L'origine
CHASSELAS

2023 75cl 17.–

Chasselas *L'origine* 2022 91/100

Das Bouquet des 2022er offenbart Frische und Reife, was an sich ein sehr lobenswertes Widerspruch ist. Einladende Noten von Mirabellen, Stroh und hellem Tabak, die durch Zitrusschalen ergänzt werden. Im Auftakt ist der Wein leicht spritzig und knackig, während er gleichzeitig einen alles in allem vollendeten Charakter zeige. Ein weiteres Paradox: Der Umgang mit der Bitterkeit war sicherlich eine der wichtigsten Komponenten im Jahr 2022; in diesem Fall leistet sie hervorragende Arbeit, da sie die Intensität und die aromatische Nachhaltigkeit fördert. Ein charakterveller und sehr gelungener Wein. *Dès maintenant à 2032*

Chasselas *L'origine* 2021 92/100 20.–

Was für eine Präzision und Vollendung in diesem Bouquet! Alles scheint mir sehr gut abgestimmt, sehr definiert, mit einer hohen Pistelauflösung. Schöne Balance zwischen Frische und Reife, eine herausfordernde Komponente im Jahr 2021. Die Reinheit des Bouquets unterstreicht die Genauigkeit der geleisteten Arbeit. Am Gaumen ist dieser Chasselas eindeutig in der Kategorie der Strukturweine angesiedelt. Die Salzigkeit des Auftakts und die Säure bilden einen wesentlichen Trumpf, während subtile Bitternoten den Abgang konsolidieren. Eine bemerkenswerte Leistung in einem Kontext klimatologischer Herausforderungen. *Dès maintenant à 2036*

Chasselas *L'origine* 2020 90/100 20.–

Die Herausforderung für 2020 bestand darin, nicht zu exzessiv zu werden… was in einem übermäßig heißen Jahrgang schwierig ist! Dennoch gelang es Etienne Javet und seinen Teams gut. Das subtile Bouquet glänzt durch seine Vielfalt und seine zahlreichen Facetten. Am Gaumen schafft der Wein eine Verbindung zwischen der Saftigkeit des Auftakts und den sonnigen Charakter des Jahrgangs. Das Ergebnis ist eine überzeugende Symbiose. Ein schmackhafter und saftiger Chasselas. *Dès maintenant à 2032*

Chasselas *L'origine* 2019 86/100 –

Der 2019er tut sich etwas schwer, sich im Bouquet zu entfalten. Die schüchternste Seite beschränkt sich nicht nur auf die Nase: auch am Gaumen ist der Wein filigran und zurückhaltend. Das alles hindert ihn nicht daran ein feiner und genussreifer Chasselas zu sein! *Dès maintenant à 2028*

Chasselas *L'origine* 2018 30.–

Epuisé dans nos archives. Non dégusté.

Chasselas *L'origine* 2017 89/100 25.–

Das Bouquet des 2017ers scheint mir gut angelegt, sehr von der Reboste und dem Terroir inspiriert! Subtile Noten von weißfleischigen Früchten gepaart mit Anis-Nuancen. Dieser feine und harmonische Wein ist schmackhaft und erfrischend. Und dazu noch in guter Verfassung! *Dès maintenant à 2030*

Chasselas *L'origine* 2016 87/100 –

Das Bouquet des 2016er ist von guter Intensität und enthüllt fruchtige Noten durch eine Mischung aus Pfirsich, Äpfeln und Quitten. Der am Gaumen elegante und schlanke Wein ist harmonisch und gut von seiner Struktur gehalten. Letztere sorgt für ein recht langes Finale. *Dès maintenant à 2027*

Chasselas *L'origine* 2015 89/100 30.–

Der 2015er erinnert uns daran, dass im Wein nichts starr ist; so könnte man einen Chasselas erwarten, der stark von der warmen Seite des Jahrgangs geprägt ist, und doch sind es vor allem die Zitrusnoten (Limetten, Grapefruit), die das Bouquet prägen. Der Wein ist leicht süßlich im Auftakt, vereint aber Bitterkeit, Frucht und Spannung; er ist daher harmonisch und sogar saftig im Finale. *Dès maintenant à 2028*

Chasselas *L'origine* 2014 87/100 –

Der 2014er ist olfaktorisch subtil; er zeigt sich Schritt für Schritt und vereint Mineralik und Fruchtigkeit. Der leicht cremige und von seiner Struktur gestützte Wein ist harmonisch, schmackhaft und genussreif! *Dès maintenant à 2027*

Chasselas *L'origine* 2013 88/100 –

Der 2013er zeige eine offensichtliche Frische mit Zitrusaromen, die mit reiferen Nuancen gekoppelt sind. Am Gaumen überrascht durch seinen cremigen Touch, der perfekt mit der Säurestruktur einhergeht! *Dès maintenant à 2028*

Chasselas *L'origine* 2012 86/100 –

Der 2012er zeigt Frische durch Zitrusnoten, hat aber dennoch Mühe, den Fokus auf die Frucht zu legen. Lasset uns positiv sein: er ist nicht müde! Im Gaumen profitiert der Wein von der lieblichen Note des Auftakts. Er hat nur wenig Substanz, aber, und das ist das Wichtigste, er ist durchaus genießbar! *A Terminer*

Chasselas *L'origine* 2011 30.–

Epuisé dans nos archives. Non dégusté.

