



MONDIAL
DU CHASSELAS
Gutedel • Fendant

COMPTE-RENDU DE DÉGUSTATION DES VINS
MÉDAILLÉS D'OR AU MONDIAL DU CHASSELAS
2025

Texte rédigés par Yves Beck de yvesbeck.wine

Yves
Beck



Découvrez les commentaires de dégustation d'Yves Beck

Yves Beck, surnommé «Beckustator», est Suisse et vit à Douanne, au bord du lac de Biemme. L'auteur et critique de vin écrit pour différents médias et est très engagé dans la thématique du vin sur les réseaux sociaux.

Depuis 2017, Yves Beck fait partie de GlobalWineScore qui regroupe les 20 critiques de vins de Bordeaux les plus influents au monde, selon Wine-Services

Allemagne

Baden

Baden

Markgräfler Winzer eG

MaRKGRÄFLeR Gutedel trocken 2024

Le bouquet de ce Chasselas se révèle avec subtilité au travers de notes de poires complétées par des nuances de grapefruit ainsi qu'une touche de menthe poivrée. C'est bien la fraîcheur qui mène le bouquet, à l'instar du palais où elle est relayée par une acidité salivante. Un vin désaltérant ! Maintenant - 2030

Weingut Ernst, Wittlingen

Gutedel Sekt, Brut 2019

Outre la finesse des bulles, ce vin mousseux révèle des parfums de pommes, de mirabelles et d'agrumes. Salin et friand en attaque, le vin peut se targuer de sa structure acide revigorante et de sa fraîcheur, tandis que la finesse de bulle annoncée au niveau visuel est confirmée par le palais !

Weingut Feuerstein

Maltesergarten Gutedel Trocken 2024

Le bouquet de ce Gutedel s'illustre par sa finesse et son élégance qu'il révèle par des nuances de fleurs blanches, de pommes et de poires. Le caractère légèrement pétillant de l'attaque plébiscite la fraîcheur présente et précède un vin harmonieux et délicat soutenu par une acidité rafraîchissante et structurante. Maintenant - 2032

Wein & Hof Hugelheim EG

Gutedel Trocken 2024

Le bouquet de ce Gutedel de Baden révèle des nuances de fruits à chair blanche, respectivement de poires et de pommes complétées par une touche minérale. Le vin se profile par son caractère élancé et légèrement pétillant ce qui lui confère un style autant désaltérant que redemandant ! Maintenant - 2030

Weingut Christian Keller

Vogisheimer Sonnhalde Gutedel Kabinett trocken 2022

De délicates nuances de mirabelles et de sureau soulignent la finesse du bouquet de ce Gutedel. Le caractère annonce par le bouquet est bien relaye par le palais où le vin dispose d'une acidité rafraîchissante. Un vin élancé et désaltérant.

Weingut Kiefer-Seufert, Philipp Kiefer

Gutedel Kabinett Trocken 2024

Marque par des notes de pamplemousses et de limes, le bouquet de ce Gutedel de-montre explicitement ses ambitions dedees à la fraîcheur. Cette dernière est d'ailleurs omniprésente en bouche et plébiscite le caractère aromatique et désaltérant du vin. A savourer dans sa jeunesse. Maintenant - 2029

Gutedel Kabinett Trocken - Alte Reben 2024

Issu de vieilles vignes, ce Gutedel révèle des notes d'agrumes et de pommes complétées par une touche de fenouil. Le vin se distingue par son aptitude à souligner sa personnalité dans un contexte élancé. Légèrement salin en attaque, il est expressif, désaltérant et entraînant !

Maintenant - 2032

Gutedel Sekt Brut 2021

Belle finesse de bulle pour ce Gutedel Brut. Au niveau du bouquet il révèle des nuances florales, des notes de poires et une touche de raisins secs. La finesse des bulles révélée par la robe est parfaitement assimilée par le palais. Subtilement pétillant, ce vin mousseux est porté par une acidité délicate et incisive qui plébiscite son caractère rafraîchissant.

I Love Gutedel - Trocken 2024

Quand la subtilité et la finesse se révèlent avec intensité, tous les jalons sont poses pour un vin enthousiasmant et convaincant. Les promesses olfactives, prônant fruits et fraîcheur, sont parfaitement relayées par le palais qui les complète par de la tension et de la légèreté. Un vin salivant et savoureux. Maintenant - 2029

Weingut Wolfgang & Andreas Löffler

Gutedel Eiswein 2023

Complexe et dense, le bouquet de ce vin de glace révèle des nuances de griottes confites, de rhubarbe et de pêches mûres. La densité annoncée par le bouquet est relayée par l'attaque qui ouvre la voie à un vin suave disposant de la structure acide nécessaire pour emballer le charme itinérant. Un vin harmonieux, savoureux et persistant.

Wein- und Sektgut Schweigler

Gutedel Trocken 2024

Vin No 583

Que de fraîcheur et d'expression fruitée dans ce bouquet marque par des notes de nectarines mûres, de poires et d'épices douces (cannelle). L'attaque fruitée ouvre la voie à un vin élancé, salivant et désaltérant à la finale persistante. Maintenant - 2029

Weingut H. Steinle

SPONTAN GUTEDEL PUR 2024

Issu d'une fermentation avec des levures spontanées, ce Gutedel regorge de fraîcheur, respectivement de notes fruitées et florales. Son caractère épanoui et abouti témoigne de son harmonie idéalement cautionnée par une structure juteuse. Un vin sapide et désaltérant.

