

BEST OF DÉZALEY



93

«DÉZALEY GRAND CRU HAUT DE PIERRE 2014»

DOMAINE BLAISE

Duboux, Epesses

Mittelkräftiges Grüngelb; in der Nase noch verschlossen, angetönte Würze, nasse Kieselsteine, mineralisch unterfüttert; im Gaumen kraftvoller Auftakt, spürbare Kohlensäure, dicht, stoffig; endet lang und salzig. Komplexer, noch sehr junger Désaley mit grossem Potenzial.

www.blaiseduboux.ch

CHF 26,-



92

«DÉZALEY GRAND CRU 2014»

PIERRE-LUC LEYVRAZ

Chexbres

Mittleres Strohgelb; noch verhaltenes Bukett, würzig, florale Note und deutliche mineralische Prägung, etwas Honig und Rauch; weicher Auftakt, viel Frucht und Frische, kräftige, aber elegante Struktur, passende Säure, Aromen von Agrumen und Blumen; langer Abgang. Facettenreicher, eleganter Désaley.

www.leyvraz-vins.ch

CHF 23,-



91

«DÉZALEY GRAND CRU LES CÔTES-DESSUS 2014»

DOMAINE MONACHON

Rivaz

Helles Strohgelb; im Bukett zartfruchtig, florale Note, Lindenblüten, auch etwas Zitrus; im Gaumen weicher Auftakt, mittelgewichtig, ein Hauch Kohlensäure, dezent saftige Säure, feine Aromatik, gebrannte Crème; gute Länge. Finessereicher, eleganter Désaley, macht auf Understatement.

www.domainemonachon.ch,

CHF 19,80



93

«DÉZALEY GRAND CRU MÉDINETTE 2007»

DOMAINE BOVARD

Cully

Mittleres Goldgelb; in der Nase anfänglich verschlossen, mit Luft Auffächerung, Honig, Haselnüsse, Schiefernute, tiefgründig; im Gaumen viel Schmelz, aber auch Frische, vollmundig; endet lang und zupackend. Schön gereifter Désaley, nähert sich dem Höhepunkt.

www.domainebovard.com

CHF 36,-



92

«DÉZALEY GRAND CRU CHEMIN DE FER 2014»

LUC MASSY VINS

Epesses

Mittleres Strohgelb; verhaltenes Bukett mit angetönter Kraft, dezente Noten von Honig, exotischen Früchten, tiefgründig; im Gaumen breiter Auftakt, getragen von saftiger Säure, vollmundig, Aromen noch wenig entwickelt, Zitrus; endet lang auf mineralischen Noten. Vielversprechender Désaley, braucht Zeit.

www.massy-vins.ch, CHF 27,-



91

«DÉZALEY GRAND CRU EMBLEYRES 2014»

JEAN-FRANÇOIS CHEVALLEY

Cully

Mittleres Strohgelb; fruchtbetonter, delikates Bukett, florale Noten, tiefgründig; im Geschmack spritziger Auftakt, mittelgewichtig, rassig, reife Frucht, passende Säure. Harmonischer, bereits recht zugänglicher, einnehmender Désaley.

www.vins-chevalley.ch,

CHF 20,50



92

«DÉZALEY GRAND CRU 2014»

JEAN-FRANÇOIS NEYROUD

Chardonne

Mittleres Strohgelb; frischfruchtiges, strahlendes Bukett, Noten von Agrumen und Feuerstein; im Gaumen vollmundig, ein Hauch Kohlensäure, sehr frisch und lebendig, deutliche mineralische Prägung; im langen Abgang strukturierende Bitterkeit. Sehr präziser, harmonischer Désaley.

www.neyroud.ch

CHF 18,80



92

«DÉZALEY-MARSENS GRAND CRU DE LA TOUR VASE NO 4

2012»

DOMAINE DES FRÈRES DUBOIS

Cully

Kräftiges Grüngelb; in der Nase verhalten, dezente Holznote, florale Aromen, Anis; im Gaumen voller, weicher Auftakt, cremig, saftige Säure, leichte, stimulierende Bitternote; langer Abgang, von dezentem Holz begleitet. Ungewohnter Désaley, das Holz steht ihm ganz apart.

www.lfd.ch, CHF 30,-



91

«DÉZALEY GRAND CRU CLOS DES MOINES VIEILLES VIGNES

2014»

VILLE DE LAUSANNE

Lausanne

Kräftiges Gelb; in der Nase frischfruchtig, kraftvoll, Honig, mineralische Anspielung; weicher Auftakt im Gaumen, Schmelz, saftige Säure, leichte Bitternote, schöne Frische; mittlere Länge. Stoffiger, finessereicher Désaley mit Potenzial.

vignobles@lausanne.ch

CHF 22,-