

# NEWSLETTER THEMEN-NR. 721.3 MÉMOIRE DES VINS SUISSES

16.03.2020

Avenue ID: 1904  
Artikel: 3  
Folgeseiten: 10

---

## Print

- |   |            |   |           |
|---|------------|---|-----------|
|  | 11.03.2020 | Plaisirs / Gastronomie & Voyages<br><b>Emilienne Hutin Zumbach : le talent et l'abnégation pour fonds de commerce</b> | <b>01</b> |
|  | 01.03.2020 | Vinum / Le Magazine Européen du Vin<br><b>Trésor des Vins Suisses Bad Ragaz</b>                                       | <b>07</b> |
|  | 01.03.2020 | Vinum / Le Magazine Européen du Vin<br><b>Un excellent vin de gastronomie</b>   | <b>08</b> |



# *Emilienne Hutin Zumbach: le talent et l'abnégation pour fonds de commerce*

Paraphrasant Aragon, d'aucuns soutiennent que la femme est l'avenir de l'homme. Au-delà de ce vaste débat, au Domaine Les Hutins, à Dardagny, le présent et l'avenir immédiat se conjuguent au féminin grâce à l'expertise d'Emilienne Hutin Zumbach, laquelle préside aux destinées de ce vignoble qui a déjà fait résonner depuis bien longtemps les trompettes de la renommée.

TEXTE: **ANDRÉ WINCKLER**

PHOTOS: **ANDRÉ WINCKLER ET DOMAINE LES HUTINS**

**E**n Suisse, comme ailleurs, il y a belle lurette que les femmes vigneronnes ne sont plus regardées comme des bêtes curieuses. Au gré des aléas de l'existence et par le jeu des successions, on les a vues émerger en grand nombre au firmament de la viticulture suisse. Le plus rassurant, c'est peut-être que leur élégante et parfois imposante présence ne doit rien aux quotas, mais tout – ou presque – à leur talent.

## **TRAJECTOIRES SINGULIÈRES**

Et le talent, ce n'est assurément pas ce qui manque à Emilienne Hutin que pourtant rien ne prédestinait vraiment à devenir vigneronne. Emilienne, fille de Jean, devenu

comédien au Théâtre populaire romand (TPR) après une formation d'ingénieur, passa une partie de son enfance à La Chaux-de-Fonds. Ayant mesuré toute la fragilité de son métier d'artiste, Jean Hutin rejoint son frère Pierre en 1979 au domaine agricole familial à Dardagny. C'est l'amorce d'une collaboration fraternelle et féconde de plusieurs décennies. Quant à la jeune Emilienne, elle couronne ses études gymnasiales par l'obtention d'une maturité fédérale. Ayant envisagé d'embrasser la profession de sage-femme, elle s'en va travailler bénévolement pendant six mois dans un quartier défavorisé de Londres où elle côtoie des mères célibataires, des personnes âgées et d'autres personnes socialement dépendantes. Une expérience qu'elle



ne regrette pas et qui, plutôt que de l'attirer vers les grands ensembles urbains, va la ramener à la terre. En effet, à son retour, elle trouve une place de stage chez Jean-Claude Crousaz, un collègue de son père, au Domaine des Trois Etoiles, à Peissy. Ce sera un véritable chemin de Damas pour Emilienne qui va tout d'abord se marier et devenir maman de trois enfants (Antoine, Guillaume et Julie). La priorité accordée à sa vie familiale ne va toutefois pas l'empêcher de s'intégrer progressivement dans la structure familiale et d'épauler son père et son oncle en s'occupant principalement de la cave. Consciente que les seuls bons conseils de sa parentèle ne sauraient suffire, elle prend le chemin de Changins où elle décroche un diplôme en œnologie avant de compléter cette formation, quelques années plus tard, par un diplôme de viticultrice. Que voilà un bagage pour le moins solide pour affronter les réalités d'un dur métier. Représentante de la cinquième génération, Emilienne Hutin n'ignore ce qu'elle doit à ses racines. Elle est issue d'une famille d'agriculteurs où la vigne n'a cessé de prendre de l'importance au fil des années. Dans ce domaine, la famille Hutin n'a jamais fait partie de la coopérative. Une approche avant-gardiste, mais payante sur le long terme puisque la vente en vrac, forcément à vil prix, fut progressivement supplantée par la



**Bertholier, un merveilleux lieu-dit pour un terroir exceptionnel.**



**Concentration  
maximale à l'heure  
de la dégustation.**

production en bouteilles. Après la retentissante faillite de Vin Union en 1992, l'ensemble de la branche viti-vinicole genevoise fut contrainte de se remettre en question. Ceux qui avaient anticipé la crise récoltèrent les dividendes de leur approche qualitative.

