

DESCRIPTIF DES MILLÉSIMES BLANCS VAUDOIS (Chasselas)

- 2014** Robe étant en général l'une des plus claires de la série.
Belle fraîcheur et joli fruité-floral au nez, avec des arômes de tilleul, typique du Chasselas. Un léger carbonique peut apparaître encore à l'attaque en bouche.
Joli équilibre, vin plaisant d'une longueur et persistance moyenne et finale légèrement amère et minérale.
- 2013** Année climatiquement très difficile. La fraîcheur s'estompe rapidement dans ce millésime qui mûrit prématurément.
En bouche, le vin est plutôt court, aqueux, avec une amertume prononcée et hélas souvent négative.
- 2012** Beau millésime et robe restant relativement claire, aux reflets verts.
Encore un peu de fraîcheur et de fruit au nez.
L'attaque en bouche est ronde et bien soutenue.
Beaucoup de gras, de longueur, donnant au vin un très bel équilibre. Avec le millésime 2011, c'est certainement le Chasselas qui s'exprime le mieux actuellement.
- 2011** La robe de ce très beau millésime commence à donner de belles tonalités et de dégradés de couleur jaune, de plus en plus marquées au fil du temps.
La fraîcheur au nez commence à s'estomper très légèrement et certains relents d'arômes d'amande et de cire d'abeille se développent petit-à-petit et presque imperceptiblement.
En bouche, le vin est très gras, généreux, d'une très belle longueur, puissant, chaleureux et élégant à la fois.
Un pur plaisir de dégustation pour les amateurs et amoureux du Chasselas.
- 2010** Une certaine maturité commence à bien se faire sentir au nez.
En bouche, le vin reste encore assez vineux, mais il est de moyenne longueur, avec très souvent une amertume finale trop prononcée.
- 2009** Année caniculaire en été et très chaude du printemps à l'automne.
La robe est jaune, de plus en plus foncée et les arômes au nez font penser au légendaire et également caniculaire millésime 2003, avec des notes de banane, de miel et de cire d'abeille.
En bouche, le vin est très long, très gras, riche, volumineux, tendre et souvent un peu alcooleux et lourd.
- 2008** Robe de plus en plus dorée et jaune.
Même si la maturité se fait bien sûr sentir au nez, ce millésime surprend néanmoins par la persistance de sa fraîcheur, avec des notes rappelant parfois la boîte d'ananas.
En bouche, le vin est souvent de longueur très moyenne, avec beaucoup de vivacité, d'amertume et une grande acidité, ce qui procure une finale en bouche austère et citronnée. Par contre, sa trame acide cache parfois son âge.
- 2007** Robe bien dorée, jaune-citron.
Les arômes secondaires de grande maturité deviennent de plus en plus présents au nez, tels que miel, cire d'abeille, noisette et amande.
En bouche, l'attaque est assez grasse et tendre, mais la finale est souvent amère, ce qui déséquilibre le vin. Ce millésime au demeurant très bon et prometteur, déçoit parfois les papilles... Heureusement que certaines exceptions viennent confirmer la règle.