

# Le château de Glérolles rejoint Clos, Domaines et Châteaux

A travers sa Réserve Blanche et sa Réserve Noire, le lieu de fondation de la Confrérie du Guillon va porter la banderole rouge. Elle devient le 25ème membre domaine viticole de l'association vaudoise.



A flanc de lac et de coteaux, le château de Glérolles.

Bild: Regis Colombo

L'association Clos, Domaines et Châteaux a l'honneur de compter un 25ème domaine viticole parmi ses membres: le château de Glérolles, symbole architectural et historique du Moyen-Âge et lieu de la fondation de la Confrérie du Guillon en 1954.

Les vignes du château de Glérolles sont situées sur l'aire d'appellation Saint-Saphorin en Lavaux. D'une superficie de près de 4 hectares, le vignoble est adossé aux fortes pentes qui plongent dans le lac Léman. Le château de Glérolles, lieu de réception et de dégustation incontournable de la région, est la propriété d'un groupe d'investisseurs Vaudois, représenté par Daniel H. Rey. Il est exploité par l'entreprise Les Frères Dubois SA à Cully. Le domaine intègre, avec ses deux Grands Crus du millésime 2019 Réserve Blanche (Chasselas) et Réserve Noire (Assemblage de cépages rouges), le cercle des membres de Clos, Domaines & Châteaux.

Cette association, fondée en 2004, comprend désormais 25 domaines viticoles et 4 négociants en vins liés par une charte de qualité, qui se sont donnés pour mission de mettre en valeur et de promouvoir leurs grands crus, reflets de leurs terroirs et de leurs patrimoines historiques et architecturaux. Chaque bouteille arbore à son col la banderole rouge Clos, Domaines & Châteaux, signe distinctif de cette recherche d'excellence.

Le domaine propose deux Grands Crus château de Glérolles en bouteille de 75cl et en Magnum de 150cl. Il s'agit de la Réserve Blanche Saint-Saphorin Grand Cru Lavaux AOC. Pour cette cuvée, les raisins sont cueillis à la main, puis amenés à la cave où ils sont foulés, pressés et débourbés. S'ensuivent les fermentations à basse température, longues et contrôlées. Le vin repose ensuite six à huit mois sur fines lies en cuves d'acier émaillé dans les caves du château de Glérolles. Ce Grand Cru, au nez complexe et délicatement fruité, offre en bouche une belle minéralité, de l'amplitude et du gras. Sa finale est longue, riche et onctueuse.

La Réserve Noire Saint-Saphorin Grand Cru Lavaux AOC est, quant à elle, un assemblage composé de Pinot Noir, Diolinoir, Merlot et Cabernet Franc. Les vendanges sont également faites à la main entre fin septembre et fin octobre. Le cuvage s'effectue durant une période de 15 à 20 jours. Ce vin, issu d'une production de très faible rendement est élevé durant 12 mois à 70% en barriques et 30% en cuve d'acier émaillé. Ce Rouge, au nez intense de fruits rouges et de cassis révèle des notes vanillées. En bouche, ce vin corsé et puissant offre une belle onctuosité. Ses tanins sont denses et soyeux. (htr/aca)

[c-d-c.ch \(http://c-d-c.ch\)](http://c-d-c.ch)

Publiziert am Mittwoch, 02. September 2020