Découvrez les processus de certification des vins labellisés **Terravin** !

Samedi 29 : 17h30 – 19h00 et

Dimanche 30 : 16h00 – 17h30

Explorez cinq facettes du Chas-selas avec la **Maison des Vins de la Côte** !

Samedi 29 et dimanche 30 :
14h00 – 15h00

Espace VIP du Salon. Informations et inscriptions sur salon-divinum.ch/ateliers-degustation/

STANDS DE RESTAURATION

RESTAURANT OFFICIEL

La Fine Fourchette

Un service traiteur d'exception qui se distingue par son engagement envers l'excellence culinaire et son souci du détail (Réservations au 079 364 46 99)

SushiZen

Le stand SushiZen se tiendra à votre disposition pour vous faire déguster de délicieux sushis.

Foca – Sandwiches Focaccia

Venez savourer de délicieuses focaccias, préparées avec amour et générosité. Un voyage gourmand aux saveurs méditerranéennes vous attend !

Au Chateaubriand

Christian Fivaz et son équipe se feront un plaisir de vous faire découvrir les produits artisanaux et locaux de sa boucherie.

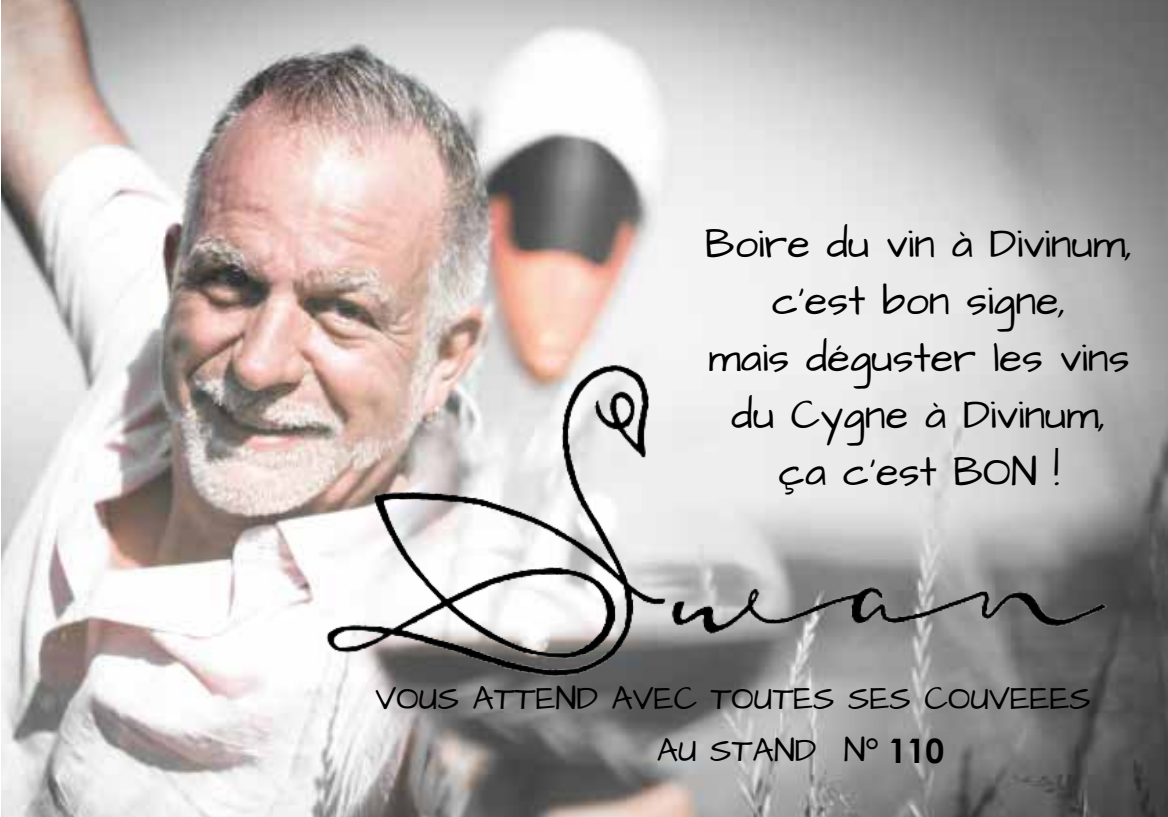
Ça rûpe

Venez croquer dans le terroir vaudois : taillés et flûtes aux greubons, planchettes aux trois fromages, Vaud'wich au saucisson vaudois IPG et fromages régionaux.

CONCOURS

Découvrez tous les concours proposés dans le cadre de Divinum ! De nombreuses surprises vous attendent !





Boire du vin à Divinum,
c'est bon signe,
mais déguster les vins
du Cygne à Divinum,
ça c'est BON !

Cygn

VOUS ATTEND AVEC TOUTES SES COUVEES
AU STAND N° 110



 **isovin**
RAFRAICHISSEURS EN BOIS

isovin garde
vos bouteilles au frais

www.isovin.ch



RODUIT

Un terroir d'exception : Fully

Depuis trois générations, nous avons le privilège d'administrer le seul Domaine au coeur de La Combe d'Enfer, le terroir mythique de Fully.

Nos vins, issus de vieilles vignes plantées sur un sol granitique, sont le fruit de notre passion et de notre expérience, pour votre plaisir.

RODUIT - La Combe d'Enfer - Fully



Retrouvez-nous au

STAND 1

pour découvrir et déguster nos vins.