Maintenant - 2029

Weinhaus Walz

Gutedel Trocken 2024

De type juvénile, le bouquet de ce Gutedel se révèle progressivement. Il commence par afficher des nuances de pamplemousse et d'herbes séchées avant d'également dévoiler des nuances florales. De type élancé, le vin a du tempérament et de la fraîcheur. Il demande à s'épanouir quelque peu, mais il pourra être apprécié dans sa jeunesse. 2025-2031

Winzergenossenschaft Wolfenweiler eG

Gutedel Qba Trocken 2024

De prime abord le bouquet de ce Gutedel révèle des nuances de tabac blond qui cèdent finalement la scène à des notes de florales et fruitées. Légèrement salin en attaque, le vin bénéficie de l'appui d'une fine acidité qui assure son caractère rafraîchissant et désaltérant. Maintenant - 2029

France

Savoie

AOC Savoie

Domaine Mercier

Cuvée de Décembre 2022

Notes de mirabelles, d'abricots et de fleurs d'acacia dans ce bouquet qui annonce, discrètement, de la douceur. Élané en bouche, le vin se distingue par sa fraîcheur et son harmonie. Il tire profit du caractère friand du Chasselas, sans chercher à le surdimensionner. Bien au contraire, il démontre sa finesse et sa subtilité. Un vin gourmand, salivant et entraînant. Maintenant - 2030

Suisse

Genève

AOC Genève

Domaine des Allemognes

Chasselas 2024

Ce Chasselas genevois s'illustre par son caractère filigrane et cohérent, bâti sur la finesse avec des notes de fleurs de tilleul, de poires et de nectarines. Goûteux en attaque, le vin dispose d'une acidité rafraîchissante assurant ses côtés salivants et désaltérants. Un Chasselas élancé, savoureux et redemandant ! Maintenant - 2032

Domaine de la Devinière, Willy & Camille Cretegny

Chasselas Sélection 2020

Les nuances de fleurs d'acacia mêlées à des délicats effluves d'épices douces et d'eau-de-vie indiquent une certaine maturité. En bouche, ce sont surtout la finesse et l'harmonie qui marquent le pas. Le vin est élégant, élancé et prêt à être apprécié. Maintenant - 2028

Neuchâtel

AOC Neuchâtel

Cave des Lauriers

Non Filtré 2024

La finesse et la fraîcheur affichées par ce Non filtré en disent long sur l'attention qui lui a été portée. En bouche, le vin brille de son aptitude à concilier acidité et amertume dans un contexte élancé et vif. Un vin salivant et désaltérant qui a l'étoffe nécessaire pour défier les années à venir, même s'il risque d'être bu avant... ce qui est somme toute sa finalité ! Maintenant - 2036

Caves de la Béroche

Chasselas 2024

La fraîcheur des nectarines et des agrumes, complétées par une touche minérale, invitent à goûter ce Chasselas. La finesse de son attaque, le caractère linéaire et la persistance de la finale cautionnent les annonce de bouquet. Le vin est salivant et désaltérant. Maintenant - 2031

Caves du Château d'Auvernier

Neuchâtel Blanc 2024

Ce Chasselas a le grand mérite de s'illustrer par sa subtilité, son élégance, sa clarté et son caractère élancé. Axé sur la fraîcheur, il a pour ambition de plaire et de désaltérer... et il le fait avec une pertinence manifeste. Une référence fiable ! Maintenant - 2032

Non Filtré 2024

La fraîcheur fruitée et florale révélée par le bouquet de ce Non Filtré agite d'entrée les papilles gustatives. Ses notes de pamplemousse et de mirabelles soulignent la fraîcheur convoitée. Cette dernière est d'ailleurs omniprésente en bouche. Elle met en exergue le caractère vif, salivant et désaltérant de ce Chasselas. Maintenant - 2032

Vaud

AOC Calamin

Jean et Pierre Testuz

Le Puiné 2023

La profondeur et la finesse affichées par ce vin en dit long sur l'aptitude du terroir à se placer au-dessus du millésime. De subtiles nuances de mirabelles et de coings illustrent le caractère filigrane et précis du bouquet. Structuré et linéaire, le vin crée la symbiose entre tempérament et délicatesse. Il est harmonieux, sapide et prêt à être apprécié. Un vin élégant et persistant. Maintenant - 2032

AOC Chablais

Artisans Vignerons d'Ollon

Le Caviste 2024

Les subtiles nuances de fleurs de jasmin sont accompagnées de notes de mirabelles et de muscade avec une tendance globale dédiée à la fraîcheur. Légèrement salin en attaque, le vin affiche un profil élancé et est doté d'une acidité structurante qui assure le tonus et la fraîcheur de la finale. Maintenant - 2031

Artisans Vignerons d'Yvorne Sté Coopérative

Ange et Démon 2023

Ce Chasselas doux affiche d'entrée son intention de séduire, d'inviter, tout en faisant preuve d'une pluralité plébiscitant ses ambitions. Les nuances de framboises mûres, de pâte d'amande et d'amaretto précèdent des effluves de rhubarbe et de fleurs d'acacia. La complexité n'est donc pas à démontrer au niveau olfactif. Suave en attaque, le vin bénéficie du précieux appui de sa structure acide. Cette dernière encadre la douceur présente et il en résulte un vin autant harmonieux que charmant. Maintenant - 2030

Tradition 2024

Rafraîchissantes notes de limes et de fleur de sureau dans le bouquet de ce Chasselas. Sa finesse, son caractère légèrement pétillant et sa structure assurent harmonie et fraîcheur. Un vin élégant et désaltérant. Maintenant - 2030

Henri Badoux

Ollon Domaine Grange Volet 2023

Le bouquet affiche de la subtilité en priorisant des nuances de fruits à chair blanche et d'anis ponctuées par une touche d'épices douces. Crémeux et gourmand en attaque, le vin cumule ampleur, charme et harmonie. Il est abouti, élégant et prêt à être savouré. Maintenant - 2031

Cave des Rois - Marco et François Grognuz

Villeneuve - Les Terreaux 2024

Le bouquet des Terreaux se distingue par sa fusion entre la minéralité et les notes fruitées, respectivement des notes de pierre à feu, de fruits à noyau complétées par des nuances épicées. De bonne densité, le vin concilie tempérament et charme et peut se targuer de son acidité structurante et d'une finale persistante. Maintenant - 2036

Les Celliers du Chablais

Le Florin 2024

Subtiles nuances de fleurs blanches, d'herbes séchées, de mirabelles et de pierre à feu dans le bouquet de ce Chasselas. En bouche, le vin se déroule d'un trait, sans accroc, jusqu'en finale. Harmonieux, il peut compter sur le précieux appui d'une acidité autant rafraîchissante que structurante. Finale fruitée, de belle longueur. Maintenant - 2037

Merveille des Roches 2024

Que de fraîcheur dans ce bouquet où la minéralité, respectivement des notes de pierre à feu, est mise en exergue, communément avec des nuances florales et fruitées. Vif en attaque, le vin s'illustre par son aptitude à créer le lien entre largeur, finesse et tempérament. Il est subtil, frais, désaltérant et persistant. Un Chasselas qui fusionne des ambitions traditionnelles et contemporaines. Maintenant - 2039

