

VINS BLANCS

CALAMIN 2013

Le calamin dans la peau et dans le verre!

Pierre Fonjallaz a grandi, vit et travaille au cœur du calamin, entre ceps et lac. Ce pur chasselas séduit avec sa robe jaune pâle aux reflets dorés chatoyants. Le nez est fin, floral avec quelques touches d'amande. En bouche, de la minéralité et une amertume finale caractéristique. Idéal avec des poissons du lac.



LABEL: Demeter et Bourgeon (reconversion)

PRIX: 14 fr.

OÙ L'ACHETER: Pierre Fonjallaz, Cully, 021 799 16 59, www.vins-fonjallaz.ch

CHASSELAS AMPHORE 2013

Un chasselas radieux issu de vieilles vignes

Voici un chasselas épanoui qui, dès le premier nez, nous livre ses effluves de fruits blancs, de citron confit et de beurre frais. En bouche, c'est droit, pur avec de la minéralité bien marquée et une belle longueur. Parfait à l'apéritif, avec des huîtres ou sur un fromage jeune type gruyère.



LABEL: Demeter, Bourgeon

PRIX: 29 fr.

OÙ L'ACHETER: Anne Müller, Yvorne, 079 672 64 15, www.annemuller.ch

CHASSELAS SIDERIS 2013

Un chasselas d'apéritif fin et minéral

La robe or pâle est ourlée de reflets verts. Le bouquet très fin évoque l'écorce de citron et la fleur de tilleul. Au palais, on retrouve la même finesse aromatique, une belle tension et de la minéralité. Le compagnon idéal de l'apéritif ou d'un tartare de Saint-Jacques au citron vert.



LABEL: Demeter

PRIX: 14 fr. 50

OÙ L'ACHETER: Domaine Henri Cruchon, Echichens, 021 801 17 92, www.henricruchon.com

DÉZALEY GRAND CRU 2013

Un magnifique chasselas en biodynamie

Le bouquet puissant rappelle les fruits d'été comme la mirabelle, la pêche, ainsi qu'un soupçon de miel d'acacia. En bouche, même puissance et beau-coup de classe! Un vin qui va encore s'enrichir avec quelques mois de garde! Un mariage d'amour avec la noblesse de l'omble chevalier.



LABEL: pas de label

PRIX: 21 fr.

OÙ L'ACHETER: Domaine Antoine et Denis Bovard, Cully, 078 612 54 75, www.vignerons-lavaux.ch

PINOT GRIS 2013

Un pinot gris du Vully fin et plein de caractère

Christian Vessaz cultive désormais tout son domaine en biodynamie. On identifie des notes d'agrumes dans ce pinot qui mise sur la finesse. En bouche, c'est droit, fin et tonique avec une longue finale presque tannique. Parfait avec un poisson du lac ou un émincé de poulet au safran.



LABEL: pas de label

PRIX: 18 fr. 50

OÙ L'ACHETER: Cru de l'Hôpital, Môtier, 026 673 19 10, www.cru-hopital.ch

SAUVIGNON BLANC 2013

Un magnifique équilibre entre intensité et finesse

On reconnaît ce sauvignon les yeux fermés tant les effluves de litchi, de mangue et la pointe de curry sont typiques! En bouche, c'est tout aussi exubérant et sans lourdeur grâce à la fine amertume finale qui prolonge la persistance du vin en bouche. Parfait sur une mousse au litchi.



LABEL: Bourgeon

PRIX: 20 fr.

OÙ L'ACHETER: Domaine de la Devinière, Satigny, 079 626 08 25, www.la-deviniere.ch

ALTESSE 2013 DOMAINE DE CLAVOZ

La pétulante reine des terrasses de Clavoz

Jean-Daniel Favre cultive en biodynamie cette altesse au nez citronné teinté d'une légère touche de figue sèche. En bouche, on retrouve la même finesse aromatique. C'est tonique de la première à la dernière goutte et on termine sur une petite note minérale. Un vrai régal avec un fromage de chèvre frais!



LABEL: pas de label

PRIX: 21 fr.

OÙ L'ACHETER: Cave La Tornale, Chamoson, 079 299 82 06, www.latornale.ch

RIESLING-SYLVANER 2009

Un blanc cultivé à plus de 800 m d'altitude!

C'est sur les hauts de leur domaine que les Granges cultivent ces grappes nourries par leur passion de la nature. Une fois les effluves résinés et pétrolés dissipés, on identifie des notes fruitées d'ananas. En bouche, c'est frais et doté d'une belle persistance aromatique. A carfer et à déguster sur un vieux fromage d'alpage.



LABEL: Demeter, Bourgeon

PRIX: 17 fr. 80

OÙ L'ACHETER: Domaine de Beudon, Fully, 027 744 12 75, www.beudon.ch