

# Chardonnay: malléable par nature

## Guide Chardonnay: Ses différentes facettes en Suisse latine

Le Chardonnay, né en Bourgogne, est aujourd'hui sans conteste le cépage blanc le plus connu au monde. À tel point qu'il a ses inconditionnels et ses ennemis, comme le fameux club ABC, pour Anything But Chardonnay («tout sauf du Chardonnay»), apparu en Californie dans les années 1990, à une époque, il est vrai, où ce cépage offrait un visage bien moins diversifié que de nos jours.

Précoce, sensible aux maladies, le Chardonnay affectionne les sols calcaires, pas trop secs. Comme il n'est pas particulièrement aromatique - contrairement à un Sauvignon Blanc ou un Muscat par exemple - il est perméable aux différents climats ou méthodes de vinification. L'usage des lies, de la fermentation malolactique, ou le choix du contenant, entre cuve en acier, en béton ou toute la déclinaison des tonneaux, permet de créer des profils extrêmement variés. Le grand écart entre un Chablis et un Chardonnay de la Napa Valley est saisissant. Sans oublier les vins mousseux de Champagne, bien sûr. Et chez nous alors? Il est planté dans tout le pays, avec une forte présence à Genève ainsi qu'en Suisse alémanique, et possède une image particulière à Neuchâtel, la «Bourgogne de la Suisse». On trouve tous les styles.

Les vins que nous avons dégustés allaient de 2018 à 2022, des années fortement contrastées, entre l'opulence des millésimes chauds, voire caniculaires, et la légèreté, pour ne pas dire la maigreur, du très compliqué 2021. Mais il ne s'agit là que d'observations générales, et ce voyage gustatif à la découverte des nombreuses facettes du Chardonnay en Suisse latine prouve, une fois de plus, qu'il faut dépasser les a priori, car chaque vin est différent et mérite notre attention, pour ces femmes et ces hommes qui y consacrent toute leur énergie!

**Dégustation:** Pascal Besnard, Alain Chamot, Laurie Leuba-Nicod, Thomas Wegmüller et Anick Goumaz **Texte:** Thomas Wegmüller et Anick Goumaz

### En bref

Nos cinq spécialistes ont goûté **82 Chardonnay** et en ont retenu 65 pour ce guide +++ La distribution était **équitablement répartie** entre Valais, Vaud, Genève et Neuchâtel, avec quelques vins du lac de Bière, deux tessinois, et un fribourgeois +++ Le Chardonnay est le **troisième cépage blanc** le plus planté en Suisse, avec un peu plus de 400 hectares +++ Il est devancé par le Müller-Thurgau et **notre Chasselas national, loin devant** +++ Il est mentionné pour la première fois à la fin du **XVII<sup>e</sup> siècle** +++ Son nom vient du village de **Chardonnay près de Mâcon**, au sud de la Bourgogne +++ Il est l'enfant naturel **du Pinot et du Gouais Blanc**, comme plus d'une vingtaine d'autres cépages +++ Sans compter les raisins de table ou ceux qui sont destinés à être distillés, c'est le **cépage blanc le plus planté au monde**, sous tous les climats.

TOUT EN  
HARMONIE  
CHARDONNAY  
EXPRESSIF, SANS  
EXCÈS



### 17.5 à 16.5 points



**Constant Jomini, Chexbres**  
**Vaud AOC Chardonnay Jomini 2021**  
17.5 points | 2023 à 2031

Ce Chardonnay barrique de Jomini, à Chexbres, a sans problème conquis notre comité de dégustation. Il offre des arômes de pêche et d'abricot, le fruit est mûr, expressif, sans excès, rehaussé par un élevage parfaitement maîtrisé, aux accents d'épices et de fruits à coques. La bouche est ronde, sans sucrosité, soutenue par une acidité plaisante. Ce vin associe complexité et finesse, tout en harmonie. Et le rapport qualité-prix est lui aussi excellent!  
**20 francs | www.jomini-vins.ch**



**Caves du Prieuré de Cormondrèche**  
**Neuchâtel AOC Chardonnay Élevé en Barrique 2021**  
17 points | 2023 à 2029

Le savoir-faire est évident pour ce vin élevé douze mois en barriques avec une belle maîtrise. On est enchanté par ses arômes de tabac blond, de pain grillé, de miel de forêt, qui n'éclipsent pas la pomme juteuse, les agrumes, l'aubépine. La bouche est vive, longue, sapide: «ça en redemande» a-t-on même entendu parmi les dégustateurs!  
**24 francs | www.prieure.ch**



**Les Trois Terres, Morges**  
**La Côte AOC Morges Chardonnay Barrique 2018**  
17 points | 2023 à 2025

Ce Chardonnay a occasionné un beau débat, divisant le jury. Avec pour conclusion que son profil est avant tout très plaisant. La révélation du chaud millésime 2018 n'a ensuite étonné personne. Le bouquet ouvert, généreux, offre des arômes de safran, curcuma, toast beurré et tartelette au citron meringuée. Un véritable vin de méditation, avec des accents persistants de rhum.  
**24 francs | www.lestroisterres.ch**