La Fine Fourchette

B RESTAURATION



Focaccia



SushZen

ESPACE VIP



A Hôte d'honneur Le Piémont

Cave Fin Bec SA 7 Agrihero SA 5

Sother SA 2 RODUIT 1

8 WeinstAMM Maison Blanchard 6

4 Tenuta Arca Rubra/Canina Silbernagl Ticino 3

Domaine de la Ville de Lausanne 3

11 Artisans Vignerons d'Yverne 13

La Vigneronne Pleasure for everyone 15

Domaine Mettaz 17

BS Wine Sàrl 18

Erovin 19

Cantina il Cavaliere SA

VinoRoo Sàrl 22 Valsangiacomo 23

Cave du Consul Laurent & Nicolas Martin 25

Domaine Kursner 28 Adegà Mayor 29

Vins de Morges 31 Aguet Mollieux Pelichet 33

Don la Croc 34

Cave la Cinquième Saison SA 20

24 Domaine du Brantard 26

27 Cave de La Côte

30 Les Tilleuls Famille Duruz 32

34 Bolle & Cie SA

62 Domaine de Chantegrive 61

58 Les Trois Terres 56

52 Cave de La Tulipe 51

Serge Roh 63

60 Maison Gilliard 59

57 Famille Thétaz Caves des Vignerons Sàrl 55

53 Cave des Rosillonnes 50

Cave Christian Dupuis 65

68 Pierre-André Gallay / Domaine Delaharpe 69

71 Vignobles Bayle-Carreau 73

74 Château Le Rosey SA 76

Vini Angelo Delea SA 64

66 Parfum de Vigne 67

70 Domaine du Feuillage 72

75 P-A & Stéphane Blondel 77

78 Enoteca Capponi Sàrl 78

118 Joëlle Rossier & Famille Rossier / Domaine Rossier

117 Les Vins du Chablais 116

115 Domaine de Champigny 114

111 Cantina Pebossi SA Fratelli Corti SA 108

107 Rouvinez Les Domaines Varone Vins 106

109 Les fils de Charles Favre Bonvin 1858 106

113 Mont-sur-Rolle Promotion 112

Provins SA 110

SWAN / Didier Cornut 109

Famille Cochard Domaine Viticole 106

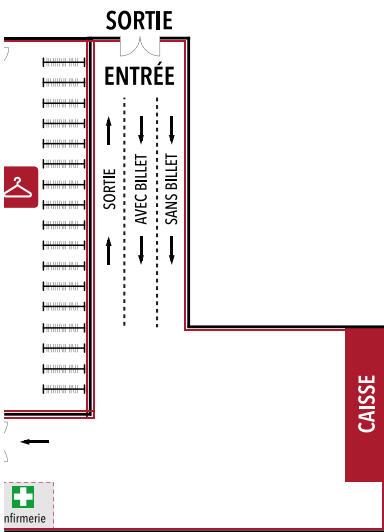
Domaine de Marcy



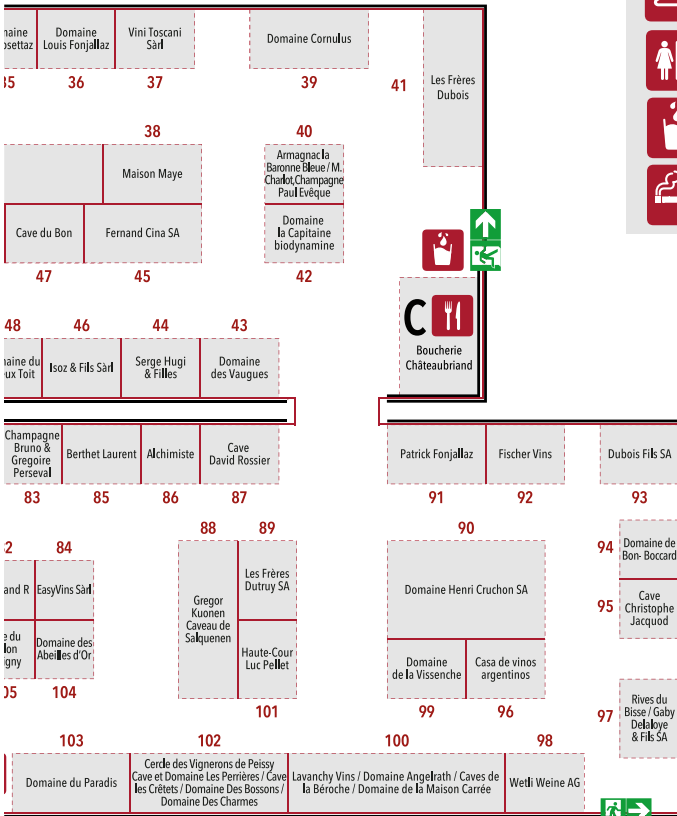
DIVINUM

DES TERRES, DES VIGNES, **UNE HISTOIRE**

PLAN 2025



-  RESTAURATION
-  DISTRIBUTION DE VERRES
-  VESTIAIRES
-  WC
-  FONTAINES À EAU
-  FUMOIR



Liste des exposants (par ordre alphabétique)

