

*La mention Premier Grand Cru honore les fleurons des vins vaudois. Cette prestigieuse distinction est attribuée chaque année à des terroirs délimités selon de rigoureux critères: qualité des sols, exposition, âge des vignes, rendements limités, récolte manuelle, renommée historique des domaines, haut potentiel de garde. Symbole de l'excellence du Pays de Vaud, les Premiers Grands Crus sont confirmés chaque année par une commission d'experts.*

## Roches Plates

  
*Propriété  
de la Ville de Lausanne*

*P*erché sur les hauteurs de Saint-Saphorin, le domaine du Burignon est l'une des trois enclaves viticoles lausannoises en Lavaux. C'est en 1802, lors de la vente de biens nationaux, que Lausanne fait l'acquisition de ces vignes d'une surface d'environ 6 hectares.

*En Lavaux, le Chasselas reste seigneur et maître et bénéficie d'un ensoleillement optimal. Le Burignon ne fait pas exception puisque 80% de l'encépagement lui est consacré.*

*Une place de choix est également réservée aux cépages rouges qui tirent aussi parti du terroir particulièrement minéral de la région. Le Pinot Noir, habitué de longue date du domaine, représente à lui seul les 80% de la production de vin rouge. Mais après des études menées sur la qualité des sols, le Merlot figure aussi sur la liste des cépages cultivés au Burignon.*

*Ce site idyllique avec une vue spectaculaire sur le Lac Léman et les Alpes accueille également les visiteurs dans ses chambres d'hôtes, dans sa salle de réception ou sur sa terrasse.*

Contact:  
Ville de Lausanne  
Service des parcs et domaines  
Vignobles  
Avenue du Chablais 46  
1007 Lausanne  
T. +41 21 315 57 15  
vignobles@lausanne.ch  
www.lausanne.ch



# Iers Grands Crus

  
Vaudois  
L'EXCELLENCE DES TERROIRS



# 1ers Grands Crus

---

## Saint-Saphorin

*La parcelle dont est issue ce premier grand cru est située à l'Est du Domaine du Burignon et est dominée par un gros rocher plat. Les vignes sont encadrées par les fameux murs de Lavaux et la pente moyenne y est supérieure à 35%. Le sol glaciaire, sableux et léger permet des enracinements profonds, ainsi l'expression du terroir en est magnifiée.*

*Deuxième fermentation (malolactique) partielle.*

*Elevage en vase de bois durant 7 mois. Bouquet épanoui, floral, avec des notes de tilleul et d'herbes sèches; attaque fraîche, légèrement mentholée; à la fois du gras et du nerf, minéralité et tension; belle structure; finale élégante.*

## Roches Plates

---

<i>Sol:</i>	<i>moraine fluvioglaciaire sablo-caillouteuse, 30-50% d'éléments grossiers</i>
<i>Superficie:</i>	<i>1,2 hectares</i>
<i>Cépage:</i>	<i>Chasselas</i>
<i>Culture:</i>	<i>Guyot simple, en terrasse</i>
<i>Vinification:</i>	<i>vase en bois</i>
<i>Exposition :</i>	<i>sud-ouest dans un coteau à forte pente (35 à 55%)</i>