

Gault & Millau

Les
3

La biodynamie sublimée

Trois crus superbes, signés par trois grands vigneron vaudois adeptes de la biodynamie. Magnifiques!

08 janvier 2019



Elégance aristocratique

Cépage rare, l'Altesse se distingue par ses arômes de pêche et de pomme mûre d'une grande élégance, la bouche elle offre une acidité noble, enrobée par une structure généreuse, un vin d'une richesse aristocratique. Il s'accorde à merveille avec un poisson noble, des fruits de mers ou encore des sushis.

**Altesse, La Côte AOC,
Domaine Henri Cruchon**
www.henricruchon.com



Subtilité minérale

Une belle longueur en bouche et une minéralité subtile apporté par la sève des vieilles vignes. On lui trouvera un nez d'amande. Jeune, son côté fleur de tilleul dominera. Il accompagnera superbement bien des poissons, notamment les poissons au four. Avec quelques années de garde idéale en association avec des mets à base de morilles et en fin de repas accompagnant un «vieux» Gruyère.

**Haut de Pierre, Vieilles vignes, Dézaley
Grand Cru AOC,
Blaise Duboux** www.blaiseduboux.ch



Intensité voluptueuse

Après trois à cinq années de garde, La Colombe Noire offre un nez intense et délicat dans un registre de petits fruits rouges et noirs, de pétales de rose, avec des notes fumées. La bouche révèle une matière d'une grande densité, avec une structure racée et élancée. Comme tout Vaudois pure souche, ce vin a besoin de temps pour révéler sa profondeur et sa complexité. Il ne faut pas le brusquer ! Un bref passage en carafe, ou mieux, l'ouverture de la bouteille quelques heures avant la dégustation, l'aidera à s'ouvrir.

**La Colombe Noire, Vaud AOC,
Domaine la Colombe** www.lacolombe.ch