- | | | | |
|-----|---|-----|--|
| 29 | Adega Mayor | 79 | Domaine Le Moulin |
| 76 | Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG | 36 | Domaine Louis Fonjallaz |
| 5 | Agriloro SA | 61 | Domaine Maison Dutruy 1184 Luins |
| 33 | Aguet Molliex Pelichet | 15 | Domaine Mettaz |
| 86 | Alchimiste | 118 | Domaine Rossier |
| 40 | Armagnac la Baronne Bleue | 59 | Domaines Chevaliers |
| 11 | Artisans Vignerons d'Yvorne | 3 | Domaines de la Ville de Lausanne |
| 21 | Ateliervino | 93 | Dubois Fils SA |
| 85 | Berthet Laurent | 84 | EasyVins Sàrl |
| 51 | BM Vins Fins | 75 | Enoteca Capponi Sàrl |
| 34 | Bolle & Cie SA | 18 | Erovins |
| 107 | Bonvin 1858 | 109 | Famille Cochard Domaine Viticole |
| 17 | BS Wine Sàrl | 57 | Famille Thétaz, Cave des Vignerons Sàrl |
| 19 | Cantina il Cavaliere SA | 45 | Fernand Cina SA |
| 111 | Cantina Pelossi SA | 92 | Fischer Vins |
| 4 | cantina Silbernagl Ticino | 111 | Fratelli Corti SA |
| 96 | Casa de vinos argentinos | 88 | Gregor Kuonen Caveau de Salquenen |
| 14 | Cave Caprice du Temps | 101 | Haute-Cour Luc Pellet |
| 65 | Cave Christian Dupuis | 80 | Hédonisme Sàrl |
| 95 | Cave Christophe Jacquod | 56 | Henri et Romain Bourgeois |
| 87 | Cave David Rossier | 46 | Isoz & Fils Sàrl |
| 27 | Cave de La Côte | 118 | Joëlle Rossier & Famille Rossier |
| 52 | Cave de la Tulipe | 13 | La Vigneronne - Pleasure for everyone |
| 55 | Cave des Rossillonnes | 74 | Lauber Weine |
| 47 | Cave du Bon | 100 | Lavanchy Vins |
| 25 | Cave du Consul Laurent & Nicolas Martin | 82 | LeGrandR |
| 114 | Cave du Signal | 108 | Les fils de Charles Favre |
| 105 | Cave du Vallon Lavigny | 41 | Les Frères Dubois |
| 7 | Cave Fin Bec SA | 89 | Les Frères Dutruy SA |
| 53 | Cave Jean-Daniel Coeytaux | 30 | Les Tilleuls - Famille Duruz |
| 20 | Cave la Cinquième Saison SA | 58 | Les Trois Terres |
| 100 | Caves de la Béroche | 81 | Les Vallières |
| 102 | «Cercle des Vignerons de Peissy
Cave et Domaine Les Perrières» | 117 | Les vins du Chablais |
| 102 | «Cercle des Vignerons de Peissy
Cave les Crêtets» | 10 | L'orpailler, Frédéric Dumoulin SA |
| 102 | «Cercle des Vignerons de Peissy
Domaine Des Bossons» | 6 | Maison Blanchard |
| 102 | «Cercle des Vignerons de Peissy
Domaine Des Charmes» | 60 | Maison Gilliard |
| 83 | Champagne Bruno & Gregoire Perseval | 38 | Maison MAYE |
| 116 | Château de Crans - Gilles Pilloud | 40 | Matthieu Charlot, Champagne Paul Evêque |
| 73 | Château Le Rosey SA | 113 | Mont-sur-Rolle Promotion |
| 49 | Chioldi Ascona - Cantine Ghidossi - Ghidossi Wine | 72 | P-A & Stéphane Blondel |
| 100 | Domaine Angelrath | 66 | Parfum de Vigne |
| 39 | Domaine Cornulus | 91 | Patrick FONJALLAZ |
| 94 | Domaine de Bon-Boccard | 50 | PEREY Vignerons-Encaveurs |
| 115 | Domaine de Champvigny | 68 | Pierre-André Gallay |
| 62 | Domaine de Chantegrive | 112 | Provins SA |
| 12 | Domaine de Chantemerle | 1 | Roduit |
| 100 | Domaine de La Maison Carrée | 97 | Rives du Bisse / Gaby Delaloye & Fils SA |
| 99 | Domaine de la Vissenche | 77 | Rouvinez les Domaines |
| 67 | Domaine de Maison Blanche | 44 | Serge Hugi & Filles |
| 106 | Domaine de Marcy | 63 | Serge Roh |
| 68 | Domaine Delaharpe | 2 | Sother SA |
| 104 | Domaine des Abeilles d'or | 110 | SWAN /Didier Cornut |
| 43 | Domaine des Vaugues | 4 | Tenuta Arca Rubra |
| 24 | Domaine du Brantard | 23 | Valsangiacomo |
| 69 | Domaine du Cotrable | 78 | Varone Vins |
| 70 | Domaine du Feuilleraige | 71 | Vignobles Bayle-Carreau |
| 103 | Domaine du Paradis | 64 | Vini Angelo Delea SA |
| 61 | Domaine du Petit Truet Michel Dutruy | 37 | Vini Toscani Sàrl |
| 48 | Domaine du Vieux Toit | 22 | VinoRoo Sàrl |
| 54 | Domaine Gérald Besse | 31 | Vins de Morges |
| 90 | Domaine Henri Cruchon SA | 32 | VITiplus / VINATURA |
| 28 | Domaine Kursner | 69 | Wäina |
| 42 | Domaine la Capitaine, biodynamie | 8 | WeinSTAMM |
| 16 | Domaine La Colombe | 98 | Wetli Weine AG |
| 35 | Domaine la Crosettz | | |
| 26 | Domaine la Rodeline SA | | |

- A** Hôte d'honneur Le Piémont
- B** Restaurant Officiel - La Fine Fourchette
- Foca - Sandwichs focaccia
- SushiZen
- C** Boucherie Châteaubriand
- D** ça Rupe

LES COCKTAILS VAUDOIS

VIBRANTS, PÉTILLANTS, EXQUIS !

Découvrez l'inattendu
et savourez l'instant.

vins de
morges

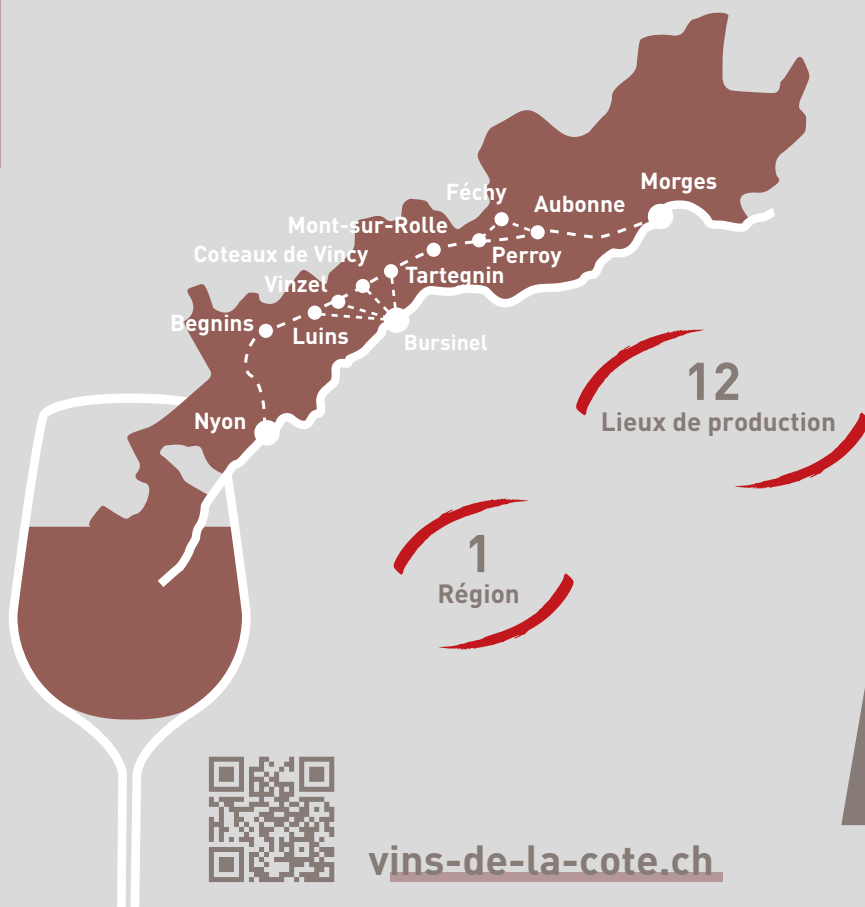
Vaudois
L'EXCELLENCE DES TERROIRS

A consommer avec modération.

