



Voici deux vins blancs secs dont l'expression transcende le cépage !

90
POINTS

L'OVAILLE «1584»
1ER GRAND CRU 2017
YVORNE - CHABLAIS AOC

Ce minuscule cru de 2 ha se situe au-dessus de la commune d'Yvorne, sur une pente escarpée, avec du calcaire au-dessus et de l'argile en dessous. Ce lieu est renommé pour la production de vins blancs depuis 1584.

Altitude : 500 à 600 m.

Densité de plantation 12 000 pieds/ha.

A noter qu'après fermentation, le vin est élevé en amphores sur lies fines.

Fait remarquable, ici le chasselas parle plus du terroir que du cépage. Il y gagne une complexité heureuse.

Couleur jaune pâle. Nez moyennement aromatique, au fruité mûr, avec des nuances de beurre et de fleurs. Gras à l'attaque, suave au développement, particulièrement parfumé, le vin évolue savoureux et juteux, sur un toucher de bouche noble. Mis en bouteilles en septembre 2018, une légère décantation allonge un peu plus la bouche, avec une nuance finale de zeste d'orange.

A boire et avant 2030.



91
POINTS

ALTESSE
CHÂTEAU DE TRÉVELIN
GRAND CRU 2017
AUBONNE - LA CÔTE AOC

Coup de coeur et Outsider.

Situé à Aubonne, face au lac Léman, sur un lieu à la réputation viticole connu depuis le Moyen Âge, le cépage savoyard altesse donne ici un résultat remarquable. Déjà apprécié avec le 2015 qui n'était que son second millésime, le 2017 m'apparaît meilleur encore.

Couleur pâle. Nez moyennement aromatique, au fruité mûr, frais, précis et fumé. Moelleux à l'attaque, subtil au développement, gras et fondant, tendre et parfumé, le vin s'élance en finale, long et même complexe.

C'est incrachable !

A boire et avant 2027.



CHARLES ROLAZ
HAMMEL - TERRES DE VINS

CHEMIN DES CRUZ 1 1180 ROLLE
TEL. 021 822 07 09

WWW.HAMMEL.CH

MEMBRE ARTE VITIS ET MDVS