

*Les fleurons des vins
vaudois en 2019*



*1ers
Grands Crus*



Vaudois

L'EXCELLENCE DES TERROIRS

LES CRITÈRES DE SÉLECTION

*L'excellence acquise au
gré d'un processus méticuleux*



Une culture d'exigences

Les Premiers Grands Crus sont issus de cépages traditionnels, Chasselas, Pinot noir, Gamay, Merlot, Gamaret et Garanoir. Cultivés selon les règles de production intégrée respectueuse de l'environnement, leur densité minimale de 6'000 pieds / ha contraint les racines à puiser au plus profond du terroir, apportant aux vins leur remarquable complexité. L'âge des vignes, de 7 ans minimum, constitue aussi une garantie de qualité. Le rendement, lui, ne doit pas dépasser 0,81 / m² pour les Chasselas et 0,641 / m² pour les Pinots Noirs, Gamays, Merlots, Gamarets et Garanoirs.



Singuliers terroirs

Le Pays de Vaud offre une riche palette de sols. Des coteaux argilo-calcaires aux terres alluviales des bords du Léman ou marno-calcaires des pieds du Jura, ces terroirs particuliers, en accord parfait avec leur encépagement, apportent aux vins la minéralité singulière et typique de leur lieu d'origine. La mention Premier Grand Cru certifie que le raisin est issu à 100 % du même terroir.



La valeur du temps

L'histoire d'un domaine et son savoir-faire sont essentiels pour l'obtention de la dénomination de Premier Grand Cru. Le temps témoigne également en faveur de ces vins. Avec l'âge, ils développent une texture harmonieuse, aux arômes intenses et persistants qui en font d'excellents vins de garde. Cette capacité de produire avec constance une qualité supérieure justifie leur place au sommet de la hiérarchie des crus vaudois.

Récolte du raisin à la main

Cette méthode attentionnée permet un tri sévère et précis qui facilite la sélection du raisin selon sa maturité. Les teneurs en sucres minimales doivent être de 75° Oe (Oechsle) pour les Chasselas, 80° Oe pour les Gamays et 85° Oe pour les Pinots Noirs, Merlots, Gamarets et Garanoirs.



Agrément du millésime

Lorsque tous les critères sont réunis, le vin peut alors être présenté à la Commission des Premiers Grands Crus qui décidera de l'octroi de cette prestigieuse mention. Cette agrémentation doit être confirmée pour chaque millésime par un contrôle des vignes et une nouvelle dégustation d'agrément.



SOMMAIRE

La Côte

Les Cottes	3
Château Le Rosey (Garanoir)	4-5
Château Le Rosey (Gamaret)	6
Au Fosseau	7
Château La Bâtie	8
Château de Vinzel	9
Château St-Vincent	10
Château Châtagneréaz	11
Es Cordelières	12
Château de Mont	13
Domaine de Autecour	14
Domaine de Crochet (Merlot)	15
Au Brez	16
Domaine de Fischer	17
Château de Malessert	18
Domaine du Martheray	19

Lavaux

Château de Montagny	20
La Gueniet taz, Dézaley	21
Clos des Abbayes, Dézaley	22
Domaine du Burignon	23
Château de Chardonne	24

Chablais

Clos du Châtelard (Chasselas)	25
Clos du Châtelard (Merlot)	26
Clos de la George (Chasselas)	27
Clos de la George (Merlot)	28
Clos de l'Abbaye	29
L'Ovaille	30-31
Clos Maijoz	32

Sol

Moraine
argilo-calcaire

Superficie

1,7 ha

Cépage

Chasselas

Culture

Cordon Royat

Densité de plantation

6'170 pieds / ha

Vinification

Cuve en acier émaillée

Propriété

Matringe SA

Contact

Domaine de Serreaux-Dessus
Serreaux-Dessus 8
1268 Begnins

T. +41 22 366 29 47

M. +41 79 728 85 47

domaine@serreaux-dessus.ch
serreaux-dessus.ch



LES COTTES

Begnins



Située au meilleur du Domaine,
la parcelle les Cottes est cultivée
en banquettes installées dès 1985 pour
lutter contre l'érosion des coteaux pentus
de Serreaux-Dessus, sur le lieu de
production Luins.

L'alimentation régulière des ceps
est garantie par le sol morainique,
moyennement caillouteux, qui permet
une bonne pénétration racinaire.

Le plan des vignes de 1786 montre que
le Domaine était identique à l'époque bernoise.