### L'AMOUR DU TERROIR

Après la retraite de son oncle Pierre en 2008, Emilienne Hutin travailla en duo avec son père jusqu'en 2014, année où elle se retrouva seule à la barre de l'entreprise. « J'ai un peu galéré au début. Mais comme je n'avais

jusqu'alors jamais vécu dans la perspective de travailler dans le monde de la vigne et du vin, je peux dire que c'est l'amour du terroir qui m'a inspirée et non pas d'autres considérations. » Emilienne s'est rapidement profilée comme une femme déterminée, balayant au passage tous les préjugés liés à son genre. Elle règne aujourd'hui sur 20 hectares de vigne, sans compter les 13 hectares sur lesquels sont cultivées des céréales, même si le prix de ces dernières est en chute libre. Et, c'est en douceur, dans le respect de la tradition familiale, qu'elle a adapté la conduite du Domaine Les



**Le sauvignon blanc barrique est entré dans la prestigieuse Mémoire des Vins Suisses.**

Hutins aux exigences contemporaines tant en ce qui concerne les vins eux-mêmes que leur commercialisation. «La tradition n'exclut pas l'innovation», aime-t-elle rappeler. C'est ainsi qu'elle a poursuivi la diversification des cépages initiée par ses devanciers. On n'en dénombre pas moins de dix-sept, lesquels président aussi bien à l'élaboration de vins mono-cépages qu'à des assemblages sous l'AOC «Côteaux de Dardagny». La gamme des vins proposés englobe même un vin passerillé et un mousseux afin de satisfaire à la fois les vœux de la clientèle et celle du négoce. Dans les propos d'Emilienne, le mot réussite est totalement absent. C'est que la vigneronne genevoise ne cultive pas une humilité de façade. «Certains

vivent avec des certitudes incroyables. Personnellement, je me dis que j'ai encore beaucoup de choses à apprendre.» Et pourtant, elle aurait de quoi pavoiser. Ne fait-elle pas partie du club très fermé de la Mémoire des vins suisses qui a retenu dans sa prestigieuse collection de vins helvétiques le sauvignon blanc élevé en barrique? «C'est, de notre part, un investissement, mais aussi et surtout une reconnaissance du chemin parcouru. Ce d'autant que je n'ai jamais produit un vin en vue de gagner des concours», commente-t-elle sans la moindre once de forfanterie.

