

# **DESCRIPTIF DES APPELLATIONS ET LIEUX DE PRODUCTION**

**(Chasselas - millésime 2014)**

**NORD VAUDOIS**  
***(Côtes de l'Orbe,  
Bonvillars,  
Vully)***

Arômes souvent de fruits exotiques, mangue, fruit de la passion et de pomme verte. Au palais, le vin est d'une intensité moyenne à courte, avec très souvent une finale vive et plutôt acide. Cette belle vivacité confère vie et élégance au vin. Mais des exceptions à cette généralité existent bien sûr, dues au terroir et à une vinification toujours plus performante dans cette région.

**LA CÔTE**

Pour la partie occidentale du canton, le nez dégage souvent des arômes subtils, fruités et floraux (fleurs blanches) et parfois de petites notes végétales, voire d'asperge. Le vin est souvent frais, bien équilibré et racé en bouche, avec un joli gras à l'attaque et d'une longueur moyenne à persistante ensuite. Certains terroirs marqués peuvent donner une très belle harmonie finale, avec un petit côté poivré et nerveux ainsi qu'une belle amertume positive.

**LAVAUX**

La typicité du Chasselas se fait souvent sentir dans cette région, avec ses arômes de tilleul, de fruits mûrs, ainsi qu'une belle minéralité issue du terroir. L'attaque est souvent grasse et ample. Une belle rondeur et tendresse enveloppent ensuite le palais. On retrouve souvent des notes minérales et racées provenant des différents terroirs de cette région. Très jolie amertume finale, favorisant ainsi un bel équilibre au vin, qui se complète harmonieusement avec l'entrée en bouche.

**DÉZALEY**  
***Grand Cru***

Dans les six mois suivants sa mise en bouteille, le bouquet reste assez fermé et discret. Mais ensuite, ce sont des arômes magnifiques de « pierre-à-fusil » et de cire d'abeille qui s'imposent, car le terroir et l'exposition exceptionnelle face au lac Léman, le permettent. En bouche, le vin est très riche, gras, long, puissant, tendre et parfois alcooleux, avec des petites notes miellées. Le Dézaley procure souvent un festival d'arômes du type fruits mûrs, qui viennent ravir les papilles du dégustateur. Le Chasselas de garde par excellence !

**CHABLAIS**

Les notes minérales se mêlent au joli fruité du Chasselas, qui s'exprime bien, terroirs de cette partie orientale du canton obligent... L'intensité en bouche et moyenne à forte, procurant ainsi un très bel équilibre, avec du gras, de la souplesse, de la richesse et un côté très chaleureux en rétro-olfaction. On retrouve souvent des notes minérales en finale de bouche, qui confirment ce que l'on ressent au nez, ainsi qu'une belle amertume positive et saline.

***Ce descriptif a été élaboré en 2016 dans un esprit de généralité par Richard Blanc et François Marquis.***