L'origine
CHASSELAS

2023 75cl 17.–

Chasselas *L'origine* 2022 91/100

Le bouquet révèle fraîcheur et maturité, ce qui est en soit un paradoxe très louable. Invitantes notes de mirabelles, de paille et de tabac blond complétées par des zestes d'agrumes. Légèrement pétillant en attaque, le vin a du croquant tout en arborant un caractère somme toute épanoui. La gestion des amers a certainement été un élément-clé en 2022; dans le cas présent, leur travail excellent dans la mesure où ils plébiscitent l'intensité et la persistance aromatique. *Dès maintenant à 2032*

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

Que de précision et d'aboutissement dans ce bouquet! Bel équilibre entre fraîcheur et maturité, un élément défiant en 2021. La pureté du bouquet souligne l'exactitude du travail accompli. En bouche ce chasselas est clairement dans la catégorie des vins de structure. La salinité de l'attaque et l'acidité forment un atout essentiel tandis que de subtils amers consolident la fin de bouche. Une très belle réussite dans un contexte de défis climatologiques. Le vin doit son salut à un travail méticuleux à la vigne et un peu en cave quand-même. (quoique grâce à ce vin se fait dehors...) *Dès maintenant à 2036*

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

Le défi de 2020 était de ne pas tomber dans l'excès, ce qui est difficile sur un millésime excessivement chaud. Le bouquet, subtil, brille de la pluralité de ses facettes. En bouche le vin crête le lien entre la salinité de l'attaque et le caractère chaleureux du millésime. Il en résulte une symbiose très convaincante, avec un chasselas sapidé et salivant à la clé. *Dès maintenant à 2032*

Chasselas *L'origine* 2019 86/100 –

Le 2019 peine quelque peu à se révéler au niveau olfactif. Le côté timide ne se limite pas au bouquet ; le vin est filigrane et sur la retenue en bouche également. Cela ne l'empêche pas de se profiler comme un Chasselas fin et prêt à être savouré. *Dès maintenant à 2028*

Chasselas *L'origine* 2018 30.–

Epuisé dans nos archives. Non dégusté.

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

Le bouquet du 2017 me semble bien en place, très inspiré du cépage et du terroir. Subtiles notes de fruits à chair blanche couplées à des nuances d'anis. Fin et harmonieux, le vin est sapidé et désaltérant. Et en pleine forme de surcroît! *Dès maintenant à 2030*

Chasselas *L'origine* 2016 87/100 –

De bonne intensité, le bouquet du 2016 révèle des notes fruitées au travers de parfums de poires, de pommes golden et de coings. Élancé et friand, le vin est harmonieux et bien tenu par sa structure qui assure la persistance aromatique. *Dès maintenant à 2027*

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

Le 2015 nous rappelle que rien n'est figé dans le vin ; ainsi on pourrait s'attendre à un vin bien marqué par le côté chaud du millésime et pourtant ce sont avant tout les notes d'agrumes (limes, pamplemousse) qui marquent le bouquet. Légèrement friand en attaque, le vin allie bien amertume, fruits et tension. Il est donc harmonieux et même salivant en finale. *Dès maintenant à 2028*

Chasselas *L'origine* 2014 87/100 –

Le 2014 se veut subtil d'un point de vue olfactif ; il se dévoile peu à pas en joignant minéralité et fruité. Légèrement crémeux et bien soutenu par sa structure, le vin est harmonieux et sapide, donc prêt à être savouré. *Dès maintenant à 2027*

Chasselas *L'origine* 2013 88/100 –

Le 2013 affiche une évidente fraîcheur avec des parfums d'agrumes couplés à des nuances plus épanouies. En bouche le vin surprend de par son aptitude à afficher un touche crémeuse, parfaitement de pair avec la structure acide de surcroît. *Dès maintenant à 2028*

Chasselas *L'origine* 2012 86/100 –

Le 2012 révèle de la fraîcheur au travers de notes d'agrumes, mais il peine quand-même à se concentrer sur le fruit. Soyons positifs, il n'y a pas de fatigue. En bouche le vin profite de l'apport friand de l'attaque. Le vin n'a que peu de substance, mais, et c'est ce qui compte, il est tout à fait appréciable! *A Terminer*

Chasselas *L'origine* 2011 30.–

Epuisé dans nos archives. Non dégusté.