Sol
Argilo-calcaire

Superficie
4,5 ha

Cépage
Garanoir

Culture
Guyot mi-haute

Densité de plantation
6'000 pieds / ha

Vinification
Cuve inox thermorégulée

Propriété
Pierre Bouvier

Contact
Château Le Rosey SA
Vins biodynamie certifiés
Chemin du Rosey 6-8
1183 Bursins

T. +41 21 824 09 00
M. +41 78 925 44 74

info@lerosey.ch
www.lerosey.ch

CHÂTEAU LE ROSEY

Bursins



Situé sur les hauts de Bursins jusqu'au contrefort du Jura, ce Château du XIII^e siècle vinifie sur une surface de 4,5 ha, 15 cuvées uniquement en monocépages. Pour transmettre l'identité de notre terroir, être certifié en biodynamie pour tout le domaine et en Premier Grand Cru pour notre Garanoir nous a semblé une évidence. Issu de la pollinisation du Gamay et du Reichensteiner, ce cépage suisse vous propose en finesse des notes de cassis, de myrtille et de violette ainsi qu'une élégante amplitude en bouche le tout dans une complexité et la noblesse typique d'un Premier Grand Cru.

Sol
Argilo-calcaire

Superficie
4,5 ha

Cépage
Garanoir

Culture
Guyot mi-haute

Densité de plantation
6'000 pieds / ha

Vinification
Barrique

Propriété
Pierre Bouvier

Contact
Château Le Rosey SA
Vins biodynamie certifiés
Chemin du Rosey 6-8
1183 Bursins

T. +41 21 824 09 00
M. +41 78 925 44 74

info@lerosey.ch
www.lerosey.ch



CHÂTEAU LE ROSEY

Bursins



Situé sur les hauts de Bursins jusqu'au contrefort du Jura, ce Château du XIII^e siècle vinifie sur une surface de 4,5 ha, 15 cuvées uniquement en monocépages. Pour transmettre l'identité de notre terroir, être certifié en biodynamie pour tout le domaine et en Premier Grand Cru pour notre Garanoir barrique nous a semblé une évidence. Issu de la pollinisation du Gamay et du Reichensteiner, ce cépage suisse vous propose en finesse des notes de cassis, de myrtille et de violette ainsi qu'une élégante amplitude en bouche, tout en complexité et noblesse. Les tanins sont structurés et discrets, parfaits pour en faire un grand vin de garde.



CHÂTEAU LE ROSEY

Bursins



Situé sur les hauts de Bursins jusqu'au contrefort du Jura, ce Château du XIII^e siècle vinifie sur une surface de 4,5 ha 15 cuvées uniquement en mono-cépages. Pour transmettre l'identité de notre terroir, être certifié en biodynamie pour tout le domaine et en Premier Grand Cru pour le Gamaret nous a semblé une évidence. Issu de la pollinisation du Gamay et du Reichensteiner, ce cépage suisse puissant et élégant, propose des notes de cerise noire et de groseille soutenues par des tanins soyeux et veloutés. Son temps de garde est digne de son appellation Premier Grand Cru.

Sol
Argilo-calcaire

Superficie
4,5 ha

Cépage
Gamaret

Culture
Guyot mi-haute

Densité de plantation
6'000 pieds / ha

Vinification
Barrique

Propriété
Pierre Bouvier

Contact
Château Le Rosey SA
Vins biodynamie certifiés
Chemin du Rosey 6-8
1183 Bursins

T. +41 21 824 09 00
M. +41 78 925 44 74

info@lerosey.ch
www.lerosey.ch

Sol
Éboulis, calcaire
jurassique

Superficie
0,3 ha

Cépage
Chasselas

Culture
Cordon Royat

Densité de plantation
6'250 pieds / ha

Vinification
Amphores (œufs)

Propriété
Famille
Reynald Parmelin

Contact
Domaine de La Capitaine
En Marcins 4
1196 Gland / Begnins

T. +41 22 366 08 46
M. +41 79 212 63 52

info@lacapitaine.ch
lacapitaine.ch



AU FOSSEAU

Vinzel



Plantée sur un sol très léger, la parcelle Au Fosseau est connue pour offrir des vins très charpentés et mielleux pouvant se garder plusieurs dizaines d'années.

Depuis 1994, cette parcelle est cultivée en biodynamie, méthode proscrivant toute utilisation de produit chimique, d'herbicide et d'engrais de synthèse.

Ce respect de la nature oblige la vigne à faire descendre ses racines en profondeur et donner ainsi toute l'ampleur au terroir. Côté cave, les sulfites et la chaptalisation sont fortement limités.