**Bernard Cavé Vins, Ollon**  
**Chablais AOC Chardonnay 2020**  
16.5 points | 2023 à 2028

Un Chardonnay qui s'exprime! Vinifié pour 80% en amphore, le reste en barriques de troisième passage, avec fermentation malolactique, puis un élevage sur lies, il se dévoile sur les agrumes, zeste compris, habilement accompagnés par le beurre frais et la pâte à pain. La bouche rappelle un bol de muesli avec des morceaux de pomme et de poire fraîche, miam!  
**29.50 francs | www.bernardcavevins.ch**



**Domaine de la Vigne Blanche, Coligny**  
**Genève AOC Chardonnay 2022**  
16.5 points | 2023 à 2027

Ce Chardonnay genevois certifié bio montre un beau caractère au nez comme en bouche. Il s'exprime sur la pâte à pain, le beurre et les fruits blancs, la réglisse fraîche. Il y a de la longueur, de la chair, une belle acidité, pour un profil complet, convaincant.  
**16.50 francs | www.lavigneblanche.ch**



**Domaine De La Brazière, Tartegnin**  
**La Côte AOC Chardonnay 2021**  
16.5 points | 2023 à 2028

Un usage très bien maîtrisé du bois caractérise ce vin, aux arômes envoûtants de vanille, de caramel chaud, qui ne cachent pas les fruits frais, la pêche, la pomme verte. La bouche est ronde, riche, mais sans excès, avec même une jolie dimension saline en finale qui rend l'expérience vivifiante.  
**15.30 francs | braziere@bluewin.ch**



**Domaine des Bonnettes, Bernex**  
**Genève AOC Chardonnay 2021**  
16.5 points | 2023 à 2027

Une robe peu intense habille un vin précis. On y trouve de la pomme et des soupçons épicés de

cannelle et poivre blanc. Ces arômes sont portés en bouche par une trame sur l'acidité, de nobles notes végétales et une belle allonge.

**15.50 francs | www.bonnettes.ch**



**Porret Vins - Le Domaine des Cèdres, Cortaillod**  
**Cortaillod AOC Chardonnay Barrique 2021**  
16.5 points | 2023 à 2029

Joli nez de pêche et d'abricot, de melon, avec des notes grillées, de cannelle aussi. L'élevage de douze mois en fûts de chêne, à 25% neufs, est bien maîtrisé. La bouche est ronde, fraîche et droite. Une bouteille qui a fait l'unanimité au sein du comité de dégustation, pour son harmonie, son équilibre.

**26 francs | www.porretvins.ch**



**Cave La Romaine, Flanthey**  
**Valais AOC Réserve Chardonnay**  
**Les Empereurs 2020**  
16.5 points | 2023 à 2026

Comment résister à ce vin tout doux, tout rond, cotonneux, crémeux, aux arômes de nectar d'abricot, de guimauve à la fleur d'oranger et de vanille? La texture comme la longueur impressionnent. À noter que le vin a été fermenté en barriques et élevé 18 mois en fûts, mais que la fermentation malolactique n'a pas été faite. Une réussite dans son style.

**28 francs | cavelaromaine.com**



**Domaine Mathieu, Chalais**  
**Valais AOC Chardonnay 2020**  
16.5 points | 2023 à 2026

La petite réduction qu'offre le premier nez laisse vite place aux fruits jaunes, reine-claude, melon,

### La dégustation

Tous les producteurs de Suisse romande et du Tessin ont été invités à présenter un Chardonnay en monocépage. Le millésime n'était pas imposé, mais les vins devaient être disponibles à la vente.

## 16.5 à 15.5 points

avec des notes moins typiques du cépage comme le cassis, l'aubépine. Il y a un côté presque musqué, très aromatique, exubérant et floral, sans oublier l'élevage, avec la barrique qui apporte une trame d'épices douces.

**30 francs | [www.mathieu-vins.ch](http://www.mathieu-vins.ch)**



**Domaine de Beauvent, Bernex**  
**Genève AOC Chardonnay 2022**  
**16.5 points | 2023 à 2028**

On est tout de suite convaincu par ces arômes très fruités, de pêche et d'abricot, pour un nez ensoleillé et épanoui, souligné par des accents de massépain, de fleur de coton et de pierre chaude. La bouche, à l'avenant, est marquée par une fine amertume, tout en se démarquant par une belle longueur.

