

06/10

Offizielles Organ VSW / SSV
Organe officiel ASCV / FSS
Organo ufficiale ASCV / FSS

JOURNAL

wine & spirits

UNE DÉGUSTATION CHEZ HAMMEL FAIT PREUVE DE LA CLASSE DES CRUS DU PAYS DE VAUD

Rouges vaudois de haute-couture

Pour peu qu'on limite sérieusement les rendements, le Pays de Vaud abrite des terroirs pouvant rivaliser avec le Bordelais, la Bourgogne ou encore les Côtes-du-Rhône... C'est la conviction de Fabio Penta, œnologue de la Maison Hammel à Rolle. Une conviction que nous partageons avec enthousiasme à l'issue d'une récente dégustation en compagnie de Gilbert Hammel et de son œnologue. – Michel Vidoudez rapporte:

La dégustation portait sur des vins provenant de quatre domaines de la maison: Domaine de Crochet à Mont-sur-Rolle (10 ha), Clos du Châtelard à Villeneuve (8 ha), Clos de la George à Yvorne (7,5 ha) et Domaine du Montet à Bex (5 ha). Au total 5 en assemblage et 3 en monocépage. – Voilà les notes de dégustation:

Clos du Châtelard 2008

Villeneuve (assemblage de Merlot et Cabernet Franc). Ni collé ni filtré avec un élevage 17 mois en barriques (70% de bois neuf). Nez: petits fruits noirs (cerise, sureau, cassis). Bouche ronde et vineuse avec de belles structures tanniques.

Domaine de Crochet

Mont-sur-Rolle 2008

(100% Merlot). Elevage en barrique 18 mois et un mois d'affinage en cuve. Nez fruité de prune et de myrtille avec des notes florales (aubépine). Boisé élégant avec une touche de lierre en finale. Bouche riche avec une belle concentration aromatique et des structures fermes assurant un bon équilibre..

Clos de la George Yvorne 2008

(100% Merlot). Nez: myrtille, sureau, cerise noire avec des notes sauvages et épicées. Bouche: capiteuse, charnue, ronde, corsée et racée. Structures fermes, tanins bien présents et jolie vivacité en finale. Intéressantes possibilités de garde (au moins 7 à 8 ans).

riche et charnue, agréablement soutenue par des tanins élégants. On y retrouve bien les impressions olfactives.

Clos de la George Yvorne 2008

(100% Syrah). Le nez est encore discret mais tout en finesse et en élégance, où l'on retrouve les petits fruits noirs et rouges, des notes florales et épicées ainsi que de torréfaction. Bouche: superbe concentration aromatique de petits fruits noirs (myrtille et sureau) et d'épices (curry doux).

«Quintessencia»

Domaine du Montet Bex 2007

Une majorité de Cabernet Sauvignon vinifiée dans le style Amaronne (rendement 2 dl au m²). Quantité confidentielle (2'000 bouteilles). Robe rubis sombre tirant sur le violet. Nez: concentration aromatique extraordinaire, (grâce à la vinification à partir des raisins séchés en hangars, entre la vendange et le mois de janvier). Bouche: voluptueuse et persistante où l'on retrouve les petits fruits noirs (myrtille, mûre, sureau) avec des notes de thé, de bergamote et de cacao et une touche «kirschée» en finale.

Côte Rousses 2008

Bex Domaine du Montet. Assemblage Syrah (40%), Cabernet Franc (20%), Cabernet Sauvignon (20%) et Merlot (20%), tous étant vinifiés séparément. Nez: belle complexité aromatique de petits fruits noirs (mûre sauvage), d'épices avec une touche de cuir en finale. Bouche: le boisé est bien enrobé par un fruité intense et des notes de réglisse. Un vin pratiquement prêt à boire.

Domaine de Crochet Mont-sur-Rolle Cuvée Charles-Auguste 08

Assemblage de Syrah (70%), Cabernets Franc et Sauvignon ensemble (25%) et Merlot (5%). Superbe robe rubis sombre, brillante. Nez: petits fruits (fraise, framboise et mûre sauvage), épices, coriandre, des notes florales (violette) et une touche de torréfaction en finale. Bouche:



HAMMEL
TERRES DE VINS