

# DOMAINE DE LA BOLLIATTAZ

CHASSELAS- GRAND CRU

VILLETTE - LAVAUX AOC



Appellation: Grand Cru, Villette, Lavaux AOC

Cépage: Chasselas

Potentiel de garde: 10 ans et plus selon les millésimes

Alcool: 12.5% vol.

Température de service: 10-12°C

## DOMAINE ET TERROIR

On sait qu'en l'an mille déjà, la vigne était bien implantée en Lavaux. Mais les pentes les plus abruptes et inhospitalières furent défrichées par les moines des abbayes de l'arrière-pays aux alentours du 12ème siècle. Un travail de titan... Le nom de Bolliattaz est issu d'une appellation cadastrale signifiant petite boille en patois.

Superficie : 3 ha

Sol : moraine du glacier du Rhône, composé de bandes terres argilo-calcaires à sous-sol marneux (principalement marne bleue)

Altitude : 450-500 mètres

Densité de plantation : 10'000 pieds/ha

Exposition : vignoble en terrasses en pente, plein sud face aux Alpes et au lac.

## VIGNE ET CAVE

Depuis de nombreuses années, une viticulture respectueuse de l'environnement est pratiquée sur l'ensemble du domaine. Suivi parcellaire des maturités pour le choix de la date de récolte, rendements limités à la vigne, vendanges manuelles avec tri des raisins en caissettes afin de préserver l'intégrité des baies. Pressurage très doux dans le respect du fruit. Après sédimentation naturelle, lente fermentation, puis élevage sur lies fines en cuves. Filtration légère.

## DÉGUSTATION

Robe jaune pâle à reflets verts. Au nez, bouquet fruité de raisin mûr et agrumes accompagné de notes florales (tilleul, acacia, fleur de vigne) et minérales (silex). En bouche, ce Grand Cru racé et puissant se distingue par son corps allongé et son équilibre fruité soutenu par une belle minéralité (pierre à fusil), véritable signature de ce terroir historique, souvent comparé au Dézaley. La richesse et la complexité de sa gamme aromatique en font un véritable vin de gastronomie.

## À TABLE

Accompagne à merveille tous les poissons du lac et des rivières (fêra, filet de perche, omble, truite, saumon), moules, champignons (girolles, mousserons), sushi, sashimi, volailles ou viandes blanches, cuisses de grenouille, ainsi que les fromages pas trop corsés.



CHARLES ROLAZ

HAMMEL - TERRES DE VINS

LES CRUZ, 1180 ROLLE - TEL. 021 822 07 07

WWW.HAMMEL.CH

MEMBRE ARTE VITIS ET MDVS