

# STAATSBETRIEB DES KANTONS WAADT



LA CÔTE AOC  
MORGES

&



CHABLAIS AOC  
AIGLE & VILLENEUVE

DEGUSTATIONSNOTIZEN





## CHASSELAS

### Kelterung

Chasselas-Trauben in grossen Edelstahl-Tanks und Eichenfässer gekeltert.

Fruchtig und zugetan.

### Degustation

*Nase:* blumig mit Noten von Lindenblüten und Zitrusfrüchten.

*Gaumen:* leicht, knackig, ganz in Finesse.

*Passt zu:* Aperitif, Käsegerichte, Aufschnitts-Vorspeisen.

---

---

---

---



## CHASSELAS - VIEILLE VIGNE

### Kelterung

Chasselas-Trauben aus 30-35 jährigen Reben in grossen Eichenfässer auf den Hefen gekeltert.

Rund und mineralisch.

### Degustation

*Nase:* weisse Blüten und Linde, exotische Fruchtnoten.

*Gaumen:* komplex und weich.

*Passt zu:* Seefische, weissem Fleisch, Alpkäse.

---

---

---

---



## CHASSELAS - RÉSERVE BLANCHE

### Kelterung

Chasselas-Trauben aus sehr alten Reben in Schweizer Eichen ausgebaut.

Strukturiert und leichte Holznote.

### Degustation

*Nase:* Dufte von gelbfleischigen und trockenen Früchten.

*Gaumen:* breit, samtig, mit einer leichten Tanninnote.

*Passt zu:* Fisch, grillierte oder in Sauce aufbereitete, Käseplatte.

---

---

---

---



### DORAL

#### Kelterung

Die Sorte Doral wurde 1965 aus der Kreuzung von Chasselas mit Chardonnay von Agroscope gezüchtet.

Aromatisch und frisch.

#### Degustation

*Nase:* Reben-Pfirsich, Aprikosen und Zitrusfrüchte.

*Gaumen:* komplex, mineralisch und fruchtig.

*Passt zu:* Butterküche, Meeresfrüchte, Alp-Käse.

---

---

---

---



### SYLVANER

#### Kelterung

Im Wallis auch Johannisberg genannt, wird dieser Sylvaner in Edelstahltanks auf Hefen ausgebaut.

Komplex und aromatisch.

#### Degustation

*Nase:* Veilchen, Mango und Bittermandeln.

*Gaumen:* Dicht, honigartig mit einer schönen Frische.

*Passt zu:* Spargeln, asiatische Gerichte, Vacherin Mont d'Or Käse.

---

---

---

---



### VIIGNIER

#### Kelterung

In Eiertanks gekeltert und auf Hefen ausgebaut.

Fruchtig und berauschend.

#### Degustation

*Nase:* Rund, kräftig und persistent.

*Gaumen:* Dicht, honigartig mit einer schönen Frische.

*Passt zu:* Spargeln, Meeresfrüchte, rezente Käse.

---

---

---

---



### CHARDONNAY

#### Kelterung

In Schweizer Eichenbarriques gekeltert und auf Hefen ausgebaut.

Robust und samtig.

#### Degustation

*Nase:* Toast mit exotischer Fruchtnoten.

*Gaumen:* kräftig, strukturiert und würzig.

*Passt zu:* Lachs, Rindsfilet, Tomme- und Reblochon-Käse.

---

---

---

---



### PINOT BLANC (WEISSBURGUNDER)

#### Kelterung

Weissburgunder in Schweizer Eichenbarrique ausgebaut und Hefesatzaufrührung (Batonage).

Subtil und elegant.

#### Degustation

*Nase:* feine Eichennote betont auf gelbfleischigen Früchte.

*Gaumen:* fruchtig, weinig und komplex.

*Passt zu:* St-Jakob Muscheln, Fische in Sauce, weiche Desserts.

---

---

---

---



### PINOT GRIS (GRAUBURGUNDER)

#### Kelterung

Im Wallis auch Malvoisie genannt, wird dieser Grauburgunder wird in Schweizer Eichenbarriques ausgebaut.

Reichhaltig und fleischig.

#### Degustation

*Nase:* Trockene Früchte und Lebkuchen.

*Gaumen:* ausgeglichen, strukturiert mit einem Honigton.

*Passt zu:* Terrine, gebratene Pilze, Birnentorte.

---

---

---

---



### OEIL DE PERDRIX

#### Kelterung

Blauburgunder Trauben als Weisswein gekeltert, kurz an den Maischen gelassen, in Edeltanks ausgebaut.

Frisch und fruchtig.

#### Degustation

*Nase:* Dufte von säuerlichen roten Früchte und Lebkuchen.

*Gaumen:* ganz in Finesse, leicht und elegant.

*Passt zu:* Aperitif, alle Sommergerichte und grilliertes Fleisch.

---

---

---

---



### GAMAY

#### Kelterung

Der Gamay hat ein hohes qualitatives Potential, das uns erlaubt, schmeichelnde Weine zu kelteren.

Leicht und schmeichelnd.

#### Degustation

*Nase:* Frische Früchte mit einer Pfeffer und Gewürznote.