### VINS D'UNE GRANDE RECTITUDE

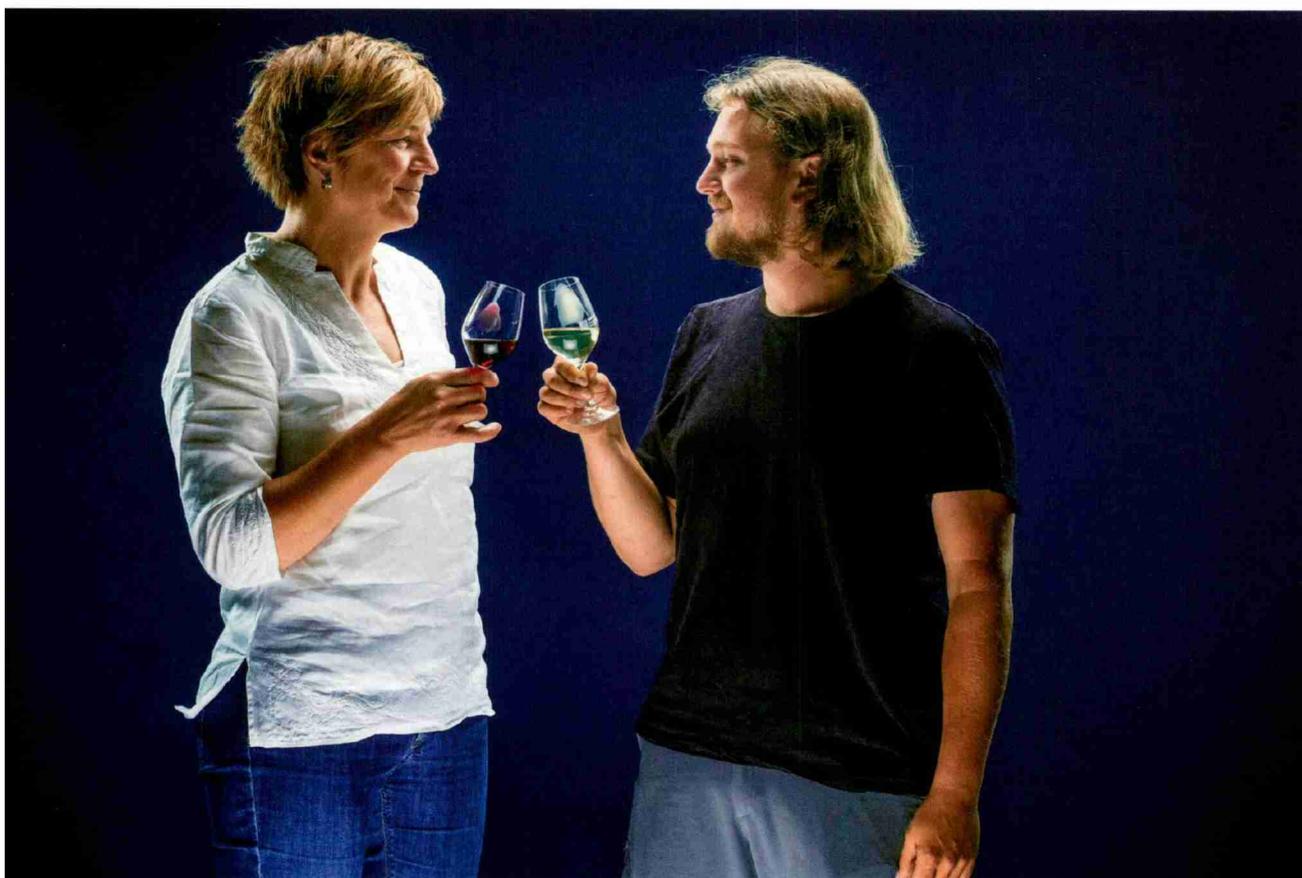
Les axes de travail d'Emilienne Hutin sont bien sûr d'appivoiser les nombreux cépages complantés pour en extraire la quintessence. Il en résulte des vins d'une grande rectitude avec un minimum de sucre résiduel. Et c'est avec un art consommé qu'elle maîtrise les températures. Évoquons, par exemple, ce gamay dont la concentration hors du commun lui vaut de se mesurer sans vergogne à l'élite des vins produits à la base de ce cépage très aromatique. La médaille d'argent remportée par le gamay La Briva vieilles vignes lors du récent Concours international du gamay à Lyon n'est qu'une confirmation de ce que les dégustateurs avertis avaient déjà décelé. «De toute manière, nous n'avons pas d'autre issue que la qualité. Nous ne pourrions jamais concurrencer les vins à bas prix», martèle celle qui élève le vin au rang d'art de vivre. Infatigable, Emilienne a l'art de se démultiplier et n'hésite pas à monter au front pour promouvoir ses remarquables crus et, partant, l'image des vins genevois. Elle siège par ailleurs au conseil

**« La tradition n'exclut pas l'innovation. »**



**Emilienne Hutin a  
toujours vu loin – avec  
ou sans spectromètre.**

municipal de Dardagny, ce qui ne la freine pas dans le pilotage de projets d'envergure pour l'avenir du Domaine Les Hutins. C'est ainsi qu'elle est en train de convertir son vignoble en culture biologique « en essayant d'appliquer les principes de la bio-dynamie ». Déjà les moutons brouteurs, que bichonne Guillaume, « dauphin » pressenti, donnent le ton dans ce merveilleux lieu-dit qu'est Bertholier, un nom à la résonance familière pour tous ceux qui traquent les bons restaurants du pays. • AW



**Emilienne Hutin et  
son fils Guillaume,  
« dauphin » presenté.**



### **28 mars | Trésor des Vins Suisses Bad Ragaz**

Chaque année, la présentation du Trésor de la Mémoire des Vins Suisses permet de faire découvrir au grand public divers millésimes de vins mis de côté afin de démontrer le potentiel de vieillissement des meilleurs vins helvétiques.

