Les domaines de l'Etat de Vaud

Domaine Marcelin

&

Domaine Hospices Cantonaux

La Côte AOC
Morges

Chablais AOC
Aigle & Villeneuve

Carnet de dégustation

Chasselas

Elaboration

Chasselas vinifié en cuves et en grands vases de chêne.

Fruité et friand.

Dégustation

Nez : floral, tilleul et agrumes.
Bouche : léger croquant, tout en finesse.
Accords : apéritif, mets au fromage, entrée de charcuterie.

Chasselas - Vieille Vigne

Elaboration

Chasselas issu de vignes de 30 à 35 ans d'âge, vinifié en grands vases et élevé sur lies.

Rond et minéral.

Dégustation

Nez : fleurs blanches et tilleul, notes de fruits exotiques.
Bouche : ample et souple, persistance aromatique.
Accords : poissons du lac, viandes à chair blanche, fromages d'alpage.

Chasselas - Réserve Blanche

Elaboration

Chasselas issu d'une très vieille vigne, vinifié en barriques de chêne suisse.

Structuré et légèrement boisé.

Dégustation

Nez : senteurs de fruits à chair jaune et de fruits secs.
Bouche : ample, velouté, avec une touche tannique.
Accords : poissons, crustacés grillés ou en sauce, plateau de fromages.

Doral

Elaboration

Le Doral est un cépage obtenu en 1965 à l'Agroscope.
Issus d'un croisement entre le Chasselas et le Chardonnay.

Aromatique et frais.

Dégustation

Nez : pêches de vignes, abricots et agrumes.
Bouche : onctueux, minéral, fruité.
Accords : cuisine au beurre, fruits de mer, fromages d'alpage.

Sylvaner

Elaboration

En Valais également appelé Johannisberg, ce Sylvaner est élevé en cuve sur ses lies.

Onctueux et aromatique.

Dégustation

Nez : violettes, mangues et amandes amères.
Bouche : gras, miel, fraîcheur.
Accords : asperges, mets asiatiques, vacherin Mont d'Or.

Viognier

Elaboration

Viognier vinifié en amphores et élevé sur ses lies.

Fruité et capiteux.

Dégustation

Nez : pêches blanches et abricots.
Bouche : rondeur, puissance et persistance.
Accords : asperges, crustacés, fromages corsés.

Chardonnay

Elaboration

Chardonnay vinifié en barriques de chêne suisse et élevé sur lies.

Charpenté et velouté.

Dégustation

Nez : toasté, notes de fruits exotiques.
Bouche : ample, structuré, harmonieux.
Accords : saumon, mignons de veau, tomme, reblochon.

Pinot blanc

Elaboration

Pinot Blanc élevé en barriques de chêne suisse, avec bâtonnage des lies.

Subtil et élégant.

Dégustation

Nez : finement boisé, senteurs de fruits à chair jaune.
Bouche : fruité, vineux et corsé.
Accords : coquilles Saint-Jacques, poissons en sauce, desserts moelleux.

Pinot gris

Elaboration

En valais, également appelé Malvoisie, ce Pinot Gris est vinifié en barriques de chêne suisse.

Ample et charnu.

Dégustation

Nez : fruits secs et pain d'épices.
Bouche : mielleux, équilibré et structuré.
Accords : terrines, fricassée de champignons, tarte aux poires

Oeil de Perdrix

Elaboration

Pinot Noir vinifié en rosé, peu cuvé. Elevage en cuve.

Frais et fruité.

Dégustation

Nez : senteurs de fruits rouges acidulés et de pain d'épices.
Bouche : tout en finesse, léger et élégant.
Accords : apéritif, tous les plats d'été et les grillades.

Gamay

Elaboration

Le Gamay est un cépage à fort potentiel qualitatif permettant d'élaborer des vins enjôleurs.

Léger et gouleyant.

Dégustation

Nez : fruits frais, notes de poivre et épices.
Bouche : fruits rouges, croquant et persistant.
Accords : apéritif, mets relevés ou tout plat asiatique.

Pinot noir

Elaboration

Pinot Noir issu de plusieurs clônes dont certains ancestraux.
Vinifié en vases de chêne.

Fruité et typé.

Dégustation

Nez : fraises, grillotes, framboises.
Bouche : complexité, finesse et fraîcheur.
Accords : apéritif, viandes grillées, chocolat noir.

Servagnin - Pinot noir

Elaboration

Le Servagnin est l'un des premiers Pinot noir cultivé en Suisse dans la région de Morges. Il a été relancé par l'association «Vins de Morges».

Harmonie et finesse.

Dégustation

Nez : légerement vanillé, cerises et fraises.
Bouche : gourmand et délicat, épices fraîches.
Accords : viandes rouges, agneau, fromages gras.

Pinot noir - Vieille Vigne

Elaboration

Pinot noir issu de vignes de 30 à 35 ans et produit en très petits rendements.

Structuré et complexe.

Dégustation

Nez : fruits rouges, épicé et boisé.
Bouche : puissant, toasté et onctueux.
Accords : volailles mijotées, viandes en sauce, cigares.

Mara

Elaboration

Sélectionné en 1970 à l'Agroscope. le Mara (comme le Gamaret et le Garanoir) est issu du croisement entre le Gamay et le Riechensteiner blanc.
Rare et raffiné.

Dégustation

Nez : fruits noirs, épices, finesse.
Bouche : belle structure tannique élégance et persistance.
Accords : mets relevés et épicés, fromages corsés.