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

Le bouquet ne peut renier son âge avec des notes de miel d'acacia ; c'est en général un marqueur d'évolution, mais le vin n'en est pas moins appréciable. On ressent une certaine richesse en bouche ; le vin a de la substance. Il est rond et bien soutenu par sa structure. Cette dernière est complétée par une fine touche d'amertume qui plébiscite l'intensité et la longueur de la finale. On retrouve le côté évolué en finale. *A Terminer*

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

Le 2009 ne manque pas d'afficher des caractéristiques que l'on peut lier à la chaleur du millésime; ainsi, il révèle des notes de caramel suivies de parfums de masepain, de fruits jaunes et de miel d'acacia. Légèrement crémeux, le vin reflète bien les nuances fruitées du bouquet. Un vin épanoui et goûteux. *Dès maintenant à 2028*

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

Le bouquet affiche de la fraîcheur, même un peu de réduction durant les premières secondes. Le côté friand de l'attaque ouvre la voie à un vin linéaire, bien tenu par sa structure tandis que la finale profite de l'apport précieux de l'amertume et de l'acidité qui assurent la tenue et la persistance aromatique du vin. *Dès maintenant à 2028*

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

Bonne pluralité avec des parfums de fruits jaunes, d'anis et de fleurs d'acacia. L'évolution est certes là, mais la fraîcheur cadre l'ensemble. Légèrement crémeux en bouche, le vin est fin, épanoui et de bonne longueur. Il doit ce dernier point à de fins amers qui soutiennent et étirent la finale. *Dès maintenant à 2027*

Chasselas *L'origine* 2006 86/100 –

Parfums de fleurs blanches et de miel d'acacia. Le bouquet annonce un vin bien mûre, ce qui est confirmé par le palais. Ce Chasselas gère bien la situation et assume les faits : il faut le boire. Et le fait qu'il soit bon facilite considérablement la tâche. Belle persistance de la finale. *A Terminer*

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

Bien mûr, le bouquet du 2005 révèle des nuances de fleurs d'acacia et de tilleul. En bouche, le vin bénéficie d'une certaine densité et de fins amers qui soutiennent l'expression aromatique en finale. Un vin épanoui et agréable. *A Terminer*

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

Le bouquet de ce 2004 en cerres bien évolué, mais il révèle quand-même le caractère floral et fruité du cépage. Le palais profite de la structure acide et de la salinité tandis que le vin est globalement épanoui et tout à fait appréciable. *A Terminer*

L'origine
CHASSELAS
DE MUR

2022 75cl 21.–

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

Le bouquet étonne par sa maturité, par son côté déjà bien accessible. Ainsi, il révèle des nuances très mûres, mais invitantes, avec des parfums de poires, de pêches et de mangues. Si le bouquet pouvait laisser présager une bouche généreuse, l'attaque nous rappelle qu'il faut commencer par goûter le vin avant de se prononcer. Celui-ci bénéficie de la complicité entre la densité et l'amertume et même de l'acidité. Un vin qui n'ira peut être pas aussi loin qu'à l'accoutumée, mais qui se veut convaincant par sa sapidité. *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-vigneron.
Élevé en fûts, il évolue seul. Son équilibre
naturel le rend apte au vieillissement.
Ce Chasselas est peut-être l'archétype du vin
blanc conté à *beaubélief* élevée.

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

Chasselas *L'origine de la Chamba* 2017 91/100 40.–

Élevé en oeuf, donc avec une attention particulière donnée à la réduction c'est un vin à découvrir à tout prix! Sa complexité, son aptitude à créer le lien entre fraîcheur et maturité avec la pureté et la subtilité du chasselas est à saluer. Les promesses du bouquet sont bien assumées par le palais ; le vin est fin, harmonieux et prêt à être savouré. A l'image du 2016, le vin dispose de la structure nécessaire pour continuer son périple. Un vin délicieux. *Dès maintenant à 2034*

Chasselas *L'origine de la Chamba* 2016 90/100 30.–

Ce chasselas émerge un peu de nulle part. Il commence par ne pas dire grand-chose, ce qui n'est pas forcément de bon augure. Les vins élevés en réduction ont souvent cette tendance; ce ne sont pas des monstres à quartz, mais plutôt un mouvement mécanique avec l'oeuf faisant office de tourbillon! Au final le bouquet est épanoui et invitant, avec des notes de mirabelles, d'anis et même une touche de minéralité. Fin et harmonieux en bouche, le vin en élégant, bien soutenu par sa structure et prêt à être savouré tout en disposant de la structure nécessaire pour poursuivre son odyssée. *Dès maintenant à 2034*

. . . . . .

