

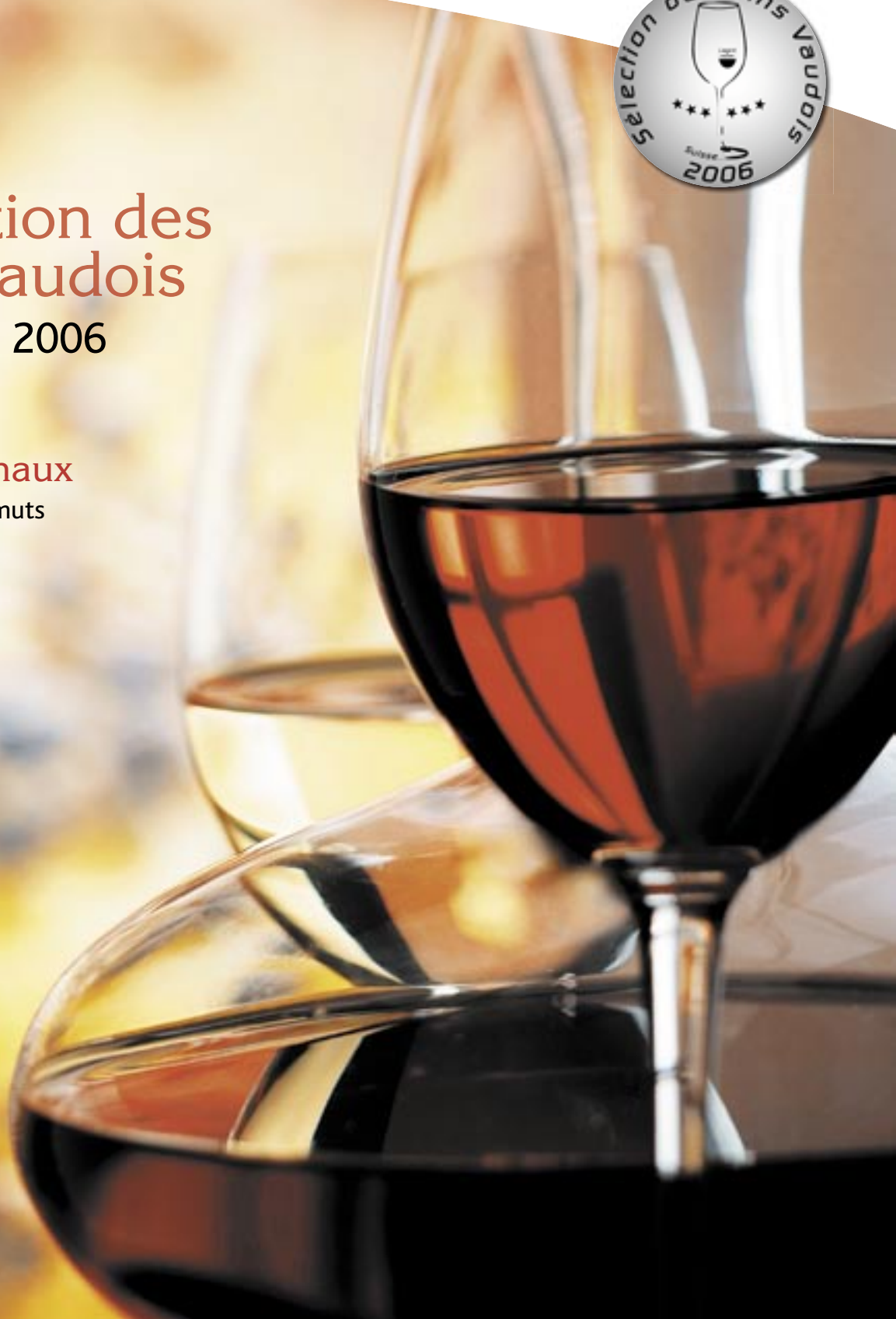
Le vin révélé

Supplément de la *Revue des vins vaudois*



■ Sélection des
vins vaudois
Résultats 2006

■ Concours
internationaux
De l'or tous azimuts





Les dégustateurs

Jérôme Aké Beda

Chef en restauration diplômé,
Auberge de l'Onde, Rivaz

Alexandre Altenried

Œnologue, Association
Vinicole, Aigle

Rodrigo Banto

Œnologue, Uvavins-Cave
de La Côte, Tolochenaz

Franco Bianco

Caviste, Union Vinicole, Cully

Frédéric Blanc

Vigneron-encaveur, Versvey

Nicolas Bourassin

Sommelier, Raffles Montreux
Palace, Montreux

Marc-Henri Bovard

Négociant en vins, Perroy

Philippe Bovet

Maître caviste, vigneron-
encaveur, Givrins,

Charles Bovy

Œnologue, Œnologie à
façon SA, Perroy

Pierre-Maurice Carruzzo

Vigneron-encaveur,
Chamoson

Thierry Ciampi

Œnologue, Schenk SA, Rolle

Corinne Clavien

Œnologue, Service de
l'agriculture du Valais, Sion

Jean-Michel Conne

Vigneron-encaveur, Chexbres

Olivier Cosendai

Œnologue DNO,
Henri Badoux SA, Aigle

Fabien Coucet

Caviste, Uvavins-Cave
de La Côte, Tolochenaz

Jean-François Crausaz

Maître caviste, Bolle & Cie SA,
Morges

Christian Crittin

Propriétaire encaveur,
Saint-Pierre-de-Clages

Anouk Danthe

Designer, Denens

Hervé Delafoge

Œnologue, Œnologie à
façon SA, Perroy

Christian Dénériaz

Avocat, Lausanne

Ioana Dragomirescu

Consultante, Finecom,
Montpreveyres

Jörg Dreier

Œnologue, Œnologie à
façon SA, Perroy

Christian Dupuis

Vigneron-encaveur, Perroy

Alain Durnat

Caviste, Henri Badoux SA, Aigle

Julien Dutruy

Œnologue, Founex

Jérôme Estèbe

Journaliste, Genève

Gilles Favre

Vigneron-encaveur, Luins

Louis Fonjallaz

Vigneron-encaveur, Epesses

Vincent Gränicher

Vigneron-encaveur,
Tartegnin

Alexandre Groeneweg

Caviste, Cave du Vieux
Coteau, Féchy

Marco Grognez

Vigneron-encaveur,
La Tour-de-Peilz

Alain Gruaz

Œnologue, Schenk SA,
Rolle

Christian Guyot

Œnologue et professeur,
Ecole d'ingénieurs de
Changins, Nyon

Frédéric Hegg

Vigneron-encaveur, Epesses

Blaise Hermann

Négociant en vins,
Bolle & Cie SA, Morges

Claude Jaccard

Ingénieur œnologue ETS,
Œnologie à façon SA, Perroy

Chantal Jacquemet

Œnologue, Swiss Wine Bar,
Lausanne

Francine Joris-Gonseth

Œnologue, Domaine de
Beauregard, Aigle

Claude Jotterand

Maître caviste, Saint-Livres

Laurence Keller-Ryser

Responsable de l'œnologie,
Association Viticole, Lutry

Sébastien Lacroix

Sommelier, Auberge de
Lavaux, La Conversion

Simon Lambiel

Ingénieur en viticulture
et œnologie, Domaine
du Mont-d'Or, Sion

Jean Lauber

Courtier en Vins, Allaman

Cédric Leyat

Œnologue, Adrian Mathier,
Salquenen

André Linherr

Courtier en vins, Epalinges

Françoise Locatelli

Restauratrice, Rôtisserie
Au Gaulois, Croy

Stéphane Locher

Maître caviste,
Dutoit SA, Perroy

Jean-Jérôme Luyet

Restaurateur, Relais du Rocher
de Saint-Christophe, Bex

Ariane Manfrino

Journaliste,
Le Nouvelliste, Sion

François Marquis

Ingénieur électricien,
Oron-le-Châtel

Denis Mercier

Propriétaire encaveur, Sierre

Raymond Monnard

Vigneron-encaveur,
Mont-sur-Rolle

Jean-François Neyroud

Vigneron-encaveur,
Chardonne

Louis Nunes

Œnologue, Domaine
Louis Bovard, Cully

Christophe Ormond

Œnologue, vigneron
Domaine de Luze, Denens

Samuel Panchard

Œnologue, Provins, Sierre

Alain Parisod

Ingénieur œnologue ETS,
Vigneron-encaveur, Grandvaux

Frédéric Pernet

Caviste, Jean & Pierre
Testuz SA, Le Treytorrens

Monique Perrottet

Directrice, Fédération suisse
des vignerons, Berne

Stéphan Perrottet

Œnologue, Pampigny

Cecilia Renaud

Vigneronne-encaveuse,
Founex

Gérard Roudit

Vigneron-économiste, Fully

Alain Rolaz

Vigneron-encaveur, Gilly

Luc Sermier

Maître caviste, Provins, Sierre

Jean-Philippe Sieber

Œnologue, Aubonne

Laurent Sommer

Maître caviste, Grand Vino
(Russie), Vevey

Fabrice Thorin

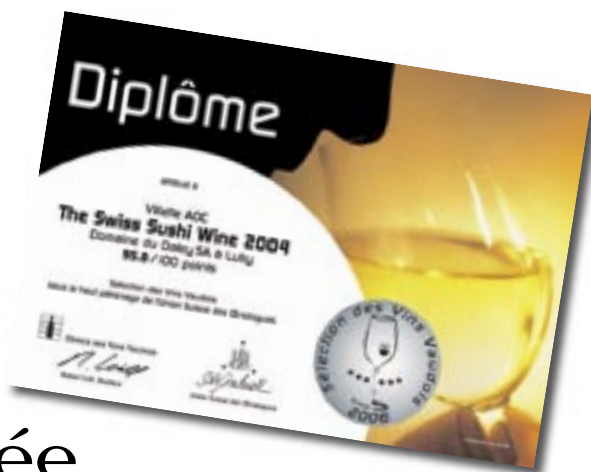
Responsable «Nourriture
& Boissons», Paléo Festival,
Nyon

