

Nos crus plaisent aux palais américains et il semble que ceux-ci ne rechignent aucunement à y mettre le prix

# Les vins de Lavaux fêtent leur deuxième Noël new yorkais

*Cette fin d'année, le Lavaux Wine Bar célèbre sa deuxième bougie en plein cœur de Manhattan. Retour sur une success story made in Lavaux.*

« Two years later... »

**E**n novembre 2020, nous concluons notre article au sujet du Lavaux Wine Bar par une ouverture expectative: « *L'avenir seul jugera s'ils ont réussi ce pari* ».

Le pari en question? Créer, à Manhattan, une ambassade du « *plus beau vignoble du monde* », autrement dit: faire connaître les vins suisses et les valoriser.

Ce projet fou, porté par Jean-Charles Estoppey pour la cave Terres de Lavaux à Lutry, Titouan Briaux pour le Domaine Chaudet à Rivaz et Benoît Amsler, consistait, rappelons-le, à ouvrir un bar à vin exclusivement suisse en terre américaine. Plus précisément dans la ville de tous les possibles: New York, New York.

Après des débuts en pleine période covidée, le bar a finalement pu fonctionner à plein régime et prendre la mesure de sa performance. Et, depuis plusieurs mois, il ne désemplit pas.

## Manhattan est séduit

Avec une fréquence soutenue d'expédition de palettes, les bouteilles étiquetées tout particulièrement pour le marché américain, affluent sur l'îlot suisse implanté à Manhattan.

Avec une capacité de remplissage d'une soixantaine de personnes, hors terrasse estivale, un chalet privatisable en hiver et une gondola pré-réservee des semaines à l'avance, le **Lavaux Wine Bar** impose, comme il est de coutume dans les établissements hôteliers étasuniens, une certaine rotation de la clientèle pour pouvoir accueillir tout le monde. Les réservations sont limitées en moyenne à 1h30 par table, synonyme d'un roulement intense.

Le West Village a accueilli très chaleureusement l'arrivée des produits helvétiques sur ses terres. Le bouche-à-oreille s'est révélé capital au sein de ce petit village de l'ouest new-yorkais et le **Lavaux Wine Bar** a su s'implanter dans une vie de quartier chère à ses habitants. Objectif atteint pour les entrepreneurs dont le but était de toucher en priorité la clientèle new-yorkaise au pouvoir d'achat adéquat au concept.

**« Ce mois-ci, on explose tous les records »**

**Jean-Charles Estoppey**



Le Lavaux Wine Bar: ambassade de notre vignoble en terrasses

## Vive le vin l'hiver...

... et la fondue! A l'approche de la période de Noël, le bar voit son niveau de fréquentation augmenter fortement. Dès mi-octobre, date anniversaire du bar et symbolique du changement de saison, alors que les jours raccourcissent et se rafraichissent, la clientèle grossit, du simple au quintuple. Samedi passé, le chalet à fondue installé en face du restaurant a été privatisé quatre fois en une seule journée!

Pour Benoît Amsler, manager sur place, les résultats de ce second hiver sont largement au-dessus des espérances. Tant et si bien que le jeune homme a été secondé dans ses tâches managériales par Christian, arrivé en début d'année, en provenance de Nestlé, à terme chargé de reprendre la direction du lieu. Ensemble, ils ont su professionnaliser le concept et donner les formes à ce projet unique pour le mettre au niveau des standards manhattaniens.

**« Les clients qui reviennent, c'est mission accomplie ! »**

**Benoît Amsler**



La gondola apportée de Suisse fait fureur au Lavaux Wine Bar

par le Chasselas, notre roi de Lavaux. Ce cépage extrêmement révélateur de son terroir y est mis en valeur à travers l'expérience Lavaux Chasselas qui permet à une clientèle novice de percevoir les différences entre un Chasselas de Lutry, un Saint-Saphorin marqué par la minéralité ou encore un Dézaley, riche et complexe.

Un complément d'autres vins de Lavaux est également disponible afin de faire connaître la diversité et la richesse de l'encépagement suisse:

Pinot Gris, Gamay, Gamaret, Garanoir ou encore l'incontournable Pinot Noir...

La clientèle new-yorkaise, assoiffée d'exotisme, fait également la part belle aux vermouths « 1890 Lavaux », une production artisanale made in Lavaux, servis en cocktail.

Tout est bon pour séduire le consommateur new yorkais en quête de nouveauté.

Ainsi, l'épopée du **Lavaux Wine Bar** prouve que l'export n'est pas inconcevable pour les vins helvétiques. Nos crus plaisent aux palais américains et il semble que ceux-ci ne rechignent aucunement à y mettre le prix.

Pour le vin suisse, la conquête des Amériques ne fait que commencer...



Le Lavaux Wine Bar au cœur de Manhattan

## Le Chasselas s'exporte

C'est bien connu, le vin suisse ne s'exporte pas, ou si peu. Le **Lavaux Wine Bar** a donné un coup de pied dans la fourmilière et secoué ce marché de l'export somnolent en lui procurant son plus beau client outre-Atlantique.

Nombreux sont les touristes américains en visite dans notre merveilleux vignoble qui demandent, enthousiastes, où se procurer ces vins une fois de retour chez eux. Pour la grande majorité des producteurs, la réponse est invariablement la même: le vin suisse se déguste en Suisse et nulle part ailleurs.

Au sein du **Lavaux Wine Bar**, la croisade des vins suisses en terre américaine est menée