Trois Tours Blanc 2024

Le caractère floral du bouquet est reflété par des notes de muguet et de tilleul complétées par des nuances de fruits à chair blanche. Légèrement pétillant en attaque, le vin est friand et harmonieux. Il a du peps et bénéficie du précieux appui d'une structure désaltérante. Maintenant - 2032

Château Maison Blanche

Maison Blanche Grand Cru Chasselas 2023

Le bouquet de Maison Blanche 2023 se distingue par sa profondeur et sa pluralité. Les notes florales vont de pair avec de subtils effluves de poires et de nectarines complétées par des nuances de graphite. Le caractère invitant de l'attaque est complété par la fraîcheur et le tempérament présents qui consolident autant l'harmonie que l'expression aromatique. Un vin sapide et persistant. Maintenant - 2040

Maison Blanche Grand Cru Chasselas 2016

Le vin a de la profondeur, de la subtilité et de l'authenticité. Le bouquet dévoilée des notes de truffes blanches, de fleurs d'acacia et de citronnelle afin de souligner la fraîcheur. Vif et dense en attaque, le vin est suave et linéaire. Un Chasselas qui crée le lien entre charme et tempérament et ponctué par une finale persistante. Maintenant - 2036

Maison Blanche Grand Cru Chasselas 2013

Que de caractère, d'adresse et de fraîcheur dans ce bouquet. Il annonce de la rigueur, de la précision, mais également de l'élégance et de la profondeur. L'ambition d'harmonie et de symbiose revendiquée par le bouquet est matérialisée par le palais. Sans chercher l'éclat, il parvient à briller des nombreux détails qui le composent, que ce soit la structure acide, la vigueur ou la générosité. Tout est mesuré, cohérent, pertinent et capitalisé par de fins amers qui constituent ainsi fraîcheur, puissance et pertinence. Quel récital enthousiasmant, tant sur le plan olfactif que gustatif. Maintenant - 2040

Domaine la Combaz, Emile Blum

Chasselas 2024

Marqué par des notes d'agrumes telles que grapefruit et limes, le bouquet de ce Chasselas révèle également des notes minérales, respectivement des nuances de pierre à feu. Fruité en attaque, le vin est linéaire, harmonieux et structuré. Un Chasselas désaltérant et prêt à être savouré. Maintenant - 2030

Domaine Croix Duplex, Maude Vogel

Le Vignant 2023

La symbiose entre des nuances épanouies, le caractère solaire du millésime et la minéralité est très convaincante. Le bouquet s'illustre par ses effluves de fruits à noyau, d'agrumes et de pierre à feu dans une logique de subtilité et de pluralité. Légèrement crémeux en attaque, le vin a de l'ampleur et de la fraîcheur. Cette dernière est cautionnée par de fins amers qui assurent également la persistance de la finale. Un vin éloquent ! Maintenant - 2038

Domaine des Hospices Cantonaux

Chasselas Villeneuve 2024

Ce Chasselas priorise la finesse par des nuances de fleurs blanches et de poires. La finesse annoncée par le bouquet est parfaitement relayée par le palais. Le vin est élané, harmonieux, frais et gouleyant. Un Chasselas goûteux et prêt à être savouré. Maintenant - 2029

Alexandre Favre

Le Tard, By Alex 2023

Ce Chasselas affiche précision et pluralité avec d'invitantes nuances d'épices douces, de fleurs d'acacia et même une touche de kiwi. Légèrement salin en attaque, le vin est sapide, structuré et de bonne longueur. Maintenant - 2030

Coup de Cœur

YVES BECK

Delphine Morel

Le Chardon 2024

Le bouquet de ce Chasselas brille de mille feux ! Il résume ses aptitudes de manière pertinente en priorisant l'essentiel tout en laissant de l'espace à la finesse. La minéralité va de pair avec la fraîcheur et les subtiles nuances florales et fruitées. Porté par une acidité autant structurante que rafraîchissante, le vin s'illustre par une sapidité itinérante. Il se déroule sans accroc le long du palais et ne manque pas de révéler moult saveurs jusqu'en finale. Quelle belle réussite !
Maintenant - 2044

AOC Côtes de L'Orbe

Chateau de Valeyres, Benjamin Morel

Prélude 2024

Le bouquet s'illustre par sa fraîcheur avec des notes de pamplemousse et de fruits à chair blanche. La fraîcheur dirige également les opérations en bouche. Elle cautionne le caractère élancé du vin et assure sa sapidité. Un vin expressif, harmonieux et persistant. Maintenant - 2034

AOC La Côte

Bolle & Cie

Domaine de Sarraux-Dessous Réserve spéciale 2017

Invitantes nuances de fleurs de camomille, de miel d'acacia et d'anis ponctuées par des effluves de cannelle dans le bouquet de ce Chasselas 2017. Le caractère épanoui annoncé par le bouquet est relayé par l'attaque qui ouvre la voie à un vin harmonieux, crémeux et prêt à être savouré. Un vin sapide et persistant consolidé par une subtile austérité structurante. Maintenant - 2030

Cave du Consul, Laurent et Nicolas Martin

Crêt de Bayel 2024

Marqué par des notes de fleurs blanches, de pommes et de poires, ce Féchy cumule pluralité et fraîcheur. Son attaque vive annonce un vin élancé, harmonieux et gouleyant. A savourer dans sa jeunesse ! Maintenant - 2030

Cave de La Côte

Château de Malessert Premier Grand Cru 2023

Nuances de fleurs d'acacia, de mangues fraîches et de poires dans ce bouquet dédié à la subtilité. Légèrement crémeux en attaque, le vin est linéaire, élégant et soutenu par une structure qui consolide autant sa profondeur que sa finale et sa persistance. Un Chasselas fin et vif dans un contexte velouté. Maintenant - 2038

Vallonnette 2024

Superbe intensité fruitée du bouquet avec des notes d'agrumes, respectivement de pamplemousse, de fleurs de tilleul et de fruits à noyau. En bouche, le vin est friand, dense et porté par une structure salivante qui plussoie l'expression aromatique de la finale. Un vin sapide et persistant. Maintenant - 2034

