



EN CARAFE

Un conseil vin: le Dézaley 2016, Patrick Fonjallaz

2 minutes de lecture

Gastronomie & Vins

Pierre-Emmanuel Buss
 Publié vendredi 9 novembre 2018 à 13:56, modifié
 vendredi 9 novembre 2018 à 13:58.

Le chasselas doux vaudois a emballé le jury exclusivement féminin du Japan Women's Wine Award 2018

[Partager](#) [Twitter](#) [in Partager](#) [m](#)

Vin de tradition, le Dézaley ne séduit pas exclusivement les palais habitués à la subtilité du chasselas. Le «Récolte Choisie» 2016 de Patrick Fonjallaz a emballé le jury exclusivement féminin du Japan Women's Wine Award 2018. Ce vin doux a obtenu en avril un Trophée de diamant, la plus haute récompense du concours, obtenue par 47 des 4342 cuvées en compétition, issues de 33 pays. Un résultat prestigieux confirmé par le meilleur pointage dans la catégorie des vins avec plus de 4 grammes de sucre résiduel lors du Mondial du chasselas, début juillet.

Cette double reconnaissance réjouit tout particulièrement Patrick Fonjallaz. L'ancien responsable de la restauration au Palais de Beaulieu faisait partie de la première délégation de vigneron vaudois à avoir fait le voyage de Tokyo pour investir le marché japonais, en 2013. Une démarche couronnée de succès: «Au Japon, j'ai multiplié mon chiffre d'affaires par huit en cinq ans. La récolte choisie, comme les chasselas secs, s'accorde très bien avec la cuisine asiatique.»



Fidèle à la ligne de ce vin créé en 1932 pour «proposer autre chose que le chasselas traditionnel», Patrick Fonjallaz cherche à obtenir «un vin doux, mais pas trop». Le millésime 2016 respecte parfaitement le contrat avec moins de 30 g de sucre résiduel, un nez expressif sur les agrumes et les fruits secs. La bouche est à la fois gourmande et digeste, avec une distinction rarement atteinte pour un chasselas doux. Il gagnera encore en profondeur après quelques années de garde.

Où l'acheter? Patrick Fonjallaz, Au Clos de la République, ruelle du Petit-Crêt 1, Bourg-en-Lavaux, closdelarepublique.ch Prix: 36 francs

Abonnez-vous à cette newsletter



Un temps pour soi

GRATUIT. 2 fois par semaine, nos idées pour une vie plus saine et plus simple.

[S'INSCRIRE](#) [exemple](#)

Continuez votre lecture

- UN JOUR, UNE IDÉE -**

 - > Une fondue chinoise dans un chalet éphémère à Lausanne

BULLES -

 - > Le champagne, le vin de tous les miracles
- BOIRE -**

 - > Des bulles et de l'écume: six champagnes à la loupe

VIN -

 - > Un couple de vigneronnes suisses célébré au Pucier

miracles

> **TABLES -**
Le caviar, cet or noir incompris

en Russie

> **BOIRE ET MANGER -**
Tzvetan Mihaylov: «Le champagne peut accompagner tous les plats»



————— Suivez toute l'actualité du Temps sur les réseaux sociaux —————

[FACEBOOK](#) [TWITTER](#) [INSTAGRAM](#) [LINKEDIN](#)



Vos newsletters

Inscrivez-vous et recevez les newsletters de votre choix. [Voir la liste.](#)

LE TEMPS

Le champagne, le vin de Russie et miracles

> **TABLES -**

[À propos](#) [Abonnements](#) [Publicité](#) [Services](#) [Impressum](#) [Protection des données](#)

en copie de vigneron. J'ai été célèbre en Russie

BOIRE ET MANGER -