Sol
Calcosol de
texture moyenne

Superficie
2 ha

Cépage
Chasselas

Culture
Guyot

Densité de plantation
7'500 pieds/ha

Vinification
Cuves en acier
inoxydable

Propriété
De Cormis-Chiesa

Contact
Cave de la Côte
Société coopérative
Chemin du Saux 5
1131 Tolochenaz/Morges

T. +41 21 804 54 54
F. +41 21 804 54 55
info@cavedelacote.ch
cavedelacote.ch

CHÂTEAU LA BÂTIE

Vinzel



Le Premier Grand Cru du Château La Bâtie reflète l'élégance de ce magnifique domaine de 10 hectares d'un seul tenant, planté en rangs serrés en pente sur les hauts de Vinzel, face au Mont Blanc.

Pleine de charme et chargée d'histoire, cette bastide fondée au Moyen Âge repose sur deux anciennes caves voûtées, parmi les plus grandes du canton et constitue l'un des fleurons de l'appellation d'origine contrôlée Vinzel.

Sol
Argilo-calcaire et
graveleux, constitué de
moraines en sous-sol

Superficie
0,6 ha

Cépage
Chasselas

Culture
Cordon Royat et Gobelet

Densité de plantation
11'000 pieds/ha

Vinification
Traditionnelle, température
de fermentation contrôlée,
élevage sur lies en foudres
de chêne, 2^e fermentation
effectuée

Propriété
Château de Vinzel SA

Contact
Château de Vinzel
Fabien Monachon
Rue du Collège 19C
1184 Vinzel

M. +41 79 563 18 63

vigneron@chateau-vinzel.ch



CHÂTEAU DE VINZEL

Vinzel



Érigé au XVII^e siècle, le Château de Vinzel servait jadis de pied-à-terre à un Seigneur bernois qui venait y surveiller ses vendanges et encaisser ses redevances. Entourant sa bâtisse, le vignoble s'étend à mi-coteau sur des terres jouissant d'une d'excellente exposition. Le sol graveleux concourt aussi à la valeur du cru dont la qualité est soutenue par une culture très méticuleuse et respectueuse de l'environnement.

Élevé au domaine dans des vases de chêne, le Chasselas du Château de Vinzel se caractérise par sa finesse, son élégance, l'expression de son terroir et son grand potentiel de garde.



CHÂTEAU SAINT-VINCENT

Gilly



D'un seul tenant, groupé autour de l'imposant Château, ce remarquable vignoble au cœur de la Côte est mentionné pour la première fois dans une charte datant de la fin du IX^e siècle.

Son nom aurait été donné en l'honneur de Saint Vincent de Saragosse, patron des vigneron, dont la fête a lieu le 22 janvier. Son terroir argilo-calcaire et son exposition plein sud face au lac sont autant d'éléments qualitatifs essentiels favorisant l'élaboration d'un Premier Grand Cru.

Sol
Graveleux,
argilo-calcaire

Superficie
5'000 m²

Cépage
Chasselas

Culture
Mi-haute

Densité de plantation
7'000 pieds/ha

Vinification
Fûts de chêne

Propriété
Guy & Emmanuel Rolaz

Contact
Hammel – Terres de Vins
Chemin des Cruz 1
Case postale 1128
1180 Rolle

T. +41 21 822 07 07
F. +41 21 822 07 00

office@hammel.ch
hammel.ch

Domaine Saint-Vincent
Saint-Vincent 3
1182 Gilly

M. +41 79 350 63 56

Sol
Moyennement profond
à profond, issu de
moraines de fond peu
caillouteuses, terres
de texture moyenne
à lourde

Superficie
7 ha

Cépage
Chasselas

Culture
Cordon Royat

Densité de plantation
9'000 pieds/ha

Vinification
Vinification traditionnelle,
température de fermenta-
tion contrôlée, élevage
sur lies en foudres de
chêne, 2^e fermentation
effectuée

Propriété
Château de Châtagneréaz SA

Contact
Schenk SA
Place de la Gare 7
Case postale 1048
1180 Rolle

T. +41 21 822 02 02

vente@schenk-wine.ch
schenk-wine.ch

Château de Châtagneréaz
Tony Heubi, vigneron
Chemin de Châtagneréaz 4
1180 Rolle (Bugnau)

M. +41 79 545 11 29

vigneron@chatagnereaz.ch



CHÂTEAU DE CHÂTAGNERÉAZ

Mont-sur-Rolle



Le vignoble de cette ancienne demeure patricienne s'étend sur des coteaux jouissant d'une exposition et d'un ensoleillement remarquables.

