



GLOS, DOMAINES & CHÂTEAUX

LA NOBLESSE DES VINS SUISSES

Rolle, le 23 mars 2010

Une cuvée 2009 riche de nouveautés pour Clos, Domaines & Châteaux

C'est en 2004 que 18 châteaux et domaines ainsi que 3 négociants se sont regroupés pour créer l'Association Clos, Domaines & Châteaux, sous les auspices de l'exceptionnel millésime 2003 !

Et c'est avec la bénédiction du millésime 2009 que Clos, Domaines & Châteaux a le grand plaisir et l'honneur d'accueillir, en 2010, quatre nouveaux membres au sein de l'Association.

Un Clos, deux Domaines et un négociant se sont engagés à respecter la charte et le règlement rigoureux créés par les membres fondateurs et vont pouvoir arborer la désormais fameuse et reconnue banderole rouge et argent.

Avec le Clos des Cordelières, le Domaine de Sarraux-Dessous et le Domaine GrangeVolet, 26 hectares de vignes s'ajoutent aux 160 que regroupent à ce jour l'Association.

La Maison Badoux quant à elle rejoint les maisons Bolle, Obrist et Schenk en tant que négociant.

En se pliant au règlement, plus sévère que la législation des « Appellations d'Origines contrôlées, les nouveaux membres de Clos, Domaines & Châteaux s'engagent à suivre les consignes les plus exigeantes en matière d'environnement, de rendement et de qualité des raisins qui entrent en cave.

Leur travail est soutenu et contrôlé par une commission technique.

Elle s'assure, par des visites régulières, que les travaux à la vigne et les bonnes pratiques œnologiques sont respectées.

Ce sont donc aujourd'hui quelques 70 Grands Crus, authentiques vins de terroir dont l'origine de récolte est clairement définie, qui peuvent être dégustés par les amateurs.

Désormais au nombre de 25, ces héritiers de domaines, souvent véritables chef-d'œuvre architecturaux et ces négociants ont toujours le même but commun: faire connaître leurs vins sous un label de qualité unique et reconnaissable : la banderole rouge et argent.



GLOS, DOMAINES & CHÂTEAUX

LA NOBLESSE DES VINS SUISSES

Le saviez-vous ? ou Clos, Domaines & Châteaux en chiffres...

- 14-01-04 : Fondation de Clos, Domaines & Châteaux
- 2003 : millésime d'ouverture pour la création de Clos, Domaines & Châteaux
- 1803 : naissance officielle du canton de Vaud
- 25 : nombre des membres de Clos, Domaines & Châteaux
- 70 : nombre de vins portant la banderole rouge et argent Clos, Domaines & Châteaux
- 14 : nombre de cépages composant l'ensemble des Grands Crus Clos, Domaines & Châteaux
- 2010 : 4 nouveaux membres rejoignent Clos, Domaines & Châteaux
- 187 : nombre d'hectares composant la surface viticole de Clos, Domaines & Châteaux
- 4 : nombre de négociants membres de Clos, Domaines & Châteaux
- 2 : nombre de visites annuelles des vignes par la commission technique de Clos, Domaines & Châteaux
- 42 : nombre de châteaux viticoles dans le seul canton de Vaud
- 1609 : fin des travaux de reconstruction du Château Maison Blanche
- 996 : premières plantations de vignes au Château de Châtagneréaz



GLOS, DOMAINES & CHÂTEAUX

LA NOBLESSE DES VINS SUISSES

LISTE DES MEMBRES 2010

La Côte

Clos des Cordelières

Domaine de Autecour

Domaine Chatelanat

Domaine de Haute-Cour

Domaine de Sarraux-Dessous

Domaine du Coteau

Domaine du Martheray

Domaine du Prieuré

Domaine du Saugey

Domaine Le Petit Cottens

Château d'Allaman

Château de Châtagneréaz

Château de Mont

Château de Saint-Saphorin-sur-Morges

Château de Vinzel

Château de Vufflens

Nord Vaudois

Domaine du Manoir

Château d'Eclépens

Lavaux

Château de Chardonne

Chablais

Domaine Grange Volet

Château Maison Blanche

Négociants

Badoux SA

Bolle & Cie SA

Obrist SA

Schenk SA



GLOS, DOMAINES & CHÂTEAUX

LA NOBLESSE DES VINS SUISSES

Qui sont nos nouveaux membres ?

Le Clos des Cordelières

Le Clos des Cordelières se compose de 3,3 hectares en appellation Mont-sur-Rolle, en orientation plein sud propice à la maturation parfaite des raisins.

Les premiers actes de vente du Clos des Cordelières datent de 1471. Des religieux du couvent de Grandon avaient alors acquis 10 poses de vigne pour la somme de 550 florins de l'époque. Le lieu se nommait alors le Clos des Pidances, situé au territoire de Chatanerea, sous le château de Mont le Vieux.

En 1504, un acte spécifie alors le terme Es Cordelières.

Ce Clos est désormais propriété de l'Hoirie de Mundler du Martheray depuis les années 60 et la famille Graenicher l'exploite avec passion depuis 1967.

Roi sur ses terres, le Chasselas des Cordelières trouve son expression dans un sol argilo-calcaire très marqué. Il est cultivé et vinifié en accord avec ce dernier, s'épanouissant pleinement à travers une structure charpentée et une touche minérale. Vin de terroir par excellence, son identité éclate après six mois de bouteille, mais ce n'est qu'après une année qu'il livrera pleinement son potentiel gustatif.

À la dégustation, il se révèle gras, racé, structuré et minéral donnant à ce vin une grandeur toute particulière.

Une sélection des meilleures cuves constitue la Réserve du Grand Cru, mis en bouteille au Clos.