Chasselas *L'origine* 2010 88/100 25.–

Das Bouquet des 2010er kann sein Alter nicht verleugnen, mit Noten von Akazienhonig; das ist normalerweise ein Marker für die Entwicklung, aber der Wein ist nicht weniger schätzenswert! Im Mund spielt man eine gewisse Fülle; der Wein hat Substanz. Er ist rund und wird von seiner Struktur gut gestützt. Diese wird durch einen feinen Hauch von Bitterkeit ergänzt, der sich für die Intensität und Länge des Abgangs einsetzt. Im Abgang findet sich die entwickelte Seite wieder. *A Terminer*

Chasselas *L'origine* 2009 88/100 25.–

Der 2009er zeigt immer wieder Merkmale, die man mit der Wärme des Jahrgangs in Verbindung bringen kann; so enthüllt er Noten von Karamell, gefolgt von Marzipanaromen, gelben Früchten und Akazienhonig. Am Gaumen ist Wein leicht cremig und spiegelt die fruchtigen Nuancen des Bouquets gut wider. Ein entfalteter und schmackhafter Wein. *Dès maintenant à 2028*

Chasselas *L'origine* 2008 88/100 30.–

Das Bouquet des 2008er zeigt Frische, sogar ein wenig Reduktion während der ersten Sekunden! Der schmackhafte Auftakt ebnet den Weg für einen linearen Wein, der gut von seiner Struktur zusammengehalten wird, während der Abgang von den wervollen Beiträgen der Bitterkeit und der Säure profitiert, die die Haltbarkeit und die aromatische Persistenz des Weins gewährleisten! *Dès maintenant à 2028*

Chasselas *L'origine* 2007 87/100 35.–

Recht gute Vielfalt im Bouquet des 2007ers mit Düften von gelben Früchten, Anis und Akazienblüten. Entwicklungsnoten sind zwar vorhanden, aber die Frische rahmt das Ganze! Der Wein ist leicht cremig am Gaumen, fein, vollmundig und von guter Länge. Letzteres verdankt er den feinen Bitternoten, die den Abgang stützen und strecken. *Dès maintenant à 2027*

Chasselas *L'origine* 2006 86/100 –

Düfte von weißen Blumen und Akazienhonig im Bouquet des 2006ers. Das Bouquet kündigt einen reifen Wein an, was auch am Gaumen bestätigt wird. Dieser Chasselas geht gut mit der Situation um und nimmt die Fakten an: man muss ihn nun austrinken… und die Tatsache, dass er gut ist, erleichtert die Aufgabe erheblich ;-) Schöner, langanhaltender Abgang! *A Terminer*

Chasselas *L'origine* 2005 87/100 40.–

Das Bouquet des 2005er ist entwickelt und offenbart Nuancen von Akazien- und Lindenblüten. Am Gaumen hat der Wein eine gewisse Dichte und feine Bitternoten, die den aromatischen Ausdruck im Finale unterstützen. Ein entfalteter und angenehmer Wein. *A Terminer*

Chasselas *L'origine* 2004 85/100 35.–

Das Bouquet des 2004er ist zwar recht entwickelt, offenbart aber dennoch den blumigen und fruchtigen Charakter der Reboste. Der Gaumen profitiert von der Säurestruktur und der Saftigkeit. Global gesehen, ist der Wein entfaltet und genussvoll. *A Terminer*

. . . . . .

L'origine
CHASSELAS DE LA CHAMBRA

2023 75cl 21.–

Chasselas *L'origine de Mur* 2022 90/100

Das Bouquet des 2022 überrascht mit seiner Reife und seiner bereits gut zugänglichen Seite. So offenbart es sehr reife, aber einladende Nuancen mit Düften von Birnen, Pfirsichen und Mango. Während das Bouquet einen reichhaltigen Gaumen erwarten ließ, erinnert uns der Auftakt daran, dass man den Wein erst einmal probieren sollte, bevor man sich äußert! Dieser profitiert von der Komplizenschaft zwischen Dichte und Bitterkeit und auch Säure. Ein Wein, der vielleicht nicht so weit geht wie üblich, der aber durch seine Schmackhaftigkeit überzeugt! *Dès maintenant à 2030*

Origine et identité. Expression et sobriété.

Reflet du terroir et vin typique,
L'origine vous restituera une partie du paysage et de l'atmosphère du Vully.

Chasselas de Mur est une interprétation absolutiste du mariage sol-cépage-vignoron.
Élevé en fûts, il évolue seul. Son équilibre naturel le rend apte aux vieillissement.
Ce Chasselas est peut-être l'archétype du vin blanc *cuvé à bouteille* élevé.

