



CHÂTEAU  
DE  
CHÂTAGNERÉAZ  
1<sup>ER</sup> GRAND CRU

# Les joyaux du Château pour les fêtes



## Château de Châtagneréaz 1<sup>er</sup> Grand Cru

### Millésime 2011

Mont-sur-Rolle

Né de vendanges précoces, ce millésime solaire a, dès sa jeunesse, présenté des arômes de fruits mûrs. Aujourd'hui, des notes de miel et de cire d'abeille renforcent la patine de ce bouquet gourmand. Capiteux, rond et tout en souplesse, ce vin de gastronomie dévoilera son impressionnant potentiel sur une entrée raffinée ou un plateau de fromages suisses.

### Millésime 2012

Mont-sur-Rolle

Caractérisé par un cycle viticole régulier, 2012 a donné naissance à un Chasselas particulièrement harmonieux. Équilibré, avenant, élégant et subtil, ce millésime ciselé semble ne pas être soumis à l'emprise des années qui passent. Seul ou en compagnie de poissons du lac, il affiche une jeunesse insolente et une fraîcheur incomparable.

### Millésime 2013

Mont-sur-Rolle

Grêle et conditions difficiles ont marqué les mémoires des vignerons en 2013. Aujourd'hui cet accouchement difficile est oublié et il reste la fierté d'avoir créé un vin racé, tendu et cristallin qui s'appuie sur une vivacité parfaitement maîtrisée. Taillé pour une garde qui se compte en décennies, il magnifiera aujourd'hui déjà coquillages et crustacés.



Tous les châteaux abritent un trésor caché! Si personne ne l'a trouvé, c'est simplement par manque de persévérance. Le Château de Châtagnéréaz où, selon les archives, on travaillait la vigne en 996 déjà, ne fait pas exception à la règle. Ici, les joyaux ne sont ni de métal, ni de cristal. Et pourtant, ils brillent et scintillent avec une intensité sans pareille pourvu que l'on veuille bien les sortir de leur sommeil enchanté.

#### Une quête millénaire

Avant de vous dévoiler tous les secrets pour trouver ce trésor, revenons quelque peu en arrière, car toute quête digne de ce nom demande attention et méthode. Avant l'an mil, la vigne était soignée sur ces terres lourdes et argileuses qui abritaient également de grandes forêts de châtaigniers qui, comme vous l'aurez deviné ont donné son nom au domaine. Pour le château, il faut attendre 1177. Les siècles passent, la vigne remplace les châtaigneraies, les bâtiments se transforment pour devenir un domaine viticole modèle qui sera acquis par la famille Schenk en 1945. Les nouveaux châtelains cultivent une passion pour le Chasselas, ce cépage blanc originaire de l'arc lémanique.

#### Un écrin de bois

18 hectares de vignes qui font face au Lac Léman et au Mont-Blanc. Un coteau qui profite d'une exposition optimale. Des grands vases de bois qui assurent une évolution

idéale de ces blancs au caractère unique marqué par une belle vivacité, une élégance racée et beaucoup d'ampleur. Toutes ces qualités ont permis au Château de Châtagnéréaz de devenir Premier Grand Cru en 2011. Cette mention, la plus prestigieuse de la hiérarchie des vins vaudois, est le gage d'un potentiel de garde exceptionnel. L'excellente note de 97,2 points sur 100 qui a permis au Château de Châtagnéréaz de remporter la catégorie Vieux millésimes du Mondial du Chasselas est non seulement la preuve de cette capacité à évoluer, mais aussi la note la plus élevée jamais décernée à un Chasselas dans un concours international.

#### Un trésor à portée de main

Connu pour la fraîcheur et la délicatesse qui le caractérise dans sa jeunesse, le Chasselas vieillit particulièrement bien s'il est né sur de grands terroirs et a bénéficié de soins minutieux. Ce potentiel fait la joie de certains privilégiés depuis longtemps déjà. Rendre ces trésors exceptionnels accessibles à tous est le souhait de Philippe Schenk, régisseur du Château de Châtagnéréaz. Depuis 2011, des bouteilles de chaque millésime ont été conservées afin de proposer aujourd'hui une collection qui regroupe les six millésimes labellisés Premier Grand Cru. Véritable trésor du Château de Châtagnéréaz - l'un des fondateurs de la prestigieuse association Clos, Domaines & Châteaux - ce coffret est le cadeau idéal pour tous les amateurs de vins.

[www.chatagnereaz.ch](http://www.chatagnereaz.ch)

## Château de Châtagnéréaz 1<sup>er</sup> Grand Cru

#### Millésime 2014

Mont-sur-Rolle

Vous appréciez les vins d'apéritif sapide, frais, conviviaux et joyeux qui ont de l'entrain et de la conversation. On ne fait pas mieux que ce 2014 qui, de son verbe fleuri - notes de tilleul, de camomille et une pointe de glycine préciseront les spécialistes - charme avec autant d'aisance l'amateur pointilleux que le consommateur épicurien.

#### Millésime 2015

Mont-sur-Rolle

Millésime de tous les superlatifs, le 2015 a illuminé ce début de XXI<sup>e</sup> siècle. Ce caractère exceptionnel s'est transcrit dans un vin dont on parlera sans doute encore dans un demi-siècle. C'est le plus intense, le plus puissant, le plus généreux et le plus envoûtant de ce coffret. Son potentiel de garde est lui aussi hors norme, si vous avez le courage de patienter...

#### Millésime 2016

Mont-sur-Rolle

Frais et pluvieux à ses débuts, le millésime 2016 a bénéficié d'un mois de septembre sec et chaud. En bref les conditions idéales pour engendrer un millésime dit classique qui se distingue par sa finesse, son équilibre, ses arômes subtils de fleurs blanches et de notes minérales. Un conseil: oubliez-le et dans cinq ans il ressemblera au 2012!