



Lesen Sie die lobenden Kommentare zu unseren Weinen von Raimonds Tomsons, dem weltbesten Sommelier 2023.

CHARLES ROLAZ - HAMMEL - TERRES DE VINS

CÔTE ROUSSE DOMAINE DU MONTET Grand Cru Bex Chablais - 2018

Robe : rouge rubis, profond, reflets brillants.

Nez : fruits rouges et fruits noirs bien mûrs, comme le cassis, la griotte. Note épicée omme le poivre noir, touche vanillée.

Bouche : début de bouche rapide qui laisse apparaître un volume marqué par des Tanins nombreux, fins et soyeux. La finale est longue, avec une note épicée.

Accord : plat avec du goût et de la puissance, gibiers ; daube de taureau.

Commentaire : potentiel de garde 8 à 10 ans.

Color: ruby red, deep, brilliant reflections. **Nose**: very ripe red fruits and black fruits, such as blackcurrant, Morello cherry. Spicy note like black pepper, vanilla touch. **Palate**: brief first taste which reveals a volume marked by numerous, fine and silky tannins. The finish is long, with a spicy note. **Pairing**: dish with taste and power, game; bull stew. **Comment**: ageing potential 8 to 10 years.

CUVÉE DES SENS - Pinot Noir CLOS DU CHÂTELARD Grand Cru Villeneuve Chablais - 2020

Robe : grenat léger, reflets violacés.

Nez : fruits rouges, floral, boisé léger.

Bouche : belle vivacité, expression du fruit. Boisé léger, épicée, tanins souples.

Accord : filet de lieu noir sauce bordelaise.

Commentaire : peut se garder quelques temps (3 ans) mais déjà très bien aujourd'hui.

Color: light garnet, purplish reflections. **Nose**: red fruits, floral, light woody. **Palate**: beautiful vivacity, fruit expression. Light woody, spicy, supple tannins. **Pairing**: fillet of saithe with bordelaise sauce. **Comment**: can age for a while (3 years) but already very good today.

CHASSELAS
CLOS DE LA GEORGE
Premier Grand Cru Yvorne
Chablais - 2021

Robe : jaune clair, reflets verdoyants.
Nez : aromatique, fruité, gourmand, notes de pignons de pin.
Bouche : attaque franche, belle fraîcheur. Légèrement perlant, aromatique. Discrète et légère amertume.
Accord : tartare de thon ; fromages de chèvre.
Commentaire : vin très frais, à prendre en début de repas de préférence.

Color: light yellow, green reflections. **Nose**: aromatic, fruity, greedy, notes of pine nuts. **Palate**: frank attack, beautiful freshness. Slightly beading, aromatic. Discreet and slight bitterness. **Pairing**: tuna tartare; goat cheeses. **Comment**: very chilled wine, preferably taken at the start of a meal.

L'OVAILLE «1584»
CHASSELAS
Premier Grand Cru Yvorne
Chablais - 2021

Robe : jaune pâle, limpide.
Nez : vif, citron jaune, pierre à fusil, pignons de pin.
Bouche : belle acidité, presque puissante. Arômes de silex, citron jaune, noisettes torréfiées à la finale saline. Très belle longueur
Accord : poularde rôtie à la crème ; fromages à pâte pressée non cuite.
Commentaire : vin complexe. Garde 8-10 ans.

Color: light yellow, green reflections. **Nose**: aromatic, fruity, greedy, notes of pine nuts. **Palate**: frank attack, beautiful freshness. Slightly beading, aromatic. Discreet and slight bitterness. **Pairing**: tuna tartare; goat cheeses. **Comment**: very chilled wine, preferably taken at the start of a meal.

CUVÉE DES SENS - Pinot Noir
CLOS DU CHÂTELARD
Grand Cru Villeneuve
Chablais - 2020

Robe : rubis sombre et reflets violacés.
Nez : cerise burlat, figue, clou de girofle, vanille, café.
Bouche : suave et puissante, belle fraîcheur. Finale longue, épicée et vanillée.
Accord : joues de veau braisées sauce au cacao.
Commentaire : garde 5 ans.

Color: dark ruby with purplish reflections. **Nose**: burlat cherry, fig, clove, vanilla, coffee. **Palate**: suave and powerful, nice freshness. Long, spicy and vanilla finish. **Pairing**: braised veal cheeks with cocoa sauce. **Comment**: age 5 years.