LES VINS DE
LA CÔTE AOC

Suivez-nous sur:  

**Les producteurs des vins de La Côte
vous souhaitent de bonnes dégustations**



RETROUVEZ-NOUS :

STAND N°

- 33 **Aguet, Molliex, Pelichet** - *Féchy*
- 34 **Bolle & Cie SA**
- 65 **Cave Christian Dupuis** - *Féchy*
- 27 **Cave de La Côte** - *Tolochenaz*
- 55 **Cave des Rossillonnes** - *Vinzel*
- 47 **Cave du Bon** - *Echichens*
- 25 **Cave du Consul** - *Perroy*
- 114 **Cave du Signal** - *Echichens*
- 105 **Cave du Vallon** - *Lavigny*
- 53 **Cave Jean-Daniel Coeytaux** - *Yens*
- 116 **Château de Crans** - *Crans*
- 73 **Château Le Rosey SA** - *Bursins*
- 94 **Domaine de Bon Boccard** - *St-Prex*
- 62 **Domaine de Chantegrive** - *Gilly*
- 12 **Domaine de Chantemerle** - *Tartegnin*
- 99 **Domaine de la Vissenche** - *Tartegnin*
- 67 **Domaine de Maison Blanche** - *Mont-sur-Rolle*
- 106 **Domaine de Marcy** - *St-Prex*
- 68 **Domaine Delaharpe** - *Bursins*
- 43 **Domaine des Vaugues** - *Chigny*
- 24 **Domaine du Brantard** - *Denens*
- 69 **Domaine du Cotrable** - *Villars-sous-Yens*
- 70 **Domaine du Feuillage** - *Perroy*
- 61 **Domaine du Petit Truet** - *Founex*
- 48 **Domaine du Vieux Toit** - *Mont-sur-Rolle*
- 90 **Domaine Henri Cruchon SA** - *Echichens*
- 28 **Domaine Kursner** - *Féchy*

STAND N°

- 42 **Domaine de la Capitaine** - *Gland*
- 16 **Domaine La Colombe** - *Féchy*
- 35 **Domaine la Crosettaz** - *Gilly*
- 79 **Domaine Le Moulin** - *Villars-sous-Yens*
- 61 **Domaine Maison Dutruy** - *Luins*
- 118 **Domaine Rossier** - *Lavigny*
- 101 **Haute-Cour Luc Pellet** - *Mont-sur-Rolle*
- 56 **Henri et Romain Bourgeois** - *St-Livres*
- 118 **Joëlle Rossier et famille Rossier** - *Lavigny*
- 89 **Les Frères Dutruy SA** - *Founex*
- 30 **Les Tilleuls Famille Duruz** - *Monnaz*
- 58 **Les Trois Terres** - *Morges*
- 6 **Maison Blanchard** - *La Côte*
- 113 **Les Vins de Mont-sur-Rolle** - *Mont-sur-Rolle*
- 66 **Parfum de Vigne** - *Bursinel*
- 50 **Perey Vins** - *Vufflens-le-Château & Echandens*
- 68 **Pierre-André Gallay** - *Mont-sur-Rolle*
- 44 **Serge Hugli et filles** - *Denens*
- 31 **Les Vins de Morges** - *Morges*
- 69 **Wàina** - *Etoy*

L'ART DU VIN AU FÉMININ

Par Cédric Jotterand – Rédacteur en chef du Journal de Morges

Le carnotzet est-il une histoire d'hommes ? On aurait pu penser sans trop se tromper que c'est le dernier bastion masculin qui tomberait un jour, mais contrairement à certaines abbayes et autres confréries, voilà bien longtemps que les femmes ont fait leur entrée dans le monde du vin non sans un certain parnache.

Ce qui est frappant dans la région morgienne, c'est d'en voir autant aux «manettes», à l'image de leur présidente Chantal Chambaz, qu'on voit arpenter depuis des années la moindre parcelle de son lieu de production, toujours avec le même entrain et le même dynamisme.

Ce n'est d'ailleurs pas un hasard, vraiment pas, si tous ses collègues ont fait d'elle la reine de la Fête des Epouvantails de l'an dernier, un couronnement logique pour saluer non seulement ces compétences au sein du domaine familial de Monnaz,

mais aussi son engagement sans compter au service du vignoble régional.

Quelques centaines de mètres plus loin, on retrouve Catherine Cruchon-Griggs qui court dans tous les sens, affairée au projet de « Bottle Back », cette idée de bouteille réutilisable développée avec d'autres (dont Noémie Graff et Laura Paccot) au moment même où la célèbre Verrerie de Saint-Prex mettait la clé sous la porte au grand dam de la profession et plus largement du district.



Ces exemples ne pourraient être que des clichés ou des quotas cités pour donner dans le politiquement correct, mais c'est en réalité tout le contraire. De partout, dans toutes les régions viticoles, les femmes – souvent les filles de – ont pris une nou-

velle dimension, endossant de grandes responsabilités en plus d'amener la créativité nécessaire au renouvellement permanent que demande la vente de vin, comme c'est le cas lors du salon des vins Divinum.



On n'imaginait toutefois pas les voir de sitôt en robes de... la vénérable Confrérie du Guillon – faut quand même pas trop pousser ! – et voilà que la surprise de l'année écoulée a fait de trois d'entre elles des membres à part du conseil, le sein des seins à la gloire du vin vaudois.

On ne peut que s'en réjouir, puisque de l'organisation de Divinum à plusieurs domaines réputés, de la nouvelle Maison des Vins de la Côte de Mont-sur-Rolle aux rédactrices en cheffe de la presse spécialisée, les



femmes sont omniprésentes, sans oublier les plus importantes d'entre elles : les amatrices et consommatrices !

Qui trouvent aussi un environnement plus propice à la découverte et à la dégustation dans cet environnement totalement dépoussiéré dans lequel chacun est à sa juste place, une mixité qui est la marque du salon des vins et qui ne cesse de se développer. Santé !





Rejoignez-nous pour une
aventure sensorielle au cœur
des vins, où chaque verre
raconte une histoire

stand
006

MAISON
BLANCHARD
BOUGY - VILLARS

Maison Blanchard
1172 Bougy-Villars

maison-blanchard.ch



DOMAINE CORNULUS SA

Vignobles d'exception au cœur du Valais

Familles Reynard & Varone - vigneron-récoltants

Rte de Savièse 17 - CH-1965 Savièse - T 027 395 25 45 - M 079 607 88 65 - cornulus@bluewin.ch

ŒNOTOURISME & VITIVINICULTURE DANS LA RÉGION DE MORGES

La région de Morges se situe au plein cœur du vignoble de la Côte AOC, la plus grande région viticole du canton de Vaud. La partie haute du district, La Sarraz, borde le Vignoble des Côtes de l'Orbe, la plus ancienne région viticole suisse. Des rives du Léman au pied du Jura, le vignoble occupe une place de choix et est caractérisé par des villages aux forts accents du terroir. La diversité des paysages et des sols offre à La Côte des conditions idéales pour la culture d'une grande variété de cépages.