Ludovic Zermatten

Œnologue, Cave
Corbassière, Saillon

Sélection des
vins vaudois 2006

Entre tradition racée et audacieuse modernité



CREATim Photographie

L'édition 2006 de la **Sélection des vins vaudois** s'est tenue du 15 au 19 mai dernier au Centre de congrès de Beaulieu, à Lausanne. Organisée par l'Office des Vins Vaudois, sous l'égide de la Communauté interprofessionnelle du vin vaudois, la *Sélection des vins vaudois* bénéficie également du haut patronage de l'Union suisse des œnologues (USOE)*.

Pour cette édition, 68 dégustateurs, issus des milieux de l'encavage vaudois, genevois et valaisan, de professionnels de la filière viti-vinicole, de la restauration et de la sommellerie, d'enseignants de l'Ecole de Changins et de journalistes romands ont œuvré toute la semaine pour distinguer une palette rare de crus d'une grande variété, parmi les 836 échantillons présentés.

Les notes les plus élevées ont été attribuées à deux chasselas de Lavaux, dont le profil œnologique s'exprime de manière totalement différente: traditionnel, pour le racé Dézaley,

La Gruyre 2005, de Hegg & Fils à Epsesses – ce vin en profonde communion avec son terroir affiche un parcours sans faute avec 95 points sur 100; modernité et audace pour *The Swiss Sushi Wine 2004*, du Domaine du Daley SA, un Villette atypique qui, avec 95.8 points sur 100, s'est fixé pour mission la conquête du marché asiatique ou, en Suisse, les restaurants qui proposent cette cuisine.

De manière générale d'ailleurs, les chasselas vaudois confirment leur suprématie. Sans doute faut-il attribuer cette réussite à un millésime 2005 à la hauteur de nos espérances et au savoir-faire des vignerons vaudois pour ce cépage qui, telle une diva, requiert à la fois mille soins et attentions à la vigne et un rare doigté lors de la vinification. Ce n'est donc pas un hasard que même un vin qui s'affranchit de la tradition s'inscrive dans le haut de gamme.

Dans les autres catégories, relevons tout particulièrement l'élégance de l'assemblage merlot-

cabernet franc *Clos du Châtelard 2004* de la maison Hammel SA et le *Coudrillon 2005* de Luc Pellet, à Mont-sur-Rolle, un rosé de gamay parfait pour les jours d'été, ou encore l'impressionnant *Pacifique 2005*, un gamay élevé avec talent par Philippe Bovet, à Givrins. Tous ces vins, ainsi que d'autres «coqs» sont magistralement commentés par Steve Bettschen, parfait complice de Jacques Perrin en dégustation. Nous retrouverons les commentaires de ce dernier, bien involontairement éloigné de sa passion du vin, lors de l'édition 2007.

Pour conclure, rappelons que les 242 vins diplômés en mai 2006, complétés de 27 autres crus, ont été acheminés à Sierre pour être présentés au *Concours national des vins suisses*. Gageons qu'ils ont porté haut les couleurs vaudoises lorsqu'ils se sont mesurés aux vins provenant de la Suisse entière, du 27 au 29 juin dernier. Les résultats seront connus à l'automne. (FZi)

La Sélection de vins vaudois en chiffres

242 vins diplômés sur 836 échantillons
présentés, à savoir:

- 119 chasselas sur 379 présentés
- 75 rouges et spécialités rouges sur 282 présentés
- 11 rosés sur 45 présentés
- 37 spécialités blanches sur 130 présentés

(*) Fondée en 1987 et dirigée par Simone de Montmollin, l'Union suisse des œnologues se présente de manière détaillée sur le site www.usoe.ch

L'organisation de la dégustation a été assurée par General Wine Services SA, une société spécialisée dans le tourisme viti-vinicole. GWS, route de Denges 28G, 1027 Lonay
tél. +41 (0)21 802 00 70
info@general-wine-services.ch



95.8

**Villette AOC,
The Swiss Sushi Wine 2004***

Domaine du Daley SA, 1095 Lutry,
021 791 15 94

Robe jaune pâle à reflets ambrés mats. Le nez est une invitation au voyage: on y perçoit des notes de fruits exotiques très mûrs, des notions de bois précieux ainsi qu'une touche d'épices orientales amenée par un luxueux élevage. La bouche se montre concentrée et puissante, menée par une vivacité présente, dont l'équilibre provient d'un supplément de matière dû à l'élevage prolongé sur lies, en fût. Un Villette à vrai dire extravagant.



95

Dézaley AOC, La Gruyre 2005

Hegg & Fils, 1098 Epresses,
021 799 14 51

Il est parfois difficile de décrire un grand vin. La complexité, la longueur et l'harmonie sont en effet là, on les perçoit, mais le temps n'a pas encore pu les révéler et les préciser. C'est bien le cas de ce Dézaley aux mille facettes aromatiques, des épices douces au miel, en passant par une large palette de fruits. Magnifique allonge en bouche qui, d'une matière dense et ample en attaque, s'épure progressivement pour ne laisser, sur la finale, qu'une empreinte aromatique en apesanteur.

2005: Grand millésime en terre vaudoise par Steve Bettschen*

La vigne est sur le point de déburrer quand l'hiver fait un brusque retour le 17 avril, nous dispensant un généreux et épais manteau de neige! Cet épisode météorologique est heureusement sans conséquence pour la plante qui entame son cycle végétatif quelques jours plus tard. Les mois de mai et juin sont chauds et secs, induisant une floraison homogène et régulière. Les conditions excel-

lentes annoncent une récolte importante: les meilleurs vigneron s'affairent dans les vignes pour tenter de juguler les rendements. L'été est ensuite plus chaud et plus sec que la moyenne et le léger déficit en eau, qui se maintient jusqu'aux vendanges, permet de récolter des raisins d'un état sanitaire excellent (mis à part quelques foyers d'oïdium), d'autant plus que les vendanges bénéficient d'un temps idéalement sec et ensoleillé, jusqu'à mi-octobre. Les maturités rencontrées (ainsi que les sondages) sont bien supérieures à la moyenne et, hormis celles de 2003, elles sont les plus élevées des vingt-cinq dernières années. Par bonheur, les acidités totales, bien que moins importantes qu'en 2004, sont excellentes et confèrent aux vins une fraîcheur qui manque parfois aux 2003. Au niveau de

la dégustation, les vins allient une vinosité assez exceptionnelle à des saveurs fraîches et équilibrées et des profils aromatiques complexes. Ils seront, pour les meilleurs, d'excellente garde.

Une ombre au tableau – et de taille: une partie de Lavaux subit un terrible orage de grêle le 18 juillet qui détruit en quelques minutes les grappes, les feuilles et parfois même les ceps d'une grande partie des appellations Dézaley, Saint-Saphorin et Chardonne. Certains vigneron ne vendangent ainsi quasiment rien et ce déficit de récolte fait baisser considérablement le volume moyen de la vendange vaudoise (la plus faible depuis 1981). Raison de plus pour ne pas tarder à faire vos choix et profiter pleinement de ce beau millésime!



Photo: Hansa-Peter Siffert

(*) Collaborateur au Club des amateurs de vins exquis (CAVE SA), à Gland, et membre du Grand Jury européen.



93.4

Morges AOC, Clos des Abbesses 2005, Henri Cruchon, 1112 Echichens, 021 801 17 92

Ce vin possède une grande force d'expression. A commencer par son nez qui passe des agrumes aux notes de chèvrefeuille, en transitant par les fruits mûrs et les nuances d'écorces. La bouche n'est pas en reste avec son attaque vineuse et légèrement carbonique, son corps qui se met en place sur une forte minéralité et sa finale puissante et resserrée. Un chasselas buriné par son terroir!