SYRAH
CLOS DE LA GEORGE
Grand Cru Yvorne
Chablais - 2019

Robe : brillante, rubis aux nuances fuchsias.
Nez : puissamment parfumé, l'expression aromatique tend vers les épices douces et fruits compotés.
Bouche : la texture peut aisément se définir par une approche charnelle. Tel un bonbon, on dévore le cassis acidulé. L'ossature tannique nous rapproche de mets à la douceur maîtrisée.
Accord : veau croustillant sauce tomate.
Commentaire : 5-10 ans.

Color: brilliant, ruby with fuchsia hues. **Nose**: powerfully fragrant, the aromatic expression tends towards sweet spices and stewed fruit. **Palate**: the texture can easily be defined by a carnal approach. Like a candy, we devour the tangy blackcurrant. The tannic structure brings us closer to dishes with controlled sweetness. **Pairing**: crispy veal with tomato sauce. **Comment**: 5-10 years.

MALBEC, MERLOT
DOMAINE DE LA BOLLIATTAZ
Grand Cru Villette (DEMETER)
Lavaux - 2021

Robe : rubis clair.

Nez : intenses arômes de fruits rouges et noirs.

Notes boisées, de bâton de réglisse.

Bouche : ronde, fraîche.

Superbe structure tannique. Belle et éclatante.

Accord : chevreuil

en sauce.

Commentaire : garde 5-8 ans.

Color: light ruby. **Nose**: intense aromas of red and black fruits. Woody notes, liquorice stick.

Palate: round, fresh. Superb tannic structure.

Beautiful and radiant. **Pairing**: venison in sauce.

Comment: age 5-8 years.

SAUVIGNON
DOMAINE DE LA BOLLIATTAZ
Grand Cru Villette (DEMETER)
Lavaux - 2021

Robe : or pâle.

Nez : très aromatique, mangue, fruits de la passion, kumquats et herbes fraîches.

Bouche : attaque franche, bien tendue, équilibrée par une finale légèrement grasse. Très rafraîchissante et exotique.

Accord : huîtres crues et chutney de kiwi.

Commentaire : à boire.

Color: pale gold. **Nose**: very aromatic, mango, passion fruit, kumquats and fresh herbs. **Palate**: frank attack, well tense, balanced by a slightly fat finish. Very refreshing and exotic. **Pairing**: raw oysters and kiwi chutney. **Comment**: to drink from now.

MERLOT
CLOS DE LA GEORGE
Grand Cru Yvorne
Chablais - 2018

Robe : grenat aux reflets cerises, le vin présente une belle intensité colorée.

Nez : bercé par les saveurs de fruits compotés et de sève des bois.

Bouche : cette cuvée donne immédiatement une sensation confite jouant entre la matière tannique feutrée et les arômes de fruits juteux, le vin est généreux et gourmand.

Accord : volaille rôtie, sauce aux épices.

Commentaire : ne pas hésiter à ouvrir cette bouteille à l'avance pour profiter de son bouquet et d'un tanin assagi. Un style bordelais d'une cuvée merlot d'altitude. Garde 8-10 ans.

Color: garnet with cherry reflections, the wine has a beautiful color intensity. **Nose**: flavors of stewed fruit and wood sap. **Palate**: this cuvée immediately gives a candied sensation playing between the felted tannic matter and the aromas of juicy fruit, the wine is generous and greedy. **Pairing**: roasted poultry, spicy sauce. **Comment**: do not hesitate to open this bottle in advance to enjoy its bouquet and a mellowed tannin. A Bordeaux style of an altitude Merlot cuvée. Age 8-10 years.

ALSTESSE
CHÂTEAU DE TRÉVELIN
Grand Cru Aubonne
La Côte - 2020

Robe : jaune délicat aux reflets verts, intense et lumineuse.

Nez : les notes de fruits à coques rejoignent celles pâtisseries du caramel frais.

Bouche : ample et généreuse, se démarque par sa volupté. Les arômes sont délicatement menés par la pêche de vigne, la mirabelle.

Accord : tartare de veau, effilé de thon et oignons confits.

Commentaire : à boire.

Color: delicate yellow with green hues, intense and luminous. **Nose**: the notes of nuts join the pastry notes of fresh caramel. **Palate**: ample and generous, stands out for its voluptuousness. The aromas are delicately led by vine peach and mirabelle plum. **Pairing**: veal tartare, slivered tuna and candied onions. **Comment**: to drink from now.



HAMMEL
TERRES DE VINS

Charles Rolaz



SommelierS
INTERNATIONAL DEZ 2022

LA RICHESSE DU VIGNOBLE
SUISSE

RAIMONDS TOMSONS