

Les coups de cœur de Jérôme Aké Béda

Meilleur sommelier 2015 par le Gault-Millau suisse / sommelier de l'Auberge de l'Onde à St-Saphorin

St-Saphorin «Tour de la Paleyre» Lavaux AOC 2014

Cépages : 80% Chasselas / 20% Chardonnay

Domaine de la Fondation Jean Prahin. Vinification: les Fils Rogivue à Chexbres

Au toucher de bouche, on est envahi par une finesse et une larve de fruits d'où éclorent des saveurs de poire, de pomme et de pêche des vignes. L'évolution en bouche reste impériale et la minéralité semble conjuguer avec rigueur l'expression du terroir et le travail du vigneron. Ce vin est une grâce pure à avoir dans sa cave.

A servir à 8° C
& déguster à 10° C



Amédée «Exception» AOC La Côte 2013

Cépages : 90% Savagnin / 10% Chardonnay

Domaine de la Colombe. Raymond & Violaine Paccot à Féchy

Ce millésime est un chef d'œuvre. Au départ, le nez semble « artiste » mais sous-tend de la complexité aromatique et de la délicatesse. La bouche est en demi puissance et reste droite comme la justice de Berne. En milieu de bouche, le vin adopte un caractère ovale et tapisse toute la cavité buccale. On retrouve en finale de la minéralité et de la digestibilité; apanage des grands vins. Un vrai TGV au potentiel insoupçonné qu'on doit avoir dans sa cave.

A servir à 8° C
& déguster à 10° C



Dézaley «Magnificents' 14» Lavaux AOC

Cépage : 100% Chasselas. Vin signature : La Baronnie du Dézaley & Nicolas Wüst

L'explosivité du fruit au toucher de bouche crée d'emblée un vrai «boom de plaisir» qui se manifeste en rafale avec une première sensation de croquer dans une pomme verte, puis suivent des saveurs de fruits de vergers frais, ensuite d'infusion de tisane (verveine) et d'agrumes. Le terroir prend enfin le relais par la trame minérale qui se manifeste tout le long du parcours en bouche. Les papilles sollicitées ploient sous un bonheur indescriptible. Malgré sa trame verticale, ce vénérable Dézaley offre une dimension tactile incroyablement en milieu de bouche en se mettant au service des papilles jusqu'en fin de bouche où le plaisir devient «Hitchcockien» dans l'émotion. Un TGV (très grand vin).

A servir à 9° C
& déguster à 11° C



Dézaley Grand Cru, Lavaux AOC 2015

Cépage : 100% Chasselas.

Domaine Alexandre Chappuis & Fils à Rivaz

Robe dorée de bel éclat. Bouche d'une grande densité, charnue, avec une acidité minérale qui allège l'ossature du vin au toucher de bouche. Malgré son extrême jeunesse, ce Dézaley 2015 décline en dehors des odeurs amyliques dans sa phase primaire, une vraie gourmandise de chasselas sur des notes d'abricot, de pomme mure, et de corbeille d'agrumes avec une évolution en bouche aérienne et cristalline. Vin à l'énorme potentiel de garde.

A servir à 9° C
& déguster à 10° C



Révélation, Brut Rosé «R», Vin Mousseux de Pays

Cépage : Pinot noir. Domaine Louis Fonjallaz à Epesses

Avec sa robe d'un rose chatoyant nuancé de teinte violette aux reflets couleur fraises tagada, cette «Révélation» est une véritable ode à la célébration. La belle mousse crémeuse provoquée par les bulles fines au cordon régulier met en exergue la qualité de l'élevage de ce mousseux qui n'a rien à envier à certains champagnes.

Le nez délicat de petits fruits rouges et de fruits blancs qui se manifestent à l'approche olfactive sert de précurseur au plaisir que procure la délicatesse des bulles lors du toucher de bouche.

Une vraie tuerie de mousseux made in Lavaux à ne pas bouder lors de vos cérémonies.

A servir à 6° C
& déguster à 8-9° C



St-Saphorin «Platine» 2014 AOC Lavaux

Cépage : Chasselas. Domaine Constant Jomini à Chexbres

La robe est encore sur la jeunesse, jaune paille claire aux nuances pistache avec une belle fraîcheur aromatique au nez.

Cristallin, épuré à l'extrême, à la fois délicat et tendu, ce St-Saphorin «Platine» offre au toucher de bouche, une sorte de «linéarité» dans le plaisir qui s'intensifie lors de l'attaque jusqu'en fin de bouche.

Minéral à souhait, ce Chasselas vibrant est un véritable vin de gastronomie qui doit occuper une place de choix lors de vos apéritifs.

A servir à 12° C
& déguster à 13-14° C