Une maîtrise très stricte de la production permet aux vins du Château de Châtagneréaz d'exprimer leur terroir et leurs caractères spécifiques, soit de la race et beaucoup d'ampleur.



Sol
Structure
argilo-limoneuse
lourde

Superficie
3,3 ha

Cépage
Chasselas

Culture
Guyot

Densité de plantation
7'600 pieds / ha

Vinification
Cuves en acier émaillées

Propriété
Hoirie de
Mundler du Martheray

Contact
H.-R. et V. Graenicher
Domaine de Penloup
1180 Tartegnin

M. +41 79 671 72 91

info@graenicher-vins.ch
graenicher-vins.ch

ES CORDELIÈRES

Mont-sur-Rolle



Les raisins de la sélection Premiers Grands Crus sont issus d'une vigne de plus de 30 ans d'âge au rendement très limité. Ceux-ci sont pressés et encavés à la propriété.

Sur une roche mère de moraine de fond composée de dépôts fluvio-glaciaires, son terroir possède une texture argilo-limoneuse. En profondeur, ses terres lourdes et compactes ont l'avantage de conserver une réserve en eau utile importante, permettant une bonne alimentation hydrique de la vigne, même en cas de sécheresse.

Sol
Moyennement lourd,
argilo-calcaire,
faiblement graveleux

Superficie
0,3 ha

Cépage
Chasselas

Culture
Cordon Royat

Densité de plantation
6'250 pieds / ha

Vinification
Cuves inox

Propriété
Famille Naef

Contact
Château de Mont
Propriété Naef
Route du Château 5-7
1185 Mont-sur-Rolle

M. +41 79 308 33 45

contact@chateaudemont.ch
chateaudemont.ch



CHÂTEAU DE MONT

Mont-sur-Rolle



Le Chasselas du Château de Mont exprime toute la finesse de ce magnifique terroir surplombant le lac Léman. Récolté à la main, il est élevé soigneusement dans les caves du Château.

Le Château de Mont est l'une des plus vieilles propriétés viticoles du lieu de production Mont-sur-Rolle. Le vignoble couvre actuellement une surface de 13 hectares. Les vignes bénéficient d'une exposition plein sud, sur des pentes allant de 12 à 40 %.



DOMAINE DE AUTECOUR

Mont-sur-Rolle



Autecour, qui surplombe La Côte depuis le village de Mont-sur-Rolle, tient son nom du français du XIII^e siècle « Altacort », qui signifiait « ferme d'en haut ». Le vignoble est conduit en culture étroite à forte densité de plantation.

Effectué dans les chais du domaine, l'élevage en vases de bois contribue à mettre en valeur la qualité de la récolte où l'on veille à lui conserver son caractère d'origine.

Sol
Profond et légèrement graveleux, issu d'un cône de déjection sablo-caillouteux

Superficie
1,4 ha

Cépage
Chasselas

Culture
Cordon Royat

Densité de plantation
9'000 pieds / ha

Vinification
Traditionnelle, température de fermentation contrôlée, élevage sur lies en foudres de chêne, 2^e fermentation effectuée

Propriété
Domaine viticole de Autecour SA

Contact
Obrist SA
Avenue Reller 26
1800 Vevey

T. +41 21 925 99 25
F. +41 21 925 99 15

obrist@obrist.ch
obrist.ch

Domaine de Autecour
Michaël Monnier
Route de Mont-le-Grand 4
1185 Mont-sur-Rolle

M. +41 79 698 17 02

michael.monnier@
domaine-autecour.ch

Sol
Moraine rhodanienne, graveleux argilo-sableux, très caillouteux et calcaire en profondeur

Superficie
1,5 ha

Cépage
Merlot

Culture
Guyot

Densité de plantation
7'700 pieds / ha

Vinification
Barriques de chêne, 16-18 mois environ

Propriété
Famille Rolaz

Contact
Hammel – Terres de Vins
Chemin des Cruz 1
Case postale 1128
1180 Rolle

T. +41 21 822 07 07
F. +41 21 822 07 01

office@hammel.ch
hammel.ch



DOMAINE DE CROCHET

Mont-sur-Rolle



Ce domaine historique de 10 hectares fait figure de pionnier en terre vaudoise par la diversité de son encépagement. La réputation de ses vins est due à un terroir remarquable réunissant l'ensemble des facteurs qualitatifs définissant un Premier Grand Cru. Issu d'une viticulture respectueuse de l'environnement, le Merlot produit ici un vin noble et complexe, de très grande lignée, destiné à la garde.



