

Les fleurons des vins  
vaudois en 2022



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/m<sup>2</sup> pour les Chasselas et 0,641/m<sup>2</sup> 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	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 Gueniet taz, 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<sup>e</sup> 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](mailto:vigneron@chateau-vinzel.ch)

## CHÂTEAU DE VINZEL

Vinzel



Érigé au XVII<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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 m<sup>2</sup>

**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<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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  
et graveleux

**Superficie**  
3'560 m<sup>2</sup>

**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<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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 m<sup>2</sup>, 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](mailto:info@domainechappuis.ch)  
[domainechappuis.ch](http://domainechappuis.ch)

## **DÉZALEY** (La Guenietaz)



*Très bien située dans le vignoble du Dézaley, la parcelle de La Guenietaz 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 Guenietaz 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](mailto: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 m<sup>2</sup>

**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<sup>e</sup> 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**

1376 m<sup>2</sup>

**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 m<sup>2</sup>

**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 torrifications 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](mailto:info@vins-vaudois.com)  
[vins-vaudois.com](http://vins-vaudois.com)

Suisse. Naturellement.



**SWISS WINE** | **SANS  
HÉSITER**