Horaires: de 14h à 18h. Toutes les informations concernant les horaires et la location sur:

**[www.mdvs.ch](http://www.mdvs.ch)**



Vinum - Le magazine européen du vin  
8050 Zürich  
044/ 268 52 40  
https://www.vinum.eu/ch/

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 3'657  
Erscheinungsweise: 5x jährlich

Seite: 22  
Fläche: 280'130 mm<sup>2</sup>

Auftrag: 721003  
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 76622361  
Ausschnitt Seite: 1/6

Print



**Terroirs de légende**

# Dézaley

Le Dézaley, ce paysage culturel à couper le souffle avec ses vignes en terrasses imbriquées et escarpées soutenues par des murets en pierre, faisant en quelque sorte figure de Clos Vougeot helvétique, est l'un des plus beaux terroirs viticoles d'Europe. Le vin éponyme est la preuve flagrante que le Chasselas, encore souvent sous-estimé, est capable de grandes choses. Surtout lorsqu'il poussé dans un terroir d'exception de cette trempe.

Texte: Eva Zwahlen

Carte: Dézaley Grand Cru AOC

Image: Les falaises abruptes sont composées de roches bien plus dures et âgées que les vignobles.

**V**oici à quoi on reconnaît les visiteurs réguliers du canton de Vaud: ils ferment leur livre ou leur ordinateur lorsque le train pénètre dans le tunnel de Puidoux pour ne pas manquer ce moment magique. Ce moment où le train jaillit à la lumière du jour pour offrir aux passagers une vue enchanteuse sur l'océan de vignes de Lavaux, constitué d'innombrables parcelles, parsemé ici et là de maisons cossues de vigneron, surplombant les eaux calmes et mystérieuses du Lac Léman, où plongent les Alpes savoyardes.

Lavaux, l'un des plus beaux paysages de Suisse, est inscrit depuis 2007 au patrimoine culturel de l'UNESCO. Le Dézaley est le joyau de cette région viticole sise entre Lausanne et Montreux qui fait briller les yeux des touristes et rêver les amateurs de vin. La vallée étendue, dont les flancs escarpés abritent le Dézaley et dont le fond est aujourd'hui recou-

vert par le Lac Léman (aussi appelé Lac de Genève, sauf dans le canton de Vaud...), est née du plissement des Alpes et de l'érosion provoquée par le Rhône. Les sols d'origine alpine des coteaux du Lavaux présentent une part élevée de calcaire. Cette molasse aux roches sédimentaires s'est formée sous l'action des plaques tectoniques au cours du tertiaire (soit il y a 30 à 70 millions d'années) et a été façonnée beaucoup plus tard, au cours des 100 000 dernières années, par le puissant glacier du Rhône. Ce glacier qui, à son apogée, atteignait la région lyonnaise actuelle, a laissé derrière lui de grandes quantités de moraines.

### Un climat très particulier

Dans la partie la plus escarpée de Lavaux, c'est-à-dire dans le Dézaley, le glacier a rencontré une forte résistance. Les flancs verticaux sont constitués ici d'imposants conglomérats



de «Poudingue du Mont Pèlerin». Ce «poudingue» (rappelant le pudding anglais avec ses gros raisins secs), mélange de molasse du tertiaire et de blocs rocheux, a su se défendre contre les assauts du glacier, qui s'est retiré il y a quelque 12 000 années, en laissant des dépôts de moraine derrière lui. Associés à des roches plus tendres, comme la marne et le grès, les conglomérats font la particularité des sols du Dézaley, traversés de nombreux ruisseaux, qui emportent le gravier jusqu'au lac.