Cave de la Crausaz

Féchy 2024

Le bouquet de ce Féchy révèle un profil filigrane aux nuances minérales et fruitées. Le côté salin de son attaque témoigne de sa fraîcheur, tandis qu'une saveur fruitée cautionne son caractère invitant. Un Chasselas sapide et prêt à être apprécié. Maintenant - 2030

La Crausaz Grand Cru - Féchy 2015

Alors que la robe du vin ne laisse pas supposer son âge, le bouquet affiche quelques indices imparables. Ainsi, ce Chasselas révèle des notes de miel d'acacia et de truffes blanches complétées par une touche de crème caramel. En bouche le vin a de l'ampleur, de la densité, mais également du tonus qu'il manifeste en fin de bouche. Un vin goûteux et persistant qui a atteint son apogée et qui compte contempler la vue pour un moment encore depuis son sommet ! Maintenant - 2035

Cave Dupuis - Féchy, Christian Dupuis

Réserve du Domaine 2024

Ce Chasselas se révèle avec délicatesse, progressivement. Il s'illustre par son caractère filigrane, mais subtil avec des nuances de coings et de citrons. En bouche, le vin affiche également de la finesse, mais il dispose également d'une structure assurant charme et ampleur. Il s'en retrouve invitant, harmonieux et désaltérant. Un vin délicieux et prêt à être savouré. Maintenant - 2038

Caves Munier

Grain de Folie 2023

Ce Grain de Folie s'illustre par son charme et sa pluralité. La complexité du bouquet révèle ainsi moult nuances par des parfums de viennoiseries, de cassis, d'ananas mûrs et de fleurs blanches. Légèrement crémeux en attaque, le vin convainc par son aptitude à fusionner douceur et tempérament. Il est subtil, vif, suave et harmonieux. L'acidité permet de laisser (plus ou moins) libre cours à la douceur avec une finalité crémeuse, équilibrée... et charmante ! Maintenant - 2030

La Châtaigneraie, Marco Trippi

Chasselas La Châtaigneraie 2024

Subtil, le bouquet révèle différentes facettes à travers des nuances épicées, florales et fruitées. Friand en attaque, le vin est légèrement crémeux, sapide et porté par une acidité rafraîchissante. Maintenant - 2034

Domaine de Autecour

Domaine de Autecour 1er Grand Cru 2023

Que de délicatesse, de subtilité et d'épanouissement dans ce bouquet. Il révèle moult facettes en prenant soin d'autant privilégier la maturité que la fraîcheur. Ainsi, il affiche des nuances de poires, de zeste d'oranges et de raisins de Corinthe. En bouche, le vin gravite à parts égales dans des mondes d'ampleur et de tempérament. Une délicate austérité cautionne la fraîcheur et l'expression aromatique, parallèlement au côté ample et encadrant. Un vin sapide, profond et persistant qui a encore du temps devant lui... Si l'on parvient à attendre... ce à quoi j'émetts un doute. ;-) Maintenant - 2039

Domaine La Capitaine

Au Fosseau 2023

Ce Chasselas ne cherche pas à convaincre par des artifices ou de l'intensité, il préfère vouer ses aptitudes à la profondeur, à l'adresse et à ses moult ressources, tant son équité ouvre la voie à la pluralité. Une fois le décor posé, le palais n'a guère d'autre tâche que de confirmer les promesses électorales du bouquet, ce qu'il fait sans équivoque ! Un vin savoureux et harmonieux dont la finale est plébiscitée par de fins amers garants de fraîcheur et de persistance. Maintenant - 2033

Domaine Henri Cruchon

Le Chapitre 2024

D'emblée, le bouquet se positionne avec précision et subtilité. Il s'illustre par sa profondeur en misant sur sa délicatesse et sa complexité olfactive. De densité respectable, le vin dispose d'une structure rafraîchissante en phase avec la vigueur présente. Cette dernière cautionne autant la sapidité que la persistance de la finale. Un vin délicat, pertinent et redemandant. Maintenant - 2032

Domaine du Martheray

Domaine du Martheray Grand Cru 2024

Ce sont la subtilité et la pluralité qui mènent le bouquet de ce Chasselas ! Il n'a pas un élément qui domine en particulier, il s'illustre par son ensemble, par ses multiples nuances qui consolident sa complexité. Légèrement crémeux, mais également salin en attaque, le vin cumule fraîcheur et ampleur dans un contexte dédié à l'harmonie. Un Chasselas savoureux et persistant. Maintenant - 2035

Domaine des Sieurs, Sordet Jean-Marc & Fabien

Chasselas 2024

Le bouquet révèle des notes de fleurs de tilleul et d'anis suivies d'une touche de melons. Friand en attaque, le vin est fin, élancé et porté par une acidité autant structurante que désaltérante. Un Chasselas gouleyant et redemandant ! Maintenant - 2029

Dufour Jean-Michel et Anne Catherine & fils

Domaine de la Vissenche 2024

Le bouquet de ce Tartegnin révèle moult nuances délicates avec des parfums de fruits à chair blanche, de framboises et de muscade. En bouche, l'attaque affiche du tempérament avec une touche saline et tonique. Un vin expressif et sapide idéalement consolidé par une acidité salivante et structurante. Maintenant - 2034

Famille Dufour, Domaine de la Dolle

La Dollaz 2024

Subtil et complexe, le bouquet révèle des notes de tabac blond, de muscade et d'agrumes complétées par une touche de framboises. La touche saline de l'attaque souligne la fraîcheur de ce Chasselas qui a plus d'une corde à son arc comme il arbore également une touche friande. Un vin abouti, invitant et redemandant ! Maintenant - 2032

Claude Lapalud & Famille

Domaine du Prieuré 2024

Invitantes nuances fruitées et minérales avec des notes d'agrumes, de mirabelles et de pierre à feu. Vif et juteux en attaque, le vin s'illustre par son caractère salivant et sa finale rafraîchissante et florale. Maintenant - 2032

Thierry Molliex

Les Barrettes 2024

Floral et fruité, le bouquet affiche des notes d'abricots et d'anis. L'attaque, légèrement saline, ouvre la voie à un Chasselas de bonne densité. Il est mené par une structure rafraîchissante et élégante. Un vin sapide que l'on pourra apprécier dans sa jeunesse, mais qui dispose également du gabarit nécessaire à un peu de garde. Maintenant - 2037

