

# Le Régional

WWW.LEREGIONAL.CH

Edition hebdomadaire du 14-21 décembre 2011

Page 41 – gastronomie (extrait)



## La Sélection de Jérôme Aké Bédá

Sommelier de l'Auberge de l'Onde à St-Saphorin

Meilleur sommelier romand 03-05

## Château St-Vincent, Grand Cru 2010, Gilly AOC

Cépage : Chasselas

Propriétaire-Viticulteur : Guy Rolaz à Gilly



Robe cristalline de teinte jaune camaïeu aux nuances dorées.

Belle adhérence du gras sur la paraison à l'agitation du verre. Des larmes délicates sont ainsi visibles au test lumière et ruissellent paresseusement le long de la paroi.

Le 1<sup>er</sup> nez, en plus d'une pureté absolue, est orienté plaisir avec des arômes d'infusion de tilleul et de fruits de vergers (poire et pomme).

A l'aération, le 2<sup>ème</sup> nez semble jouer dans la cours des grands nectars aux terroirs complexes : de subtiles senteurs de « Caillasse » couplées d'arômes de kaolin avec une réminiscence de miel de fleurs, impriment un style complexe à toute la structure aromatique du nez.

L'attaque est verticale et signe la marque des grands vins en donnant l'impression de deux bouches en un seul vin ou de deux vins en une seule bouche ; avec un relief spectaculaire mais sans jamais être imposant.

Le milieu de bouche est dense et précis avec une acidité et un léger carbonique qui équilibrent parfaitement la structure du nectar.

La finale n'est pas en reste et en redemande en s'étirant gracieusement sur des accents minéraux (pierres mouillées).

A découvrir sans attendre sur un saumon mi-cuit pour le bonheur de vos papilles.

T° de service : 9°C / T° de dégustation : 10°C



HAMMEL  
TERRES DE VINS