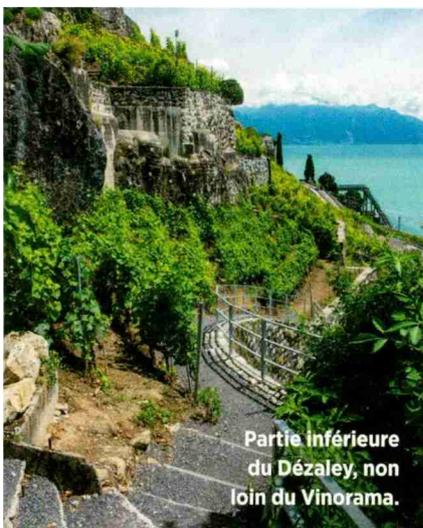
Néanmoins, le sol n'est qu'un élément du terroir, comme l'indique Blaise Duboux, héritier de 17 générations de vignerons d'Epesses. «Le Dézaley ne se caractérise pas uniquement par ses coteaux escarpés, son relief, sa géologie ou son hydrologie, mais surtout par son climat unique.» Celui-ci est régulé par les eaux du Lac Léman, dont la température ne tombe jamais en dessous des 4 degrés Celsius. Les hivers sont relativement doux et les précipitations annuelles de 1100 mm bien réparties. Protégés à l'arrière par la montagne, les vignobles du Dézaley exposés sud-ouest sont en grande partie à l'abri des vents froids du nord et bénéficient d'un ensoleillement optimal. Bien qu'ils restent à l'ombre jusqu'aux alentours de 9 heures en été, ils sont baignés de soleil jusqu'au crépuscule. Il ne faut pas non plus sous-estimer les courants thermiques, qui jouent un rôle essentiel en raison du relief. Passionné de voile, Blaise Duboux sait de quoi il parle: «En journée, l'eau se réchauffe et l'air se déplace vers les hauteurs, formant une petite brise venant du lac qui caresse les vignes. Le soir, la terre se refroidit rapidement et le vent souffle cette fois en direction du lac.» Les vignes bénéficient ainsi d'une ventilation constante, protégeant le raisin du Dézaley des maladies. Cela explique également les grandes variations de température entre le jour et la nuit, un élément clé pour des cépages peu aromatiques, comme le Chasselas. Le Dézaley bourgeoine avant celle de toutes les parcelles voisines et est vendangé en dernier. La période de végétation est ainsi plus longue de deux semaines que la moyenne du canton.

#### L'œuvre des moines

Puisqu'il est question de climat, il ne faut

pas oublier les trois soleils légendaires du Dézaley: les rayons directs du soleil, les rayons reflétés par le lac et la chaleur emmagasinée dans les kilomètres de murets en pierre, qui soutiennent les terrasses. Vous savez, cette douce chaleur qui émane des murets le soir venu quand on se promène à travers les vignes, en frissonnant dans le vent...

Un grand terroir a toujours une histoire. Celle du Dézaley est vieille de près de 1000 ans. Le Dézaley est le résultat d'une



**«Le Dézaley est le lieu de prédilection du Chasselas. Le terroir du Dézaley affiche une typicité prononcée, quel que soit le producteur ou le millésime.»** Louis-Philippe Bovard

prodigieuse entreprise humaine. La ville impériale de Lausanne a été pendant des siècles un centre économique et religieux d'envergure. Et le siège de l'influent prince-évêque. Entre 1134 et 1536, le Dézaley et une grande partie du Lavaux relèvent de sa juridiction. En 1141, l'évêque Girard de Faucigny dote l'Abbaye de Montheron, qu'il a lui-même fondée, de domaines dans l'est du Dézaley avec pour consigne de défricher les coteaux et d'y planter de la vigne. C'est ainsi que naît le célèbre Clos des Abbayes, qui appartient aujourd'hui encore à la ville de Lausanne. L'abbaye cistercienne de Haut-Crêt, fondée en 1134, reçoit



la partie ouest du Dézaley. Des vignobles en terrasses, affermés par l'abbaye, voient le jour ici aussi. Au milieu du 14<sup>e</sup> siècle, ce domaine, connu depuis 1912 sous le nom de Clos des Moines, compte une trentaine de vigneron et une auberge. Aujourd'hui, il appartient lui aussi à la ville de Lausanne, qui vend ses vins aux enchères tous les ans au début du mois de décembre.