Quel vin boit-on dans la région de Morges?

Comme dans la majorité du canton de Vaud, le roi des cépages c'est le Chasselas ! Ce vin blanc est particulièrement apprécié à l'apéro et à chaque autre instant de partage. S'il est indétrônable en tant que cépage blanc, c'est bel et bien le Servagnin, cépage rouge, qui caractérise particulièrement la région morgienne.

Premier Pinot noir cultivé en Suisse, le Servagnin est arrivé dans la région au 15^{ème} siècle par Marie de Bourgogne. Cette dernière était venue s'installer dans le bourg de St-Prex pour fuir la peste. Afin de remercier les habitants pour leur chaleureux accueil, elle leur offrit quelques plants de Servagnin, son cépage préféré. Après des années de déconvenues, entre autres dues aux maladies, il

disparaît et ce n'est que dans les années 70 que quelques vigneron redonnent vie à ce cépage. Il devient alors la marque de légende des vins de Morges et une très jolie histoire à raconter aux visiteurs de la région.

L'œnotourisme

L'œnotourisme contribue de manière significative à faire de Morges et région la première Slow Destination de Suisse. En effet, les offres œnotouristiques, fondées sur le terroir et le savoir-faire, invitent les visiteurs à prendre le temps de se balader dans les vignes, rencontrer et partager avec les vignerons-encaveurs et se délecter de produits régionaux.

Les **Caves Ouvertes vaudoises** constituent l'événement majeur en matière d'œnotourisme dans la région. Toutefois, la



plupart des vigneron·en·caveurs proposent tout au long de l'année des visites de caves, des dégustations, des accords mets-vins, des ateliers ludiques ou tout autre événement œnologique et/ou œnotouristique. Depuis quelques années, l'association des Vins de Morges organise la **Virée des Vins de Morges**. Ces balades gourmandes autour des vins régionaux rencontrent chaque été un joli succès. Rendez-vous à noter **en 2025: le 29 juin**.

Puisqu'il est impossible d'évoquer le Slow Tourisme sans parler de mobilité douce, l'œnotourisme n'échappe pas à la règle. Et pour cause, jalonnée par de nombreuses caves et domaines, la Route du Vignoble de La Côte est un incontournable pour les personnes qui souhaitent découvrir les vins

AOC à vélo. Traversant vignes et villages, de nombreuses balades œnotouristiques permettent de s'immerger dans des paysages idylliques entre nature et patrimoine bâti. Il n'est en effet pas rare de croiser châteaux ou monuments d'intérêt, avant de prévoir un (ou plusieurs) arrêts dans des domaines viticoles.

Morges est devenue en 2023 la capitale de l'œnotourisme en Suisse grâce à son **Train du Vigneron**. Organisées par l'association La Voie des Sens, ces sorties en train historique mettent à l'honneur les vins de la région. En présence du vigneron, les passagers dégustent les crus en accord avec des plats concoctés pour l'occasion. Peu après avoir obtenu le premier prix national dans la catégorie Environnement &

Développement, La Voie des Sens décroche le « Global Best of Wine Tourism Award », qui représente la plus haute distinction existante dans le monde de l'œnotourisme.

Une chose est sûre : la viticulture réserve un avenir prometteur au développement d'expériences touristiques dans la région de Morges et permettra encore aux visiteurs d'adopter la Slow attitude !

Maison des Vins de La Côte
Ouvert à l'automne 2024, ce véritable temple des vins se situe à Mont-sur-Rolle et invite à la découverte et la dégustation de tout ce que La Côte a à offrir de meilleur, en terme de saveurs et de terroir.

La Maison organise même la fondue tous les dimanches. Et

elle a l'ambition de poursuivre sur sa lancée avec des brunchs dès le printemps 2025, mais aussi divers événements thématiques. Saveurs régionales à suivre!

Activités œnotouristiques

L'Aventure du Raisin: un nouveau parcours didactique à Vufflens-le-Château, avec un quiz pour les petits et les grands, ainsi que la possibilité de déguster les vins de la famille Perey.

La Balade des Capites: une randonnée dans le vignoble de La Côte avec un kit rando-terroir afin de pouvoir déguster les cépages locaux.

Plus d'infos :
www.morges-tourisme.ch





Nos sélections pour votre plaisir...

VINS ITALIENS

TOSCANE

PIEMONTE

POUILLES

VÉNÉTIE

VINS FRANÇAIS

COTES-DU-RHONE

BORDEAUX

**EN
EXCLUSIVITÉ**
les vins de
Monsieur
Francis Cabrel

Retrouvez-moi au stand N°49



BM Vins Fins
Claude Fantoli
Importation de Vin
Arc-en-Ciel 12-14
CH-1030 Bussigny
Tél. +41 78 891.93.40
www.vinsfins.ch



CANTINA PELOSSI SA
AZIENDA VITIVINICOLA
LUGANO-PAZZALLO

Cantina Pelossi SA

Via Carona 8, 6912 Lugano - Pazzallo (Svizzera)
Tel. +41 91 994 56 77 - Mobile +41 79 337 07 18
info@cantinapelossi.ch



FRATELLI CORTI
BALERNA SVIZZERA
DAL 1792

Fratelli Corti SA

Via Sottobisio 13a - 6828 Balerna (Svizzera)
Tel. +41 91 683 37 02 - Mobile +41 76 679 89 11
vino@fratelliscorti.ch - www.fratelliscorti.ch



MENU PIÉMONTAIS: "L'ACQUOLINA IN BOCCA!"

Oui, l'eau à la bouche... Rien qu'à l'énoncé des recettes piémontaises, on salive. La région hôte d'honneur de Divinum recèle 341 produits « traditionnels » selon le Ministère concerné. Impossible de tous les citer. Mais voici un menu emblématique transmis par notre hôte d'honneur. Avec les mariages mets-vins, évidemment !

Par l'Hôte d'Honneur et Giovanni Sammali

Antipasti : Carne all'albese, fritto misto, bagna cauda.

Primo : Ravioli del plin ou Agnolotti

Secondo : Brasato au barolo

Dessert : Bunet piémontais

 **Vin**   : Alta langa (mousseux), Roero Arneis

 **Vin**  : Barbera

 **Vin**  : Barolo

 **Vin**  : Moscato d'Asti

Les antipasti sont la griffe de la cuisine piémontaise (et de toute l'Italie) !

Le triptyque de ce menu modèle comporte d'abord la **carne all'albese**. D'une simplicité et d'un impact gustatif jubilatoire, ces ultra-fines tranches de *Fassona*, race bovine locale, sont nappées d'une « citronette » : émulsion d'huile d'olive, citron, sel et poivre. Bien plus élégant qu'un tartare, surtout si vous le parsemez de copeaux de parmesan, ou encore mieux, de lamelles de truffe (d'Alba évidemment).