**19.50 francs | [www.cave-de-beauvent.ch](http://www.cave-de-beauvent.ch)**



**Domaine de La Ville de Morges**  
**La Côte AOC Grand Cru Parcelle N°902**  
**Sélection Nature 2021**  
**16.5 points | 2023 à 2025**

La légère turbidité trahit un vin sans filtration. Il se trouve que ce Chardonnay est également élevé sans intrants. Présentant déjà des notes d'évolution, le nez surprenant évoque surtout l'ananas, le citron confit, l'amande amère et tend vers les fruits rouges. Avec ses fruits exotiques et son acidité, il s'approche presque d'un Savagnin. On perçoit un peu de tanins.

**25 francs | [www.domainedelaville.ch](http://www.domainedelaville.ch)**



**Les Perrières, Satigny**  
**Genève AOC Chardonnay élevé en fût de chêne 2021**  
**16.5 points | 2023 à 2027**

Très jolie complexité au nez, qui associe avec brio la poire Williams, des notes minérales de pierre concassée et des arômes d'élevage comme la cannelle ou le pain frais. En bouche il y a du fruit, de la fraîcheur, avec ce qu'il faut d'épices et d'herbes aromatiques, pour un résultat complet.

**18.40 francs | [www.lesperrieres.ch](http://www.lesperrieres.ch)**



**Domaine du Paradis, Satigny**  
**Genève AOC Chardonnay 2021**  
**16 points | 2023 à 2025**

Attention pépète! Ce joli vin offre des notes de cédrat, de mangue séchée, d'avoine grillé et de pierre mouillée. Rafraîchissant au palais, avec une sensation citronnée, une belle vivacité, et une déclinaison intéressante de graine de coriandre, d'origan et cardamome. Et tout ça pour un prix plus que correct!

**13 francs | [www.domaine-du-paradis.ch](http://www.domaine-du-paradis.ch)**



**Christian Guyot, Bernex**  
**Genève AOC Héliodore 2019**  
**16 points | 2023 à 2025**

Ce vin issu de vignes de 1985, élevé onze mois en fûts, sans faire de fermentation malolactique, est embouteillé avec un minimum de sulfites. Il affiche un profil intéressant, assez développé. Son nez évoque la livèche, l'iris, la compote de pêche tiède, la noix. La bouche est reconfortante, épanouie, relevée en finale par des notes citronnées.

**22 francs | [www.vins-guyot.ch](http://www.vins-guyot.ch)**



**Chai du Baron, Bramois**  
**Valais AOC Chardonnay 2021**  
**16 points | 2023 à 2026**

L'élevage se manifeste d'une manière fumée, il y a presque des accents de whisky tourbé au nez, accompagné de fruits jaunes mûrs. Le melon prend le relais au palais, avec de la crème au citron, des notes expressives de foin chaud, d'épices orientales dans une finale légèrement saline.

**32 francs | [www.chaidubaron.ch](http://www.chaidubaron.ch)**



**Gallay Vins, Mont-sur-Rolle**  
**La Côte AOC Féchy Grand Cru Chardonnay 2021**  
**16 points | 2023 à 2025**

Un Chardonnay rond, enjôleur, au bouquet de pâte d'amande, d'abricot sec, de tabac et de sucre candi. On retrouve l'abricot en bouche, sec et frais cette fois, avec de l'anis, de la camomille. Accrocheur.

**25 francs | [www.gallay-gallay.ch](http://www.gallay-gallay.ch)**



**Parfum De Vigne, Dully**  
**La Côte AOC Au Clos de St-Bonnet**  
**Bursinel Grand Cru Chardonnay 2021**  
**16 points | 2023 à 2026**

Emblématique de son cépage, il parle de tilleul, de biscuit au beurre, avec des notes de poire, pomme et physalis. La bouche se montre cohérente et structurée, aux accents de basilic. Un vin d'une agréable linéarité.

**17.50 francs | [www.parfumdevigne.ch](http://www.parfumdevigne.ch)**



**Domaine de la Tuilière, Vinzel**  
**La Côte AOC Vinzel Grand Cru Chardonnay 2021**  
**16 points | 2023 à 2026**

Le meilleur terme pour décrire ce Chardonnay serait «complet». Il a du fruit, entre pomme acidulée et pêche mûre, avec de fines notes végétales, mentholées, un peu de bois, doux, fumé. En bouche on retrouve cette complexité, des notes de bergamote et une impression générale très harmonieuse et équilibrée.

**15 francs | [domainedelatuiliere.ch](http://domainedelatuiliere.ch)**



**Cave Corbassière, Saillon**  
**Valais AOC Saillon Chardonnay 2020**  
**16 points | 2023 à 2026**

Le remontage des lies donne du caractère à ce Chardonnay élevé en cuve. Il apporte un côté crémeux au nez, qui relève les fruits à chair blanche tels que la poire Williams. Ce flacon nous a plu par son élégance et son «twist» poivré.

