

## NOUVELLES DU MILLÉSIME 2019 DANS NOS VIGNOBLES – VAUD, GENÈVE ET VALAIS

Le millésime 2019 a bénéficié d'excellentes conditions climatiques favorisant une récolte de très bonne qualité.

Tout comme 2017 et 2018, l'année 2019 se caractérise comme une année solaire, mais toutefois un peu plus arrosée que 2018. Les vendanges ont commencé à mi-septembre pour les vins effervescents et à fin septembre/début octobre pour les vins classiques, soit avec un peu moins d'une semaine d'avance par rapport à la moyenne décennale.

Plus de **30 cépages blancs et rouges** ont été récoltés sur une mosaïque de terroirs répartis entre Léman et Rhône. Les raisins parfaitement sains ont pu être cueillis avec des teneurs en sucres élevées, de bonnes acidités et une excellente maturité phénolique (maturité des pellicules et tanins du raisin favorisant l'extraction de la couleur et conférant structure au vin). Ils sont très concentrés avec des extraits secs élevés en raison de rendements bien maîtrisés et de la pluviométrie modérée durant la saison.

Les teneurs naturelles en sucre sont similaires aux sondages de l'excellent millésime 2017.

Les volumes sont bons dans l'ensemble du bassin lémanique, globalement un peu plus élevés qu'en 2017 vu l'absence de gel de printemps qui avait touché partiellement Genève, le secteur rhodanien du Chablais et surtout le Valais cette année-là.

L'année 2019 a produit des **Chasselas** élégants et aromatiques avec une belle expression de fraîcheur fruitée/florale soutenue par une acidité très juteuse. La minéralité des différents terroirs de La Côte, Lavaux et Chablais est bien mise en exergue par le millésime. Ce sont des vins sur la finesse qui évolueront bien dans le temps.

Cueillis à maturité optimale, les **Pinot Noir** et les **Gamay** sont très réussis. Ils sont fins et veloutés. Leur robe est rubis intense, légèrement violacée. Les bouquets sont très typés et fruités avec des nuances légèrement épicées. En bouche, les vins sont concentrés, complexes, typés de leur terroir, avec des saveurs de baies rouges et noires sur des tanins soyeux.

Les **Blancs de Noirs** et **Rosés** issus de pressurages directs ou de saignées de cuvées de Gamay, Pinot Noir, Merlot, Gamaret, Garanoir ou Galotta sont à nouveau très séducteurs et fruités sur ce millésime. Ce sont de véritables vins de plaisir qui seront très appréciés avec le retour des beaux jours.

Les **Spécialités rouges** (Merlot, Malbec, Cabernets, Syrah, Humagne, Cornalin, Marselan, Gamaret, Garanoir, Galotta, Divico, Nerolo, etc.) et les **Spécialités blanches** (Chardonnay, Pinot Gris, Pinot Blanc, Sauvignon, Viognier, Altesse, Petite Arvine, Marsanne, Roussanne, Savagnin ...) ont produit des vins élégants et structurés grâce à des rendements limités (moyenne de 40 hl/ha). Ils possèdent une jolie trame aromatique avec une belle expression de terroir. Ces vins impressionnent par leur beau fruit et leur matière opulente conjuguant finesse et générosité.

Nos **Premiers Grands Crus** du Clos du Châtelard, Clos de la George, L'Ovaille, Domaine de Crochet, et Domaine de Fischer, issus de Vieilles Vignes, s'annoncent d'ores et déjà très prometteurs, ils régaleront les amateurs de vins les plus exigeants.

Relevons en outre la belle production de **Vins Effervescents** destinée à l'élaboration de nos Grandes Cuvées de blanc brut et rosé qui ont reçu de nombreuses distinctions ces dernières années et raviront les papilles des amateurs de bulles.

A noter enfin que la surface de nos vignobles cultivés en **biodynamie** s'élève désormais à près de 25 hectares répartis sur les cantons de Vaud et du Valais. Cette démarche s'inscrit dans le cadre de notre recherche d'une viticulture respectueuse de l'environnement.