AU BREZ

Féchy



Classé dans l'inventaire fédéral des paysages, sites et monuments naturels d'importance nationale, le vignoble Au Brez est une parcelle d'un seul tenant travaillée selon les principes très stricts de développement durable. La typicité de son terroir est issue d'un rabotage complet du sol par le retrait du glacier du Rhône.

Au Brez, le sol est calcaire, de texture moyenne et argileuse. Profond, il est facilement exploré par les racines des vignes et repose sur une marne fortement compactée par les glaciers.

Sol
Éboulis caillouteux compact

Superficie
0,57 ha

Cépage
Chasselas

Culture
Mi-haute

Densité de plantation
6'257 pieds / ha

Vinification
Sur lie

Propriété
Pierre-Yves et
Jean-Luc Kursner

Contact
Domaine Kursner
Route d'Allaman 14
1173 Féchy

T. +41 21 808 52 22
F. +41 21 808 66 81

contact@kursner.ch
kursner.ch

Sol
Graveleux,
argilo-calcaire

Superficie
1 ha

Cépage
Chasselas

Culture
Cordon Royat

Densité de plantation
7'500 pieds / ha

Vinification
Foudres de chêne
d'une capacité de
7'000 à 10'000 litres

Propriété
Famille
Ris-De Fischer

Contact
Hammel – Terres de Vins
Chemin des Cruz 1
Case postale 1128
1180 Rolle

T. +41 21 822 07 07
F. +41 21 822 07 01

office@hammel.ch
hammel.ch



DOMAINE DE FISCHER

Féchy



Ce magnifique domaine historique est situé en plein midi, à flanc de coteau, face au lac. Le vignoble entourant l'imposante demeure vigneronne est constitué en majorité du noble cépage Chasselas.

Alliant plénitude et complexité, ce Premier Grand Cru a bâti sa réputation depuis fort longtemps. Élevé dans d'imposants vases de chênes séculaires, ce Chasselas de grand terroir possède un potentiel de garde avéré.



Sol
Calcosol de texture
moyenne lourde

Superficie
2 ha

Cépage
Chasselas

Culture
Guyot

Densité de plantation
6'250 pieds/ha

Vinification
Cuves en acier inoxydable
à température régulée

Propriété
Hoirie de Saugy

Contact
Cave de la Côte
Société coopérative
Chemin du Saux 5
1131 Tolochenaz/Morges

T. +41 21 804 54 54
F. +41 21 804 54 55

info@cavedelacote.ch
cavedelacote.ch

Sol
Argilo-calcaire à fond
limoneux compact

Superficie
1 ha

Cépage
Chasselas

Culture
Cordon Royat
en culture basse

Densité de plantation
9'000 pieds/ha

Vinification
Foudres en chêne massif

Propriété
Famille Schenk

Contact
Domaine du Martheray SA
Caspar S. Eugster,
chef vigneron
Route du Martheray 4
1173 Féchy

M. +41 79 522 90 31

vigneron@martheray.ch



CHÂTEAU DE MALESSERT

Féchy



L'histoire du Château de Malessert et de son domaine est riche de plus d'un millénaire.

Issu d'une parcelle spéciale de 15'000 m², le Premier Grand Cru du Château de Malessert provient de la zone la plus ensoleillée du vignoble de La Côte, dans une région dominée par la vigne.

La vinification est pratiquée de manière traditionnelle, à température contrôlée, dans des installations modernes.

DOMAINE DU MARTHÉRAY

Féchy



Ce vin d'exception est issu d'une sélection de la meilleure parcelle de Chasselas du Domaine du Martheray, située au cœur de Féchy, sur une forte pente à sol calcaire limitant naturellement les rendements. Il a été vinifié et élevé près d'un an dans un grand foudre en chêne massif, puis mis en bouteille pour un repos de deux ans avant sa commercialisation.

Chaque bouteille de ce Premier Grand Cru puissant, racé et élégant est numérotée soulignant son caractère unique.