**17 francs | [www.corbassiere.ch](http://www.corbassiere.ch)**



**Johanniterkeller, Martin Hubacher, Twann**  
**Bielerssee/Lac de Biene AOC Chardonnay 2021**  
**16 points | 2023 à 2026**

Printanier, ce Chardonnay présente un nez minéral, presque iodé, une pointe d'iris, arrondi par des notes de vanille fraîche. La bouche se montre à la fois multiforme, fine et élégante. Les accents beurrés typiques du cépage se rappellent à notre bon souvenir en persistance.

**26 francs | [www.johanniterkeller.ch](http://www.johanniterkeller.ch)**



**Niklaus Wittwer, Bramois**  
**Valais AOC Chardonnay Tsaoura 2019**  
**16 points | 2023 à 2027**

Le nez nous emmène dans un jardin de roses fraîches, de petites baies et de petites prunes. À cette promenade s'ajoutent une élégante pointe de bois et d'allumette. On a l'impression de déguster des pommes cuites au beurre, relevées par une noble amertume du bois. Celle-ci se fait très présente en persistance.

**34 francs | [www.vennerhus.ch](http://www.vennerhus.ch)**



**Domaine de Montmollin, Auvèrner**  
**Neuchâtel AOC Chardonnay 2022**  
**16 points | 2023 à 2027**

Expressif, ouvert, ce vin offre de belles notes de poire rôtie, d'abricot, de miel, relevé d'une touche anisée. Il a du corps, de la matière, avec une acidité saline, vive, pour un résultat harmonieux, qui s'étire joliment sur la pomme mûre. Un vin de fruit, certifié bio, un vin de plaisir! Pour vos poissons, de mer ou d'eau douce.

**19.50 francs**  
**[www.domainedemontmollin.ch](http://www.domainedemontmollin.ch)**



**Patrick Fonjallaz, Epesses**  
**Lavaux AOC Chardonnay du Vieux Moulin 2020**  
**16 points | 2023 à 2025**

On pourrait le qualifier de discret, mais ce vin est davantage aérien, fin, il faut le goûter avec attention, pour découvrir sa dimension d'herbes de droguerie, de meringue, d'amande.

Intéressant.  
**21.35 francs | [www.fonjallaz.info](http://www.fonjallaz.info)**



**Domaine des Muses, Sierre**  
**Valais AOC Chardonnay Classique 2021**  
**16 points | 2023 à 2026**

Bourgeon de cassis, fruit de la passion, herbe fraîchement coupée: on jurerait qu'il s'agit d'un Sauvignon Blanc! On retrouve ces arômes accompagnés de citron vert et de notes minérales dans une bouche tendue, fine, d'une belle longueur. Original et accrocheur.

**20 francs | [www.domainedesmuses.ch](http://www.domainedesmuses.ch)**



**Dominique Passaquay, Choëx**  
**Valais AOC Chardonnay 2021**  
**16 points | 2023 à 2027**

La fermentation se déroule en cuves inox puis le vin est rapidement mis en fûts de chêne français de 400 L de chauffe moyenne pour huit mois. Le résultat offre surtout du fruit, pêche jaune, abricot juste mûr, pomme et poire légèrement caramélisée. Au palais, le Chardonnay est bien là, typique, dans un style vif, qui se prolonge dans une finale élégante.

**22 francs | [www.vinspassaquay.ch](http://www.vinspassaquay.ch)**



**Sandoz & Cie, Neuchâtel**  
**Neuchâtel AOC Chardonnay 2022**  
**16 points | 2023 à 2027**

Un jeune Chardonnay fringant, sans bois, sans malolactique, réalisé en cuves, pour un résultat lumineux et parfumé, aux senteurs de fleurs de pommier, de poire, de tarte à l'abricot, avec des accents d'herbe coupée, de fenouil et une bouche vive, fraîche, qui finit sur les embruns. À l'apéritif ou pour accompagner une sauce à la crème.

**16.50 francs | [www.sandoz-vins.ch](http://www.sandoz-vins.ch)**



**Domaines Chevaliers SA, Salgesch**  
**Valais AOC Chardonnay 2021**  
**16 points | 2023 à 2028**

Complexe, ce Chardonnay passe par toutes les familles d'arômes avant d'atteindre nos narines ravies. De légers accents fumés mènent un joyeux combat avec une fraîche acidité en bouche. Une jolie amertume prolonge la finale. Un vin distribué en exclusivité par le Café Suisse de Marie Robert.

**35 francs | [www.cafe-suisse.ch](http://www.cafe-suisse.ch)**



**C. Varonier & Söhne, Varen Weine, Varen**  
**Valais AOC Chardonnay César**  
**Schalomelhaltu 2020**  
**16 points | 2023 à 2028**

Le bois est bien présent, avec des arômes de toast grillé, mais cela ne cache pas les notes d'herbes et de fleurs sauvages, de pomme acidulée, d'agrumes. La bouche surtout est d'une grande finesse, aérienne, salivante, avec des accents de champignon, de rhum même. Un voyage gustatif.