Famille Alexandre Rolaz

Coteaux de Vincy 2024

Le bouquet de ce Chasselas se distingue par son intensité tout en adoptant un profil autant subtil que pluriel. Les nuances de fleurs d'acacia couplées à des notes de melon mûr et de fruits à noyau confirment la complexité annoncée. Le caractère charmant de l'attaque est bien encadré par le corps et le côté structurant de l'acidité. Un vin vif et gourmand finalisé par une subtile austérité étirant sa finale. Maintenant - 2032

Joëlle Rossier & Famille Rossier

Féchy Les Curzilles 2024

Délicat, le bouquet de ce Féchy révèle des nuances de zeste d'agrumes qui soulignent sa fraîcheur. Légèrement crémeux en attaque, le vin s'illustre par son tempérament, son caractère incisif et sa linéarité. Il va encore gagner en expression gustative durant son cheminement. Un vin convaincant qui ne se révèle pas encore entièrement. Maintenant - 2026-2038

Société des Caves de Producteurs Mont Féchy

Réserve des Sociétaires Féchy 2024

Nuances de fleurs blanches, de thym et de poires dans le bouquet de ce Féchy. Friand et élancé, le vin se distingue par sa fraîcheur, son harmonie et sa sapidité. Un vin gouleyant et prêt à être savouré. Maintenant - 2029

Réserve des Sociétaires Mont sur Rolle 2024

Invitantes nuances de poires et de pommes complétées par une touche d'agrumes dans le bouquet de ce Mont sur Rolle. L'attaque fruitée et ronde annonce un vin harmonieux et rafraîchissant. Il s'illustre par une acidité structurante lui conférant du tonus. Un Chasselas désaltérant, prêt à être savouré. Maintenant - 2030

La Vaudoise des Quatre Vents - Jean-Marie Roch

Féchy en bayel 2024

Subtiles nuances de coings et de fleurs blanches dans le bouquet de ce Féchy. Le caractère invitant de l'attaque annonce un vin élégant, épanoui et prêt à être savouré. Il est salivant, désaltérant et redemandant ! Maintenant - 2029

AOC Dézaley

Domaine Antoine Bovard c/o Denis Bovard

Dézaley Grand Cru 2018

Notes de tabac blond et de fruits à chair blanche suivies de nuances de citronnelle. En bouche, le vin a du corps et du tempérament. Il bénéficie du précieux appui d'une acidité structurante qui assure également sa touche salivante. Un vin ample, vigoureux, vif et élégant. Belle réussite. Maintenant - 2038

Chevalley Jean-François & Benjamin

Dézaley Grand Cru Es Embleyres 2010

Intense et épanoui, le bouquet s'illustre par sa complexité et son aptitude à créer une corrélation entre la fraîcheur des agrumes et les nuances florales épanouies. En bouche, le vin convainc par son ampleur et son tempérament, tout en étant mené par l'élégance. Une fine austérité est conjuguée à l'acidité et il en résulte un vin plébiscitant vigueur, fraîcheur et persistance. Un Chasselas abouti, captivant et réjouissant ! 2035

Es Embleyres Dézaley Grand Cru 2023

Quelle magnifique aptitude à révéler moult facettes avec subtilité et de profondeur ! Les nuances de pierre à feu et de poivre blanc créent une symbiose convaincante avec des parfums d'agrumes et de framboises. En bouche, le vin cumule largeur et tempérament. Il a du tonus, du corps et bénéficie de l'appui d'une austérité structurante et rafraîchissante. Un vin sapide et persistant. Maintenant - 2039

Alexandre Duboux

Dézaley oliVine 2024

De type filigrane, le bouquet de ce Dézaley se distingue par sa subtilité et sa pluralité. La minéralité, les nuances de fleurs blanches et les nectarines, entre autres, créent une symbiose convaincante et invitante. Le vin, qui a du corps et du tempérament, se veut autant expressif que persistant. Un Chasselas imposant de finesse qui rappelle qu'il n'est pas forcément nécessaire de hausser la voix pour être entendu ! Maintenant - 2039

Jean et Pierre Testuz

L'Arbalète 2023

La subtilité du bouquet cautionne le niveau de ce vin qui sait créer le lien entre la finesse du Chasselas et le caractère chaleureux du millésime. Les nuances de fleurs de tilleul vont de pair avec des parfums de nectarines et de poires. Crémeux en attaque, le vin s'illustre par son harmonie, par son aptitude à valoriser sa fraîcheur dans un contexte ample. Un Chasselas sapide à la finale persistante. Maintenant - 2038

AOC Lavaux

Cave L'Abbatiale

Treize-Vents 2024

Nuances de fleurs de tilleul, de nectarines et de poires dans le bouquet de ce Chasselas. Le vin cumule ampleur et tonus, salinité et richesse avec une structure cautionnant pluralité, fraîcheur et sapidité. Finale saline et persistante. Maintenant - 2034

Cave du Château de Glérolles

Planète Saint-Saphorin 2024

Marqué par des notes de fleurs de tilleul et de zeste d'agrumes, ce bouquet brille de sa fraîcheur. Le caractère tonique de l'attaque confirme les préambules annoncés par le bouquet. Le vin est frais, harmonieux et a du corps. On pourra le savourer jeune et moins jeune ! Maintenant - 2034

La Cave Montreux Riviera

La Tour-de-Peilz - Réserve Communale 2024

Fin et subtil, le bouquet révèle des nuances florales ainsi que des parfums de fruits à chair blanche. Vif en attaque, le vin est linéaire et affiche du tempérament. Un Chasselas de caractère à savourer dans sa jeunesse. Maintenant - 2030

Domaine Blondel

Cuvée Blondel 2024

Les nuances de jasmin soulignent le caractère floral de ce Chasselas qui affiche également des nuances d'épices douces. La fraîcheur de l'attaque ouvre la voie à un vin élan-
cé et subtil porté par une structure assurant parfaitement ses arrières. Il s'en retrouve
désaltérant et persistant. Maintenant - 2032

Domaine de la Commune de Corcelles-Le-Jorat

Grandvaux 2024

Des nuances d'herbes aromatiques et d'agrumes plébiscitent la fraîcheur de ce Chas-
selas de Grandvaux. Légèrement pétillant en attaque, le vin est linéaire, harmonieux et
désaltérant. Un