Le **fritto misto** aussi est courant dans toute la péninsule. Celui du Piémont est un incontournable. Dans les règles de l'art, il compte 18 mets différents : courgette, aubergine, fenouil, viandes (le plus souvent des abats), semoule en bâtonnets et fruits (pomme en tête) ! Pour être digne de son nom, il doit comporter au moins les abats suivants : foie, cervelle et animalles ! Avant le plongeon dans l'huile, la viande détaillée en petits morceaux et les bâtonnets de semoule sont passés dans la farine puis les œufs légèrement

battus. Pomme et *amaretti*, eux, passent dans un mélange farine et eau gazeuse avant d'être frits.

Le plus typique antipasto est le ***bagna cauda***. Il s'agit du rare cardon bossu, le cardon genevois du Piémont. Ardu à cultiver – il faut le recouvrir de terre pour contrarier sa croissance –, il se courbe sous le sol restant tout blanc. Le manger est un rituel, façon fondue, inscrit sur la liste des biens immatériels de l'UNESCO : coupé en morceaux, on le trempe dans un caquelon contenant une sauce chaude à base d'anchois, d'ail et d'huile d'olive. Tous les légumes s'y prêtent, comme le dit le dicton piémontais: « *Con la caoda bagna ogni verdura as cumpagna* ». Notamment le poivron carré d'Asti. Le « cardo » a été sauvé de la disparition et il existe même une confrérie en son honneur !



Il y a bien sûr des pâtes (aux œufs) comme « primo ». Avec un choix cornélien entre les ***Agnolottis all'asino*** (raviolis ronds aplatis), ou les ***ravioli del plin***,

petits comme des dè, dont le nom indique en dialecte piémontais le fait de pincer entre deux doigts la pâte pour la fermer autour de la farce.

Faites ensuite place – dans tous les sens ! – au mythique ***brasato al barolo***. Ce rôti de bœuf mariné une dizaine d'heure dans ce vin emblématique, avant de mijoter plus de deux heures, est une variante royale de nos rôtis du dimanche.

Après un tel festival, le dessert pourrait se limiter à des *amaretti*. Ils seront là, mais comme... décoration, pour coiffer le fameux ***bunet***. Un flan comme pompon de ce menu, dont le nom ferait référence au plat pour le cuire rappelant un couvre-chef local. Composé de lait, d'œufs, de cacao, d'*amaretti* et de rhum, ce dessert à la cuillère était préparé en version « blanche » à l'époque où le cacao n'était pas encore là.

« E il vino ? », direz-vous ? Un ***alta langa*** pour pétiller avec les antipasti, un ***barbera*** aux notes de cerises, prunes et épices pour accompagner agnolotti ou ravioli, un ***barolo*** issu du cépage autochtone piémontais Nebbiolo pour le rôti, et un tendre mais frais ***moscato*** pour le bunet ! A tester sur certains stands, en imaginant le plat correspondant.

Envie de mettre la main à la pâte ?
Voici les QR code des recettes (in italiano...).

Bagna cauda (cardon) :



Ravioli del plin :



Fritto misto :



Brasato al barolo :



Carne all'albese :



Bunet piémontais :



Agnolotti all'asino :



© recette-italienne.fr

LEÇON DE DÉGUSTATION 1:



UN BEAU
BOUQUET



UN BEAU
BOUQUET

CHEZ NOUS,
ON CAUSE QUE DE VIN.

Suisse. Naturellement.



SWISS WINE
VAUD

ESCARGOT-VIN.CH



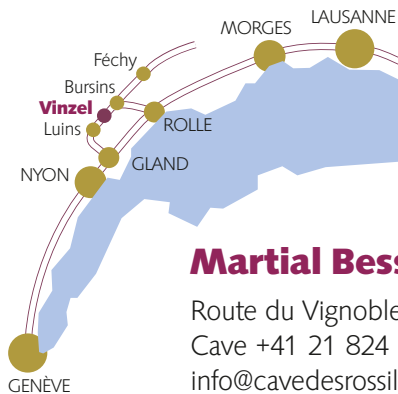
A déguster avec modération



CAVE DES ROSSILLONNES VINZEL

Stand n° 55

VAUD | SUISSE



Martial Besson - Vigneron-Encaveur

Route du Vignoble 29 • CH-1184 Vinzel

Cave +41 21 824 12 46 • Mobile +41 79 330 08 60 • Fax +41 21 824 12 58

info@cavedesrossillonnes.ch - cavedesrossillonnes.ch

CAVE DUPUIS FÉCHY

Christian



Retrouvez-nous
au stand N°65

CAVE DUPUIS



FÉCHY

**STAND
N°38**



**La passion du vin
depuis 1889.**



MAYE

MAYE Rue des Caves 12 - 1908 Riddes
027 305 15 00 - info@maye.ch - www.maye.ch





VILLENEUVE | YVORNE  AIGLE | OLLON | BEX
CHABLAIS
40C

NOS VIGNERONS DE CARACTÈRES

se réjouissent de vous faire
découvrir leurs millésimes
à Divinum Morges !

info@vins-chablais.ch
VINS-CHABLAIS.CH





Cantina

IL CAVALIERE

CREIAMO TRADIZIONE

Notre histoire

Le domaine appartient à notre famille depuis cinq générations et notre histoire a toujours été liée à l'agriculture. Cependant, ce n'est que Roberto Belossi, qui a décidé de se spécialiser dans la viticulture et l'œnologie.

Ses premières petites vinifications ont officiellement commencé dans les années 2000, avec environ 2 000 bouteilles produites par an, un chiffre qui a depuis augmenté pour atteindre aujourd'hui 120 000 bouteilles.

L'un des fils, Loris, après avoir terminé ses études de viticulture et d'œnologie à Châteauneuf, en Valais et à Changins, est revenu travailler dans le domaine familial, prenant en charge la vinification de tous les vins ainsi qu'une grande partie du marché commercial.

L'autre fils, Eros, a également étudié la viticulture et l'œnologie au Tessin et est lui aussi revenu au domaine pour s'occuper de la viticulture. Nos objectifs pour le futur proche sont de trouver des partenaires sur le marché partageant notre philosophie de travail, qui recherchent un produit se distinguant des autres !



Notre Vin

Représente le fruit d'un long voyage à travers un modèle de viticulture et de travail en cave durable. Pour nous, cela signifie collaborer en harmonie avec un paysage riche en terre et en histoire, s'adapter au rythme naturel de la croissance des plantes en limitant les interventions ; maintenir un équilibre entre la biodiversité et la fertilité du sol ; et respecter un processus qui commence avec les premiers rayons de soleil et se termine dans la bouteille.