92

Morges AOC, Domaine des Chentres 2005, Jean-Luc Rochat, 1163 Etoy, 021 808 74 22

Doté d'une très jolie finesse d'expression, le nez oscille entre fleurs d'infusion, notes finement miellées et nobles nuances de mousse humide. L'entrée en bouche est caractérisée par un carbonique important. On poursuit sur une matière élancée, tonique et structurée. La longue finale ciselée, empreinte de jolis amers minéraux, destine ce vin aux plaisirs de la table. A essayer par exemple sur un vieux L'Etivaz affiné.

La grande tradition des chasselas

* L'astérisque après le nom du vin signifie que le vin a été élevé en fût de chêne ou en barrique.

VULLY

88.2 **Vully AOC, Sélection 2005**, Alain Besse, 1787 Mur, 026 673 12 40

BONVILLARS

89.8 **Bonvillars AOC, Nordeline 2005**, Jean-Michel Conne, 1071 Chexbres, 021 946 26 86

88.8 **Bonvillars AOC, Domaine de Gourmandaz 2005**, Didier Bourgeois, 1426 Corcelles-près-Concise, 024 434 18 15

88.2 **Bonvillars AOC, Les Rouges-Terres 2005**, Cave des viticulteurs, 1427 Bonvillars, 024 436 04 36

LA CÔTE

90 **Morges AOC, Morges AOC 2005**, Caves Cidis SA, 1131 Tolochenaz, 021 804 54 64

89.4 **Morges AOC, Château de Lully 2005**, Bolle & Cie SA, 1110 Morges, 021 801 27 74

89 **Morges AOC, Château de Lavigny 2005**, Cave de La Côte-Uvavins, 1131 Tolochenaz, 021 804 54 54

89 **Morges AOC, Domaine des Chentres** Joli Clos 2005, Jean-Luc Rochat, 1163 Etoy, 021 808 74 22

88 **Morges AOC, Saint-Livres 2005**, Luc Pellet, 1185 Mont-sur-Rolle, 021 825 44 48

87.6 **Morges AOC, Domaine les Monneyres 2005**, Cave de La Côte-Uvavins, 1131 Tolochenaz, 021 804 54 54

87.2 **Morges AOC, Petit Dizy 2005**, Stéphane Locher, 1162 St-Prex, 021 806 28 20

88.8 **Nyon AOC, Clos de Barin 2005**, Caves Cidis SA, 1131 Tolochenaz, 021 804 54 64

88.4 **Nyon AOC, Nyon 2005**, Caves Cidis SA, 1131 Tolochenaz, 021 804 54 64

94 **Begnins AOC, Domaine des Grâces 2005**, Cave de La Côte-Uvavins, 1131 Tolochenaz, 021 804 54 54

87.2 **Begnins AOC, Begnins 2005**, Cave des 3 Clos, 1268 Begnins, 022 366 33 86

90.8 **Bursinel AOC, Château de Bursinel AOC 2005**, Caroz SA, 1195 Bursinel, 021 824 16 71

89.4 **Bursinel AOC, Domaine de l'Oujonnet 2005**, Cave de La Côte-Uvavins, 1131 Tolochenaz, 021 804 54 54

87.4 **Bursinel AOC, Chasselas de Bursinel 2005**, Robin Mani, 1195 Dully, 021 824 16 92

92 **Perroy AOC, Réserve du Domaine 2005**, Cave Dupuis, 1166 Perroy, 021 825 11 38

87.4 **Coteau de Vincy AOC, Domaine de Chante-grive 2005**, Alain Rolaz, 1182 Gilly, 021 824 15 87



93.8

Bursinel AOC, Au Grand Clos 2005

Eric et Roland Widmer, 1195 Bursinel,
021 824 13 14

Actuellement dans une phase aromatique discrète, le nez évoque fruits très mûrs et fleurs capiteuses. Ce vin se réalise très bien en bouche. En effet, passé une attaque pleine et riche, les saveurs s'étirent langoureusement et la matière s'allonge sur une finale minérale, légèrement salée. En devenir!



91.6

Perroy AOC, Domaine Chatelanat

2005, Raymond Metzener, 1166 Perroy,
021 825 17 21

Ce chasselas de Perroy se présente actuellement dans une phase peu expansive. On apprécie toutefois sa robe pâle et son nez de fleurs blanches nuancées par un fin sillage de torrèfaction. Bouche ample et souple et aboutissement sur une large finale presque crémeuse dans sa texture. Idéal sur les filets de perche!





94.2

**Tartegnin AOC,
Domaine de Chantemerle 2005**

Jean-Claude et Nicolas Jaccoud,
1180 Tartegnin, 021 825 19 49

Légers reflets verts. Profil aromatique tout en élégance: notes de pêche de vigne et de fleurs blanches sur fond de buis. Bouche de même race: précise en attaque, elle s'amplifie rapidement en se montrant large et aérienne, pour ne se resserrer que sur la jolie finale dotée d'une fine note empyreumatique. Un vin d'une grande délicatesse, à déguster idéalement à l'apéritif.



91.6

**Tartegnin AOC,
Domaine de la Crosettaz 2005**

Daniel Bovy, 1182 Gilly, 021 824 13 52

Résolument moderne dans son approche, ce vin affiche un profil aromatique pur et très fruité, sur des notes de melon et de pêche. Passée une attaque souple, la bouche poursuit sur une matière onctueuse, pleine, quasiment moelleuse. Excellent rappel sur la finale des arômes que l'on avait au nez. Parfaitement réalisé, pur et précis, un vin facile d'accès, très à l'aise à l'apéritif.

- 89 **Tartegnin AOC,
Domaine des Caillattes 2005**
Hammel SA, 1180 Rolle, 021 822 07 07
- 87.2 **Tartegnin AOC, Les Panissières 2005**
Blanchard Frères, 1185 Mont-sur-Rolle, 021 825 19 22
- 87.2 **Tartegnin AOC, Clos du Roussillon 2005**
Marcel Berthaudin SA, 1227 Carouge, 022 732 06 26
- 90 **Luins AOC, Domaine de la Capite 2005**
Jean & Pierre Testuz SA, 1096 Treytorrens-Cully,
021 799 99 11
- 89.4 **Luins AOC, Filet d'Or 2005**
Schenk SA, 1180 Rolle, 021 822 02 02
- 91.2 **Vinzel AOC, La Cure 2005**
Claude Berthet, 1268 Begnins, 022 366 11 16
- 87.8 **Vinzel AOC, Cave des Rossillonnes 2005**
Jean-Paul Besson, 1184 Vinzel, 021 824 12 46
- 87.4 **Vinzel AOC, La Céleste 2005**
Yann Menthonnex, 1183 Bursins, 021 824 22 30
- 90.8 **Vinzel AOC, Parmelin Gastronomique 2004**
Yvan Parmelin, 1183 Bursins, 021 824 20 55
- 91 **Mont-sur-Rolle AOC, Clos des Truits 2005**
Domaine Rosset, 1180 Rolle, 021 825 14 68
- 89.8 **Mont-sur-Rolle AOC, Clos du Couvent 2005**
Didier Haldimann, 1166 Perroy, 021 826 03 59
- 89.4 **Mont-sur-Rolle AOC, Mont-sur-Rolle 2005**
Ecole d'ingénieurs de Changins, 1260 Nyon,
022 263 40 72
- 89.2 **Mont-sur-Rolle AOC, Domaine de Autecour
Grand Cru 2005**
Obrist SA, 1800 Vevey, 021 925 99 25

- 89 **Mont-sur-Rolle AOC, La Montoise 2005**
Cave de La Côte-Uvavins, 1131 Tolochenaz
021 804 54 54
- 88.6 **Mont-sur-Rolle AOC, Château de Mont 2005**
Château de Mont 1185 Mont-sur-Rolle, 021 825 49 88
- 88.4 **Mont-sur-Rolle AOC,
Réserve du Vieux Toit 2005**
Raymond Monnard, 1185 Mont-sur-Rolle,
021 825 17 02
- 88.2 **Mont-sur-Rolle AOC, Maison Blanche 2005**
Yves de Mestral, 1185 Mont-sur-Rolle, 021 825 44 72
- 88 **Mont-sur-Rolle AOC,
Réserve de Chantegrive 2005**
Alain Rolaz, 1182 Gilly, 021 824 15 87
- 87.4 **Mont-sur-Rolle AOC, Les Gaillotes 2005**
Cédric Albiez, 1185 Mont-sur-Rolle, 021 825 49 28
- 87.4 **Mont-sur-Rolle AOC, Château de Mont 2005**
Obrist SA, 1800 Vevey, 021 925 99 25
- 87.4 **Mont-sur-Rolle AOC, Domaine de Coteau 2005**
Raymond Dufour, 1185 Mont-sur-Rolle, 021 825 43 19
- 87 **Mont-sur-Rolle AOC,
Domaine de Famolens 2005**
Cave de La Côte-Uvavins, 1131 Tolochenaz,
021 804 54 54
- 92.8 **Mont-sur-Rolle AOC, Les Bujardises 2004**
Schenk SA, 1180 Rolle, 021 822 02 02
- 93.2 **Féchy AOC, Martheray 2005**
Rémy et Richard Aguet, 1173 Féchy, 021 808 62 92
- 91.8 **Féchy AOC, Domaine du Martheray 2005**
Schenk SA, 1180 Rolle, 021 822 02 02



91.2

**Luins AOC,
Domaine de Sarraux-Dessous 2005**

Bolle & Cie SA, 1110 Morges,
021 801 27 74

S'il fallait qualifier ce vin en deux termes, ce serait vibration et fraîcheur. Vibration de la bouche autour d'une fine minéralité accentuée par le joli perlant de l'attaque et fraîcheur des arômes où l'on distingue des fleurs d'infusion et de la poudre de pierre. La finale déliée laisse la bouche très disponible. Un magnifique vin d'apéritif.