Chasselas gouleyant à savourer jeune. Maintenant - 2029

Domaine Pierre-Luc Leyvraz

Les Blassingses 2024

Le bouquet affiche d'entrée de la profondeur ! Il ne cherche pas l'éclat ou l'intensité, il
est bien plus axé sur l'élégance et le raffinement avec des nuances florales et fruitées.
En bouche, le vin cumule largeur et tempérament. Il a du peps, de la finesse et une belle
aptitude à créer le lien entre vivacité, austérité et fraîcheur. Maintenant - 2038

Chevalley Jean-François & Benjamin

Epresses Petit Duc 2024

Le bouquet de cet Epresses brille de son adresse, sa profondeur et sa pluralité. Les
nuances de zeste d'agrumes se fondent avec des notes de fruits à chair blanche et une
touche florale. Légèrement crémeux en attaque, le vin est harmonieux, abouti et sou-
tenu par une structure rafraîchissante. Un Chasselas sapide et persistant. Maintenant
- 2039

Alexandre Duboux

La Ruisselière 2024

La pluralité et la délicatesse sont de mise pour ce Chasselas ! Il révèle de subtiles
nuances de poires et de fleurs blanches complétées par des notes de fenouil. Une fu-
sion convaincante entre épanouissement et fraîcheur. La touche saline de l'attaque ne
fait que plébisciter la fraîcheur annoncée par le bouquet. Le vin a de la largeur, du tem-
pérament et du potentiel. Il sera intéressant de le suivre dans son cheminement, mais il
risque d'être bu avant ! Un vin salivant et persistant. Maintenant - 2039

Francey Vins

Burignon 2024

Élégant, ce Chasselas révèle de subtiles notes de fruits à noyau (nectarines, abricots)
complétées par une touche d'agrumes. En bouche, la rondeur crée l'harmonie tandis
que la structure acide assure fraîcheur et tempérament. Maintenant - 2033

Les Fosses 2024

Que de fraîcheur et d'enthousiasme dans ce bouquet marqué par des notes d'ananas
frais, de pommes et de poires ! Frais et fruité dès l'attaque, le vin se révèle avec délica-
tesse, tout en étant garant de son tempérament. Il est subtilement gouleyant, en résumé
! Maintenant - 2030

Neyroud-Fonjallaz

Chardonne Le Chardon d'Argent 2024

Le bouquet annonce un vin profond, subtil, mené par des notes de fenouil, de fruits à chair blanche et d'épices. Frais et friand, le vin crée le lien entre finesse, tempérament et vigueur. Un vin élégant, sapide et persistant idéalement plébiscité par sa structure. Maintenant - 2034

Gaillard & Fils SA, Jean-René Gaillard

Dézaley Grand Cru 2011

Fraicheur et minéralité mènent le bal et sont complétées par des parfums de fruits tropicaux et de fleurs de tilleul. De belle densité, le vin cumule ampleur et structure. Cette dernière cautionne sa fraîcheur et plébiscite l'expression aromatique ainsi que la persistance de la finale. Maintenant - 2036

Obrist

Clos du Rocher 1987

Robe dorée aux reflets ambrés. Le bouquet affiche de nombreuses facettes ; il dévoile des notes de thé vert, de fèves de cacao, de raisins de Corinthe et de silex. En bouche le vin cumule densité et charme. Il vit de sa tension, de fins amers et son intensité gustative. Il se distingue par son aptitude à briller dans un délicat contexte de subtilité et de fraîcheur où l'épanouissement et la vigueur se côtoient sans que l'un prenne le dessus sur l'autre. Un vin brillant de pluralité, d'épanouissement et de persistance. Maintenant - 2037

Cure d'Attalens 1996

La minéralité et la profondeur révélées d'emblée par ce bouquet rappellent qu'il y a des vins pour lesquels il faut prendre du temps, où il faut s'arrêter un instant et ouvrir tous ses capteurs dédiés aux détails, à la culture. Les notes de pierre à feu, littéralement étincelantes, épousent des nuances de citronnelle, de confiseries et d'herbes séchées. Des paradoxes qui ne font que souligner l'incroyable aptitude du Chasselas à vieillir, à répondre à des demandes au fil de sa vie. C'est aussi ça, un grand vin ! Maintenant - 2036

Cure d'Attalens 1981

Teint jaune doré pour La Cure d'Attalens 1981. Le vin se révèle pas à pas, en dévoilant moult nuances, avec des notes de caramel, de thé vert, de citronnelle et de vermouth complétées par une touche minérale. En bouche, le vin s'illustre par sa finesse. Son côté délicat est consolidé par une subtile austérité qui assure autant sa vigueur que sa fraîcheur. L'ensemble du palais en bénéficie et le vin peut se targuer de sa forme actuelle. Lorsqu'un vin a atteint l'âge honorable de 44 ans et qu'il est dans une telle condition, le seul risque auquel il est encore exposé est d'être bu ! Il est justement fait pour cela. Maintenant - 2044

N°1 Cuvée E. Obrist 2023

Les nuances de mangues mûres vont de pair avec des notes de framboises et de citrons. De la maturité et de la fraîcheur, en résumé. Le charme de l'attaque est bien encadré par l'ampleur et par une touche saline. Le vin s'en retrouve élégant, charpenté et persistant. Maintenant - 2033

Alain Parisod

Domaine de la Grille - Villette 2024

Beaucoup de finesse, de subtilité dans ce bouquet aux nuances de fruits à chair blanche tels que coings et poires. Fin et fruité en attaque, le vin est élancé, linéaire et prêt à être savouré. Un Chasselas gourmand. Maintenant - 2029

La Touronde Blanche 2023

Subtil et complexe, le bouquet affiche des nuances de cardamome, de muguet et de zeste de mandarines. C'est bien entendu la fraîcheur qui est plébiscitée, ce qui est à saluer dans le contexte chaleureux de 2023 ! Légèrement salin en attaque, le vin a du corps et du tonus bonifiés par une austérité structurante et rafraîchissante. Un vin sapide et prêt à être savouré Maintenant - 2032