Ce n'est pas un feu d'artifice,
c'est un lever de soleil.
Minéralité, profondeur, finesse, humilité.

Chasselas *L'origine de Mur* 2019 92/100 30.–

Finesse vor allem, ein Leitmotiv, das den Chasselas so gut verkörpert, vor allem in Jahrgängen, in denen es sinnvoller ist, Subtilität, statt Opulenz zu zeigen. Das Bouquet ist komplex mit Nuancen von Aprikosen, Caramel und weißem Pfeffer sowie einem Hauch von Brotteig. Am Gaumen überrascht der Wein mit seiner Dichte und Cremigkeit (also genau das Gegenteil, was sich vorher geschrieben habe), während die Säurestruktur eine wervolle Kulisse bietet. Wenn es einem Terroir gelingt, sich über den Jahrgang zu stellen, hat es genügend Argumente, die es zur Gelzung bringen kann. Es muss aber auch auf die Fähigkeit des Winzers zählen können, ihm zuzuhören und ihn zu interpretieren. Mit Etienne Javet hat er offensichtlich den richtigen Partner! *Dès maintenant à 2034*

Chasselas *L'origine de Mur* 2018 92/100 35.–

Das Bouquet vom Chasselas de Mur 2018 spiegelt bestens die Subtilität und Tiefe wider, die diese Reboste mit so viel Finesse offenbaren kann. Die Komplizenschaft zwischen Frische und Reife, zwischen Spannung und Rundheit oder Tiefe und Spontaneität unterstreicht nur die Fähigkeit des Chasselas, auf vielen Ebenen zu spielen. Ein vollendeter, leistungsstarker Wein, der in seiner Fähigkeit, im Flüsterton zu glänzen, überzeugt. Wie ein berühmter Freiburger sagte: so schnell wie möglich und so langsam wie nötig. Ich modifiziere ein wenig und sage: so lebhaft wie möglich und so fein wie nötig. *Dès maintenant à 2038*

Chasselas *L'origine de Mur* 2017 93/100 40.–

Die Komplexität des Bouquets des 2017er braucht nur den Bruchteil einer Sekunde, um sich offenzulegen. Gleich zu Beginn bietet der Wein eine Duftpalette, die den Ort, das Terroir und die Stilistik den Jahrgang Weins zusammenfasst. Gute Übereinstimmung zwischen der Mineralität und der Reboste bzw. Noten von Graphit, gelben Früchten und Lindenblüten. Am Gaumen bietet der Wein die Leichtigkeit und Finesse des Chasselas, aber auch die Struktur und Tiefe des Terroirs. Ein schmackhafter, dichter und langanhaltender Wein. Hier will man nicht blenden, sondern überzeugen! *Dès maintenant à 2037*

Chasselas *L'origine de Inhart* 2016 87/100 –

Der 2016er positioniert sich präzise mit einem Fokus auf Frische, vielleicht ein wenig auf Kosten der Frucht. Schlanker Charakter am Gaumen, wo der Wein über eine zuverlässige Struktur und eine erfrischende Saftigkeit verfügt. Wie das Bouquet hat auch der Gaumen Mühe, die Frucht in den Vordergrund zu stellen, aber die Frische bildet ein zuverlässiges Rückgrat. *Dès maintenant à 2031*

Chasselas *L'origine de Inhart* 2015 91/100 35.–

Filigraner und subtiler Charakter im Bouquet des 2015ers mit Noten von Pfirsichen, Anis und süßen Gewürzen. Der Wein hat Fülle und Spannung. Schöne Symbiose zwischen feinen Bitternoten und der Säurestruktur. Dies sorgt für die Frische und den aromatischen Ausdruck des Weins bis ins Finale. Schöner und langer Nachklang. *Dès maintenant à 2035*

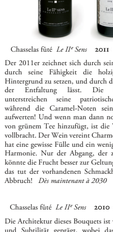
Le IIe SENS
CHASSELAS FÛTÉ

Chasselas fûté *Le IIe Sens* 2014 85/100 –

Nuancen von Haselnuss und tropischen Noten (Passionsfrucht) im Bouquet des 2014ers. Der Gaumen überrascht mit seiner cremigen Seite, aber auch mit der Sparsamkeit seiner Gaumenaromatik, die durch Saftigkeit, aber auch durch recht eindringliche Bitternoten abgeschlossen wird..