L'origine
CHASSELAS
DE LA CHAMBA

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

Tout comme le 2014, le 2015 évoque un millésime solaire, chaleureux avec des notes de fruits bien mûrs, presque confits. En bouche le vin a de la densité et, c'est un point-clé ; de la tension! L'ampleur est donc bien encadrée par la structure acide et le vin en retrouve parfaitement équilibré et accessible. *Dès maintenant à 2030*

Chasselas *L'origine de la Chamba* 2014 87/100 –

Les nuances confites du bouquet font penser à un millésime plus chaleureux qu'à l'accoutumée avec des parfums de baies noires très mûres complétées par une touche de torréfaction et de poivre noir. Le caractère friand et souple de l'attaque est en opposition des tannins plutôt anguleux. Une côte de boeuf ou une grillade devraient arrondir la finale. *Dès maintenant à 2028*

Chasselas *L'origine de la Chamba* 2013 88/100 –

Bonne symbiose entre les notes de pralinées, de caramel et d'épices douces. Pendant ce temps les nuances fruitées s'affichent en arrière-plan. De densité médiane, cet assemblage est bien soutenu par sa structure et par des tannins velouté. Un vin sapide et à maturité. *Dès maintenant à 2027*

Chasselas *L'origine de la Chamba* 2012 88/100 –

De type filigrane, le bouquet s'affiche avec finesse et détails au travers de nuances de baies noires, de menthe et d'épices. Son caractère élancé souligne son accessibilité et sa maturité. Il est temps de le boire et de profiter de l'harmonie encore présente. *Dès maintenant à 2025*

Chasselas *L'origine de la Chamba* 2011 89/100 55.–

Il n'est jamais aisé pour un 2011 de suivre un 2010 lors d'une dégustation verticale, que cela soit dans le Vully ou à Bordeaux. Le bouquet donne quelques indices quant à l'élevage avec des notes de chocolat et de Moka. Les nuances fruitées apparaissent en arrière-plan et gagnent en impact au fil des minutes. Friand et souple en attaque, le vin dispose d'une structure légèrement saline qui contrecarre un certain charme. Il en résulte une harmonie convaincant. Un vin gourmand et salivant qui s'en tire finalement très bien. *Dès maintenant à 2029*

Chasselas *L'origine de la Chamba* 2010 90/100 60.–

La fraîcheur et le charme sont déjà perceptibles au nez ; la question est de savoir à quel cépage rattacher quelle caractéristique... Ainsi, apparaissent des notes de menthe et de cassis complétée par une soupçon de truffes (ce qui est un indice quant à l'âge du vin, en général). La fraîcheur et le charme reviennent en bouche. Légèrement friand en attaque, le vin crée le lien entre la tension de la structure acide et les tannins suaves. Il est sapidé, rafraîchissant et persistant. *Dès maintenant à 2032*

. . . . . .

Sans description, sans note de dégustation.
Pour ne pas influencer.
SansTitre

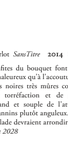
Vin en bouteille Bourgogne de 75cl ou 150 cl.

Raisins passerilles sur souche,
élevage de 24 mois en barrique intégrale.

Exposé chez Javet & Javet, au Vully.

Essai de conservation d'un patrimoine vivant.

. . . . . .

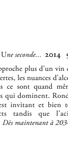


Peindre
MERLOT
et. faire l'amour

Merlot *Peindre et faire l'amour* 2017 90/100 50.–

Ce vin est issu d'une des rares vignes du domaine qui n'ait pas gelé en 2017. L'élevage de 18 mois impacte quelque peu le bouquet de ce Merlot avec des nuances de fèves de cacao, mais les nuances fruitées ne manquent pas de se manifester au travers de baies noires suivies d'une touche menthole. Le caractère légèrement suave et velouté du palais assure un côté invitant. Les tannins se chargent de conférer de la vigueur, communément avec la structure acide. Un vin charmant et sapide. *Dès maintenant à 2032*

. . . . . .