Le Domaine Grange Volet

Quand, à l'aube des années 1970, Henri Badoux entreprend de bâtir un vignoble de cinq hectares sur les pentes d'un coteau d'Ollon, il sait que ce terroir se fera complice du Chasselas et du Pinot Noir pour donner naissance à des vins d'une vivacité charmeuse, aux arômes fleuris et à la chair délicate. Un quart de siècle plus tard, le "Domaine Grange Volet" confirme tout son potentiel.

Il faut unir l'esprit conquérant au savoir-faire vigneron pour saisir tout le parti qu'on peut tirer d'une falaise ensoleillée, sise à l'est d'Ollon, sur cinq hectares d'un seul tenant. Abrité sur ses flancs, bénéficiant de printemps précoces, de longs étés et d'automne durant lesquels le foehn chasse nuages et brouillard, le "Domaine Grange Volet" respire l'air frais d'une nature encore intacte. Il offre des terres graveleuses, en forte déclivité (jusqu'à 46 %), dont la structure favorise un bon drainage et assure une alimentation équilibrée en eau de la vigne. Sous un revêtement caillouteux, les sols sont formés d'une combinaison de roches, dans lesquelles le granite et le gypse tiennent les premiers rôles. Des aptitudes climatiques et géologiques qui confèrent au Chasselas et au Pinot Noir des parfums de jeunesse.



GLOS, DOMAINES & CHÂTEAUX

LA NOBLESSE DES VINS SUISSES

Tous deux particulièrement sensibles à l'empreinte du terroir, le Chasselas et le Pinot Noir se plaisent à interpréter des partitions très personnelles selon la situation du vignoble, sa topographie et son sol. A Ollon, sous un revêtement caillouteux, granite et gypse s'unissent pour donner le ton à un Chasselas juvénile, aux parfums printaniers. Le même miracle s'accomplit avec le Pinot Noir, où le "Grange Volet" incline à jouer la finesse et la délicatesse plutôt qu'à se profiler sous une forte carrure. Le plaisir de la dégustation est tout entier dans la variété de ces accents, où chaque cru tient son rôle, répond à l'humeur et au goût du moment, se lie d'affection avec un mets particulier.

Le Domaine de Sarraux-Dessous

Le Domaine de Sarraux-Dessous se compose de 18 hectares en appellation Luins orientés au sud-sud-est. Les vignes se situent d'un seul tenant autour d'une magnifique demeure du 16^{ème} siècle abritant les caves où les vins du Domaine sont logés et élevés en foudres de chêne jusqu'à leur mise en bouteilles.

Les origines des Serraux remontent à 1145. La Commune des Serraux réunissait alors le château de Serraux-Dessus et la cour de justice de Serraux-Dessous.

En 1840, Serraux-Dessous fut détaché de la seigneurie et devint un rière-fief. Tombée progressivement en ruine, la commune s'est éteinte en 1616, époque où les nobles de la Harpe possédaient le Château.

Serraux fut dès lors rattaché à Begnins qui fut « seul chargé de payer la cote de guerre, l'entretien de l'église paroissiale et toutes autres charges publiques ». L'habitude s'est installée d'orthographier différemment les deux domaines viticoles, derniers vestiges cependant d'une seule et même commune et Sarraux-Dessous est ainsi né.

5 cépages sont représentés sur le domaine :

50% de chasselas, 7% de pinot noir, 31% de gamay, 6% de gamaret, 6% de garanoir

Henri Badoux SA

La **Maison Badoux - Vins** créée en 1908 par Monsieur Henri Badoux a imposé, dès ses jeunes années, le nom d'Aigle associé au fameux vignoble des 'Murailles'. A cette époque déjà, on relevait que les vins de la région étaient, avec ceux de Lavaux, les plus riches en sucre naturel, avec une acidité relativement faible. De même, l'extrait sec révélait que nos vins 'ont à la fois du corps et de la douceur', tandis que l'apport en tartre (gage de structure et de bonne garde) s'avérait, lui aussi, plus élevé que dans les autres vignobles vaudois. Le mérite du fondateur fut de savoir tirer parti de ce superbe potentiel et de donner son essor à la jeune maison.



GLOS, DOMAINES & CHÂTEAUX

LA NOBLESSE DES VINS SUISSES

Reprenant le témoin en 1940, la deuxième génération hérite d'un négoce encore modeste. Elle étend le patrimoine des vignes jusqu'à constituer un imposant domaine de plus de cinquante hectares dans les appellations réputées d'Aigle, Yverne, Ollon et Saint-Saphorin. Pionnier en Pays de Vaud, implante le Pinot Noir à Aigle, puis à Yverne et Ollon. Parallèlement, caves et chais s'agrandissent, avec une centrale de conditionnement et stockage à Aigle, puis avec une nouvelle cuverie à Yverne. Progressivement, le nom de l'entreprise gagne toute la Suisse et se prolonge au-delà des frontières, avec une exportation orientée notamment vers l'Allemagne et les U.S.A.

La succession de la troisième génération à la tête de l'entreprise familiale démarre dans les années 1980-1990, où la priorité est donnée à la mise en valeur des appellations vaudoises, avec l'application de règles qualitatives de plus en plus strictes. L'accent est mis particulièrement sur une limitation toujours plus sévère des rendements et une culture respectueuse de l'environnement. Les caves disposent aujourd'hui des instruments les plus perfectionnés pour le pressurage des raisins, ainsi que pour la vinification des crus dans des conditions idéales. Le haut de gamme de produits de Henri BADOUX SA assure une présence privilégiée dans la restauration, la distribution spécialisée et, plus largement, auprès d'une vaste clientèle de connaisseurs.