

24heures

SAMEDI-DIMANCHE 16-17 JUIN 2012
page 36 - TERROIR

CLOS DE LA GEORGE

Yvorne 1er Grand Cru

CLOS DU CHÂTELARD

Le Clos Blanc

Villeneuve, 1er Grand Cru

Tastevin

Les 1^{ers} Grands Crus un par un (4)

Pour le 4^e épisode de notre série, voici deux Chablais d'Hammel, qui se révèlent fort différents.

Le Clos Blanc provient d'une parcelle du Clos du Châtelard, à Villeneuve. Il fait 2 ha, planté de manière très dense, 12 000 pieds/hectare. Sous ce coteau en forte pente, un sol de moraines et de calcaires. Il est vinifié en grands foudres de chêne de 8000 à 10 000 litres, avec une lente fermentation avant un élevage sur lies fines. Au nez, il est très floral, avec des notes soutenues de tilleul, mais aussi des pointes d'agrumes, avant un côté très minéral. En bouche, sa fraîcheur manque encore un peu de rondeur, mais



Le Clos Blanc,
75 cl, 15 fr. 40.
www.
hammel.ch



Clos de la George,
75 cl, 17 fr. 60.
www.
hammel.ch

cela viendra avec le temps.

Le Clos de la George est une propriété prestigieuse d'Yvorne (8 ha), reconnu entre autres pour son merlot. Ici, le chasselas du 1er Grand Cru vient d'une parcelle de 2,5 ha, également sur une moraine, également planté à 12 000 pieds/ha et toujours sur un coteau bien exposé à forte pente. Elevé de la même manière que le Clos Blanc, ce Clos de la George a un nez très racé où l'on sent le fruit de l'abricot et du cynorrhodon avant une touche de pierre à fusil. La bouche est ample, grasse, avec des notes épicées et une longueur remarquable. Le tout est rond et prêt à subir les assauts du temps. **D.MOG.**