



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 les 12 et 13 mai.

[Images à disposition des médias](#)

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 #ChateauDeChillon

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