

Savagnin Château Maison-Blanche, Grand cru Yvorne AOC Chablais 2016



Région viticole

Suisse, Vaud

Cépage(s)

Savagnin blanc

Notes de dégustation

Apparence

Robe jaune or.

Nez

Bouquet fruité, aux arômes d'agrumes, de fruits exotiques et de miel.

Palais

Palais: attaque souple, vin puissant et structuré, salin et minéral.

Vin et mets

Noix de St-Jacques, poissons en sauce.

Température de service

10°

Garde

3-5 ans

Terroir

Tout commence en 1573 quand Sieur Antoine d'Erlach et son frère Borckhardt font ériger une Maison Blanche à l'écart de la petite bourgade d'Yvorne. Un terrible éboulement en 1584 contraint bon nombre de personnes à l'exode afin de fuir l'indigence, puis en 1609, la Maison Blanche est réhabilitée à l'abri de murs consolidés et d'un nouveau toit. Dans les années 1750, la demeure est acquise par Frédéric Würstenberger, alors gouverneur d'Aigle, la petite ville voisine. La Maison reste dans sa famille jusqu'à la fin du XVIIIe siècle. 100 ans plus tard, la Maison Blanche est rebaptisée Château Maison Blanche suite à l'adjonction d'un donjon et d'un clocheton. Dans les années 1930 les familles rolloises vigneronnes Schenk et Rosset rachètent le Château et le consacrent à la viticulture. Depuis plus de 400 ans, le Château Maison Blanche symbolise à lui seul le vignoble d'Yvorne par sa beauté, son histoire mouvementée et sa magie.

Vinification

Vinification traditionnelle.

Distinction(s) & revue de presse

Sélection des Vins Vaudois, médaille d'or (mill. 2013)