

VINS DE LAUSANNE

# CHASSELAS SUR LIES CHÂTEAU ROCHEFORT

Les origines du nom du château se situent au XVe siècle. Il tombe alors sous la coupe des Menthon, seigneurs de Rochefort en Savoie. A partir du XVIe siècle, de nombreuses familles se succèdent à la tête du domaine agricole et viticole dépendant du château. Il sera légué en 1838 à la bourse des pauvres de la Commune de Lausanne. La grande particularité du domaine est le passage depuis 2009 à la biodynamie. Les molécules de synthèse sont désormais bannies et remplacées par des extraits végétaux, des décoctions et des tisanes de plantes, dynamisés et employés en suivant les rythmes lunaires et planétaires.



## VIGNOBLE ET VINIFICATION

**Sol :** fluvio torrentiel, calcaire, graveleux caillouté, structure sablo-graveleuse

**Superficie :** 2.2 hectares

**Cépage :** Chasselas

**Culture :** Cordon permanent double, taille courte

**Vinification :** élevage en cuve durant 8 mois

**Exposition :** nord-sud dans un coteau à pente moyenne (10%)

## DÉGUSTATION

La robe cristalline est jaune pâle avec un disque argenté. Le nez s'ouvre sur une fine minéralité et une très intéressante vibration de fruit représentative du mode de culture biodynamique. La finale est complexe et ciselée, de très belle facture pour cette cuvée atypique.

## ACCORDS GASTRONOMIQUES

Servir à 8°. Le naturel de ce vin appelle des mets de proximité du même esprit. Un filet de lotte du Léman finement apprêté aux herbes ou une sélection de Gruyère affiné feront bon ménage.