Poggio del Bino

Le "Poggio del Bino" est bien plus qu'un simple vin : c'est une œuvre d'art viticole tessinoise destinée aux véritables amateurs et collectionneurs. Ce vin rouge rare et exclusif est issu d'une sélection méticuleuse de raisins passerillés et d'un processus de vinification et d'affinage d'une incroyable précision, comprenant 24 mois en barrique de chêne français et 12 mois en bouteille. Avec un potentiel de vieillissement de plus de 30 ans, le Poggio del Bino incarne non seulement l'essence du terroir du Tessin, mais promet également d'évoluer et de s'améliorer avec le temps, devenant ainsi une pièce de collection unique. Parfait pour accompagner les gibiers et les fromages affinés, ce vin au bouquet exceptionnel et au goût persistant est présenté dans un élégant coffret en bois numéroté, scellé et prêt à embellir chaque cave. Bouteille unique en coffret en bois, numérotée et scellée. Vin de collection.



Dégustez nos classiques du terroir vaudois

Emplacement D

Planchette Vaud'wich Pâté

Taillé aux greubons

Glace

Minérale



LE GRUYÈRE
SUISSE

VAUD
SUISSE
region garantie



Muller

Le constructeur du modulaire

Fabrication

Location

Vente



CANTINES & TENTES

L'entreprise propose
diverses sortes de tentes
en structure aluminium.



PAVILLONS & CONTAINERS

L'entreprise
tient à votre disposition
un large choix de pavillons.



TRIBUNES

Différents types de tribunes,
avec assise sur chaises,
banquettes etc.

André Müller SA

Route de Romanoche 51
1696 Vuisternens en Ogoz

Tél +41 26 411 21 61
info@muller-amv.ch

muller-amv.ch

L'électricité connectée, pour un futur éclairé .

ÉLECTRICITÉ • TABLEAU ÉLECTRIQUE
AUTOMATION-KNX • ICT/BCT



swisspro SR SA

Av. Longemalle 13 • 1020 Renens
021 654 22 22 • www.swisspro.ch

enzonet
facility services

Conciergerie et nettoyage professionnels en Suisse romande

- ◆ **Régies immobilières**
- ◆ **Entreprises**
- ◆ **Particuliers**

Partenaire officiel du Salon Divinum 2025

    [enzonet.ch](https://www.enzonet.ch)



INFOS PRATIQUES

DATES ET HORAIRES

Du 26 au 31 mars 2025

Mercredi 20 mars 16h00-22h00

Jeudi 21 mars 16h00-22h00

Vendredi 22 mars 16h00-22h00

Samedi 23 mars 11h00-22h00

Dimanche 24 mars 11h00-20h00

Lundi 25 mars 16h00-21h00

Fermeture du restaurant 1h30 après celle du salon.

Dernier accès au salon 1 heure avant la fermeture des stands.

BILLETTERIE

A l'entrée, paiement par carte ou twint uniquement.

Pour éviter la file d'attente, nous vous conseillons d'acheter votre billet en ligne !

salon-divinum.ch/billetterie
ou en scannant ce QR code



Tarifs

Adulte : CHF 40.-

Enfant - 16 ans : gratuit

Pass transmissible 3 jours : CHF 60.-

Un verre souvenir est compris dans le prix d'entrée.

mais encore...

La vente à l'emporter n'est pas autorisée, seules les commandes sont acceptées.

Pour des questions de sécurité, les animaux sont interdits dans l'enceinte du salon.

LOCALISATION DU SALON

Parc des Sports - Morges

ACCÈS

En train :

La gare de Morges est située à 9 minutes à pied du salon.

Horaires et billets : cff.ch

En bus :

MBC lignes 702 - 703 - 724

Arrêt :

Morges, ch. du Bochet, Direction Parc des Sports

Informations sur www.mbc.ch

PARKINGS

Parking du Parc des Sports (payant): Attention ! Parking souvent surchargé.

Parking Medtronic, gratuit, accessible uniquement le samedi et dimanche (P2)

Plusieurs parkings publics à Morges. Liste complète sur www.salon-divinum.ch.

DU JEU... **DANS SON VIN !**

1. JEU

DES DIFFÉRENCES

Observe Richard dans son vignoble et trouve les 7 différences !



SOLUTION : oiseau étiquette, pain, fromage, arbres, boutons, bouteille rouge

2. JEU

DE PERSONNALITÉ

Quel vin es-tu ? 

Réponds aux questions et note tes réponses ! À la fin, découvre ton profil ... œnologique !

1. Comment préfères-tu passer une soirée ?

Un dîner chaleureux avec des amis proches

Un apéro en terrasse au coucher du soleil

Une grande fête avec musique et éclats de rire

2. Quel est ton plat préféré ?

Un poisson grillé ou une salade fraîche

Une belle pièce de viande ou un plat mijoté

Des petits fours et des amuse-bouche

3. Ta destination de vacances idéale ?

Une métropole vibrante avec sorties et spectacles

Une île paradisiaque avec plage et brise légère

Une escapade dans un vignoble ou une ville historique

4. Quelle est ta personnalité ?

Intense, passionné(e), un peu mystérieux(se)

Festif(ve), pétillant(e), toujours en mouvement

Doux(ce), rafraîchissant(e), optimiste

5. Un mot qui te décrit le mieux ?

Délicat(e)

Authentique

Extraverti(e)

6. Quelle saison préfères-tu ?

L'automne, avec ses couleurs chaudes et son ambiance feutrée

Le printemps, pour sa douceur et son renouveau

L'été, pour l'énergie et les moments festifs en plein air




7. Un mot qui te décrit le mieux ?

Un hit entraînant qui donne envie de danser

Un bon morceau de jazz ou une chanson intemporelle

Une musique douce et apaisante, comme du folk ou de l'acoustique


RÉSULTATS

Majorité de  : Tu es ... **vin rouge !**

Tu as du caractère, tu es chaleureux(se) et authentique. Comme un bon vin rouge, tu as de la profondeur et tu apprécies les moments intenses et sincères.

Majorité de  : Tu es ... **vin blanc !**

Tu es rafraîchissant(e), lumineux(se) et accessible. Ton optimisme et ta légèreté font de toi une personne toujours agréable à côtoyer.