L'abbaye cistercienne de Hauterive reçoit à son tour des terres dans le Dézaley en 1138 de l'évêque Guillaume de Glâne. En 1848, le gouvernement radical de Fribourg confisque les anciens domaines de l'abbaye afin de verser des réparations à la suite de la guerre du Sonderbund. C'est pourquoi le canton de Fribourg possède aujourd'hui encore de précieuses parcelles au milieu du Dézaley. Après la conquête du Pays de Vaud par les Bernois, les biens ecclésiastiques sont sécularisés en 1536.

### Berceau du Chasselas

En 2009, l'ampélographe José Vouillamoz a prouvé que le Chasselas était né sur les rives du Léman. Les moines qui ont bâti les terrasses du Dézaley y ont sans doute planté du Chasselas. L'institut de recherche Agroscope a réuni jusqu'à présent quelque 300 clones ou biotypes de Chasselas, en vue de préserver et de favoriser sa biodiversité. Louis-Philippe Bovard, personnage incontournable de la région, œuvre dans le même sens avec le Conservatoire du Chasselas. Il s'emploie, avec les scientifiques, à sélectionner les meilleurs variétés parmi la vingtaine de sélections anciennes les plus prometteuses. «Le Dézaley est le lieu de prédilection du Chasselas», est-il convaincu, «à l'instar de la Romanée-Conti pour le Pinot Noir... Le terroir du Dézaley affiche une typicité prononcée, quel que soit le producteur ou le millésime.» Voici ce qu'il a observé lors de la chaude année 2018: «Dans la région, les vins étaient très alcoolisés, mais le Dézaley a été plutôt épargné. Le terroir semble avoir ici un rôle de régulateur.» Pour ce «baron» du Dézaley, deux anciennes sélections de Chasselas tirent leur épingle du jeu: les Bois Rouges et le Giclet. «Je plante des sélections massales de ces deux variétés sur les nouvelles parcelles, c'est l'avenir du

Chasselas.»

Louis-Philippe Bovard, qui a défendu pendant de nombreuses années la taille traditionnelle en gobelet, opte désormais pour la conduite sur fil en raison de l'érosion et de l'explosion des coûts. Dans le Dézaley, la viticulture est synonyme de travail manuel harassant. Elle nécessite trois fois plus d'heures de travail que sur La Côte. Sans compter les travaux requis par les murs. «Il nous a fallu des années, à raison de six mois par an, pour ériger un mur», raconte Luc Massy, qui produit le Chemin de Fer, l'un des plus célèbres vins du Dézaley. «C'est un investissement énorme, à la charge de chaque propriétaire.» En fin de compte, les prix des vins du Dézaley sont presque dérisoires... Néanmoins, bien que les caves de Suisse romande soient pleines à craquer, les vins du Dézaley n'ont aucun mal à s'écouler, bien au contraire. «Le jour où nous ne parviendrons plus à vendre notre appellation la plus prestigieuse, nous ferons face à un vrai problème», nuance Luc Massy.

Ce jour ne semble pas près d'arriver. Cela n'empêche pas Blaise Duboux de s'étonner que la plupart des touristes qui viennent découvrir le patrimoine culturel mondial en repartent sans acheter la moindre bouteille de vin. «C'est absurde! Selon l'UNESCO, la vigne doit être un paysage culturel vivant. Mais pour qu'elle le reste, les vignerons doivent pouvoir en vivre.» Les producteurs sont prêts à se battre pour leurs vins si nécessaire. En 2013, ils ont ainsi obtenu du Conseil d'État vaudois le rétablissement de l'appellation AOC Grand Cru (eurocompatible) pour le Calamin et le Dézaley. Soit l'assurance de boire du vin à 100% issu du Dézaley, ou de Calamin, si l'étiquette le mentionne! ■

