

17.5 à 16.5 points



**Dominique Passaquay, Choëx
Fendant Les Combes 2019**
17.5 points | 2020 à 2022

Nous avons été impressionnés par la palette aromatique qui séduit au nez comme en bouche. On y trouve de la poire, de la pomme fraîche, du citron vert, une pointe d'ananas, du chèvrefeuille et une pointe d'ananas frais. Ajoutez une bouche parfaitement équilibrée et une finale rectiligne où pointent de fines notes minérales.

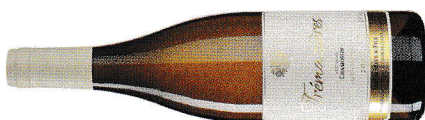
Prix: 14 francs | www.vinspassaquay.ch



**Propriété Veillon au Cloître, Aigle
Clos du Paradis 2019**
17.5 points | 2020 à 2024

Auréolé du Label Or Terravin, ce Grand Cru d'Aigle nous a conquis par la robe paille et le nez expressif qui mêle notes florales, fruits blancs et silex. En bouche, une attaque un rien perlante confère du tonus à une matière puissante, fruitée et mûre qui s'exprime avec intensité. Les arômes de poire, de pomme fraîche, de reine-claude et de silex persistent dans une finale persistante et ample.

Prix: 19.50 francs | www.veillon-au-cloitre.ch



**Simon Maye & Fils, St-Pierre-de-Clages
Fendant Trémazières 2019**
17.5 points | 2020 à 2022

Robe pâle aux reflets dorés, nez délicat qui rappelle les fruits tropicaux comme l'ananas frais, le carambole et le litchi, bouche remarquablement équilibrée, matière vineuse et mûre, fraîcheur maîtrisée et finale subtilement gourmande où l'on retrouve les notes exotiques délicates du nez composent un classique du Valais élégant et racé.

Prix: 15 francs | www.simonmayer.ch

**Adrian Mathier – Nouveau Salquenen,
Salquenen
Molignon Terre Promise 2019**
17 points | 2020 à 2022

Né sur des schistes argileux au-dessus de Sion, ce Fendant puissant convainc par sa robe

délicatement dorée, son nez moyennement expressif qui mêle les fruits du verger et les accents minéraux ainsi que par sa bouche ample mais équilibrée qui s'appuie sur un perlant et une vivacité parfaitement maîtrisés. Le tout se termine par une belle finale ample où l'on retrouve l'alliance d'arômes minéraux et fruités déjà rencontrés au bouquet.

Prix: 15.80 francs | www.mathier.com

**Alexandre de Torrenté, Vétroz, Vétroz
Fendant Ville de Sion 2019**
17 points | 2020 à 2022

Né sur de vieilles vignes en terrasses qui surplombent Sion, ce Fendant convainc par sa robe paille brillante, son nez expressif de fleurs des champs ainsi que sa bouche équilibrée où se marient une matière mûre, une aromatique fruitée et une vivacité parfaitement maîtrisée. Le vin se termine par une finale racée.

Prix: 15 francs | www.detorrente.com

**Bernard Gorjat, Aran, Aran
Les Chenalettes 2019**
17 points | 2020 à 2020

Arborant le label Terravin, ce Villette convainc par sa robe pâle et brillante, son nez délicatement minéral, son attaque soupe, sa bouche gourmande tapissée de notes florales et sa finale aussi minérale que séduisante. Un vin agréable à boire aujourd'hui déjà, mais dont le potentiel de garde n'est pas à dédaigner.

Prix: 14 francs | www.gorjat-vins.ch

**Cave du Consul, Perroy
Crêt de Bayel 2019**
17 points | 2021 à 2024

Les frères Laurent et Nicolas Martin dévoilent un Grand Cru de Féchy élégant et ciselé. Nous avons été convaincus par la robe brillante, par le nez de fruits blancs encore réservé, par l'attaque franche, par la bouche ciselée et très équilibrée ainsi que par la finale complexe.

Prix: 12 francs | www.consul.ch

**Cave du Vieux-Moulin, Vétroz
Fendant Amandoleyre 2019**
17 points | 2020 à 2024

Racé, tendu, ciselé et très minéral, ce Grand Cru de Vétroz possède une pureté cristalline et une élégante rectitude. On peut le boire aujourd'hui et apprécier sa structure charpentée et son aromatique un peu austère ou attendre que les arômes aient gagné en intensité.

Prix: 17 francs | www.papilloud.com

**Cave Jean-Daniel Coeytaux, Yens
Chasselas 2019**
17 points | 2020 à 2020

Le millésime 2018 de ce Grand Cru de Morges avait remporté une grande médaille d'or et le

meilleur pointage des vins suisses au Mondial de Bruxelles qui s'est déroulé à Aigle l'an passé. Le 2019 offre une belle robe dorée, un nez floral, une attaque fraîche, une bouche souple très équilibrée et une finale sapide où les notes florales cohabitent avec des notes minérales et une pointe de fruits blancs.

Prix: 9.80 francs | www.coeytaux-vins.ch

**Cave La Madeleine, Vétroz
Fendant de Vétroz 2019**
17 points | 2020 à 2022

Frais, élégant et d'une fraîcheur cristalline, ce Grand Cru de Vétroz possède une pureté et une sapidité remarquables. Les petites notes minérales en finale, l'aromatique délicate de fleurs blanches et d'agrumes frais, la vivacité parfaitement maîtrisée en font un Fendant ciselé empreint de caractère.

Prix: 17 francs | www.fontannaz.ch

**Cave Rodeline, Fully
Plamont Les Terrasses 2019**
17 points | 2020 à 2022

Ce Chasselas ciselé convainc par sa robe brillante, son nez primesautier où l'on perçoit des agrumes frais, une pointe de glycine et un soupçon de silex, son attaque franche et sa bouche équilibrée. Les notes minérales et les arômes de citron s'appuient sur une acidité maîtrisée qui structure également la finale rectiligne et fringante.

Prix: 17.50 francs | www.rodeline.ch

**Christophe Francey-Barbey, Chexbres
Burignon 2019**
17 points | 2020 à 2024

Né à Saint-Saphorin, ce Chasselas généreux charme par sa robe dorée, son nez expressif de poire, sa bouche qui se révèle à la fois souple et pleine de caractère. Mention spéciale pour la finale persistante dans laquelle des accents amers et minéraux viennent donner du tonus à une belle aromatique fruitée.

Prix: 15.50 francs | www.francey-vins.ch

**Domaine des Moines, Villeneuve
Clos des Ménettes 2019**
17 points | 2021 à 2025

La robe est brillante et le nez floral, moyennement expressif. La bouche convainc par sa matière mûre, sa structure tonique, charpentée et élégante, sa finale persistante où les arômes de fleurs, de fruits blancs et les notes minérales font preuve d'une belle harmonie.

Prix: 15 francs | www.lesmoines.ch

**Domaine du Dézaley, Treytorrens/Lavaux
En Champafion 2019**
17 points | 2020 à 2024

Drapé dans une robe pâle, cet Epresses dévoile un nez minéral assez discret. En bouche, par