Les Fils Rogivue

Les Fosses 2024

Le bouquet des Fosses s'illustre par sa fraîcheur et sa pluralité. Ainsi, il dévoile des parfums de zeste d'oranges, de limes et de mélisse. La texture veloutée du palais souligne le caractère élégant et harmonieux de ce Chasselas. Un vin précis, frais et salivant à la finale persistante. Maintenant - 2034

Union vinicole de Cully

Le Replan 2024

Invitant et de bonne intensité, le bouquet de ce Chasselas révèle des notes florales ainsi que des nuances de poires et de coings. Légèrement pétillant en attaque, le vin plébiscite sa fraîcheur et sa sapidité. Un vin festif et désaltérant. Maintenant - 2029

Les Vignes de Vevey

Les Allours 2024

La symbiose entre la fraîcheur et la maturité est à saluer dans le bouquet de ce Chasselas 2024. Les notes de zeste d'agrumes assurent l'entrain, les nuances de pêches mûres une forme de sérénité. Il en résulte un vin frais, élégant, épanoui et prêt à être savouré ! Maintenant - 2032

AOC Vaud

Charles Rolaz, Hammel - Terres de Vins

La Jouvence - Chasselas Non Filtré 2024

Le bouquet de ce Chasselas non filtré vaudois affiche un caractère fruité et floral. Il révèle de subtiles notes de muguet complétées par une touche de poires. Élancé et vif en attaque, le vin se distingue par son caractère harmonieux et désaltérant. Maintenant - 2028

Valais

AOC Valais

Cave Des Amis - Les Frères Arlettaz

Fendant 2023

De type filigrane, le bouquet révèle des nuances de fruits à chair blanche ainsi qu'une touche d'agrumes. En bouche, le vin se distingue par sa largeur et sa salinité. Alors que le nez laisse supposer un vin aérien, le palais plébiscite tempérament, expression et persistance. Maintenant - 2030

Fendant 2024

Les nuances de pierre à feu vont de pair avec des parfums floraux ainsi que des effluves de fruits à noyau complétés par une touche épicée. Légèrement pétillant en attaque, le vin s'illustre autant par sa fraîcheur que par son caractère goûteux. Un Fendant invitant et désaltérant. Maintenant - 2032

Cave Le Banneret

Fendant Coteau 2024

Ce Fendant gravite autant dans des sphères d'épanouissement que de fraîcheur ! Ainsi, il révèle des parfums d'épices douces et de coings contrecarrées par des nuances de zeste de limes ainsi qu'une touche de pierre à feu. En bouche, le vin a du corps et du tempérament. Il doit ce dernier à une touche saline itinérante assurant autant l'aspect désaltérant que structurant. Un vin sapide et prêt à être savouré. Maintenant - 2039

Cave La Cinquième Saison

Fendant de Martigny 2024

De type filigrane, le bouquet de ce Fendant révèle moult nuances, tout en finesse. Les notes de fleurs de tilleul sont associées à des effluves de fruits à chair blanche. Frais et parfaitement équilibré, le vin s'illustre par son tonus et son caractère linéaire. Il est prêt à être savouré. Maintenant - 2030

Fendant de Martigny 2023

Le bouquet de ce Fendant affiche un côté épanoui, tout en étant discret, avec de délicates nuances de pêches et de pommes. En bouche, le vin cumule rondeur et tension. Sa touche saline favorise une fraîcheur bienvenue dans un contexte chaleureux. Un vin fin et sapide. Maintenant - 2030

Cave Gilbert Devayes

Fendant 2024

Nuances de tabac blond et de nectarines dans le bouquet de ce Fendant qui révèle ainsi un bel équilibre entre maturité et fraîcheur. La finesse affichée par le bouquet est omniprésente en bouche. Le vin est élégant, élancé et prêt à être savouré. Un Fendant emblématique qui revendique son ambition à désaltérer ! Maintenant - 2030

Cave du Rhodan

Fendant 2024

Ce Fendant révèle des nuances de melon, de pamplemousse et de citron, donc une tendance dédiée à la fraîcheur avec une touche de maturité, ce qui est à saluer en 2024 ! En bouche, le vin cumule sapidité et vitalité. Il a de la tension, des saveurs et une finale de bonne longueur, idéalement cautionnée par une fine amertume qui souligne son caractère rafraîchissant.
Maintenant - 2036

Cave du Vieux-Moulin

Amandoleyre Fendant Grand Cru 2024

Ce vin a une évidente inspiration autant dédiée à la finesse qu'à la subtilité. Tout est cohérent, précis, défini. Des nuances d'anis créent une symbiose enthousiasmante avec des notes florales et des nuances de nectarines. Le caractère légèrement crémeux de l'attaque souligne l'aptitude de ce vin à assumer un tempérament incisif et une acidité structurante. Un vin fusionnel, sapide et désaltérant. Maintenant - 2044

Domaine Claudy Clavien / Claudy & Shadia Clavien

Fendant 2024

Les nuances de fenouil, d'ananas et d'abricots créent le lien entre fraîcheur et maturité. On retrouve ces éléments en bouche où le vin affiche de la rondeur et du tempérament. Sa structure acide assure idéalement les arrières, tandis que sa vigueur cautionne fraîcheur et persistance. Un vin sapide et salivant. Maintenant - 2039

Domaine Jean-René Germanier

Fendant Balavaud Vétroz Grand Cru 2011

La robe jaune dorée est en corrélation avec l'âge de ce vin, tout comme le bouquet qui révèle des nuances de cardamome, de mélisse, de miel d'acacia et de truffes blanches. Légèrement crémeux en bouche, le vin bénéficie de l'appui d'une acidité structurante et de subtiles notes amères qui consolident l'expression aromatique ainsi que la persistance. Un Chasselas qui rappelle les excellentes aptitudes à la garde de ce cépage. Ses notes mures n'incarnent pas le chant du cygne, mais plutôt celui d'un marathonien qui s'arrête 30 secondes au ravitaillement des 30km ! Maintenant - 2036

Domaine des Muses

Fendant Classique 2023

Ce Fendant s'illustre par sa profondeur et sa subtilité. Il cherche à briller par ses détails, une démarche qu'il maîtrise parfaitement. Ainsi, les notes de zeste d'agrumes côtoient des nuances de baies rouges (fraises, framboises) suivies d'une touche d'anis. Outre sa pluralité, le vin se distingue par sa densité, son charme et son harmonie. Un vin qui peut se targuer de plébisciter sa fraîcheur dans un contexte chaud et sec ! Maintenant - 2035