## Un excellent vin de gastronomie

Le Dézaley se décline aussi en rouge. 16% de l'appellation sont recouverts de cépages rouges. Ces derniers, qui ont besoin de beaucoup de chaleur pour mûrir, poussent le long des murets, où il fait trop chaud pour le Chasselas. Il s'agit le plus souvent d'assemblages, qui se vendent comme des petits pains. Mais quand on parle du Dézaley, on pense surtout au célèbre vin blanc, quintessence du Chasselas. Si vous vous imaginez un vin d'apéritif nerveux et délicat, c'est que vous n'avez encore jamais goûté de Dézaley, ou du moins de Dézaley mûr. Il est, en effet, conseillé d'attendre au moins 18 mois avant d'ouvrir un Dézaley, trois à cinq ans dans l'idéal, voire dix, vingt ou trente ans... Les dégustateurs aguerris reconnaissent le Dézaley à sa minéralité, à sa structure imposante et à sa profonde complexité. Toutes ces qualités ne sont que des prédispositions dans sa jeunesse, mais elles se précisent au fil des ans jusqu'à ce qu'on ait du mal à distinguer un Dézaley mûr d'une bonne maison d'un grand Bourgogne blanc... Même les vignerons bourguignons le confirment. À l'instar d'un bon Champagne, le Dézaley se déguste en toute occasion et s'accorde avec tous les plats, ou presque. Avec des entrées raffinées par exemple, du poisson à la crème, des crustacés, un suprême de pintade aux morilles ou du fromage, comme un Vacherin Mont d'Or ou un Etivaz affiné, avec lequel il forme un duo magique. Un grand Dézaley se déguste aussi en solitaire pour méditer. Comme le fait Blaise Duboux: «Lorsque je veux me faire plaisir, j'ouvre un Dézaley!»



Vinum - Le magazine européen du vin  
8050 Zürich  
044/ 268 52 40  
<https://www.vinum.eu/ch/>

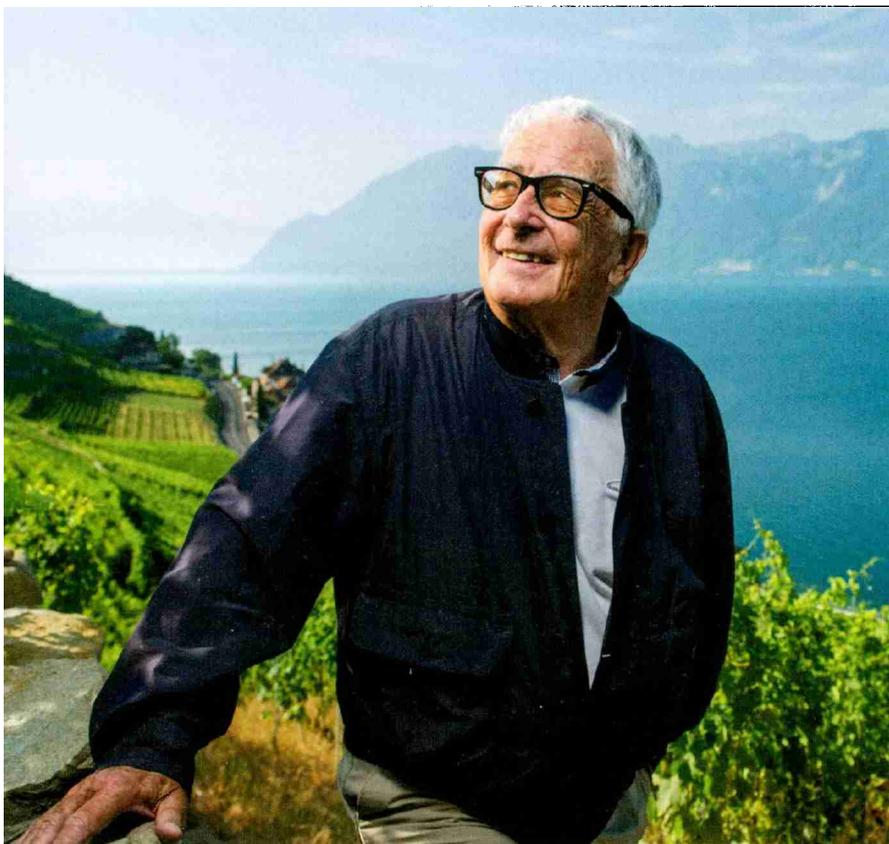
Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 3'657  
Erscheinungsweise: 5x jährlich

Seite: 22  
Fläche: 280'130 mm<sup>2</sup>

Auftrag: 721003  
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 76622361  
Ausschnitt Seite: 4/6

Print



### Domaine Louis Bovard Cully

Louis-Philippe Bovard dirige ce domaine de 18 hectares de vignes depuis 1983. Ce grand seigneur du Lavaux s'investit pour toute la région au travers du «Conservatoire du Chasselas» qu'il a créé avec des scientifiques afin de sélectionner les meilleures sélections anciennes de Chasselas. Bien qu'il rencontre aussi un vif succès avec son Chenin et son Sauvignon Blanc, le vin emblématique de la maison reste le mythique Dézaley Mécinette, membre de la Mémoire des Vins Suisses.