*Gaumen:* rote Früchte, knackig, und persistent.

*Passt zu:* Aperitif, scharfe oder alle Arten von asiatischen Gerichte.

---

---

---

---



### PINOT NOIR (BLAUBURGUNDER)

#### Kelterung

Blauburgunder aus verschiedenen Klonen, einige davon aus den Zeiten unserer Vorfahren, in grossen Eichenfässern gekeltert.

Fruchtig und typisch.

#### Degustation

*Nase:* Erdbeeren, saure Kirschen, Himbeeren.

*Gaumen:* Komplexität, Feinheit und Frische.

*Passt zu:* Aperitif, grilliertes Fleisch, schwarze Schokolade.

---

---

---

---



## SERVAGNIN - PINOT NOIR (BLAUBURGUNDER)

### Kelterung

Der Servagnin ist einer der ersten Blauburgunder der in der Schweiz angebaut wurde, insbesondere in der Region Morges und der vom Verein „Morges Weine“ wiederentdeckt wurde.

Harmonie und Finesse.

### Degustation

*Nase:* Leichte Vanille-Note, Kirschen und Erdbeeren.

*Gaumen:* gierig und fein, frische Gewürze.

*Passt zu:* Rotes Fleisch, Lamm, Fettkäse.

---

---

---

---



## PINOT NOIR - VIEILLE VIGNE (ALTE REBEN)

### Kelterung

Blauburgunder aus 30 bis 35-jährigen Reben mit sehr kleinen Erträgen.

Strukturiert und komplex.

### Degustation

*Nase:* Rotefrüchte, Gewürze mit einer Holznote.

*Gaumen:* mächtig, mit einer Toastnote und glatt.

*Passt zu:* Geflügelfleisch, gekochtes Fleisch, Zigarre.

---

---

---

---



## MARA

### Kelterung

1970 von Agroscope gezüchtet, wie Gamaret und Garanoir ist Mara aus der Kreuzung von Gamay mit dem weissen Reichensteiner erhalten worden.

Selten und raffiniert.

### Degustation

*Nase:* Schwarze Früchte, Gewürze und Finesse.

*Gaumen:* schöne Tanninstruktur, Eleganz und Persistenz.

*Passt zu:* Scharfe, würzige Gerichte, scharfer Käse.

---

---

---

---



## CARMINOIR

### Kelterung

1982 von Agroscope aus der Kreuzung von Blauburgunder mit Cabernet Sauvignon gezüchtet.

Selten und strukturiert

### Degustation

*Nase:* Kandierte Früchte, Würzige-Blumige-Note.

*Gaumen:* Komplex, mächtig, tanninreich.

*Passt zu:* Wildgerichte, schmackhaftes Fleisch, Hartkäse.

---

---

---

---



## CÉLINOIR

### Kelterung

Aus Gamay und ein Fünftel Diolinoir gekeltert, diese Assemblage wird in Schweizer Eichenfässer ausgebaut.

Frisch und elegant.

### Degustation

*Nase:* intensiv fruchtig mit würzigen und holzigen Noten.

*Gaumen:* Lebhaft, knackig und leichte Tannine.

*Passt zu:* Aufgeschnittenes oder fettes Fleisch, halbweiche Käse.

---

---

---

---



## MARÉBÈNE

### Kelterung

Ausgewogenes Assemblage aus Gamaret und Garanoir zusammen gerntet und in Schweizer Eichenfässer gekeltert und ausgebaut.

Würzig und intensiv.

### Degustation

*Nase:* Schwarze Früchte, Nelke und Zimt.

*Gaumen:* schöne Tanninstruktur, fruchtig, grosszügig und glatt.

*Passt zu:* grilliertes oder mariniertes Fleisch, scharfe Käse.

---

---

---

---



### TRIFOLIES

#### Kelterung

Assemblage aus Gamaret und Garanoir mit einem Viertel Trousseau in drei jährigen Eichenfässer ausgebaut.

Grosszügig und komplex.

#### Degustation

*Nase:* Dufte von kandierten roten Beeren und Veilchen.

*Gaumen:* harmonisch, üppig, geschmälzte Tannine.

*Passt zu:* grilliertes Fleisch, Wild, Schweizer Hartkäse.

---

---

---

---



### ESPRIT CARMIN

#### Kelterung

Assemblage aus Carminoir, Cabernet Franc, Gamaret und Garanoir in Schweizer Eichenfässer ausgebaut.

Mächtig und würzig.

#### Degustation

*Nase:* Schwarze Früchte, würziges Bouquet.

*Gaumen:* ausgeglichen, warm, feine und elegante Tannine.

*Passt zu:* Wild, Lamm, scharfe Käse.

---

---

---

---



### GEWÜRZTRAMINER

#### Kelterung

Weinsorte aus dem Elsass und der Mosel, die Beeren wurden auf dem Stock angetrocknet.

Süss und aromatisch.

#### Degustation

*Nase:* Rosen, Litschis, Honig.

*Gaumen:* Süss und frisch mit einer persistenten Aromatik.

*Passt zu:* Gänseleber, Blauschimmelkäse, Desserts.