Chasselas fûté *Le IIe Sens* 2013 88/100 –

In der Serie Chasselas Fûté ist der 2013er der diskreteste… und parallel dazu vielleicht der, der seine Reifung am meisten zeigt… auf den ersten Blick jedenfalls, denn das Blatt wendet sich im Laufe der Minuten. So gewinnen Nuancen von Mirabellen, Süßholz und Brotteig die Oberhand, um eine umwahrscheinliche Symbiose zu bilden. Der schlanke Gaumen kann mit dem Bouquet kaum mithalten, bietet aber Frische und Finesse. Ein schmackhafter und trinkreifer Wein. *Dès maintenant à 2027*



Chasselas fûté *Le IIe Sens* 2011 89/100 30.–

Der 2011er zeichnet sich durch seine Subtilität aus, durch seine Fähigkeit die hohigen Noten im Hintergrund zu setzen, und durch den Raum, den er der Entfaltung lässt. Die Ricola-Nuancen unterstreichen seine patriotischen Neigungen, während die Caramel-Noten seine Weloeffenheit aufwerten! Und wenn man dann noch die Nuancen von grünen Tee hinzufügt, ist die Weltumrundung vollbracht. Der Wein vereint Charme und Frische. Er hat eine gewisse Fülle und ein wenig Spannung, also Harmonie. Nur der Abgang, der zudem salzig ist, könnte die Frucht besser zur Geltung bringen … aber das tut der vorhandenen Schmackhaftigkeit keinen Abbruch! *Dès maintenant à 2030*

Chasselas fûté *Le IIe Sens* 2010 92/100 50.–

Die Architektur dieses Bouquets ist von Komplexität und Subtilität geprägt, wobei das Holz nur ein Medium ist, das den anderen Duftkomponenten zur Seite steht (aber nicht zu sehr). So offenbart das Bouquet Nuancen von Pfirsichen, Anis, Teeblättern und Kamillenblüten. Am Gaumen zeigt der Wein Fülle, Spannung und Bitterkeit. Er ist also sehr vollendet in seiner Art und seiner Eigenschaft die verschiedenen vorhandenen Komponenten miteinander zu verbinden. Ein leicht salziger, schmackhafter und sogar belebender Wein! Er bringt dich wieder auf die Spur. *Dès maintenant à 2035*

Chasselas fûté *Le IIe Sens* 2009 90/100 40.–

Die holzige Note dieses in Barriques ausgebauten und ohne BSA vinifizierten Chasselas ist ein eleganter, respektabler olfaktorischer Beitrag, der den subtilen Komponenten wie Lindenblüten oder Pfirsichnoten genügend Raum lässt. Der Wein hat eine gute Dichte, ist vollmundig, hat Spannung und feine Bitternoten, die das Finale und dessen Aromatik strecken. Ein charakterveller, saftiger Wein, der die Wetterkapriolen in den Hintergrund rückt. *Dès maintenant à 2029*

Chasselas fûté *Le IIe Sens* 2007 90/100 40.–

Dieser Chasselas, der ohne BSA vinifiziert und in Barriques gereift wurde, soll vor allem eines sein: atypisch! Die Steuerung der Reifung in Fässern ist natürlich eine Herausforderung, da der Chasselas neutral und zuhöl ist. In diesem Fall ist die Holznote elegant. Sie lässt den olfaktorischen Eigenschaften der Reboste mit blumigen Nuancen und Düften von weißfleischigen Früchten genügend Raum. Der Wein hat eine gute Dichte, ist ausgewogen und wird von einer Struktur unterstützt, die die Frische und den langen Nachklang betont. *Dès maintenant à 2032*

. . . . . .

Or du temps
CHASSELAS VIN NATURE ORANGE

2021 75cl 30.–

Chasselas *Or du Temps* 2021 89/100 –

Der 2021er Or du Temps ist jugendlich; er braucht etwas Luft, um seine vielfältigen Fähigkeiten zu demonstrieren. Das Bouquet ist komplex und subtil und offenbart viele Facetten mit Präzision und Geschick. Der Wein ist schlank und zeichnet sich durch seine Finesse und seine Tannine aus, die vor allem tragend und nicht erdrückend sind… und genau darin liegt die Herausforderung bei dieser Art der Weinbereitung! Der Wein ist ausgewogen, saftig und animierend! *Dès maintenant à 2027*

Chasselas *L'origine Vin Nature Orange* 2020 90/100 35.–

Die Komplexität des Bouquets wird durch die Maceration unterstützt, die ganz andere olfaktorische Aspekte bietet als das, was man normalerweise vom Chasselas kennt. Und doch sind Finesse und Vielfalt vorhanden! Blumige Nuancen wie Lindenblüten und Maiglöckchen verbinden sich mit dem Duft von Birnen und Pfirsichen. Im Auftakt leicht salzig, ist der Wein schlank, linear und gut von seinen Tanninen unterstützt. Ein animierender, saftiger Chasselas. *Dès maintenant à 2032*

Chasselas *Or du Temps* 2019 89/100 35.–

Das Bouquet des 2019 erinnert an den Duft von Poire Williams, weißem Pfeffer und schließlich an einen Hauch von Caramel. Der Wein hat eine gute Dichte, Frische und Spannung; die saftige Note im Abgang trägt wesentlich dazu bei, während feine Bitternoten das Finale strecken. Ein Wein voller Finesse im komplizierten Kontext des Jahres 2019. *Dès maintenant à 2029*

