

Les fleurons des vins
vaudois en 2022



1ers
Grands Crus



Vins
Vaudois

L'EXCELLENCE DES TERROIRS

LES CRITÈRES DE SÉLECTION

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



Une culture d'exigences

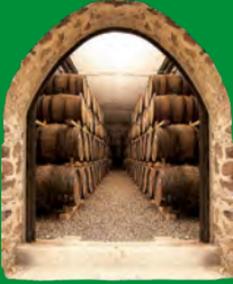
Les Premiers Grands Crus sont issus de cépages traditionnels, Chasselas, Pinot noir, Gamay, Merlot, Gamaret et Garanoir. Cultivés selon les règles de production intégrée respectueuse de l'environnement, leur densité minimale de 6 000 pieds / ha contraint les racines à puiser au plus profond du terroir, 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 Cottés	5
Au Fosseau	6
Château la Bâtie	7
Château de Vinzel	8
Château Le Rosey (Garanoir)	9-10
Château Le Rosey (Gamaret)	11
La Grivaz	12
Château Châtagneréaz	13
Es Cordelières	14
Domaine de Autecour	15
Au Brez	16
Domaine de Fischer	17
Château de Malessert	18
Domaine du Martheray	19

Lavaux

La Gueniettaz, Dézaley	20
Domaine du Burignon	21
Clos en Blassinge	22
Château de Chardonne	23

Chablais

Clos du Châtelard (Chasselas)	24
Clos de la George (Chasselas)	25
Clos de l'Abbaye	26
L'Ovaille	27-28
Clos Majjoz	29
Petit Clos Aymond	30

Côtes-de-l'Orbe

Le Clos	31
---------	----

**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**

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
7500 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.



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
Maisonforte SA
Chemin du Rosey 8
1183 Bursins

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

info@lerosey.ch
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
2000 m²

Cépage
Garanoir

Culture
Guyot mi-haute

Densité de plantation
6'000 pieds / ha

Vinification
Barrique

Propriété
Pierre Bouvier

Contact
Château Le Rosey
Maisonforte SA
Chemin du Rosey 8
1183 Bursins

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

info@lerosey.ch
lerosey.ch

CHATEAU 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 un nez de fruits noirs, d'épices et de réglisse sur des notes de fèves de Tonka torréfiées et de sésame noir. En bouche, des épices indiennes et des notes de coriandre. Un vin de garde ample, complexe et généreux.



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
Maisonforte SA
Chemin du Rosey 8
1183 Bursins

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

info@lerosey.ch
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 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
et graveleux

Superficie
3'560 m²

Cépage
Chasselas

Culture
Guyot mi-haute

Densité de plantation
6'944 pieds / ha

Vinification
Cuve inox thermorégulée

Propriété
Domaine de Chantegrive

Contact
Domaine de Chantegrive
Alain Philippe Rolaz
La Place 18
1182 Gilly

M. +41 79 310 21 10

info@chantegrive.ch
chantegrive.ch

LA GRIVAZ

Gilly



Soucieux et dévoué à une production de vin de qualité, le Domaine de Chantegrive propose un Chasselas issu d'une parcelle historique, située au-dessus du Domaine. La Grivaz bénéficie d'une exposition solaire optimale, plein sud face au lac, offrant aux raisins une maturité exceptionnelle. La Grivaz, Premier Grand Cru est né de la volonté de sublimer notre savoir-faire et la richesse de notre terroir, le Coteau de Vincy. Ce chasselas exprime toute l'élégance de l'alliance entre le vigneron et son terroir. La Grivaz est doté de tous les arguments pouvant lui offrir un potentiel de garde élevé.



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

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 fermentation 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 (Bugnauz)

M. +41 79 545 11 29

vigneron@chatagnereaz.ch



Sol
Argile, limon, calcaire

Superficie
3,3 ha

Cépage
Chasselas

Culture
Cordon permanent

Densité de plantation
7'500 pieds / ha

Vinification
Cuve

Propriété
Domaine es Cordelières

Contact
Vincent 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 Premier Grand Cru sont issus d'une vigne de plus de 35 ans d'âge au rendement très limité. Ceux-ci sont pressés et encavés à la propriété. La construction se dirige vers un élevage long en cave, conférant au vin un excellent potentiel de garde.