---

---

---

---



## MUTATIS

### Kelterung

Assemblage aus verschiedene Südländische Traubensorten (Tannat, Mourvèdre, Grenache), mit Weinalkohol mutiert um ein 17% Vol. Wein zu erhalten. Gierig und warm.

### Degustation

*Nase:* Kirsche, Brombeeren und Himbeeren.  
*Gaumen:* süß, samtig und mächtig.  
*Passt zu:* Schwarze Schokoladenkuchen, Orangendesserts.

---

---

---

---



## MILLIBULLE

### Kelterung

Nach traditioneller Methode gekeltert wurde dieser Schaumwein aus der Assemblage aus Chardonnay und Doral erhalten. Gediegen und fruchtig.

### Degustation

*Nase:* frische Früchte mit einer Zitrusnote.  
*Gaumen:* feine Luftblasen, harmonisch, frisch und strukturiert.  
*Passt zu:* Aperitif, Vorspeisen, Meeresfrüchte.

---

---

---

---

## ÉDITION SPÉCIALE OU LIMITÉE

### Kelterung

### Degustation



---

---

---

---



### **Kelterung**

Chasselas-Trauben in grossen Eichenfässer auf Hefen gekeltert.

Reich und komplex.

### **Degustation**

*Nase:* grosszügig, reife Früchte mit exotischen Noten.

*Gaumen:* fleischig und üppig, mineralischer Ausdruck des Terroirs.

*Passt zu:* Aperitif, weisses Fleisch und Geflügel, salziger Greyerzer und Vacherin Mont d'Or.

---

---

---

---



## VILLENEUVE - CHASSELAS

### **Kelterung**

Chasselas-Trauben aus verschiedenen Parzellen in grossen Eichenfässer auf Hefen gekeltert.

Frisch und raffiniert.

### **Degustation**

*Nase:* Weisse Blumen und Zitrusfrüchte.

*Gaumen:* fruchtig, frisch mit einer leichte Salznote.

*Passt zu:* Aperitif, Eglifilet, Muscheln, frischer Käse.

---

---

---

---



## VILLENEUVE - SAUVIGNON GRIS

### **Kelterung**

In zwei bis dreijährigen Eichenfässer gekeltert mit Hefeaufrührung.

Aromatisch und gierig.

### **Degustation**

*Nase:* intensiv und original, nach Holunderblüte schmeckend.

*Gaumen:* exotische Früchte, am Ende harmonisch und süsslich.

*Passt zu:* Aperitif, Schokoladen-Desserts, Blauschimmlicher Käse.

---

---

---

---



## VILLENEUVE - PINOT NOIR (BLAUBURGUNDER)

### Kelterung

In grossen Eichenfässer auf  
Feinhefen gekeltert und ausgebaut.

Intensiv und fruchtig.

### Degustation

*Nase:* rote Beeren und Veilchen

*Gaumen:* Frische, Eleganz, Süsse.

Gewürznoten und feine Tannine.

*Passt zu:* Aperitif, Geflügel, fettes oder  
rotes Fleisch.

---

---

---

---



## VILLENEUVE - QUORUM

### Kelterung

Beim Pressen, Assemblage aus  
Garanoir, Gamaret, Blauburgunder  
und Diolinoir. Teils in Eichen-  
fässern ausgebaut.

Reich und mächtig.

### Degustation

*Nase:* reife Früchte, feine empyreumatische  
Noten, üppig.

*Gaumen:* Würzig und komplex,  
harmonische und persistente Endnoten.

*Passt zu:* schmackhaftes Fleisch, Wild,  
rezenten Käse, schwarze Schokolade.

---

---

---

---

## ÉDITION SPÉCIALE OU LIMITÉE

### Kelterung

### Degustation



---

---

---

---



ÉDITION SPÉCIALE OU LIMITÉE

Elaboration

Dégustation

---

---

---

---



ÉDITION SPÉCIALE OU LIMITÉE

Elaboration

Dégustation

---

---

---

---



ÉDITION SPÉCIALE OU LIMITÉE

Elaboration

Dégustation

---

---

---

---



ÉDITION SPÉCIALE OU LIMITÉE

Kelterung

Degustation

---

---

---

---



ÉDITION SPÉCIALE OU LIMITÉE

Kelterung

Degustation

---

---

---

---



ÉDITION SPÉCIALE OU LIMITÉE

Kelterung

Degustation

---

---

---

---

[www.vd.ch/domaines-viticoles](http://www.vd.ch/domaines-viticoles) / [info.ocv@vd.ch](mailto:info.ocv@vd.ch)



Magaz'à Vin

Service de l'agriculture et de la viticulture (SAVI)

Avenue de Marcelin 29a

CH - 1110 Morges

Tel. +41 21 557 92 78 / 68

Fax + 41 21 557 92 70

[www.vd.ch/domaines-viticoles/](http://www.vd.ch/domaines-viticoles/) [info.ocv@vd.ch](mailto:info.ocv@vd.ch)

Heures d'ouverture

lu - je - ve 16:00 - 19:00

sa 09:30 - 12:30