93

Vinzel AOC, Tradition 2005

Vincent Beetschen, 1183 Bursins,
021 824 10 56

Voici un vin affichant une grande maturité, autant au nez qu'en bouche. Le profil aromatique oscille en effet entre fruits blancs, poire mûre et cire d'abeille. La bouche est au diapason: passée une attaque vineuse, le corps devient ample et texturé et laisse place, sur la finale, à des arômes de pêche blanche, rafraîchis par une touche de feuilles de menthe. Ce vin en impose!

90.8 Féchy AOC, Bayels 2005

Rémy et Richard Aguet, 1173 Féchy, 021 808 62 92

89.8 Féchy AOC, Grand Cru du Brez 2005

Vins Kursner Frères, 1173 Féchy, 021 808 52 22

89.8 Féchy AOC, Mi-Coteau 2005

Vins Kursner Frères, 1173 Féchy, 021 808 52 22

89.6 Féchy AOC, Bertrand de Mestral 2005

Bertrand de Mestral SA, 1338 Ballaigues, 021 843 93 83

88.2 Féchy AOC, Réserve du Domaine 2005

Georges-Claude Blanchard, 1172 Bougy, 021 808 72 26

88.2 Féchy AOC, En Vanel 2005

Vins Kursner Frères, 1173 Féchy, 021 808 52 22



LAVAUZ

87.6 Lutry AOC, Chatalet 2005

Yves-Alain Perret, 1095 Lutry, 021 791 58 39

**90.2 Vevey-Montreux AOC,
Château des Crêtes 2005,**

La Cave Vevey-Montreux SA, 1820 Montreux,
021 963 13 48

93.2 Villette AOC, Les Barberonnes 2005

Jean Vogel & Fils, 1091 Grandvaux, 021 791 15 31

91.8 Villette AOC, Villette 2005

Yves-Alain Perret, 1095 Lutry, 021 791 58 39

90.8 Villette AOC, La Cuvée des Helvétès 2005

Union Vinicole, 1096 Cully, 021 799 12 96

90.2 Villette AOC, Daley-Villette 2005

Jean-Christophe Piccard, 1095 Lutry, 021 799 16 74

88.6 Villette AOC, Château Montagny 2005*

J. & M. Dizerens, 1095 Lutry, 021 791 34 97

88.4 Villette AOC, Les Mutins du Baillage 2005

Emmanuel Hug, 1091 Grandvaux, 021 799 23 24

88 Villette AOC, Les Chenalettes 2005

Bernard Gorjat, 1091 Aran, 021 799 22 28

87.8 Villette AOC, Grand Vin de Parchets 2005

Jean-Pierre Riccard-Gnaegi, 1091 Grandvaux,
021 799 17 24

87.2 Villette AOC, Cully 2005

Union Vinicole, 1096 Cully, 021 799 12 96

87 Villette AOC, St-Amour 2005

Yves Porta, 1091 Grandvaux, 021 946 25 77

88.8 Chardonne AOC, N°1 Cuvée E. Obrist 2005

Obrist SA, 1800 Vevey, 021 925 99 25



93.6

Villetta AOC, Les Echelettes 2005

Jean-Daniel Porta, 1091 Aran-sur-Villetta,
021 799 23 63

Jaune pâle aux légers reflets verts. Les odeurs de tilleul et de miel sont accompagnées de celles de feuilles vertes grasses et de poivre blanc. Vineuse dès l'attaque, la bouche se développe sur une matière onctueuse, qui forme un milieu de bouche large et opulent. La finale est souple, riche et baroque, mais sans mollesse. A boire de préférence en mangeant.



92.8

Villetta AOC, Champ-Noé 2005

Jean-Luc Blondel, 1096 Cully,
021 799 31 92

Ce Champ-Noé donne véritablement dans l'opulence, ainsi que l'attestent les odeurs de fruits blancs très mûrs accompagnés de nuances miellées. La bouche enchaîne sur une matière pleine, souple et relativement puissante, qui se poursuit jusque sur la finale, elle-même rehaussée par une note fumée ainsi qu'une fine empreinte minérale.

- 91.2 **Epesse AOC, Le Replan 2005**
Union Vinicole de Cully, 1096 Cully, 021 799 12 96
- 90.6 **Epesse AOC, Braise d'Enfer 2005***
Les Frères Dubois SA, 1096 Cully, 021 799 22 22
- 90.4 **Epesse AOC, La Réserve du Vigneron 2005**
Philippe Rouge, 1098 Epesse, 021 799 41 22
- 89.6 **Epesse AOC, Récolte Choisie 2005**
Union Vinicole de Cully, 1096 Cully, 021 799 12 96
- 89 **Epesse AOC, La Boursière 2005**
Hegg & fils, 1098 Epesse, 021 799 14 51
- 87.2 **Epesse AOC, Crêt-Roux 2005**
Pascal Fonjallaz-Spicher, 1098 Epesse, 021 799 37 56

- 88.4 **Calamin AOC, Calamin Grand Cru 2005**
Ponnaz & Fils, 1096 Cully, 021 799 13 18
- 87.2 **Calamin AOC, Grand Cru 2005**
Jean-Claude Paley & Fils, 1098 Epesse, 021 799 14 75
- 87.2 **Calamin AOC, L'Arpège 2005**
Jean-Luc Blondel, 1096 Cully, 021 799 31 92
- 91 **Saint-Saphorin AOC, Rivaz-En Rosset 2005**
Alexandre Chappuis & Fils, 1071 Rivaz, 021 946 13 06
- 90 **Saint-Saphorin AOC, Les Fosses 2005**
Bernard Chevalley, 1071 Saint-Saphorin, 021 921 73 20
- 90 **Saint-Saphorin AOC, Vieilles Vignes 2005**
Domaine Bovy, 1071 Chexbres, 021 946 51 25





92.2

Epresses AOC, Florilège 2005

Jean-Claude Paley & Fils, 1098 Epresses, 021 799 14 75

Robe pâle mais lumineuse. Le profil aromatique fin est assez particulier: on y perçoit en effet beaucoup d'épices ainsi que des notes d'écorces sur fond de fruits blancs bien mûrs. La bouche est d'un contact évident: pleine et volumineuse en attaque, elle se déploie ensuite sur un corps d'une très belle élégance et se poursuit sur une longue finale minérale, pure, gracieuse, qui s'impose très naturellement, sans forcer. Grande réussite.



92.6

Saint-Saphorin AOC, Domaine des Déserts Réserve 2004

François Chappuis, 1071 Rivaz, 021 946 37 14

La robe de ce Saint-Saphorin 2004 présente des reflets dorés, signe d'une évolution en cours. Les arômes sont dans la même ligne: fines notes de brioche, de tilleul, de beurre frais, de pierre. La concentration en bouche n'est certes pas celle d'un 2005 mais les saveurs associent judicieusement une matière souple, minérale à un fin sillage miellé, légèrement balsamique. Sans doute entre deux phases, ce vin gagnera probablement en profondeur d'ici quelques mois.

