

Le Viognier, Morges AOC La Côte 2016

**Région viticole**

Suisse, Vaud

Cépage(s)

Viognier

Notes de dégustation**Apparence**

Robe jaune vert aux reflets dorés.

Nez

Le nez exprime pleinement les arômes variétaux du viognier. L'abricot et la pêche se disputent la dominance des arômes.

Palais

Attaque pleine, généreuse, renforcée par une légère touche de bois. En bouche, la persistance aromatique (mangue fraîche) confirme les impressions olfactives. Ce cru gagne à être dégusté et apprécié dans sa jeunesse.

Vin et mets

Vin de gastronomie par excellence, il apprécie la compagnie d'un carpaccio de Saint-Jacques, de poisson, d'un gratin de langoustines, de melon et jambon cru, d'un foie gras au chutney de mangue, d'une volaille, d'une viande blanche.

Terroir

Cépage roi des vignobles rhodaniens, le viognier s'est découvert en nos coteaux de la Côte une seconde terre de prédilection. Récolté sur les parcelles de Vufflens et vinifié pour la première fois en monocépage l'année dernière, il faisait une rentrée remarquable sous la forme de « Cuvée Unique blanche 2010 ». Fort de l'accueil favorable reçu alors, il occupe dès aujourd'hui une place privilégiée dans la gamme des vins de la maison Bolle. Elevé 10 mois en barriques de chêne, présenté en bouteille lourde originale, ce grand séducteur, élégant et à la palette aromatique complexe, fait l'objet d'une production confidentielle. Le millésime 2011 ne compte que 865 bouteilles.