Or la loi
VELOUTÉ DE CHASSELAS

Velouté de Chasselas *Or la Loi* 2009 - 2012

Douceur du fruit défendu, l'idéal d'un verger en été.

Légèrement surmaturé et pressé à froid,
on extrait l'essence du cépage original.
La fraîcheur est préservée. Le fût de chêne porte toute
la vinification, il en résulte complexité et équilibre.

D'un jaune précieux, on ne saurait se fier
à sa couleur. Arômes de pomme, accents boisés.
Onctuosité et vivacité en bouche.

Doux mais fruis : une harmonie rare.

. . . . . .

Zoumaï
MOUSSEUX DE PINOT NOIR

Mousseux de Pinot noir *Zoumaï* 2006 - 2017

Le pinot noir sous sa forme la plus légère ;
le Mousseux.

Un vent de folie se lève sur ce vin qui a su se montrer patient. Une fermentation supplémentaire et douze mois d'élevage lui confèrent vigueur et volupté.

La prise de mousse en bouteille réveille
ses qualités. Nuance rosée.

Brut, mais pas trop.

. . . . . .

2004 Fondation de Javet & Javet
Premier millésime

Or
du temps
CHASSELAS
VIN NATURE ORANGE

2021 75cl 30.–

Chasselas *Or du Temps* 2021 89/100 –

Ce 2021 est juvénile; il demande un peu d'aération afin de démontrer la pluralité de ses aptitudes. Complexe et subtil, le bouquet révèle moult facettes avec précision et maîtrise. De type élancé, il se distingue par sa finesse et par des tannins avant tout porteurs et non écrasants, et c'est bien là qu'est tout le défi de ce type de vinifications. Le vin est équilibré, salivant et redemandant. *Dès maintenant à 2027*

Chasselas *Or du Temps* 2020 89/100 35.–

Le bouquet évoque des parfums d'eau-de-vie de poires, de poivre blanc et finalement une touche de caramel. De bonne densité, le vin a de la fraîcheur et de la tension ; la touche saline en finale y contribue largement tandis que de fins amers étirent la persistance aromatique. Un vin tout en finesse, dans le contexte compliqué de 2019. *Dès maintenant à 2029*

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

Le bouquet révèle des notes épanouies avec des nuances tropicales (mangues, maracuja). Le vin a de la rondeur et de la tension, ce qui assure son harmonie, tandis que des amers soutiennent l'expression aromatique en fin de bouche. Un vin agréable à savourer tranquillement. *Dès maintenant à 2030*

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

Superbe bouquet marqué par des parfums de zeste d'oranges, de pamplemousse et de citronnelle. Le vin, de macération, affiche un caractère équilibré en bouche. Les tannins assurent bien les arrières et plébiscitent l'ensemble aromatique jusqu'en fin de bouche. Un chasselas désaltérant et redemandant. *Dès maintenant à 2028*

Chasselas *Or du Temps* 2017 89/100 –

Epuisé dans nos archives. Non dégusté.

Chasselas *Or du Temps* 2016 90/100 30.–

La logique du Chasselas, finesse et élégance, est parfaitement assumée par ce vin de macération. Le bouquet est subtil, floral et fruité avec des nuances de tilleul et de poires. Friand et élégant, le vin peut se targuer de sa structure et de son caractère sapidé et désaltérant. On en redemande!
Dès maintenant à 2028

Chasselas *Or du Temps* 2015 89/100 35.–

Caractère filigrane et subtil avec des notes de pêches, d'anis et d'épices douces. Le vin a du corps et de la tension. Belle symbiose entre de fins amers et la structure acide. Ceci phébiscite la fraîcheur et l'expression aromatique du vin jusqu'en finale. Belle persistance. *Dès maintenant à 2035*