**54 francs | [varonier.ch](http://varonier.ch)**

**Domaine Angelrath, Le Landeron**  
**Neuchâtel AOC Larmes de Chardonnay**  
**barrique 2018**  
**16 points | 2023 à 2024**

Le chaud millésime 2018 est évident sur ce Chardonnay généreux, riche, qui ne manque pas de chair, et donne une impression sereine, posée. Ses arômes de noisette, de biscuit, de pain grillé s'accompagnent de pêche de vigne et de poire mûre. Le volume en bouche est bien contrebalancé par l'acidité, dans une finale sur des accents de caramel au beurre salé.

**28 francs | [www.angelrath.ch](http://www.angelrath.ch)**

**La Siseranche, Chamoson**  
**Valais AOC Chamoson Chardonnay 2021**  
**15.5 points | 2023 à 2027**

Le nez est typique du cépage, avec une pointe beurrée, des fruits blancs, poire Williams en tête. Le fruit s'impose en bouche aussi, avec une légère amertume, et une bonne persistance.

**19 francs | [www.siseranche.ch](http://www.siseranche.ch)**

PORTES OUVERTES

75 ANS DE CHANGINS

SAMEDI 17 JUIN DE 9H À 18H

Venez nombreux découvrir  
le monde fascinant de la vigne et du vin !

**CHANGINS EN FÊTE** | 20  
23  
75 ans de formation, de passion et d'innovation

Découvrez  
le programme complet sur  
[www.changins.ch/75ans](http://www.changins.ch/75ans)



Changins | Route de Duillier 50 | Case postale 1148 | 1260 Nyon | Suisse +41 22 363 40 50 | [info@changins.ch](mailto:info@changins.ch) | [www.changins.ch](http://www.changins.ch)  
haute école de viticulture et œnologie | école supérieure de technicien/ne vitivinicole | école du vin

Hes-so



## 15.5 à 15 points

**Silou Wines Tschanz, Tüscherz-Alfermée**  
**Just Chardonnay 2021**  
15.5 points | 2023 à 2028

Le premier nez découvre une présence importante du bois, entre toast et noisette grillée, puis se dévoilent les fleurs blanches, la peau d'abricot et le citron, avec une acidité vive dans une belle finale. Il peut encore se bonifier.

28 francs | [www.silou-wines.ch](http://www.silou-wines.ch)

**Jacques Germanier, Conthey**  
**Valais AOC Chardonnay 2020**  
15.5 points | 2023 à 2026

Vinifié en cuves, il offre des arômes de pomme verte et kiwi, très frais, qu'on retrouve en bouche soulignés par un léger perlant. La finale est minérale, tendue, avec un arrière-goût d'humus, intrigant.

15.50 francs | [www.germanier.ch](http://www.germanier.ch)

**Lorenz und Andrea Hämmerli, Ins**  
**Bern AOC Hämmerli Chardonnay Barrique 2019**  
15.5 points | 2023 à 2027

Le nez est marqué par la réduction, qui se manifeste dans des arômes plutôt surprenants, entre poudre noire, tourbe et fumée. La bouche est agréable, entre agrumes épicés et noix grillées.

40 francs | [www.weingut-haemmerli.swiss](http://www.weingut-haemmerli.swiss)

**Cave le Banneret, Carlo et Jean-Charles**  
**Maye Sàrl, Chamoson**  
**Valais AOC Chardonnay 2022**  
15.5 points | 2023 à 2025

Complexe, le nez exhale très clairement du melon, mais aussi de la cardamome et une pointe de chocolat blanc et de pierre mouillée. Le melon revient en bouche, mais il est un peu effacé par une chaleur assez envahissante.

18.50 francs | [www.banneret.ch](http://www.banneret.ch)

**Leukersonne Jörg Seewer AG, Susten**  
**Valais AOC Chardonnay 2021**  
15.5 points | 2023 à 2026

Ses arômes d'agrumes, d'ananas et de silex, tout comme sa légèreté, son petit côté perlant, sa discrétion et sa finesse en bouche feraient presque penser à un Chasselas. Un joli vin d'apéritif!

20.40 francs | [www.leukersonne.ch](http://www.leukersonne.ch)

**La Maison Carrée, Auvernier**  
**Auvernier AOC Chardonnay 2021**  
15.5 points | 2023 à 2027

L'expression est fine, entre fruits jaunes, pomme verte, avec une touche de framboise, et un boisé bien intégré. En bouche, les éléments ne sont pas tout à fait en place, peut-être que quelques années de garde rendront cette cuvée plus harmonieuse.