Ghislaine Crittin - Cave du Vieux Pressoir

Soleil d'Ici - Fendant 2024

Nuances de fleurs blanches, d'herbes aromatiques et de poires dans le bouquet de ce Fendant. Légèrement crémeux en attaque, le vin est linéaire, frais et parfaitement équilibré. Idéalement appuyé par une structure rafraîchissante, il est prêt à être savouré.
Maintenant - 2030

Défayes & Crettenand

Leytron «Parchet n° 1300» 2024

Beaucoup de fraîcheur dans le bouquet de ce Fendant qui est plébiscité par des notes épicées, des fruits à noyau et des nuances d'agrumes. Légèrement salin en attaque, le vin s'illustre par son tempérament, sa finesse et son caractère linéaire. Il est précis, tonique et porté par une acidité autant structurante que vibrante. Belle réussite ! Maintenant - 2039

Frédéric Dumoulin

Fendant L'Or de la Terre 2024

Complexe, le bouquet de ce Fendant révèle des notes de fruits à noyau, de poires et de fleurs blanches. Il affiche ainsi des touches épanouies, mais également fraîches. Cette tendance est également mesurable en bouche où le vin crée le lien entre salinité, vigueur et ampleur. Un vin cohérent, abouti et persistant. Maintenant - 2039

Les Fils Mays SA

Les Grands Ors Clos de Balavaud Fendant 2024

Rafraîchissantes nuances de fleurs d'acacia dans le bouquet de ce Clos de Balavaud qui dévoile également des nuances de pommes, de poires et d'épices douces. Crémeux en bouche, le vin convainc par sa densité, son acidité incisive et son intensité gustative. Outre son tempérament et son ampleur, il est sapide et persistant. Très belle réussite. Maintenant - 2044

Ozenit

Fendant de Vétroz Terroir 2024

Ce Fendant s'illustre par sa fraîcheur et sa subtilité tout en étant intense. Salin en attaque, le vin affiche un profil harmonieux grâce à une symbiose aboutie entre tempérament et légèreté. Un vin salivant à savourer dans sa jeunesse. Maintenant - 2030

La Petite Saviésanne

Fendant 2024

Le bouquet de ce Fendant se dévoile peu à peu. Quelque peu sur la retenue, il affiche avant tout son caractère juvénile avant de finalement dévoiler des nuances florales, fruitées et épicées. Plus communicant au niveau gustatif, le vin crée le lien entre charme, densité et fraîcheur. Un vin de caractère qu'il sera intéressant de suivre dans son évolution ! 2026-2034

Provins

Fendant Pierrafeu 1996

Même épanoui, le bouquet de ce Fendant Pierrafeu ne manque pas de plébisciter sa fraîcheur entourée de note miel d'acacia, d'églantines et de pierre à feu (évidemment !). Légèrement suave en attaque, mais également salin, le palais ne manque pas de confirmer les paradoxes déjà affichés par le bouquet. Il est temps de le boire ! A Terminer.

Fendant Pierrafeu 2015

Mêlées à des notes minérales, les nuances de fleurs d'acacia, de poivre blanc et de garrigues créent une symbiose hors du commun ! Goûteux dès l'attaque, le vin peut se targuer de sa finesse dans un contexte large et épanoui. Il est harmonieux, sapide et prêt à être savouré, tout en disposant des ressources nécessaires pour poursuivre l'aventure ! Maintenant - 2035

Fendant Pierrafeu Jubilé 2024

Fin et subtil, le bouquet révèle des notes de fruits à chair blanche (pommes, poires) complétées par une touche florale ainsi que des nuances de pierres à feu (évidemment !). Légèrement salin en attaque, le vin est élégant, élancé et bien soutenu par sa structure. Un Fendant désaltérant. Maintenant - 2036

Fendant du Valais 2003

Le caractère épanoui du bouquet de ce Fendant souligne les deux décennies qu'il a derrière lui ! Il révèle d'invitantes nuances de caramel, de pierre à feu et de poivre blanc complétées par des effluves de vétiver et de miel d'acacia. Légèrement salin en attaque, le palais reflète bien les caractéristiques olfactives. Il a du tonus et bénéficie de l'appui salvateur de fins amers cautionnant autant la fraîcheur que la persistance de la finale. Un vin qui ne manque pas de sourire aux détracteurs des 2003 annonçant à l'époque une courte vie aux crus de ce millésime ! In Vino Veritas :-)

Maintenant - 2033

Vully

AOC Vully

Château de Praz, Marylène et Louis Bovard-Chervet

Château de Praz, Réserve blanche 2023

Élégant et épanoui, le bouquet révèle des notes de fleurs d'acacia et de pêches mûres complétées par une rafraîchissante touche de menthe. Le vin cumule largeur et finesse en fusionnant une fine austérité avec salinité et saveurs. Un vin cohérent, profond et désaltérant qui s'illustre par son aptitude à performer sur moult niveaux. Maintenant - 2034

Domaine Chervet

Chasselas Tradition 2024

D'entrée, ce Chasselas vulliéran s'illustre autant par sa fraîcheur que sa pluralité. Les nuances d'épices, d'agrumes et de fruits à chair blanche créent une harmonie enthousiasmante avec la finesse comme meneuse. La symbiose annoncée par le bouquet est parfaitement relayée par le palais. Le vin est élégant, subtil, savoureux et désaltérant. Maintenant - 2032

Schmutz Vins

Chasselas «Sur l'Hôtel Richard» 2024

Bouquet frais et minéral pour ce Chasselas qui révèle également de délicates nuances fruitées. A l'image de son caractère olfactif, le vin est frais et harmonieux. Il bénéficie de l'appui d'une structure salivant qui souligne son côté gouleyant. Maintenant - 2029

Chasselas Sélection 2024

Que de subtilité dans le bouquet de ce Chasselas avec une symbiose aboutie entre des nuances de poires et de pommes complétées par une touche d'anis. En bouche, le vin s'illustre par son caractère velouté, harmonieux et désaltérant. Un délice de fraîcheur prêt à être savouré ! Maintenant - 2030