Sol
Calcaire,
fortement limoneux,
moyennement silteux

Superficie
0,5 ha

Cépage
Chasselas

Culture
Cordon Royat

Densité de plantation
8'000 pieds / ha

Vinification
Foudres de chêne

Propriété
Banque Cantonale
Vaudoise

Contact
J. & M. Dizerens
Chemin du Moulin 31
1095 Lutry (Lavaux)

T. +41 21 791 34 97
F. +41 21 791 24 96

info@dizerensvins.ch
dizerensvins.ch

CHÂTEAU DE MONTAGNY

Villette



Regroupé autour du Château dont l'existence remonte au début du X^e siècle, le domaine viticole de 3,4 ha, en appellation Villette, est l'un des joyaux de Lavaux. Posés sur l'une des nombreuses terrasses de Lavaux, « prisonniers » entre le bleu du ciel et le bleu du lac, le Château et son vignoble jouissent ainsi d'une exposition exceptionnelle.

Le Chasselas de ce Premier Grand Cru est vinifié dans les anciens tonneaux de chêne du château, lui conférant une saveur toute particulière.



Sol
Moraines,
argilo-calcaire

Superficie
0,5 ha

Cépage
Chasselas

Culture
Gobelet et Guyot

Densité de plantation
10'000 pieds / ha

Vinification
Foudres de chênes

Propriété
Famille
Christophe Chappuis

Contact
Christophe Chappuis
En Bons Voisins 1
1071 Rivaz

T. +41 21 946 24 02
M. +41 78 863 54 11

info@domainechappuis.ch
domainechappuis.ch

DÉZALEY

(La Guenietta)



Très bien située dans le vignoble du Dézaley, la parcelle de La Guenietta est réputée pour donner des vins structurés et racés. Grâce à son exposition vers le lac et à la chaleur emmagasinée par les murs de ce vignoble en terrasses, les raisins atteignent chaque année une maturité exceptionnelle.

La Guenietta constitue le premier représentant de la prestigieuse appellation Dézaley à obtenir la mention de Premier Grand Cru, ce qui constitue une formidable opportunité de mettre en valeur le potentiel de ce somptueux terroir.



Sol
Argilo-calcaire

Superficie
3'000 m²

Cépage
Chasselas

Culture
Guyot

Densité de plantation
7'000 pieds / ha

Vinification
Vases en bois

Propriété
Ville de Lausanne

Contact
Ville de Lausanne
Service des parcs et
domaines viticoles
Avenue du Chablais 46
Case postale
1007 Lausanne
T. +41 21 315 42 30
vignobles@lausanne.ch
vinsdelausanne.ch

CLOS DES ABBAYES

Dézaley



Le terroir du Dézaley a été structuré par les extensions et les reculs du glacier du Rhône au cours du dernier million d'années. Après la dernière glaciation, la moraine glaciaire est restée sur place et s'est transformée en un substrat argilo-calcaire.

Ce sol argileux et calcaire confère au vin sa richesse caractéristique. Un vin qui doit son potentiel aromatique tant à l'inclinaison de son coteau qu'aux nombreux murs du vignoble et au lac en contrebas.

Sol
Moraine fluvio-glaciaire
sablo-caillouteuse

Superficie
1,2 ha

Cépage
Chasselas

Culture
Guyot

Densité de plantation
7'820 pieds / ha

Vinification
Vases en bois

Propriété
Ville de Lausanne –
Domaine du Burignon

Contact
Ville de Lausanne
Service des parcs et
domaines viticoles
Avenue du Chablais 46
Case postale
1007 Lausanne
T. +41 21 315 42 30
vignobles@lausanne.ch
vinsdelausanne.ch



DOMAINE DU BURIGNON

Saint-Saphorin



Située à l'est du Domaine du Burignon, la parcelle dont est issu ce Premier Grand Cru est dominée par un gros rocher plat. Encadrées par les fameux murs de Lavaux, les vignes ont une pente moyenne supérieure à 35%. Le sol glaciaire, sableux et léger permet des enracinements profonds, magnifiant ainsi l'expression du terroir.

À parfaite maturité du raisin, les vendanges sont faites manuellement. Après une fermentation malolactique partielle, le vin est élevé dans des vases de bois durant sept mois.



CHÂTEAU DE CHARDONNE

Chardonne



Les parcelles du Château de Chardonne, idéalement exposées sous le village de Chardonne, bénéficient d'un ensoleillement et d'un microclimat optimaux. Les pentes sont orientées au sud/sud-est.

Leur déclivité moyenne est de 35 %.

Les vignes sont travaillées par Antonio Figliola et soumises au contrôle de la Confrérie des Vignerons de Vevey. Ce vigneron chevronné est l'un des couronnés de la Fête des Vignerons 2019. La vinification s'effectue de manière traditionnelle, suivie d'un élevage en foudres de chêne.