29 francs | [www.lamaisoncarree.ch](http://www.lamaisoncarree.ch)

**Caves du Château d'Auvernier**  
**Neuchâtel AOC Chardonnay Élevé en Barrique 2021**  
15.5 points | 2023 à 2029

Voilà un vin qui a divisé! Le comité de dégustation, en plein débat, a évoqué le nom de Sauternes, car ce Chardonnay exprime des arômes de safran et d'abricot mûr, avec une belle matière en bouche. Un vin riche, qui possède une finale fraîche et encore marquée par l'élevage.

Son évolution sera sans nul doute intéressante.  
28 francs | [www.chateau-auvernier.ch](http://www.chateau-auvernier.ch)

**Caves du Paradis, Sierre**  
**Valais AOC Coteaux de Sierre Chardonnay 2022**  
15.5 points | 2023 à 2027

Pas de bois ici, pour laisser s'exprimer le fruit, entre pêche, poire et pomme verte, avec des notes de noix fraîche et de poivre blanc. Belle tension en bouche, soutenue par une impression crayeuse.

17 francs | [www.cavesduparadis.ch](http://www.cavesduparadis.ch)

**Olivier-Bernard Brunner, Bevaix**  
**Neuchâtel AOC Chardonnay Saphir Barrique 2021**  
15.5 points | 2023 à 2025

Les arômes de ce vin, élevé dix mois en pièces bourguignonnes, un quart neuves, sont flatteurs, entre des notes de tarte tatin aux pommes, noix de pécan caramélisées, glace vanille. La bouche est plus tendue, avec une légère salinité en finale.

22 francs | [www.domainebrunner.ch](http://www.domainebrunner.ch)

**Cave Philippe Bovet, Givrins**  
**Vaud AOC Chardonnay 2021**  
15.5 points | 2023 à 2026

Des arômes invitants de sorbet poire, saupoudré de noisettes avec des effluves de pierre chaude sont suivis par un palais assez riche, avec une petite sucrosité, relevé par une acidité pointue, et une finale mêlant caramel au beurre avec de fines notes d'agrumes.

18.50 francs | [www.philippebovet.ch](http://www.philippebovet.ch)

**Domaine des Pendus, Satigny**  
**Genève AOC Premier Cru Chardonnay 2019**  
15.5 points | 2023 à 2025

Ce 2019 se montre actuellement plaisant, dans un style soyeux, rond, sur la compote de pêche jaune et de mirabelle, avec des accents de vanille et de miel d'acacia. À boire de suite!

19 francs | [www.domaine-des-pendus.ch](http://www.domaine-des-pendus.ch)

**Domaine de Chantegrive SA, Gilly**  
**La Côte AOC Chardonnay Crescendo 2022**  
15.5 points | 2023 à 2028

Droit, minéral, avec des notes de pierre à fusil, le nez est un peu fermé avant que les fruits du

verger ne se dévoilent. En bouche le fruit est frais, on retrouve cette minéralité, suivie d'une fine amertume en finale.

19.50 francs | [www.chantegrive.ch](http://www.chantegrive.ch)

**Vouga Vins, Cortaillod**  
**Neuchâtel AOC Chardonnay Barrique 2021**  
15.5 points | 2025 à 2032

L'élevage de douze mois en barriques de chêne et le fruit se complètent bien, même si quelques années de cave aideront les différents éléments à s'harmoniser. Jolie complexité d'agrumes, de pomme acidulée, de thé blanc. La finale offre des notes de speculoos.

26 francs | [www.vougavins.ch](http://www.vougavins.ch)

**Domaine des Alouettes, Bourdigny**  
**Genève AOC Chardonnay Satigny 2021**  
15.5 points | 2023 à 2028

Joli rapport qualité-prix pour ce Chardonnay vif, minéral, aux notes de craie, de foin avec des accents d'agrumes. Son intérêt réside dans sa fraîcheur, sa tension, avec une dimension minérale, finement mentholée et florale.

13 francs | [www.domaine-des-alouettes.ch](http://www.domaine-des-alouettes.ch)

**Domaine Bonnet du fou, Twann**  
**Bieleree/Lac de Biemme AOC Chardonnay Les Deux 2021**  
15.5 points | 2023 à 2026

L'élevage de douze mois en barriques, pour la moitié neuves, est notable ici, dans les effluves de vanille et de clou de girofle. Il y a des notes de fruits exotiques en bouche, qui laissent une impression finement acidulée.

34 francs | [bonnetdufou.ch](http://bonnetdufou.ch)

**Caves de la Ville de Neuchâtel**  
**Neuchâtel AOC Chardonnay 2021**  
15.5 points | 2023 à 2025

L'absence de fermentation malolactique sur ce vin met en avant le fruit, délicat, entre sorbet poire et citron, pomme verte, sucrée et acidulée à la fois. Le tout est souligné par une trame minérale, saline, d'une jolie finesse.