[www.domainebovard.com](http://www.domainebovard.com)

### Massy Vins Epesses

La famille Massy travaille au Clos du Boux, classé monument historique. Les neuf hectares de vignes situés à Epesses, à Saint-Saphorin et dans la Dézaley Grand Cru AOC Grand Cru sont dominés naturellement par le Chasselas, décliné en différentes versions. L'assortiment comprend aussi un rare Dézaley rouge, composé de Gamay, de Pinot Noir et de Merlot. Néanmoins le vin phare du domaine demeure le Dézaley Chemin de Fer, l'une des plus célèbres étiquettes du vignoble helvétique.

[www.massy-vins.ch](http://www.massy-vins.ch)



Vinum - Le magazine européen du vin  
8050 Zürich  
044/ 268 52 40  
<https://www.vinum.eu/ch/>

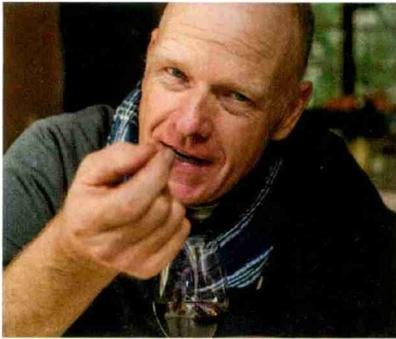
Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 3'657  
Erscheinungsweise: 5x jährlich

Seite: 22  
Fläche: 280'130 mm<sup>2</sup>

Auftrag: 721003  
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 76622361  
Ausschnitt Seite: 5/6

Print



### Blaise Duboux Epesses

Originaire d'Épesses, Blaise Duboux représente la 17<sup>e</sup> génération à travailler sur le domaine. Il est l'un des rares à pratiquer la biodynamie sur les coteaux escarpés du Lavaux. Ses vins, issus de différentes variétés de Chasselas (75% de ses 5 hectares), mais aussi de l'ancienne sélection locale de Gamay, baptisée Plant Robert, sont de véritables vins de terroirs qui impressionnent par leur caractère. Le Calamin de Blaise Duboux est membre de l'élite Mémoire des Vins Suisses.

[www.blaiseduboux.ch](http://www.blaiseduboux.ch)



### Cultivé sur pierre

**Dézaley AOC Grand Cru  
Haut de Pierre Vieilles Vignes 2018  
Blaise Duboux, Epesses**

Le nez encore un peu discret s'ouvre sur d'élégantes notes florales, des arômes d'agrumes et des accents de pierre humide. Le palais, rond et très onctueux, développe de savoureuses notes de raisin mûr. Vin cristallin, tout en finesse, doté d'une pointe d'amertume en finale. Malgré l'exubérance du millésime, il est un brin nerveux. Doit mûrir pour exprimer tout son potentiel!

**A la propriété | 29 francs**

### L'incontournable

**Dézaley AOC Grand Cru Chemin de  
Fer 2018, Vins Massy, Epesses**

Ce vin, dont le raisin pousse en partie dans la partie inférieure du Dézaley, près du lac et de la voie de chemin de fer, présente des notes encore discrètes de fleurs de tilleul et de fruits mûrs, ample en bouche, corsé, souple et bien structuré. Cru enjôleur et généreux d'une grande ampleur, déjà très complexe, mais qui gagnera encore en profondeur. A maturité, ce Chemin de Fer récoltera tous les suffrages.

**A la propriété | 29 francs**



## L'icône

### Dézaley AOC Grand Cru Médinette 2018, Domaine Louis Bovard, Cully

Ce vin mythique avec son étiquette inimitable, élevé en foudre, fascine par son bouquet aux notes épicées, ses arômes de silex et son soupçon d'agrumes; il offre une attaque précise, une bouche corsée, bien structurée et ample, soutenue par des notes d'amertume raffinées et une fraîcheur racée. Ce vin d'une grande finesse se bonifiera pendant de nombreuses années (voire des décennies).

**A la propriété | 29 francs**