Chasselas *Or du Temps* 2018 92/100 40.–

Der Wein wurde ohne Zusatz von Schwefel vinifiziert und gereift. Wunderschönes Bouquet, das von Düften von Orangenschalen, Pampelmuse und Zitronengras geprägt ist. Dieser Mazerationswein zeigt einen ausbalancierten Charakter am Gaumen. Die Tannine bilden ein gutes Rückgrat und fördern das aromatische Ensemble bis zum Finale. Ein animierender Chasselas, der nach mehr verlangt! *Dès maintenant à 2028*

Chasselas *Or du Temps* 2017 91/100 40.–

Das Bouquet des 2017er ist jugendlich, er braucht etwas Luft, um seine vielfältigen Fähigkeiten zu demonstrieren. Das Bouquet ist komplex und subtil und offenbart viele Facetten mit Präzision und Geschick. Der Wein ist schlank und zeichnet sich durch seine Finesse und seine Tannine aus, die vor allem tragend und nicht erdrückend sind… und genau darin liegt die Herausforderung bei dieser Art der Weinbereitung! Der Wein ist ausgewogen, saftig und animierend! *Dès maintenant à 2027*

Pinot gris *Le Son des Pierres* 2021 91/100 –

Während sich der 2020er Stritt für Schnitt offenbart, steuert der 2021er mit Überzeugung und - vor allem - Gelassenheit direkt auf sein Ziel zu! Noten von kalter Asche prägen das Bouquet ebenso wie klassische, subtile Nuancen von Feigen und Quitten unterlegt von roten Beeren… die Frische hat gesprochen! Mit seiner mittleren Dichte unterstreicht dieser Pinot Gris, dass er ein Wein mit Struktur ist. Er sucht keine Kompromisse, sondern will sich von den Erwartungen emanzipieren. Sein geradliniger, straffer, saftiger und vor allem schmackhafter Charakter spricht für sich! *Dès maintenant à 2040*

Pinot gris *Le Son des Pierres* 2020 92/100 30.–

Das komplexe Bouquet des 2020 entwickelt sich subtil. Schritt für Schritt. Es beginnt mit Nuancen von hellem Tabak, geht über in den Duft von Nektarinen und Birnen und endet schließlich mit klassischen Nuancen von kalter Asche. Am Gaumen besticht der Wein durch seine Harmonie, seine Balance zwischen Opulenz und Säurestruktur, während feine Bitternoten den Abgang vollenden. Ein fast zerebraler Wein, der sanft seinen Platz einnimmt. Warten ist sicherlich eine vernünftige Option. *Dès maintenant à 2035*

Pinot gris *Le Son des Pierres* 2019 88/100 25.–

Das Bouquet fasst den Jahrgang ein wenig zusammen, mit dem Streben nach Reife, wie ein Seilänzer, der nicht umkippen will. Und gleichzeitig entwickelt es sich… am Ende findet die Nase einen guten Kompromiss zwischen Frische und Frucht! Am Gaumen zeigt der Wein einen harmonischen Charakter. Er verfügt über eine tragende Säurestruktur und hat ein wenig Körper, um dies einzupacken. Ein Pinot Gris, der in seiner Jugend genossen werden sollte, während die Balance am Werk ist! *Dès maintenant à 2027*

Pinot gris *Le Son des Pierres* 2018 91/100 30.–

Das Bouquet hat einen filigranen Charakter und zeigt auf subtile Weise verschiedenste Duftaspekte. Ob Ananas, Nektarine oder blumige Nuancen, diese Komponenten schaffen die vorhandene Einheit und Harmonie. Der Wein ist eher schlank, seidig, fein und trinkreif. *Dès maintenant à 2026*

Pinot gris *Le Son des Pierres* 2015 93/100 40.–

Der 2015er zeigt sich komplex, mit Noten von gerösteten Mandeln, Tarte Tatin und reifen Pfirsichen, die auf die sonnige Seite des Jahrgangs hinweisen. Im Auftakt leicht cremig, zeichnet sich der Wein durch seine Harmonie und Gelassenheit aus. Er ist in keiner Weise übertrieben, sondern scheint sich genau dort hinzuentwickeln, wo er sein soll und will! Schönes Zusammenspiel von Alkohol, Süße, Säure und Bitterkeit. Ein übereuegender, anhaltender Wein, der bereit ist, die kommenden Jahre zu meistern! *Dès maintenant à 2036*

Pinot gris *Le Son des Pierres* 2014 87/100 –

Der 2014er zeige eine gewisse Reife mit kanderten Noten. Sowohl olfaktorisch als auch geschmacklich zeige er sich einladend. Er ist von mittlerer Dichte und zeichnet sich durch Leichtigkeit und sogar Frische aus. Ein angenehmer, unprätentiöser und trinkreifer Wein. *Dès maintenant à 2026*