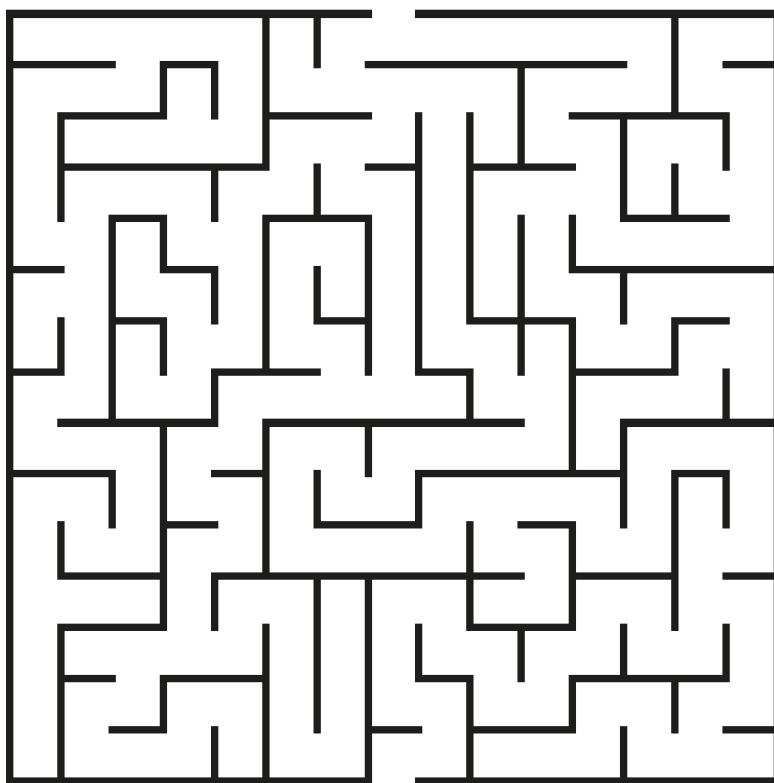
Majorité de  : Tu es ... **vin mousseux !**

Plein(e) d'énergie, sociable et toujours prêt(e) à faire la fête, tu mets de l'ambiance partout où tu vas. Comme les bulles d'un bon champagne, ta personnalité pétille !

3. JEU

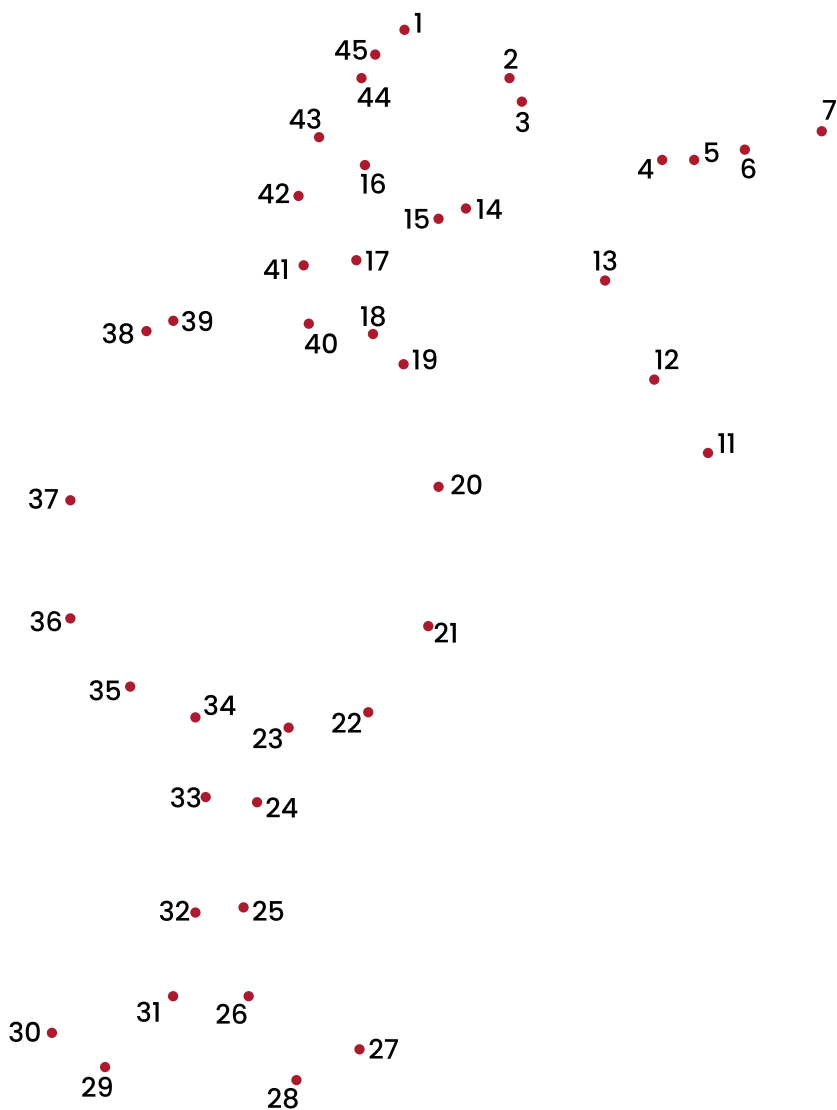
DU LABYRINTHE

Aidez David à retrouver son verre !



4. JEU

DES POINTS À RELIER




5. JEU

MOTS CACHÉS

Découvrez les 5 mots cachés !

B	W	D	I	Q	R	D	C	Z	T	X
O	R	G	I	J	I	B	E	T	L	H
U	E	M	Q	V	A	U	W	L	U	D
T	A	O	M	T	I	S	T	Y	H	E
E	S	R	Q	P	X	N	Y	J	O	G
I	F	G	G	I	I	Y	U	X	J	U
L	P	E	P	Q	P	E	O	M	O	S
L	X	S	M	V	D	F	M	Y	P	T
E	D	Z	O	H	I	I	W	O	L	E
S	X	B	S	K	X	G	A	G	N	R
C	I	J	C	V	S	M	H	Y	C	T

SOLUTION : Morges, Bouteille, Déguster, Piémont, Divinum

salon-divinum.ch  

DIVINUM

DÉGUSTATIONS DE VIN TOUT PUBLIC

Aigle



organisé par

CHASSOT CONCEPT
EXPERIMENTAL

**6 au 8
novembre 2025**
Halle de Novassalles | Aigle

Patinoires du Littoral
à Neuchâtel



SALON DE L'IMMOBILIER

neuchâtelois

23 – 27 avril
2025



Hôte d'honneur

NEUCHÂTEL UN CANTON À VIVRE

salonimmobilier-ne.ch

NEUCHÂTEL



viteos



olto

baloise

naef

RAIFFEISEN

RTN

ARCInfo

Le Bâtonnet