- 89.4 **Saint-Saphorin AOC, Le Sémillant 2005**
Jean-Michel Conne, 1071 Chexbres, 021 946 26 86
- 88.4 **Saint-Saphorin AOC, Les Fosses 2005**
Roger Barbey et Christophe Francey, 1071 Chexbres, 021 946 12 56
- 87.4 **Saint-Saphorin AOC, Pré-Lyre 2005**
Jean-Luc Blondel, 1096 Cully, 021 799 31 92

- 87 **Saint-Saphorin AOC, Planète 2004**
Cave du Château de Glérolles SA, 1071 Saint-Saphorin, 021 946 25 30
- 89.4 **Dézaley AOC, Hautcrêt 2005**
Dubois Fils, 1098 Epresses, 021 799 33 00
- 88.8 **Dézaley AOC, L'Ermitte 2005**
Pascal Fonjallaz-Spicher, 1098 Epresses, 021 799 37 56
- 88.2 **Dézaley AOC, Sous-Marsens 2005**
Philippe Rouge, 1098 Epresses, 021 799 41 22
- 87.6 **Dézaley AOC, L'Arbalète 2005**
Jean & Pierre Testuz SA, 1096 Treytorrens-Cully, 021 799 99 11
- 87 **Dézaley AOC, Dézaley AOC 2005**
Domaine Bovy, 1071 Chexbres, 021 946 51 25
- 87 **Dézaley AOC, Domaine de la Chenalettaz 2004**
Jean-François Chevalley, 1096 Treytorrens, 021 799 13 00
- 90 **Dézaley-Marsens AOC, De La Tour 2004***
Les Frères Dubois SA, 1096 Cully, 021 799 22 22
- 90.8 **Dézaley AOC, Les Gradins 1995**
Etienne & Louis Fonjallaz, 1098 Epresses, 021 799 10 16



CHABLAIS

- 89.3 **Villeneuve AOC, Domaine du Scex du Châtelard 2005,**
Daniel Allamand, 1844 Villeneuve, 021 960 18 66
- 87.5 **Villeneuve AOC, Les Moines 2005**
Cave des Moines, 1844 Villeneuve, 021 960 12 01



93

Aigle AOC, Le Golliez 2005Charly Blanc & Fils, 1852 Versvey,
024 466 51 45

L'expression minérale est très intense, comme en atteste le nez, marqué par des notes d'ardoise chaude qui reçoit les premières gouttes de pluie, un soir d'orage. La bouche suit sur un perlant à la bulle large, développant des saveurs minérales jusque sur la finale. L'amplitude de la matière, sa densité, le joli fruit frais sous-jacent, l'harmonie, tout cela contribue au plaisir que provoque ce vin.



91.8

Aigle AOC, Merveille des Roches 2005Association Viticole, 1860 Aigle,
024 466 24 51

La robe est assez soutenue. Discret à l'ouverture, le nez s'intensifie après quelques minutes et s'oriente sur un profil de bonne complexité, très fruité, avec une dominante de pêche jaune. Ample en attaque, la bouche s'allonge sur une matière racée, mûre et très élégante. La finale est bien déliée, accompagnée d'une persistance aromatique sur une note d'aman-de douce.

- 87 **Villeneuve AOC, La Muraz 2005**
Jean-Jacques Bertholet, 1844 Villeneuve,
021 960 35 90
- 89 **Bex AOC, Domaine du Montet 2005**
Hammel SA, 1180 Rolle, 021 822 07 07
- 88 **Bex AOC, Clos des Caillettes Tradition 2005**
Willy Deladoëy, 1880 Bex, 024 463 44 49
- 89 **Ollon AOC, Tastegrain 2005**
Jean Vogel & Fils, 1091 Grandvaux, 021 791 15 31
- 88.5 **Ollon AOC, L'Oisemont 2005**
Jean-Michel Conne, 1071 Chexbres, 021 946 26 86
- 87.4 **Aigle AOC, Dame Vaudoise 2005**
Association Viticole, 1860 Aigle, 024 466 24 51
- 88.5 **Aigle AOC, La Baudelière 2004**
Domaine de la Baudelière, 1860 Aigle,
024 466 11 56
- 91.5 **Yvorne AOC, Le Florin 2005**
Association Viticole d'Aigle, 1860 Aigle,
024 466 24 51
- 90 **Yvorne AOC, A la George 2005**
Charly Blanc & Fils, 1852 Versvey, 024 466 51 45
- 91 **Yvorne AOC, Vigne d'Or Vieille Vigne 2004**
Association Viticole, 1853 Yvorne, 024 466 23 44
- 90 **Yvorne AOC, Vigne d'Or élevé sur lie 2004**
Association Viticole, 1853 Yvorne, 024 466 23 44
- 87.8 **Yvorne AOC, Cuvée Prestige, Maison du Léopard 2004***
Henri Badoux SA-Vins, 1860 Aigle,
024 468 68 88

Spécialités blanches

* L'astérisque après le nom du vin signifie que le vin a été élevé en fût de chêne ou en barrique.

AROMATIQUES

- 88.5 **Chardonnay, Domaine La Boulaz 2004***
Jacques Bloesch, 1427 Bonvillars, 024 436 13 80
- 89.5 **Gewürztraminer 2005**
Domaine La Capitaine, 1268 Begnins, 022 366 08 46
- 89 **Gewürztraminer, Cave des Rossillonnes 2005**
Jean-Paul Besson, 1184 Vinzel, 021 824 12 46
- 89.3 **Gewürztraminer 2004**
Cave du Château de Glérolles SA, 1071 Saint-Saphorin,
021 946 25 30
- 90 **Pinot Gris 2005**
Château Le Rosey, 1183, Bursins, 021 824 14 49
- 91.8 **Sauvignon Blanc, Domaine de la Doye 2005**
Christian et Julien Dutruy, 1297 Founex, 022 776 54 02
- 88.8 **Sauvignon Blanc 2004***
Pierre Sauty, 1135 Denens, 021 801 16 53
- 88 **Sylvaner, Le Pacha 2005**
André Chevalley, 1095 Lutry, 021 791 14 69
- 89.3 **Viognier 2005**
Stéphane Borter, 1860 Aigle, 024 466 53 52
- 90.3 **Viognier, La Dorée 2004, Domaine Alfred Maréchal,**
1180 Tartegnin, 021 825 10 78
- 88 **Viognier, Domaine la Combaz 2004***
Emile Blum, 1867 Ollon, 024 499 21 47



92.8

Yvorne AOC, La Baudelière 2004

Domaine de la Baudelière, 1860 Aigle,
024 466 11 56

Cet Yvorne se montre sous ses meilleurs atours. Expressif, plein et mûr, son équilibre est en effet parfaitement établi. Du nez, on perçoit des notes de pêche de vigne, de réglisse, d'amande amère. La bouche, constituée d'un très beau «jus», se montre dense et riche, parfaitement tenue sur la finale par une fine salinité qui confère au vin une personnalité unique.



91.5

**Gewürztraminer,
Château de Crans Galise 2005**

Pierre Cretegy, 1299 Crans-près-Céligny,
022 776 34 04

Le gewürztraminer produit trop souvent des archétypes de vins lourds et fatigants. Rien de tel ici! La puissance du nez est effectivement tout en accord avec sa finesse comme l'attestent les notes de pétales de rose, de poivre et d'amandes, toutes d'une belle pureté. Dense, dotée d'une grande concentration, la bouche se montre tendre mais idéalement dynamisée par l'intensité des notes florales de la finale.

STRUCTURÉS

- 90 **Aligoté, Domaine de la Doye 2005**
Christian et Julien Dutruy, 1297 Founex,
022 776 54 02
- 86.3 **Auxerrois, Domaine des Chentres 2005**
Jean-Luc Rochat, 1163 Etoy, 021 808 74 22
- 86.4 **Chardonnay, Fleur de Vigne 2005***
Alain Besse, 1787 Mur, 026 673 12 40
- 89.4 **Chardonnay 2004***
Jean & Pierre Testuz SA,
1096 Treytorrens-Cully, 021 799 99 11
- 88.2 **Chardonnay 2004***
Association Viticole, 1095 Lutry, 021 791 24 66
- 87.4 **Chardonnay, Domaine Le Luissalet 2004***
Willy Deladoëy, 1880 Bex, 024 463 44 49
- 87 **Chardonnay, Domaine de Penloup 2004***
Hansruedi & Vincent Gränicher, 1180 Tartegnin,
021 825 10 52
- 86.8 **Chardonnay 2004***
Domaine du Crépon, 1844 Villeneuve, 021 960 24 01
- 91.8 **Chardonnay, Réserve 2002***
Domaine du Crépon, 1844 Villeneuve, 021 960 24 01
- 86.5 **Charmont 2005**
Rémy et Richard Aguet, 1173 Féchy, 021 808 62 92
- 87.8 **Charmont d'Epesses 2004***
Gaillard & Fils SA, 1098 Epesses, 021 946 19 65
- 86 **Chasselas, Vase N°10 2004*** (fermentation unique)
Henri & Vincent Chollet, 1091 Aran, 021 799 24 85

- 86.8 **Pinot Blanc Barrique 2004***, Alain Neyroud &
Gianni Bernasconi, 1803 Chardonne, 021 921 81 27
- 90.4 **Pinot Gris 2004**
Olivier Ducret, 1803 Chardonne, 021 921 55 68
- 88.8 **Pinot Gris, Perle Grise 2004***
(fermentation unique)
Henri & Vincent Chollet, 1091 Aran, 021 799 24 85
- 89.2 **Assemblage** (Pinot Gris, Chardonnay, Pinot Noir et
divers), **La Tour Blanche 2005***
Obriest SA, 1800 Vevey, 021 925 99 25