18.50 francs | [www.cavesdelaville.ch](http://www.cavesdelaville.ch)

**Le Petit Château, Môtier**  
**Vully AOC - Fribourg Chardonnay Les Cutres 2021**  
15.5 points | 2023 à 2029

Le bois domine au nez, avec un côté frais, neuf, sur des notes torrifiées. Il est accompagné de saveurs exotiques, minérales, dans une finale serrée, joliment fraîche. À réessayer dans quelques années.

36 francs | [www.lepetitchateau.ch](http://www.lepetitchateau.ch)



Appli gratuite

Disponible en anglais et en allemand.

**Vinum**  
MAGAZINE DE LA CULTURE DU VIN



Plus d'informations sur: [www.vinum.eu/apps](http://www.vinum.eu/apps)

## 15 points

**Graenicher Vigneron Encaveur, Tartegnin**  
**La Côte AOC Chardonnay Réserve 2020**  
15 points | 2023 à 2025

Le profil est original ici, et fait penser à un mousseux sans ses bulles, avec une légère oxydation qui nous donne un vin plutôt avenant, posé, aux notes de compote de pomme, de miel d'acacia et de camomille avec des accents de sucre brun.

21 francs | [www.graenicher-vins.ch](http://www.graenicher-vins.ch)

**Domaine Les Hutins, Dardagny**  
**Genève AOC Chardonnay 1° Cru Barrique 2021**  
15 points | 2023 à 2025

Les arômes évoquent le fromage frais - peut-être en raison du bâtonnage des lies en barriques -, le tabac, le sorbet poire, les herbes coupées. Le palais est à l'avenant, frais et direct.

25 francs | [www.domaineshutins.ch](http://www.domaineshutins.ch)

**Bolle & Cie SA, Morges**  
**La Côte AOC Vuflens-le-Château Chardonnay 2021**  
15 points | 2023 à 2025

Tout à fait typé Chardonnay, sur la pomme, la poire, avec un petit côté caramélisé pas déplaisant et une bonne vivacité en bouche. Un vin de tous les jours, à un bon prix.

16.20 francs | [www.bolle.ch](http://www.bolle.ch)

**Domaine de la Devinière, Satigny**  
**Genève AOC Chardonnay 2020**  
15 points | 2023 à 2025

Ce Chardonnay bio de Satigny est droit, minéral, avec une bonne structure, sur des notes d'ananas, de pomme caramélisée, d'amande et de pâte à gâteau. Un profil franc, sans prise de tête.

18 francs | [www.la-deviniere.ch](http://www.la-deviniere.ch)

**Terres de Lavaux Lutry**  
**Lavaux AOC Chardonnay 2021**  
15 points | 2023 à 2025

Flatteur, son nez dévoile du tabac blond, de la pêche jaune et du flan vanillé. La bouche y ajoute du gingembre cristallisé, un peu de crème caramel, mais le fruit, en retrait, manque un peu de maturité.

19.50 francs | [www.terresdelavaux.ch](http://www.terresdelavaux.ch)

**HAMMEL SA - Terres de Vins, Rolle**  
**Chablais AOC Clos du Châtelard Villeneuve Chardonnay 2020**  
15 points | 2023 à 2025

Le nez a tardé à s'ouvrir, révélant lentement des notes de fruits à coque, légèrement végétal, avant que n'apparaissent la pomme et la poire. La bouche est riche, elle évoque la tarte au citron meringuée et les épices douces dans une finale marquante.

21.80 francs | [www.hammel.ch](http://www.hammel.ch)

**Cave des Lauriers, Cressier NE**  
**Neuchâtel AOC Chardonnay 2022**  
15 points | 2023 à 2025

Franç et direct, il offre des arômes d'ananas, de banane et de lilas, assortis d'une touche de pain grillé. La bouche est légère, élégante, l'acidité juteuse, pour un vin de plaisir immédiat!

17.20 francs | [www.75cl.ch](http://www.75cl.ch)

**Jacques Pélichet, Vigneron-Encaveur, Féchy**  
**La Côte AOC Féchy Chardonnay 2021**  
15 points | 2023 à 2026

Silex et iode s'imposent au premier nez, suivis d'effluves de citron, avec une légère touche végétale. Le palais est flatteur, entre agrumes et arômes exotiques, avant de finir sur un soupçon d'amertume dans une finale expressive.

12.50 francs | [www.vins-pelichet.ch](http://www.vins-pelichet.ch)

**Domaine Jean-René Germanier, Vétroz**  
**Valais AOC Chardonnay 2021**  
15 points | 2023 à 2025

On peut compter sur Jean-René Germanier pour respecter l'identité d'un cépage. Dans ce Chardonnay, pomme et poire côtoient les agrumes, une touche de beurre, une pointe d'herbes sèches. L'acidité porte ce vin en bouche, sur un millésime frais et élané.