Pinot gris *Le Son des Pierres* 2013 90/100 30.–

Das Bouquet des Pinot Gris 2013 ist sehr fein und nuancenreich. Er enthüllt Noten von Himbeeren, Birnen und kalter Asche. Der Wein zeichnet sich durch seine Frische, seine Finesse und seine Spannung aus. Letztere verleiht dem Wein Temperament und unterstreicht seien animierenden Charakter. Ein geradliniger Pinot Gris, der nun die optimale Trinkreife erreicht hat. *Dès maintenant à 2033*

Pinot gris *Le Son des Pierres* 2012 88/100 30.–

Das Bouquet des 2012er offenbart entfaltete Noten mit tropischen Nuancen (Mangos, Maracuja). Der Wein hat Fülle sowie Spannung, was seine Harmonie bildet, während Bitternoten den aromatischen Ausdruck im Abgang unterstützen. Ein angenehmer Wein, den man in Ruhe genießen kann. *Dès maintenant à 2030*

Pinot gris *Le Son des Pierres* 2011 90/100 30.–

Das Bouquet dieses Pinot Gris enthüllt Nuancen von kalter Asche, eine Komponente, die man regelmäßig in den Weinen dieser Reboste findet. Hinzu kommen Aromen von gelben Früchten und würzige Noten. Der Wein hat eine gute Dichte, ist rund, harmonisch und in sehr gutem Zustand! *Dès maintenant à 2031*

. . . . . .

On les croit silencieuses,
pierres muettes et impassibles.

Elles ont pourtant tant de choses a nous
raconter : leur histoire minérale, le temps
qui passe, la mémoire des glaciers, les paroles
perdues des hommes qui les foulent.

Témoins de leurs compagnes les vignes,
actrices de la vinification,
elles s'expriment dans ce vin. Ecoutez.

Traminer !
SAVAGNIN ROSÉ AROMATIQUE

2023 75cl 28.–

Traminer ! 2022 95/100

Finesse scheint mir das Leitmotiv von Etienne Javet für das Jahr 2022 zu sein. Und sicher ist es in einem extremen Jahrgang (sehr, sehr trockenes Klima) ratsam, Exzesse zu vermeiden und gleichzeitig den Alltag mit den klimatischen Kapriolen zu meistern. Das Bouquet ist subtil und präzise. Es ist fruchtig, blumig und vor allem von der Reboste geprägt, aber mit einer fast verwirrenden Ausgewogenheit. Ist es dem Winzer gelungen, die Sorte zu zähmen? Am Gaumen folgt der Wein seiner Logik von Delikatesse und Sorgfalt, um Ausdruck, Temperament, Bitterkeit und Fülle in Einklang zu bringen. In diesem Fall mit Erfolg. Meiner Meinung nach ist dies einer der größten Traminer, die Etienne Javet vinifiziert hat. Die Finesse siegt (fast) immer über den Überschwang. *Dès maintenant à 2045*

Traminer ! 2021 91/100 –

Der 2021 überrascht mich ein wenig mit seinem Geruchsprofil, das zwar die klassischen Botschafter der Reboste, aber auch etwas reifere Noten mittels Akazienblüten erkennen lässt. Der Verdacht einer unangemessenen Entwicklung wird jedoch vom Gaumen widerlegt, der von einer wervollen Säurestruktur profitiert. Der Wein ist frisch und saftig, aber vielleicht nicht auf das Niveau, wo er hätte sein können… Wobei er saftig, anhaltend und schmackhaft ist. Alles richtig gemacht. Die 100 Meter unter off Sekunden zu laufen, ist immer noch eine bemerkenswerte Leistung. Ich für meinen Teil schaue lieber zu als mitzumachen *Dès maintenant à 2033*

Traminer ! 2020 91/100 30.–

Das Bouquet dieses Traminers scheint mir sehr pointiert und vollendet zu sein. Die Reben und der Winzer kommen gut miteinander aus, vertreten sich gegenseitig und das verleiht Entfaltung, und zwar von allen Seiten! Das Bouquet offenbart viele Facetten mit einer klaren DNA, ohne jedoch übertrieben zu sein… einfach nur treffend mit Düften von Ingwer, Zitronengras und wilden Rosen. Am Gaumen unterstreicht der Wein seine Priorität, die der Harmonie und einer gerechten Verteilung der Komponenten gewidmet ist. Sehr schöne Symbiose zwischen Aromatik, Säure und Bitterkeit. Ein schmackhafter, saftiger und langanhaltender Wein. *Dès maintenant à 2040*

Traminer ! 2019 30.–

Epuisé dans nos archives. Non dégusté.