DOUX

- 89.6 **Gewürztraminer Passerillé 2004***
Jean-Marc Favez, 1806 Saint-Légier, 021 943 58 51
- 89 **Pinot Gris, Blanc Velours,
Maison du Lézard 2004***
Henri Badoux SA-Vins, 1860 Aigle, 024 468 68 88
- 90.4 **Sauvignon, Rêve Bleu*** (Cryoextraction)
Jean-Luc Rochat, 1163 Etoy, 021 808 74 22
- 91.4 **Assemblage** (Sylvaner, Gewürztraminer, Pinot Gris),
Le Couquin 2004* (Passerillage),
Cave du Courset, 1892 Lavey, 024 485 33 05
- 90.2 **Assemblage** (Chasselas, Doral),
La Segnire 2005* (Passerillage)
Union Vinicole, 1096 Cully, 021 799 12 96
- 90 **Assemblage** (Doral, Gewürztraminer),
Grain d'Or 2004 (Passerillage)
Jean-Jacques Steiner, 1195 Dully, 021 824 11 22



91.8

Sauvignon Gris 2005

Domaine La Capitaine, 1268 Begnins,
022 366 08 46

La robe d'intensité moyenne arbore un jaune aux reflets dorés. Le nez évoque le melon, les écorces d'agrumes, les fruits exotiques, une touche de buis, le tout sur un fond légèrement beurré. Riche et enrobée en attaque, la bouche glisse sur une matière très légèrement douce et se termine sur une fraîche finale agrémentée de note de groseilles à maquereau.



91

Assemblage, As de Cœur 2004*

Schenk SA, 1180 Rolle,
021 822 02 02

Cet assemblage de chardonnay, pinot blanc et pinot gris donne naissance ici à un vin d'une belle harmonie avec ses notes de glycine, de fruits blancs, d'amande sur fond vanillé discret, témoin d'un élevage en fût parfaitement conduit. Développement crescendo en bouche pour une matière volumineuse et ample. La finale est aérienne, finement épicée, digeste et persistante.

Rosés

86.8 Rosé de Gamay, Rosé de la Capite 2005

Claude Berthet, 1268 Begnins, 022 366 11 16

87.5 Rosé de Gamay, Domaine de la Maison Rose 2005

Nicolas Bovet, 1321 Arnex-sur-Orbe,
024 441 31 03

86.8 Rosé de Gamay, Méditerranée 2005

Philippe Bovet, 1271 Givrins, 022 369 38 14

86.4 Rosé de Gamay, Nizeré 2005

Château Le Rosey, 1183 Bursins, 021 824 14 49

86.8 Rosé de Gamay, L'Aurore 2005

Jean-Pierre Decurnex, 1180 Bugnax,
021 825 21 70

90.8 Rosé de Gamay, Domaine de Valmont 2005

Schenk SA, 1180 Rolle, 021 822 02 02

87.8 Rosé de Gamay, Château d'Eclépens 2005

Schenk SA, 1180 Rolle, 021 822 02 02

86 Rosé de Pinot-Gamay, Domaine de la Crosettaz 2005

Daniel Bovy, 1182 Gilly, 021 824 13 52

87.8 Rosé de Pinot-Gamay, L'Arqueroise 2005

Cave des viticulteurs, 1427 Bonvillars,
024 436 04 36

87.8 Rosé de Pinot Noir, Œil-de-Perdrix 2005

Cave des viticulteurs, 1427 Bonvillars,
024 436 04 36





92.4

Assemblage, Elixir 2004*

Hammel SA, 1180 Rolle,
021 822 07 07

Cet Elixir (vendange tardive et passerillage) est un assemblage de chardonnay, pinot gris, gewürztraminer, muscat et chasselas, à la robe vieil or foncé. Puissant et pur, le nez décline des notes d'épices douces, de confitures d'oranges amères et de baies rouges. Très riche en attaque (plus de 200 g de sucres résiduels), la bouche monte en puissance sur une impressionnante gradation de matière qui réussit à s'équilibrer sur la longue finale, fraîche et digeste.



94

Rosé de Gamay, Coudrillon 2005

Luc Pellet, 1185 Mont-sur-Rolle,
021 825 44 48

Ce rosé issu de gamay présente une robe saumon pâle. Le nez est très orienté sur les fruits rouges bien mûrs accompagnés de notes d'épices. Souple en attaque, très légèrement carbonique, la bouche est dotée d'une bonne concentration. La sensation de matière fait progressivement place à une fraîcheur fruitée qui se poursuit jusqu'en finale, où l'on perçoit une agréable note de groseilles rouges.

Rouges et spécialités rouges

* L'astérisque après le nom du vin signifie que le vin a été élevé en fût de chêne ou en barrique.



- 91.2 **Gamay, Le Satyre 2005**
Noé Graff, 1268 Begnins, 022 366 12 96
- 89.8 **Gamay, Domaine de la Treille Gamay 2005***
Christian et Julien Dutruy, 1297 Founex, 022 776 54 02
- 89 **Gamay, Château de Crans Gamay 2005**
Pierre Cretegny, 1299 Crans-près-Céligny, 022 776 34 04
- 88.6 **Gamay, Tête de Cuvée 2005***
La Cave Vevey-Montreux SA, 1820 Montreux,
021 963 13 48
- 87.2 **Gamay, Cuvée St-Vincent 2005***
La Cave Vevey-Montreux SA, 1820 Montreux,
021 963 13 48
- 87 **Gamay 2005**
Association Vinicole, 1860 Aigle, 024 466 24 51
- 87 **Gamay, Château de Lully Rouge 2005***
Bolle & Cie SA, 1110 Morges, 021 801 27 74
- 92.2 **Gamay sur le Fruit 2004**
Cave de la Grappe d'Or, 1297 Founex, 022 776 97 37
- 90 **Gamay, Ultimo 2004*** (Vendange Tardive)
Henri Cruchon, 1112 Echichens, 021 801 17 92
- 88.4 **Gamay, Le Coup de Foudre 2004**
Roland Cruchon & Fils, 1112 Echichens, 021 801 17 40
- 87.6 **Gamay, Les Moines 2004*** (Vieilles Vignes)
Cave des Moines, 1844 Villeneuve, 021 960 12 01

93.2

**Gamay, Pacifique 2005**

Philippe Bovet, 1271 Givrins,
022 369 38 14

Très belle robe foncée, cerise aux reflets violacés. Le gamay trouve dans ce vin un degré d'accomplissement rare. Le nez est friand, éclatant et profond, sur les baies noires, la myrtille, l'âtre et la mousse de chêne. Concentration et souplesse caractérisent le corps et la finale se montre explosive pleine et fruitée, d'une allonge impressionnante. L'équilibre et la densité sont tout simplement magistraux!

93

**Pinot Noir, Grand Brocard 2005**

Caves Cidis SA, 1131 Tolochenaz,
021 804 54 64

Très jolie robe cerise foncée aux reflets violacés. Parfaitement défini mais encore assez discret, le nez développe un beau potentiel de fruits noirs accompagnés d'une touche de réglisse et de cacao. Passée une entrée en bouche tonique et franche, la matière se densifie, portée par une trame de savoureux tannins serrés. La finale vineuse et fruitée témoigne en outre de la très belle fraîcheur du millésime.

- 89 **Gamay, Renaissance du Colombier 2003***
Pierre-André & Eric Meylan, 1185 Mont-sur-Rolle,
021 825 15 96
- 90.2 **Pinot-Gamay, Les Mailloles 2005**
Association Viticole, 1860 Aigle, 024 466 24 51
- 90.2 **Pinot-Gamay, Domaine de la Brazière 2005**
Serge Dentan, 1180 Tartegnin, 021 825 23 70
- 88.6 **Pinot Gamay, Sire de Duin 2005**
Société Viticole, 1880 Bex, 024 463 25 25
- 87.6 **Pinot-Gamay, Les Adrets 2005**
Domaine Bovy, 1071 Chexbres, 021 946 51 25
- 87 **Pinot-Gamay, Château Maison Blanche 2005**
Schenk SA, 1180 Rolle, 021 822 02 02
- 90.8 **Pinot Noir, Le Serpolet 2005**
Cave Borloz, 1860 Aigle, 024 466 16 73
- 90.4 **Pinot Noir, Roche d'Or 2005**
Schenk SA, 1180 Rolle, 021 822 02 02
- 90 **Pinot Noir, Le Satyre 2005**
Noé Graff, 1268 Begnins, 022 366 12 96
- 89.4 **Pinot Noir, Château de Crans 2005**
Pierre Creteigny, 1299 Crans-près-Céligny, 022 776 34 04
- 89.2 **Pinot Noir 2005**
Blanchard Frères, 1185 Mont-sur-Rolle, 021 825 19 22
- 88.8 **Pinot Noir vaudois 2005**
Bertrand de Mestral SA, 1338 Ballaigues, 021 843 93 83
- 87.8 **Pinot Noir, Indien 2005**
Philippe Bovet, 1271 Givrins, 022 369 38 14
- 87.6 **Pinot Noir, Feu d'Amour 2005**
Association Viticole, 1853 Yverne, 024 466 23 44
- 87.6 **Pinot Noir, Parmelin Pinot noir 2005**
Yvan Parmelin, 1183 Bursins, 021 824 20 55



