

# 24heures

SAMEDI-DIMANCHE 23-24 JUIN 2012  
page 36 - TERROIR

## DOMAINE DE FISCHER

Bougy 1er Grand Cru (Famille Ris)  
Féchy 1er Grand Cru (Hammel SA)

### Tastevin

## Les 1<sup>ers</sup> Grands Crus un par un (5)

**R**etour à La Côte pour ces deux vins où l'on retrouve le roi du bio Reynald Parmelin dans deux rôles.

Au Domaine de Fischer, à Bougy-Villars, Parmelin est le vigneron d'un domaine qui appartient à la même famille depuis quatre siècles, alors qu'Hammel et Fabio Penta s'occupent de la vinification. Ce domaine de 7,5 ha jouit d'une très belle exposition et est majoritairement planté en chasselas avec un peu de pinot noir de gamaret. Ce 1er Grand Cru vient d'une parcelle de 1 ha, vinifié en foudre de chêne sur fines lies. Au nez, le raisin mûr domine, avec une touche de tilleul. La bouche est plutôt



Domaine de Fischer,  
70 cl, 15 fr.  
[www.domaine-defischer.ch](http://www.domaine-defischer.ch).  
Au Fosseau,  
70 cl, 22 fr.  
[www.lacapitaine.ch](http://www.lacapitaine.ch)



fruitée, minérale en finale, et d'un bel équilibre.

Au Fosseau vient du domaine même de Reynald Parmelin, à Begnins, qui a remporté trois fois le prix bio du Grand Prix du vin suisse. Le nom Collection Agénor fait référence à l'aïeul du propriétaire, premier vainqueur du Mont-Blanc en avion. Cette miniparcelle (0,3 ha) de Vinzel, à la terre très légère d'éboulis calcaire, est cultivée en biodynamie depuis 1994. Ce vin est élevé en amphores d'argile pendant six mois. Le nez est fruité, avec une touche de miellé, alors que la bouche laisse ressortir une belle minéralité sur une fraîcheur agréable. D.MOG.

### DOMAINE DE FISCHER Féchy 1er Grand Cru

En vente chez  
HAMMEL SA - ROLLE  
[www.hammel.ch](http://www.hammel.ch)  
70 cl, 15 fr.