Traminer ! 2018 95/100 35.–

Der Jahrgang 2018 zeichnet sich durch seine Fähigkeit aus, die Balance zwischen Intensität und Subtilität zu finden. Es ist gar nicht so einfach, laut und vor allem richtig zu singen! Der 2018er hat also eine zuverlässige Stimmgabel, denn er kitzelt die Überschwänglichkeit heraus, ohne dass es ihm an Präzision mangelt. Die blumigen und fruchtigen Nuancen sind perfekt aufeinander abgestimmt, was sich auch im Auftakt zeigt. Der Wein ist ausdrucksstark, geradlinig, angenehm und saftig! Ein fleißiger, leistungsfähiger Kandidat, der durch seine Frische und sein Temperament sehr zuvorkommend wirkt. *Dès maintenant à 2040*

Traminer ! 2017 89/100 –

Die Frische des 2017er ist ein wertvoller Trumpf in einem Jahrgang, in dem es im Frühjahr zwar gefroren hat, aber dann sehr heiß wurde. Das Bouquet ist komplex und subtil, mit Nuancen von Minze und Ingwer. Am Gaumen ist der Wein vollmundig und rund. Er könnte etwas mehr Muskeln haben, ist aber nicht weniger angenehm, ja sogar einladend. Ein köstlicher Wein. *Dès maintenant à 2032*

Traminer ! 2016 87/100 –

Das filigrane Bouquet des 2016er offenbart blumige und fruchtige Nuancen. Der Wein ist ausgewogen, elegant, geradlinig und perfekt ausbalanciert. Ein Traminer, der nicht unbedingt die Substanz hat, um lange zu reifen, der aber über die nötige Schmackhaftigkeit verfügt, um zu gefallen und zu animieren… und dafür ist er schließlich da! *Dès maintenant à 2026*

Traminer ! 2015 88/100 30.–

Der 2015er unterstreicht seine zahlreichen olfaktorischen Fähigkeiten mit klassischen Düften von Ingwer, Zitronengras und Hagebutten, die durch Nuancen von Limetten und Pampelmuse ergänzt werden. Gute Dichte am Gaumen, wo die Bitterkeit die Süße gut einrahmt, um diesen Wein zu den Harmonien zu führen, die viele Gaumen begeistern werden! Ein schmackhafter, charmanter, langanhaltender Wein, der bereit ist, genossen zu werden. Aber er hat noch Luft nach oben… *Dès maintenant à 2031*

Traminer ! 2014 86/100 –

Während einige vor dem Betreten der Bühne durch den Vorhang schauen, um sicherzugehen, dass genügend Leute anwesend sind, scheint 2014 eher darauf bedacht zu sein, zu überprüfen, ob nicht zu viele Zuschauer anwesend sind. Er hat nicht viel zu sagen, aber er nimmt seinen Text sehr gut, also kein Grund zu zögern! Der Wein ist präzise und filigran und offenbart zaghafte Nuancen von Zitrusschalen sowie blumige Noten. Am Gaumen bestätige der Wein seinen filigranen, diskreten, aber dennoch präzisen, harmonischen und angenehmen Charakter. Er ist bereit, genossen zu werden. *Dès maintenant à 2026*

Traminer ! 2013 90/100 30.–

Das Bukett des 2013er präsentiert sich präzise und gelassen. Er ist sehr authentisch in seinem Stil, vermeidet Überschwänglichkeit und glänzt durch seine Komplexität mit Noten von Ingwer, Fenchel und einem subtilen Hauch von Heckenrose. Am Gaumen übereuegt der Wein durch seinen geradlinigen Charakter. Das Verhältnis zwischen Bitterkeit und Säure ist strukturierend, tragend und ausgeleichend! Ein schmackhafter, eleganter und anhaltender Wein. *Dès maintenant à 2028*

. . . . . .

« Au Vully on fait du Traminer.
Contrairement au Gewürztraminer,
c'est un vin sec.

Même si le Savagnin rose aromatique donne
du Gewürztraminer, au Vully c'est du
Traminer. Le Savagnin rose aromatique n'est
jamais rose mais il en porte le parfum.

Tu comprends ! »

Il était temps de se mettre à table.

Chez JAVET & JAVET les jubilés c'est pas trop notre truc.
Mais c'était une bonne excuse pour déguster nos 20 millésimes
et savoir enfin comment nos vins se comportent dans le temps.

Avouons-le, parler de soi ce n'est pas toujours très objectif.
Alors on a demandé à un petit dégustateur de venir nous aider.
Finalement, ça lui a plu et il est resté 3 jours pour noter et composer
les descriptions des quelques 150 vins de nos archives.

Et pour une fois, soyons objectif ; c'est exceptionnel.
Voilà pourquoi vous trouvez un prix pour certains millésimes.
S'il vous reste quelques bouteilles, nous vous les rachetons.

Et si vous voulez quand même les boire, vous avez maintenant un
guide ludique et exhaustif pour accompagner vos archives.

Ah oui une dernière chose ; le petit dégustateur c'est Yves Beck,
un des 20 critiques les plus influents dans le monde (du vin).

www.yvesbeck.wine

Petit assemblage
DES JOURS MEILLEURS

Blanc 80 50 cl 12.–
Rouge 80 50 cl 16.–

Assemblage de terroirs du Vully,
de millésimes et de cépages.