Chasselas *Or du Temps* 2014 86/100 –

Si certains regardent par le rideau, avant d'entrer en scène, pour s'assurer qu'il y a suffisamment de monde, ce 2014 semble plutôt vouloir vérifier qu'il n'y ait pas trop de spectateurs. Il n'a pas grand chose à dire, mais il assume très bien son texte. Précis et filigrane, il révèle de timides nuances de zeste d'agrumes ainsi que des notes florales. En bouche le vin confirme son caractère filigrane, discret, mais néanmoins précis, harmonieux et agréable. Il est prêt à être savouré. *Dès maintenant à 2026*

Chasselas *Or du Temps* 2013 90/100 30.–

Le bouquet du 2013 s'affiche avec pertinence et sérénité. Très authentique dans son style, il évite l'exubérance et brille de sa complexité avec des notes de gingembre, de fenouil et une subtile touche d'glantines. En bouche le vin convaine par son caractère linéaire. Le ratio entre amertume et acidité est structurant, porteur et équilibrant. Un vin sapidé, élégant et persistant. *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 ! »

Chasselas *Or du Temps* 2011 91/100 40.–

Ce Chasselas de macération a été élevé deux ans en fûts. Le bouquet et la robe ne manquent pas de le relever, tant au niveau olfactif que visuel. Les nuances de poivre blanc se mêlent à des parfums de pêches de vignes et de noisettes. En bouche le vin surprend par sa densité. Il est crémeux et dispose de tannins porteurs tandis que de très fins amers subliment l'expression aromatique de la finale. Un vin non seulement surprenant, mais convaincant et désaltérant. Quand un vin est parellèlement en forme après treize ans, il peut sérieusement assumer les dix années suivantes. *Dès maintenant à 2036*

. . . . . .

Éloge de la lenteur.

Ce vin blanc de garde a attendu 2 ans
pour s'exprimer ; il saura se montrer patient
de longues années encore.

Vous décéderez de couper le fil du temps.

Jaune intense aux reflets vert-or.

Minéral. Nez expressif mais encore retenu.
Notes de fruits très mûrs : petite poire
et pamplemousse. Tilleul et fleur d'acacia.

Bouche racée, structure tanique.
Boisé fondu. Persistance minérale.

Chasselas *Or du Temps* 2010 92/100 60.–

Ce 2010 se veut plus dense que le millésime 2011 ; ce sont les notes de caramel qui dominent. Le bouquet, de macération, affiche un caractère équilibré en bouche. Les tannins assurent bien les arrières et plébiscitent l'ensemble aromatique jusqu'en fin de bouche. Un chasselas désaltérant et redemandant. *Dès maintenant à 2028*

Chasselas *Or du Temps* 2009 90/100 40.–

Le bouquet révèle des nuances d'abricots, de caramel et de poivre blanc ainsi qu'une touche de pâte à pain. En bouche le vin surprend par sa densité, par son côté tendu tandis que la structure acide offre une coulisse précieuse. Un vin très convaincant. *Dès maintenant à 2034*

La finesse avant tout, un leitmotiv qui incarne si bien le chasselas, surtout dans des millésimes où il est plus pertinent de montrer de la subtilité que de l'opulence. Quand un terroir parvient à se placer au-dessus du millésime, c'est qu'il a suffisamment d'arguments à faire valoir. Encore faut-il qu'il puisse compter sur l'agitude du vigneron à l'écouter et à l'interpréter. Avec Etienne, le terroir a visiblement trouvé un partenaire très fiable.

Chasselas *Or du Temps* 2008 92/100 40.–

Ce chasselas a été élevé deux ans en fûts. Le bouquet et la robe ne manquent pas de le relever, tant au niveau olfactif que visuel. Les nuances de poivre blanc se mêlent à des parfums de pêches de vignes et de noisettes. En bouche le vin surprend par sa densité. Il est crémeux et dispose de tannins porteurs tandis que de très fins amers subliment l'expression aromatique de la finale. Un vin non seulement surprenant, mais convaincant et désaltérant. Quand un vin est parellèlement en forme après treize ans, il peut sérieusement assumer les dix années suivantes. *Dès maintenant à 2036*

. . . . . .