Des notes florales alliées à une légère minéralité composent le bouquet. En bouche, le vin se révèle complexe, charpenté, frais et tendu. Il révélera son potentiel après une année de garde.

Son potentiel de garde est important. Selon les millésimes, il peut s'exprimer sur plus de 20 ans.



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**

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

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
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

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.



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

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
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 Gueniettaz)



Très bien située dans le vignoble du Dézaley, la parcelle de La Gueniettaz 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 Gueniettaz 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
Moraine fluvio-glaciaire
sablo-caillouteuse

Superficie
1,2 ha

Cépage
Chasselas

Culture
Guyot

Densité de plantation
7820 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.

**Sol**

Moraines,
argilo-calcaire

Superficie

1 ha

Cépage

Chasselas

Culture

Guyot mi-haute

Densité de plantation

9'000 pieds / ha

Vinification

Foudres de chêne

Propriété

Domaine Bovy

Contact

Domaine Bovy
Les Frères Bovy
Rue du Bourg-de-Plait
1071 Chexbres

T. +41 21 946 51 25

info@bovy.ch
domainebovy.ch

CLOS EN BLASSINGÉ

Saint-Saphorin



Grâce à sa situation particulière et son terroir unique au cœur de Lavaux, la parcelle de Clos en Blassingé, ceinte de murs en pierres typiques de notre région, produit ce vin d'exception.

Avec sa grande minéralité, ce chasselas exprime toute la race et l'équilibre d'un grand terroir.

**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

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.



CLOS DU CHÂTELARD

Villeneuve



Agrippé 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.

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



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

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.

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.



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.

**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

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

2,3 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.*

**Sol**

Moraines caillouteuses

Superficie

1'376 m²

Cépage

Chasselas

Culture

Guyot

Densité de plantation

10'000 pieds / ha

Vinification

Oeuf en terre cuite

et jarre en grès

Propriété

Cave Borloz

Contact

Cave Borloz

Alexandre Favre

Chemin des Noyers 13

1860 Aigle

M. +41 79 658 37 21

info@caveborloz.ch

caveborloz.ch

PETIT CLOS AYMOND

Aigle



Le terroir du Petit Clos Aymond, voisin du Château d'Aigle, est issu de moraines caillouteuses de l'ancien delta de la Grande-Eau. Un enracinement profond et un rendement limité permettent aux vieux ceps de ce parchet unique d'exprimer ici la quintessence du Chasselas. Ce Chasselas élevé dans un œuf en terre cuite et une jarre en grès est fruité, élégant et puissant au nez. Il développe en bouche une belle charpente vineuse alliant la minéralité, l'ampleur et la finesse.

Il se marie à merveille avec les poissons, homard et crustacés, coquillages, volailles en sauce, plateau de fromages ainsi que les foies gras.

**Sol**

Argilo-calcaire
issu de morraine

Superficie

2'439 m²

Cépage

Gamay

Culture

Guyot étroite

Densité de plantation

7810 pieds / ha

Vinification

Cuvage prolongé et
élevage en barrique

Propriété

Cave Mirabilis

Contact

Cave Mirabilis
Pierre-Yves Poget
Route de Bretonnières 16a
1352 Agiez

T. +41 24 441 43 21

M. +41 79 702 97 22

site@vins-poget.ch

vins-poget.ch

LE CLOS

Agiez



Ce gamay est issu de sélections massales prélevées sur les anciennes vignes du Clos, de Gamay d'arcenant et de Gamay à petites grappes. De cette parcelle située juste au-dessus du village d'Agiez, une vinification avec un cuvage prolongé et un élevage en barrique sont quelques-uns des ingrédients qui font de ce gamay une valeur sûre.

Vous serez conquis par cette quille fringante, gorgée d'un fruit juteux et persistant où la cerise, les petites baies des bois et de très belles notes de torréfactions sont autant de saveurs qui charment au nez et au palais. Un magnifique Gamay avec un excellent potentiel de garde.



L'EXCELLENCE DES TERROIRS

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

Suisse. Naturellement.



SWISS WINE | **SANS
HÉSITER**