A priori, on pense à un vin bricolé,
mal profilé et sans âme.

Mais non.

On a d'abord cherché à remettre le vin
au milieu de la table par un prix accessible.
Ensuite on l'a voulu facile à boire, mais structuré,
éminemment complexe et sans chichi.

On peut faire de grand vin avec
beaucoup de moyens, mais il est bien plus beau
de faire un vin avec du coeur.

. . . . . .

le nez aiguisé
SAUVIGNON BLANC

2023 75cl 28.–

Sauvignon blanc *Le nez aiguisé* 2022 90/100

Der 2022 zeige einen komplexen, fast untypischen Charakter mit Nuancen von Caramel, Quitten, Süßholz und Kamillenblüten. Der Wein ist schmackhaft im Auftakt, hat Körper und ein wenig Spannung. Er spiegelt die olfaktorischen Eigenschaften im Auftakt und im Abgang gut wider. Ein charakterveller Sauvignon Blanc, der sich von anderen Jahrgängen abhebt und sich durch seinen langen Nachklang auszeichnet. *Dès maintenant à 2030*

Sauvignon blanc *Le nez aiguisé* 2021 90/100 –

Der 2021 positioniert sich als ein Anwärter, der die Eigenheiten des Sauvignon Blanc zu nutzen weiß und sogar das Zeug dazu hat, ihn zu verstärken. Das Bouquet ist präzise, intensiv, frisch und einladend mit seinen Nuancen von Zitrusfrüchten und Holunder. Im Auftakt ist der Wein saftig und verfügt über eine prägnante Struktur, die fast so scharf ist wie das Laserschwert eines Jedi. Saftiges und saftiges Finale. *Dès maintenant à 2033*

Sauvignon blanc *Le nez aiguisé* 2020 89/100 30.–

Gute Intensität des Bouquets mit Noten von weißem Pfeffer, Limetten und Minze. Der Wein ist leicht cremig im Auftakt, hat Körper und eine gute Gaumenaromatik. Letztere wird ideal von der Säurestruktur und den feinen Bitternoten unterstützt, die sie bis ins Finale tragen. Ein schmackhafter und anhaltender Wein. *Dès maintenant à 2030*

Sauvignon blanc *Le nez aiguisé* 2019 88/100 –

Beim 2019er liegt der Schwerpunkt auf der Frische mit Düften von Limetten, Brennnesseln und Pampelmuse. Diese Frische ist auch am Gaumen allgegenwärtig, wo er Spannung und Schmackhaftigkeit in sich vereint. Ein ausdrucksstarker, saftiger Wein, der genussbereit ist. *Dès maintenant à 2029*

Sauvignon blanc *Le nez aiguisé* 2018 89/100 30.–

Der 2018er offenbart sich auf eine sehr gefasste, durchdachte Art und Weise. Das Bouquet hat viele Argumente, will sie aber nicht alle auf einmal aneinanderreihen. So erscheinen subtile Noten von Limette und weißem Pfeffer, ergänzt durch blumige Nuancen und einem Hauch von Veiver. Am Gaumen zeigt der Wein einen schmackhaften Auftakt, bietet seinen schlanken Charakter bei. Ein subtiler, saftiger und frischer Wein, der von Bitterstoffen unterstützt wird, die ein zuverlässiges Rückgrat bilden. *Dès maintenant à 2028*

Sauvignon blanc *Le nez aiguisé* 2017 88/100 –

Der 2017er offenbart klassische Nuancen von Holunderblüten sowie Noten von schwarzen Johannisbeeren. Am Gaumen ist der Wein überraschend schlank, fein, fast zerbrechlich. Dennoch hat er Substanz und ein wenig Spannung und feinen Bitternoten, die den Wein stützen. Ein Sauvignon Blanc, den man in seiner Jugend genießen sollte. *Dès maintenant à 2027*

Sauvignon blanc *Le nez aiguisé* 2016 87/100 –

Das Bouquet des 2016er offenbart Entwicklungsnoten wie Akazienhonig und weiße Trüffel, aber auch Frische: eine Art olfaktorische Balance! Am Gaumen ist der Wein schlank und saftig, linear und von einer Säurestruktur unterstützt, die Spannung und Frische verleiht, während die Bitterkeit das Finale streckt. Ein ausdrucksvoller und trinkreifer Wein. *Dès maintenant à 2029*

Sauvignon blanc *Le nez aiguisé* 2015 88/100 30.–

Der 2015er zeigt Frische und Pluralität mit Düften von weißfleischigen Früchten und Zitrusfrüchten. Der Wein ist leicht saftig im Auftakt, schlank und wird gut von seiner Struktur gestützt. Die Struktur bildet die erfrischende und animierende Seite des Weins, was im warmen Kontext des Jahres 2015 sehr willkommen ist. *Dès maintenant à 2028*

Sauvignon blanc *Le nez aiguisé* 2014 88/100 –

Der 2014er zeigt eine überraschend reife Seite und offenbart gleichzeitig Nu