- 87.2 **Pinot Noir, Domaine Vy Forchez Pinot Noir 2005**
Philippe Brunner, 1867 Ollon, 024 499 17 21
- 93 **Pinot Noir Barrique, Maison du Léopard 2004***
Henri Badoux SA-Vins, 1860 Aigle, 024 468 68 88
- 92 **Pinot Noir Barrique, Château de Crans Galisse 2004***, Pierre Creteigny, 1299 Crans-près-Céligny,
022 776 34 04
- 91.4 **Pinot Noir, Domaine du Capitole 2004***
Guillaume & Jean-Robert Tecon, 1274 Signy,
022 361 16 34
- 90.4 **Pinot Noir, Grain de Ciel 2004***
Michel Perrin, 1128 Reverolle, 021 800 55 44
- 90.2 **Pinot Noir, Réserve Noire 2004**
Cave du Château de Glérolles SA, 1071 Saint-Saphorin,
021 946 25 30
- 90.2 **Pinot Noir, Les Cenocrates 2004***
Jean & Pierre Testuz SA, 1096 Treytorrens-Cully,
021 799 99 11



92.4

Pinot Noir, Château de Vincy 2004*

Jean-Jacques Steiner, 1195 Dully,
021 824 11 22

Ce 2004 arbore une robe foncée, d'un grenat au léger dégradé ocre sur les bords du verre. Au nez, l'on perçoit la confiture de cassis, les notes de mousse de chêne ainsi qu'une touche de châtaigne. La bouche est au diapason et souligne l'élevage démonstratif sous bois. La matière serrée y est en effet chatoyante, satinée, pleine et la finale très orientale. A découvrir sur un plat automnal.



91.4

Pinot Noir, Le Secret d'Epicure 2004*

Yann Menthonnex, 1183 Bursins,
021 824 22 30

Sous ce nom évocateur se cache un pinot noir à la robe grenat et au nez ouvert, doté de notes de gelée de cassis, de réglisse, de vanille et d'épices orientales dues à l'élevage en fût. Cela se concrétise en bouche : on y sent une grande suavité des tannins et la vivacité y est parfaitement enrobée. Belle allonge sur la finale, marquée par des notes empyreumatiques d'une grande finesse d'expression.



89.8 **Pinot Noir, Pinot Confidentiel 2004***

Benjamin Morel & Frédéric Hostettler,
1358 Valeyres-sous-Rances, 024 441 07 01

89.4 **Pinot Noir, Les Murets, Servagnin 2004***

Stéphane Locher, 1162 St-Prex, 079 694 36 65

87.2 **Pinot Noir, Domaine de Sarraux, Pinot noir 2004***, Bolle & Cie SA, 1110 Morges, 021 801 27 74

87.2 **Pinot Noir, Soleil de Minuit Barrique 2004***

Olivier Chautens & Jean-Jacques Monnier,
1443 Champvent, 024 459 22 28

87 **Pinot Noir, Cimeroy 2004**

Cave du Prieuré, 1860 Aigle, 024 466 46 35

91.2 **Pinot Noir, Barrique Jean-Jacques Bolle 2003***

Bolle & Cie SA, 1110 Morges, 021 801 27 74

90.8 **Pinot Noir, Spina Nera 2003***

Etienne & Louis Fonjallaz, 1098 Epresses, 021 799 10 16

89.6 **Pinot Noir, Roi Soleil 2003***

Vincent Beetschen, 1183 Bursins, 021 824 10 56

90.2 **Pinot Noir, Réserve 2002***

Domaine du Crépon, 1844 Villeneuve, 021 960 24 01

88 **Salvagnin, Grand Veneur 2005**

Schenk SA, 1180 Rolle, 021 822 02 02

87.4 **Cabernet Franc 2004***

Bertrand Gaillard, 1867 Saint-Triphon, 035 499 18 71

87.8 **Gamaret, Domaine de la Maison Rose 2005**

Nicolas Bovet, 1321 Arnex-sur-Orbe, 024 441 31 03

90.8 **Gamaret, Crescendo 2003***

Alain Rolaz, 1182 Gilly, 021 824 15 87

87 **Merlot Savuit 2004***

Yves-Alain Perret, 1095 Lutry, 021 791 58 39

87.4 **Mondeuse 2005**

Jean-Marc Lagger, 1867 St-Triphon, 024 499 21 62

87 **Mondeuse Noire, Vin du Bacouni 2004***

Henri & Vincent Chollet, 1091 Aran, 021 799 24 85

87.2 **Syrah 2005***

Château Le Rosey, 1183 Bursins, 021 824 14 49

89.2 **Assemblage (Merlot, Cabernet Franc), Domaine du Montet Côte Rousse 2005***

Hammel SA, 1180 Rolle, 021 822 07 07

93.6 **Assemblage (Merlot, Cabernet Franc), Domaine du Montet Quatuor 2005***

Hammel SA, 1180 Rolle, 021 822 07 07

91 **Assemblage (Gamaret, Garanoir), Le Courson 2005**

Benjamin Morel & Frédéric Hostettler,
1358 Valeyres-sous-Rances, 024 441 07 01

91.8

Syrah 2004*

Grognuz Frères & Fils,
1814 La Tour-de-Peilz,
021 944 41 28



Vin très original, à la robe noire, ourlée de reflets violets. D'une réelle verticalité, le nez évoque le poivre, le cade, sur fond de mûre et de bois brûlé. L'attaque souple évolue rapidement sur un corps vif mais enrobé d'une grande vinosité, quasiment douce dans sa perception. La finale met en valeur des nuances de baies rouges, une fois que l'imposante matière s'estompe. Un vin cossu.

94.4

Assemblage, Clos du Châtelard 2004*

Hammel SA, 1180 Rolle,
021 822 07 07



Rubis foncé, légers reflets noirs pour cet assemblage de merlot et de cabernet franc. Discret, le nez présente cependant une magnifique complexité aromatique sur la cerise noire confite, les épices douces, les notes empyreumatiques et de bois noble. La bouche associe une matière magistrale, sur un long crescendo de saveurs, à des tannins en phase et un élevage en fût parfaitement intégré. Une longue finale complexe, aux multiples facettes parachève ce superbe vin: du grand art!

90.8 **Assemblage** (Gamaret, Garanoir), **La Closerie 2005***
Obrist SA, 1800 Vevey, 021 925 99 25

90 **Assemblage, Gamaret-Diolinoir 2005***
Commune de Pully, 1009 Pully, 021 721 35 26

89.8 **Assemblage** (Gamay, Gamaret, Garanoir),
Domaine de Valmont 2005, Schenk SA,
1180 Rolle, 021 822 02 02

88.6 **Assemblage** (Gamay, Gamaret),
Rouge Désir 2005*
Union Viticole, 1096 Cully, 021 799 12 96

87.4 **Assemblage** (Gamaret, Garanoir),
Domaine des Biolles 2005
Jean-Pierre Debluë, 1297 Founex, 022 76 00 26

92.8 **Assemblage, Gamaret-Garanoir de Bursinel**
2004*, Robin Mani, 1195 Dully, 021 824 16 92

91.6 **Assemblage, Pinot Noir-Diolinoir 2004***
Olivier Ducret, 1803 Chardonne, 021 921 55 68

90.8 **Assemblage** (Merlot, Gamaret, Syrah, Pinot Noir),
Robe Rouge 2004*
Bernard Gorjat, 1091 Aran, 021 799 22 28

90 **Assemblage** (Pinot Noir, Gamaret, Garanoir),
Trilogie de Cépages, Feuillantines 2004*
Marcel Berthaudin SA, 1227 Carouge,
022 732 06 26

89.6 **Assemblage** (Cabernet-Sauvignon, Syrah, Merlot),
La Saga 2004*, Obrist SA, 1800 Vevey,
021 925 99 25

88.8 **Assemblage** (Gamaret, Garanoir, Diolinoir),
Clos de St-Bonnet, Sire Thomas 2004*
Bernard Steiner, 1195 Dully, 021 824 16 08

88 **Assemblage** (Gamaret, Garanoir),
Les Guérites 2004*, Domaine de la Ville de Morges,
1110 Morges, 021 801 60 19

87.3 **Assemblage** (Garanoir, Gamaret),
Domaine La Boulaz 2004*
Jacques Bloesch, 1427 Bonvillars, 024 436 13 80

87.3 **Assemblage** (Gamay, Gamaret et divers),
N°1 Cuvée E. Obrist Rouge 2004*
Obrist SA, 1800 Vevey, 021 925 99 25

87.8 **Assemblage** (Pinot Noir, Garanoir, Gamaret,
Mondeuse, Cabernet-Sauvignon), **Rubis Noir 2003***
Association Viticole, 1867 Ollon, 024 499 25 50

87 **Assemblage** (Merlot, Cabernet Franc, Diolinoir),
Le Triolet 2003*, Michel & Martial Gros,
1112 Echichens, 021 801 19 09



Vins vaudois primés en 2006

De l'or tous azimuts

par Pierre Thomas

Au printemps 2006, plusieurs vins vaudois ont glané des médailles dans les concours internationaux. Si les Valaisans se targuent, à juste titre, d'en avoir fait une belle moisson, les Vaudois sont plus éparpillés dans leur participation. Tableau de chasse.