19.50 francs | [www.jrgermanier.ch](http://www.jrgermanier.ch)

**Domaine de la Roche, Dardagny**  
**Genève AOC Chardonnay 2021**  
15 points | 2023 à 2026

Vinifié en cuves inox et élevé sur lies fines, ce vin présente un fruit acidulé au nez, avec des notes originales de bourgeon de cassis, de pain grillé, associé à un joli beurré au palais, et une finale de compote de pomme.

16 francs | [www.roche1859.ch](http://www.roche1859.ch)

**Domaine de la Grille, Grandvaux**  
**Lavaux AOC Villette Chardonnay 2019**  
15 points | 2023 à 2024

Ce millésime 2019, en format de 50 cl, est clairement à maturité. Jaune soutenu dans le verre, il se montre riche, expressif, il est à la fois sur la pêche jaune rôtie au beurre, la compote de pomme et le pain grillé. Il affiche une belle présence en bouche, c'est un vin épanoui, à consommer sans attendre.

17 francs | [www.parisod.ch](http://www.parisod.ch)

**Rebgut der Stadt Bern, La Neuveville**  
**Bielsee/Lac de Biemme AOC Chardonnay 2022**  
15 points | 2023 à 2025

Parmi les rares vins germanophones de la dégustation, ce Chardonnay des rives du lac de Biemme présente un nez original. Nous lui avons trouvé des arômes d'olive pressée, de fruits

jaunes, d'ananas et de miel. Léger, fin, simple en bouche mais avec une intéressante fraîcheur florale et minérale.

17.50 francs | [www.rebgutstadtbern.ch](http://www.rebgutstadtbern.ch)

**Domaines Perey, Echandens**  
**La Côte AOC Clos Rochette Vuflens-le-Château Grand Cru Chardonnay 2020**  
15 points | 2023 à 2025

Les fruits à chair blanche tels que la pêche laissent leur empreinte dans ce vin au caractère boisé. Une structure chaude et d'une noble amertume rend le nectar musclé.

22 francs | [www.vins-perey.ch](http://www.vins-perey.ch)

**Cave des Viticulteurs de Bonvillars**  
**Bonvillars AOC Chardonnay Gourmand 2021**  
15 points | 2023 à 2027

La pêche melba se distingue au nez, ainsi que l'abricot confit et des accents d'herbes aromatiques. Il a mérité son nom de «gourmand»! Souple, juteux et joliment complexe, il persiste bien au palais.

19.50 francs | [www.cavedebonvillars.ch](http://www.cavedebonvillars.ch)

**Gilbert Devayes, Leytron**  
**Valais AOC Chardonnay 2022**  
15 points | 2023 à 2025

Gilbert Devayes présente un Chardonnay au nez de silex, de carambole, de poire verte, avec une touche mentholée. La bouche est légère, fruitée, et finit sur une légère amertume positive.

16 francs | [gilbertdevayes.ch](http://gilbertdevayes.ch)

**Daniel et Philippe Rossier, Lavigny**  
**La Côte AOC Initium Chardonnay 2020**  
15 points | 2023 à 2026

Comme un retour dans le passé, ce Chardonnay est délicieusement «régressif», à l'ancienne, réconfortant, sur des notes de yogourt à l'abricot, de pain au lait, de caramel au beurre.

Un cocon douillet pour vos papilles!

14 francs | [www.rossier-vins.ch](http://www.rossier-vins.ch)

**Fattoria Moncucchetto, Lugano**  
**Ticino DOC Chardonnay Bianco dell'Arco 2021**  
15 points | 2023 à 2026

Ce Chardonnay, partiellement fermenté et élevé en barriques usagées, a besoin de beaucoup d'air. La réduction du nez masque quelque peu les autres arômes, mais la bouche est fine, sur la pomme et le sésame grillé.

18.50 francs | [www.moncucchetto.ch](http://www.moncucchetto.ch)



Retrouvez tous les vins du Guide avec le QR Code ou sous [vinum.eu/fr/vin/recherche-de-vins](http://vinum.eu/fr/vin/recherche-de-vins) Mot-clé: «Chardonnay FR»

# Le club des amoureux du vin

## Pour découvrir et apprécier les vins



Le Club les Domaines fait découvrir les meilleurs vins du monde aux amoureux du vin. En tant que membre, vous recevez six fois par an un coffret-surprise contenant chaque fois trois vins différents qui ont été évalués dans les moindres détails par les rédacteurs du magazine VINUM. Afin de vous donner un aperçu complet, chaque coffret contient des informations détaillées sur les vins, les viticulteurs et la région dans laquelle ils vivent et travaillent. En tant que membre du club, vous pouvez commander, à l'aide du formulaire, les vins que vous appréciez particulièrement, à un prix préférentiel garanti.

### Devenez membre

En guise de bienvenue, nous vous offrons la cotisation pour l'année en cours

[www.clublesdomaines.com](http://www.clublesdomaines.com)