Sol
Moraine
caillouteuse

Superficie
1,7 ha

Cépage
Chasselas

Culture
Sur fil de fer,
en banquettes

Densité de plantation
7'600 pieds / ha

Vinification
Traditionnelle, élevage
en foudres de chêne

Propriété
Obrist SA

Contact
Obrist SA
Avenue Reller 26
1800 Vevey

T. +41 21 925 99 25
F. +41 21 925 99 15

obrist@obrist.ch
obrist.ch

Sol
Moraines alpines,
glacio-torrentielles et
éboulis de moraine

Superficie
2 ha

Cépage
Chasselas

Culture
Cordon Royat,
Gobelet et Guyot

Densité de plantation
12'000 pieds / ha

Vinification
Grands foudres de
chêne d'une capacité
de 8'000 à 10'000 litres

Propriété
Familles
Rolaz & Hammel

Contact
Hammel – Terres de Vins
Chemin des Cruz 1
Case postale 1128
1180 Rolle

T. +41 21 822 07 07
F. +41 21 822 07 01

office@hammel.ch
hammel.ch



CLOS DU CHÂTELARD

Villeneuve



Agrappé aux contreforts des Alpes sur un coteau en terrasses très abrupt, niché dans un site de rocs et de falaises, ce clos de 8 hectares entièrement ceint d'imposants murs bénéficie d'un superbe terroir. Issu d'une viticulture respectueuse de l'environnement, le Clos Blanc est un cru de grande classe, raffiné et élégant, doté d'une belle minéralité de terroir et réputé pour son aptitude au vieillissement.



CLOS DU CHÂTELARD

Villeneuve



Agrippé aux contreforts des Alpes sur un coteau très abrupt, niché dans un site de rocs et de falaises, ce clos de près de 8 hectares en terrasses, ceint d'imposants murs, bénéficie d'un superbe terroir répondant à l'ensemble des facteurs qualitatifs définissant un Premier Grand Cru.

Issu d'une viticulture respectueuse de l'environnement, le Merlot produit ici un vin élégant d'une grande noblesse bâti pour la garde.

Sol
Moraines alpines,
glacio-torrentielles
et éboulis de moraine

Superficie
1,5 ha

Cépage
Merlot

Culture
Guyot

Densité de plantation
12'000 pieds / ha

Vinification
Élevage sur lies fines
en barriques de chêne,
18 mois environ

Propriété
Familles
Rolaz & Hammel

Contact
Hammel – Terres de Vins
Chemin des Cruz 1
Case postale 1128
1180 Rolle

T. +41 21 822 07 07
F. +41 21 822 07 01

office@hammel.ch
hammel.ch

Sol
Moraine rhodanienne
alpine à cailloutis
calcaire (30 à 60 %)

Superficie
2,5 ha

Cépage
Chasselas

Culture
Gobelet

Densité de plantation
12'000 pieds / ha

Vinification
Grands foudres
de chêne

Propriété
Famille
Rolaz-Thorens

Contact
Hammel – Terres de Vins
Chemin des Cruz 1
Case postale 1128
1180 Rolle

T. +41 21 822 07 07
F. +41 21 822 07 01

office@hammel.ch
hammel.ch



CLOS DE LA GEORGE

Yverne



Entièrement ceint de murs, ce prestigieux monopole couvre 8 hectares d'un vignoble en terrasses. L'exposition en est parfaite, ses vignes face aux Dents du Midi profitant du soleil du matin au soir.

Sur ce terroir exceptionnel, le Chasselas règne bien sûr en maître. Élevé dans une magnifique cave creusée dans la roche, ce Chasselas minéral et complexe est l'archétype d'un Premier Grand Cru.



CLOS DE LA GEORGE

Yvorne



Entièrement ceint de murs, ce prestigieux monopole couvre 8 hectares d'un vignoble en terrasses. L'exposition en est parfaite, ses vignes face aux Dents du Midi profitant du soleil du matin au soir.

Son remarquable terroir réunit l'ensemble des facteurs qualitatifs définissant un Premier Grand Cru. Issu d'une viticulture respectueuse de l'environnement, le Merlot produit ici un vin noble d'une grande finesse, bâti pour la garde.