Carminoir

Elaboration

Cépage obtenu en 1982 à l'Agroscope à partir d'un croisement de Pinot noir et de Cabernet sauvignon.

Rare et structuré.

Dégustation

Nez : fruits confits, notes florales et épicées.
Bouche : complexité, puissance et tanins fermes.
Accords : chasse, viandes goûteuses, fromages à pâte dure.

Célinoir

Elaboration

Composé de Gamay et d'un cinquième de Diolinoir, cet assemblage rouge est élevé en barriques de chêne suisse.

Frais et élégant.

Dégustation

Nez : fruité intense, notes boisées et d'épices.
Bouche : belle vivacité, croquant et légèrement tannique.
Accords : charcuterie ou viande grasse, fromages à pâte mi-dure.

Marébène

Elaboration

Assemblage à parts égales de Gamaret et de Garanoir. Ils sont vendangés ensemble et vinifiés en barriques de chêne suisse.

Epicé et intense.

Dégustation

Nez : fruits noirs, clous de girofle et cannelle.
Bouche : belle structure tannique, fruité, généreux et onctueux.
Accords : grillades ou viandes marinées, fromages corsés.

Notes de dégustation

Trifolies

Elaboration

Assemblage rouge de Gamaret et Garanoir auxquels est ajouté un quart de Trousseau.
Elevé en barriques de «3e vin».

Généreux et complexe.

Dégustation

Nez : senteurs de petits fruits rouges confits et de violette.
Bouche : harmonieux, opulent, tanins fondus.
Accords : charbonnade, gibiers, fromages à pâte dure du pays.

Esprit Carmin

Elaboration

Assemblage de Carminoir, Cabernet franc, Gamaret et Garanoir. Vinifié en barriques de chêne suisse.

Puissant et corsé.

Dégustation

Nez : cerises noires, bouquet d'épices.
Bouche : équilibré, chaleureux, tanins fins et élégants.
Accords : chasse, agneau, fromages relevés.

Gewürztraminer

Elaboration

Originaire d'Alsace et de Moselle, ce Gewürztraminer est issu de vendanges flétries sur souches.

Doux et aromatique.

Dégustation

Nez : roses et litchi, miel.
Bouche : sucrosité et fraîcheur et persistance aromatique.
Accords : foie gras, fromages bleus, desserts.

Mutatis

Elaboration

Assemblage de moûts de différents cépages méditerranéens (Tannat, Mourvèdre, Grenache), mutés à l'alcool de vin afin d'obtenir 17% vol. d'alcool.
Gourmand et chaleureux

Dégustation

Nez : cerise, mûres et framboises
Bouche : doux, velouté, et puissant
Accords : Gâteau à base de chocolat noir, dessert à l'orange.

Milllibulle

Elaboration

Vinifié selon la méthode traditionnelle, ce vin effervescent provient d'un assemblage de Chardonnay et de Doral.

Pimpant et fruité.

Dégustation

Nez : senteurs de fruits frais. et d'agrumes.
Bouche : bulles fines, harmonieux, vif et structuré.
Accords : apéritifs, hors d'œuvres, fruits de mer.

Edition spéciale ou limitée

Elaboration

Dégustation

?

Aigle - Chasselas

Elaboration

Chasselas vinifié en vase de chêne, sur lies.

Ample et complexe.

Dégustation

Nez : généreux, fruits mûrs aux notes exotiques.
Bouche : charnue et opulente, expression minérale du terroir.
Accords : apéritif, volaille ou viande blanche, Gruyère salé et vacherin Mont-d'Or.

Villeneuve - Chasselas

Elaboration

Chasselas, vinification parcellaire en vase de chêne, sur lies.

Frais et raffiné.

Dégustation

Nez : fleurs blanches et agrumes.
Bouche : fruitée, vive et friande, sur des notes salines.
Accords : apéritif, filets de perche, crustacés, fromages frais.

Villeneuve - Sauvignon gris

Elaboration

Vinifié en barriques de chêne de « 2ème et 3ème vin » avec bâtonnage des lies.

Aromatique et gourmand.

Dégustation

Nez : intense et original, fleurs de sureau.
Bouche : fruits exotiques, finale harmonieuse et douce.
Accords : apéritif, desserts au chocolat, fromages bleus.

Villeneuve - Pinot noir

Elaboration

Elevage en foudres sur fines lies.
Aromatique et gourmand.

Intense et fruité.

Dégustation

Nez : petits fruits rouges et violette.
Bouche : fraicheur, élégance, notes d'épices douces et tanins fins.
Accords : apéritif, volailles, viandes grasses ou viandes rouges.

Villeneuve - Quorum

Elaboration

Assemblage au pressurage des cépages rouges Garanoir , Gamaret , Pinot noir et Diolinoir.
Elevé partiellementen en barriques de chêne.
Riche et puissant.

Dégustation

Nez : fruits mûrs, délicates notes empyreumatiques, opulent.
Bouche : corsée et complexe, finale harmonieuse et persistante.
Accords : viandes goûteuses, chasse, fromages corsés, chocolat noir.

?

Edition spéciale ou limitée

Elaboration

Dégustation

?

Edition spéciale ou limitée

Elaboration **Dégustation**

?

Edition spéciale ou limitée

Elaboration **Dégustation**

?

Edition spéciale ou limitée

Elaboration **Dégustation**

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 / info.ocv@vd.ch

Heures d'ouverture
lu - je - ve 16:00 - 19:00
sa 09:30 - 12: 30

Concept:www.danthe.ch
Français 2017/01