

Patrick Fonjallaz, British attitude au Clos de la République

Acteur important de l'œnotourisme vaudois, le domaine viticole de Patrick Fonjallaz, Au Clos de la République à Épesses, produit avant tout une large gamme de vins dans les appellations les plus réputées de Lavaux. Le propriétaire des lieux compte désormais soigner davantage encore ses cuvées à base de cépages rouges.



LE VIGNERON

Il a le verbe facile et un je-ne-sais-quoi de British attitude. Grand amateur de littérature, il apprécie tout particulièrement les écrivains anglophones. Il cite volontiers Lawrence Durrell et son fameux Quatuor d'Alexandrie, Henry Miller et son roman Tropique du Cancer ou encore William Somerset Maugham. Il avoue également être sensible aux écrits des Français Jean d'Ormesson ou André Malraux. Patrick Fonjallaz ne ressemble pas à l'image du vigneron tel qu'on l'imagine. Licencié en sciences politiques, il intègre le domaine familial à 28 ans, en 1974, après s'être nourri d'autres expériences professionnelles. Aux côtés de Jean-Paul Serex, caviste de la maison, il découvre toutes les facettes du métier, s'initie à l'art de la dégustation. De 1980 à 2006, il est également actif dans le milieu de la restauration. Cumuler deux activités à la fois ne l'effraie pas, en 1984, il reprend en son nom le domaine familial.

LE DOMAINE

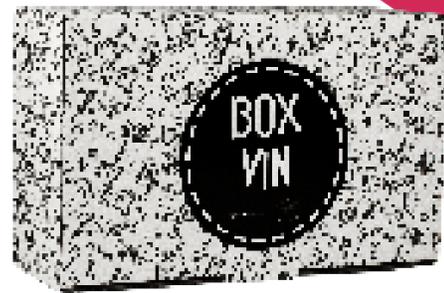
Représentant la treizième génération d'une véritable dynastie vigneronne établie à Épesses depuis 1552, Patrick Fonjallaz est à la tête d'un domaine viticole de 35 hectares, dont 26 en propriété.

Le domaine dispose de parcelles sur les appellations les plus réputées de Lavaux: Dézaley, Calamin, Saint-Saphorin, Épesses, ou encore Villette. À ces célèbres appellations s'ajoutent les vignes du Château du Châtelard, au-dessus de Montreux, ainsi que 6 hectares dans le Nord vaudois, à Valeyres-sous-Rances. Acteur important de l'œnotourisme, le domaine dispose de deux salles de banquet pouvant accueillir jusqu'à 140 convives. Cérémonies de mariage, banquets et repas d'entreprise y sont organisés. Une salle de conférences et de séminaires, équipée, vient étoffer une offre de prestations soignées.

LA GAMME

Lavaux oblige, le Chasselas est majoritaire puisqu'il représente 94 % de l'encépagement en blancs. Chardonnay, Sauvignon blanc et Viognier complètent le tableau, le Maître des lieux ne cachant pas son amour pour les vins des appellations françaises Pouilly-Fumé ou Condrieu. Pinot noir, gamay, garanoir, ou encore plant Robert, merlot, gamaret et cabernet franc figurent parmi les cépages rouges présents dans l'assortiment. Pas moins de 23 collaborateurs travaillent à l'année au domaine, auxquels s'ajoutent une trentaine de saisonniers pour les travaux de la feuille et les vendanges. Patrick Fonjallaz n'oublie pas de citer un des piliers de la maison. Darel Cedraschi, œnologue, à qui il a confié toutes les vinifications. Épaulé par le consultant indépendant Philippe Corthay, il veille sur les 25 cuvées du domaine.

☎ d'infos sur: www.patrick-fonjallaz.ch



LA BOX DU MOIS

Cuvée Calamin Grand Cru 2016

LE CÉPAGE Chasselas.

LE VIN Habillé d'une robe jaune citron, lumineuse, cette belle cuvée de l'appellation Calamin Grand Cru présente un premier nez particulièrement expressif, aux très jolies notes florales. Des senteurs de citron et de fruits du verger s'épanouissent au terme d'une brève aération. La bouche, équilibrée offre une structure onctueuse, elle se prolonge longuement sur des arômes de fruits jaunes.

L'ACCORD GOURMAND Son profil nerveux l'invite à l'heure de l'apéritif, seul ou aux côtés de gougères au fromage. À table, il accompagnera un poisson du lac, un foie gras poêlé ou une viande blanche.



Cuvée Viognier du Château du Châtelard Grand Cru 2016

LE CÉPAGE Viognier.

LE VIN Paré d'une robe jaune paille particulièrement lumineuse également, ce viognier exhale dès le premier nez des senteurs florales évoquant la violette et une pointe d'épices aux accents de poivre blanc. Quelques instants d'aération suffisent pour laisser apparaître de fines et séduisantes notes d'abricot et de pêche.

L'ACCORD GOURMAND Il sera idéal en compagnie d'écrevisses, de crustacés cuisinés et, au milieu de l'après-midi, accompagnant une tarte fine aux abricots.



Cuvée Saint-Saphorin Silènes 2015

LE CÉPAGE Pinot noir, gamay, cabernet franc.

LE VIN Élevé en cuve inox, cet assemblage rouge présente à l'œil une robe de couleur grenat. Le premier nez s'exprime sur des parfums épicés très nets, de poivre blanc essentiellement. Des parfums qui s'accompagnent de fragrances de petits fruits un brin sauvages, d'airelles, de framboises, puis de petites prunes et de fraises.

L'ACCORD GOURMAND Ce joli assemblage rouge mérite d'être servi légèrement frais, aux côtés d'un saucisson en brioche ou de plats relevés.



Vous avez envie de découvrir cette sélection de vins?

Abonnez-vous et recevez notre sélection du mois directement chez vous chaque mois.
À offrir ou à s'offrir, pour la durée et selon la formule (2 ou 3 vins par mois) de votre choix.

Oui, je souhaite découvrir chaque mois de nouveaux vins romands et je souscris l'abonnement suivant :

Abonnement de 2 bouteilles par mois

- 1 «Box Vin» pour 49 fr.
- 3 mois (3 «Box Vin») pour 145 fr.
- 6 mois (6 «Box Vin») pour 280 fr.
- 12 mois (12 «Box Vin») pour 550 fr.

Abonnement de 3 bouteilles par mois

- 1 «Box Vin» pour 65 fr.
- 3 mois (3 «Box Vin») pour 195 fr.
- 6 mois (6 «Box Vin») pour 380 fr.
- 12 mois (12 «Box Vin») pour 750 fr.

Bulletins à renvoyer par courrier à:
«Abo Box Vin» – Terre&Nature Publications SA,
Avenue de Rumine 37, 1005 Lausanne,
Par fax au: 021 966 27 20 ou
Par e-mail à: marketing@terrenature.ch.

Vous pouvez également commander
votre «Box Vin» directement
sur notre site internet sur:
terrenature.ch/abo-box/vins



MADAME MONSIEUR

PRÉNOM:

NOM:

ADRESSE:

NPA/LOCALITÉ:

TÉLÉPHONE:

E-MAIL:

DATE/SIGNATURE:

JE CERTIFIE AVOIR PLUS DE 18 ANS RÉVOLUS ET AVOIR PRIS CONNAISSANCE DES CGV SUR TERRENATURE.CH
Offre valable jusqu'au 31.12.2017 en Suisse uniquement. Prix pour la Suisse, TVA et frais de port inclus.