

Ressats de printemps 2026 - Dégustation des vins

Villette Pinot Noir, Lavaux AOC 2023

Une jolie couleur rubis laisse présager de beaux arômes, que le nez vient immédiatement confirmer : bien typé du cépage, avec des notes de griotte, de fruits rouges. En bouche, la trame tannique est très élégante, les tannins sont bien présents et mettent en valeur le fruit. L'équilibre acidité-alcool est très bon. Ce serait un archétype du Pinot Noir pour le faire connaître à quelqu'un qui n'en aurait jamais dégusté.

Chablais AOC Ollon 2024

Millésime un peu plus tardif que la moyenne, le 2024 a produit des vins tout en fraîcheur. Cet Ollon en est une bonne illustration, avec des notes d'agrumes (citronnelle). Bien friand et d'une bonne buvabilité, sa vivacité sera parfaite pour l'accompagnement du plat concocté par Séverin Gerber et Grégory Wyss. En finale, on perçoit des caractères typiques de la roche du terroir d'Ollon.

La Côte AOC Vufflens-le-Château Grand cru 2022

Le 2022 est un millésime assez solaire. Après trois ans de bouteille, le nez est resté bien frais, floral, avec des notes minérales rappelant la craie blanche. En bouche, on note un bel équilibre entre acidité et alcool, avec une bonne tension, qui illustre le potentiel du Chasselas comme vin de gastronomie. Le volume en bouche parfait la finale, qui recèle des notes de maturité (miel, noisette, pâtisserie).

Côtes de l'Orbe AOC assemblage de cépages rouges 2023

Une robe d'un rouge profond aux reflets violacés laisse présager d'une riche complexité. Le nez exprime à la fois des arômes de fruits noirs d'une part et de moka et de réglisse d'autre part. L'attaque en bouche est tout en rondeur, on ressent une belle maturité des raisins et on retrouve le foisonnement des arômes découverts au bouquet. La richesse de ce vin exulte en bouche jusqu'en finale.

Calamin Grand Cru AOC, 2024

Une exception dans les menus de la Confrérie du Guillon, ce Calamin Grand Cru a pris la place traditionnellement dévolue au Dézaley. Selon le Règlement sur les Vins Vaudois, le Calamin Grand Cru est rigoureusement sur pied d'égalité avec le Dézaley Grand Cru. Le nez est caractéristique de ce terroir, avec des notes de pierre à fusil. Si l'on a, dans son enfance, frotté des pierres à feu, on peut retrouver des traces de cette odeur de silex. En bouche, on a l'impression d'une belle sapidité, qui fait saliver. La fin de bouche est tout en rondeur. Un vin qui redemande.