Sol
Moraine
rhodanienne
alpine à cailloutis
calcaire (30 à 60%)

Superficie
1 ha

Cépage
Merlot

Culture
Guyot

Densité de plantation
12'000 pieds/ha

Vinification
Élevage sur lies fines
en barriques de chêne,
16-18 mois environ

Propriété
Famille Rolaz-Thorens

Contact
Hammel – Terres de Vins
Chemin des Cruz 1
Case postale 1128
1180 Rolle

T. +41 21 822 07 07
F. +41 21 822 07 01

office@hammel.ch
hammel.ch

Sol
Caillouteux,
calcaire, argile

Superficie
1,3 ha

Cépage
Chasselas

Culture
Gobelet

Densité de plantation
10'000 pieds/ha

Vinification
En cuves inox

Propriété
Commune d'Yvorne

Contact
Alain Bassang,
Municipal
Administration
communale
1853 Yvorne

T. +41 24 466 25 22
M. +41 79 464 49 97

alain.bassang@yvorne.ch



CLOS DE L'ABBAYE

Yvorne



Situées à l'ouest du village d'Yvorne, dans le bas du coteau, les vignes du Clos de l'Abbaye sont implantées dans un sol caillouteux, sur un socle de calcaire du lias tressé de veines argileuses.

Une pente affirmée favorise un drainage naturel des eaux, alors que le sous-sol maintient une humidité régulée, favorable à des maturations harmonieuses et à la fraîcheur des vins. Étagées en terrasses, les vignes sont entourées de murs maçonnés, qui délimitent le Clos de l'Abbaye.



L'OVAILLE

Yvorne



Ce célèbre terroir historique sis sur un coteau d'éboulis datant de 1584 compte parmi les fleurons du vignoble suisse. Avec ses vignes de Chasselas, l'Ovaille domine Yvorne du haut de ses terrasses escarpées.

Issu d'une viticulture respectueuse de l'environnement, le Chasselas vinifié en amphores en forme d'œufs produit ici un vin noble empreint de minéralité, de très grande lignée, destiné à la garde.

Sol
Éboulis caillouteux
compact

Superficie
2 ha

Cépage
Chasselas

Culture
Gobelet

Densité de plantation
12'000 pieds/ha

Vinification
Amphores d'argile

Propriété
Familles
Rolaz & Hammel

Contact
Hammel – Terres de Vins
Chemin des Cruz 1
Case postale 1128
1180 Rolle

T. +41 21 822 07 07
F. +41 21 822 07 01

office@hammel.ch
hammel.ch

Sol
Éboulis caillouteux
compact

Superficie
2,3 ha

Cépage
Chasselas

Culture
Gobelet

Densité de plantation
10'000 pieds/ha

Vinification
En vases de chêne à
thermorégulation

Propriété
Frédéric Deladoey

Contact
Domaine de l'Ovaille
Frédéric Deladoey
Les Maisons Neuves 6
1853 Yvorne

T. +41 24 466 88 88

deladoey@ovaille.com
ovaille.com



L'OVAILLE

Yvorne



C'est le 4 mars 1584 qu'un gigantesque éboulement, provoqué par un tremblement de terre, partit du cirque rocheux de Plan-Falcon au-dessus de Corbeyrier et atteignit la plaine du Rhône après avoir enseveli le village d'Yvorne.

Cette catastrophe coiffa la partie nord-ouest d'Yvorne d'un vaste cône de déjection. C'est là que prit pied le fameux vignoble de l'Ovaille, dont le nom, provenant du vieux français «orvaille», signifie «désastre, catastrophe, ravage».



Sol
Alluvions graveleux

Superficie
2'250 m²

Cépage
Chasselas

Culture
Guyot

Densité de plantation
7'800 pieds/ha

Vinification
Cuves inox

Propriété
Commune d'Aigle
Exploitant :
Jérôme Duc

Contact
Commune d'Aigle
Hôtel de Ville
Place du Marché 1
1860 Aigle

T. +41 24 468 41 11

administration@aigle.ch
aigle.ch

CLOS MAIJOZ

Aigle



Propriétaire de vignes qu'elle cultive depuis
le XVII^e siècle principalement sur son territoire,
la Commune d'Aigle a réservé le Clos Maijoz
pour son vin d'honneur.

Ce Chasselas d'excellence est issu
d'une parcelle close à l'esprit si particulier
et bénéficie d'une vinification soignée
et unique depuis 2011.
Sa production est limitée.



L'EXCELLENCE DES TERROIRS

Office des Vins Vaudois
Avenue des Jordils 1
Case postale 1080
CH-1001 Lausanne
T. +41 21 614 25 80
F. +41 21 614 25 81
info@vins-vaudois.com
www.vins-vaudois.com



SWISS WINE | SANS
HÉSITER

www.swisswine.ch

Suisse. Naturellement.