

Dézaley et Yvorne

Grands Chasselas de méditation

La Fête des Vignerons 2019 va mettre en bouteille deux Chasselas de prestige: un Dézaley et un Yvorne. Nous avons voulu voir si ces appellations méritaient leur renommée en dégustant des blancs affichant entre quatre et quatorze ans de garde. Verdict plus que concluant: les pépites sont nombreuses et plusieurs d'entre elles sont encore disponibles à la vente.

Dégustation: France Massy, Yves Paquier et Alexandre Truffer, texte: Alexandre Truffer

Dézaley

La plus célèbre des appellations helvétique traverse le cœur de Lavaux. Ses terrasses pentues couvrent quelque 54 hectares essentiellement plantés de Chasselas (90%). Les trois soleils de la région - le vrai, celui qui chauffe les murs et celui qui se reflète dans le lac - donnent naissance à des blancs puissants affichant une pointe d'amer-tume caractéristique qui ont besoin de temps (au minimum un an de bouteille) pour exprimer leur potentiel.



Pierre-Luc Leyvraz, Chexbres

Dézaley Grand Cru 2015

18.5 points | 2019 à 2035

Impressionnant d'élégance et d'harmonie, ce Dézaley ciselé associe une aromatique prime-sautière de fleurs de tilleul, de silex et de poire à une structure racée. Nous avons été charmés autant par le nez subtil mais expressif que par la bouche racée et tendue. Sans conteste un des coups de cœur de la dégustation!

Prix: épuisé | www.leyvraz-vins.ch