Deux vins ont particulièrement brillé: ils sont blancs, aromatiques et moelleux! D'abord, **Elixir 2004**, vendange tardive bichonnée par Fabio Penta, de chez Hammel SA à Rolle, également distingué à la Sélection des vins vaudois (voir p. 14), mais, surtout, seule médaille d'or vaudoise (pour onze valaisannes) aux Vinalies internationales de Paris, et médaille d'or, encore, au Concours mondial de Bruxelles. Autre pépite, qui porte dans son nom les prémisses de son succès, le Gewürztraminer vaudois **Sève d'Or 2003**, de l'Ecole d'ingénieurs de Changins, grande médaille d'or à Ljubljana et médaille d'or au Concours mondial de Bruxelles. Le **Gewürztraminer 2004**, riche et complexe, de Jean-Michel Conne, à Chexbres, décroche une médaille de bronze à Vinality et une médaille d'argent aux Vinalies. Moins bien placé à Vérone qu'à Paris? Que nenni! Car, si les deux concours

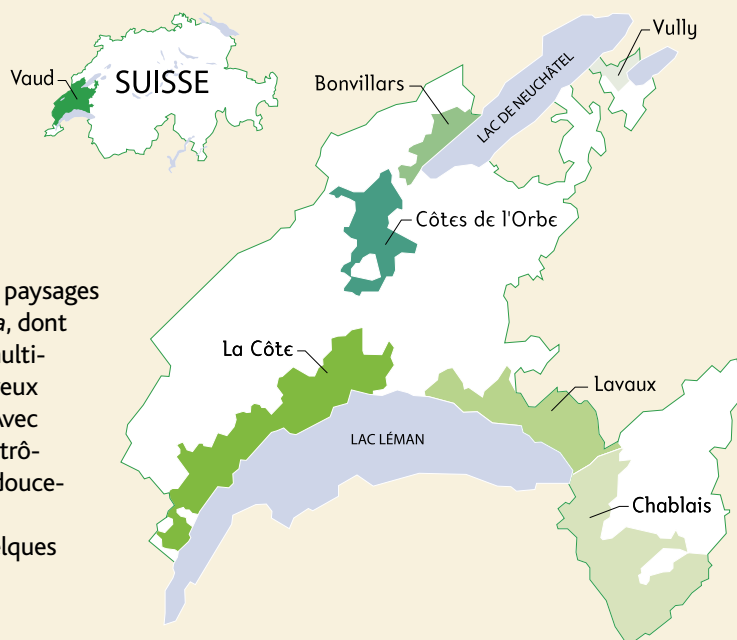
appartiennent à l'aréopage de la VinoFed – dont le siège vient de rejoindre VINEA à Sierre –, celle-ci n'a pas obtenu l'harmonisation des palmarès... Or donc, à Vérone, le bronze signifie bel et bien que le vin a obtenu le quatrième rang de sa catégorie (derrière la grande médaille d'or, l'or et l'argent), tandis qu'à Paris, seule la note détermine le rang. Ainsi, quatre vins vaudois ont obtenu une médaille d'argent (outre ce blanc, trois rouges, du millésime 2003 et de La Côte, le **Bernardin** et le **Gamaret**, de la collection Le Vin Vivant de Bernard Ravet, d'Uvavins-Cave de La Côte à Tolochenaz, et le **Sextuor** du Domaine de Crochet, Hammel SA, à Rolle). Un autre vin moelleux, l'**Euphonie 2004**, d'Uvavins-Cave de La Côte a brillé, décrochant l'or à Ljubljana et l'argent au Challenge international du vin, à Blaye (Bordeaux). Dans ce dernier concours, Uvavins-Cave de La Côte a obtenu l'or avec le **Chardonnay du Pays de Vaud 2004**, de la collection Le Vin Vivant de Bernard Ravet. Mais la compétition qui a souri le plus largement aux Vaudois reste celle de Bruxelles, disputée cette année à... Lisbonne. Comme Hammel SA, avec l'**Elixir** et le **Merlot 2003** du Domaine de Crochet, la mai-

son Jean & Pierre Testuz SA, à Treytorrens en Dézaley, réalise le doublé d'or, avec un **Chardonnay 2004** en barrique de la ligne **Les Cénocrates** et avec la **Réserve Blanche 2004** du Château de Glérolles, tous deux vinifiés par Daniel Dufaux. Pour des raisons de place, on s'en tiendra à ces médailles d'or (palmarès complet sur www.concoursmondial.be). Pour la bonne bouche, on signalera la seule médaille d'or suisse parmi les spiritueux, pour une **eau-de-vie de framboise** du Domaine d'Aucrêt sur Grandvaux. Enfin, premier dans la saison et plus proche, puisque disputé en Bourgogne, Chardonnay-du-Monde a couronné, parmi les six médaillés d'or suisses, un vaudois, un Chardonnay en barrique du **Domaine de Martheray**, de Schenk SA, à Rolle. Trois médailles d'argent en sus, pour deux Chardonnays en barrique, le **Domaine de Penloup 2004**, de Vincent Gränicher, à Mont-sur-Rolle, **Les Cénocrates**, mais de 2003, et pour un moussoux, méthode traditionnelle, de **Philippe Bovet**, à Givrins. En attendant les récompenses du Mondial du pinot noir à Sierre, joué à mi-août (palmarès sur www.mondial-du-pinot-noir.com).



Vaud, vignoble insolite

Etonnant vignoble vaudois qui ensorcelle le visiteur avec ses paysages éblouissants: pourtant, à maints égards, il reste une *terra incognita*, dont chacun peut à loisir percer les mystères. Dans la plénitude de ses multiples terroirs, il vit allégrement ses différences, dévoilant ses vigoureux contrastes sans jamais se départir de sa généreuse authenticité. Avec ses 3856 hectares, ses 6 régions, ses 28 appellations d'origine contrôlées, la constante évolution de son encépagement, il se profile doucement, mais sûrement, comme un vignoble de cuvée mondiale. Mais la complexité du vignoble vaudois ne peut s'exprimer en quelques mots, c'est un continent à explorer, en prenant son temps. Vous voulez en savoir davantage? Commandez nos brochures!



Bon de commande

Merci de me faire parvenir:

GRATUITS

- F D E **Plaisirs des vins vaudois**, un guide de charme pour vos escapades en Pays de Vaud.
- F D **Vivez le vignoble vaudois**, le calendrier des manifestations annuelles à la gloire du vin dans les 28 appellations d'origine vaudoises – paraît toutes les années, début avril.
- F D E **Trésors de nos caves, les spécialités viticoles vaudoises de A à Z**. Tout savoir sur les plus de 30 cépages exploités en Pays de Vaud. Plus de 1000 vins répertoriés, où les acheter, comment les boire.
- F D **L'Hospitalité vigneronne vaudoise**, des recettes comme on en fait plus pour un apéritif convivial.

SUR ABONNEMENT

Fr. 30.- par année (2 numéros)

- F D **Le Guillon, la revue des vins vaudois**, le sérieux d'une publication consacrée aux vins vaudois. Des signatures prestigieuses, les meilleurs vins vaudois soigneusement commentés par Jacques Perrin, une variété de sujets ayant trait à la vigne et au vin, les reflets de la Confrérie du Guillon.

Nom/Prénom _____

Rue/N° _____

NP/Localité _____

Date/signature _____



OFFICE DES VINS VAUDOIS

Ch. de la Vuachère 6 - CP 1155 - CH-1001 Lausanne
Tél. +41 21 721 24 24 - Fax +41 21 721 24 25
info@vins-vaudois.com - www.vins-vaudois.com

Le Vin Suisse, toujours une découverte.



www.swisswine.ch

A DÉGUSTER AVEC MODÉRATION.