L'origine
CHASSELAS
DE LA CHAMBA

Chasselas *L'origine de la Chamba* 2007 90/100 40.–

Vinifié sans malolactique et élevé en fût, ce chasselas se veut avant tout atypique. La gestion de l'élevage en barriques est évidemment défiante, le chasselas étant neutre et subtil. En l'occurrence, le boisé est élégant. Il laisse suffisamment d'espace aux caractéristiques olfactives du cépage avec des nuances florales et des parfums de fruits à chair blanche. De bonne densité, le vin est équilibré et bien soutenu par une structure qui valorise la fraîcheur et la persistance. *Dès maintenant à 2032*

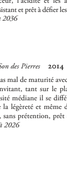
. . . . . .

L'origine
CHASSELAS
VIN NATURE

Vin Nature 2021 90/100 –

Subtil et complexe, vinifié et élevé sans adjonction de soufre. Tire à tous les registres que l'on connait du cépage : subtilité, finesse et pluralité. Conjugaées au talent du vigneron, ces particularités plébiscitent le niveau qualitatif. En bouche la salinité souligne la fraîcheur présente et dynamise littéralement l'ensemble du palais. Le vin est élancé, salivant, désaltérant et persistant de surcroît! *Dès maintenant à 2028*

. . . . . .



Orange Ier
BLANC DE PINOT GRIS
SANS SULFITES AJOUTÉS

Pinot gris *Orange Ier* 2018 90/100 35.–

Pour l'instant *Orange Ier* n'a pas de second. Il est donc confortablement assis sur son trône en arborant fièrement sa couronne. Et pourtant, les résultats plaideraient pour un peu de concurrence. Le bouquet affiche de la subtilité avec moult nuances, sans qu'une soit plus marquée que l'autre. Délicates notes de cynorhodon et de fraises complétées par une touche menthol. En bouche il affiche surtout ses tannins. Ce qui est logique au vu du type de vinification par macération. Le vin a une certaine ampleur et des tannins qui assurent non seulement sa vigueur mais également sa persistance aromatique. Un vin caractériel unique et surtout polarisant : on aime ou on n'aime pas. *Dès maintenant à 2028*

. . . . . .

Le Son
des PIERRES
PINOT GRIS

2023 75cl 25.–

Pinot gris *Le Son des Pierres* 2022 91/100

Il a de l'éclat avec des notes de fruits à chair blanche et des nuances florales. Bonne densité en attaque où le vin pose les jalons d'entrée. L'harmonie entre richesse, tension et amertume est évidente, convaincante. Le vin s'en retrouve parfaitement équilibré avec pour bagage des composants qui lui permettront de traverser les années à venir. *De 2025 à 2040*

Pinot gris *Le Son des Pierres* 2021 92/100 –

Le 2021 va droit au but, avec conviction et ce n'est pas anodin. Les notes de cendres froides marquent le bouquet, tout comme de classiques et subtiles nuances de figues et de coings, complétées par une touche de baies rouges et encore de la fraîcheur. De densité médiane, ce pinot gris souligne qu'il est un vin de structure. Il ne cherche pas de compromis, il veut juste s'émanciper de ce que l'on attend de lui. Son caractère linéaire, tendu, salivant et sapide plaident en sa faveur. *Dès maintenant à 2040*

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

Complexe, le bouquet se révèle subtilement, pas à pas. Il affiche d'abord des nuances de tabac blond qui cèdent la scène à des parfums de nectarines et de poires puis, finalement, de classiques nuances de cendres froides. En bouche le vin convaine par son harmonie, par la gestion entre l'opulence et la structure acide pendant que de fins amers consolident la fin de bouche. Un vin presque crémeux, qui prend gentiment place. A suivre dans le temps. *De 2025 à 2035*

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

Le bouquet résume un peu le millésime à lui seul avec cette recherche de maturité, tel un équilibriste qui veut éviter de basculer. En même temps, il évolue. Au final, le nez trouve un bon compromis entre fraîcheur et fruit. En bouche le vin affiche un caractère harmonieux. Il dispose d'une structure acide porteuse et du corps pour emballer cela. Un pinot gris à savourer dans sa jeunesse, pendant que l'équilibre officie. *Dès maintenant à 2027*

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

Subtil et invitant, le bouquet révèle des notes de gingembre, de citronnelle et d'agrumes. Le vin, de macération, affiche un caractère équilibré en bouche. Les tannins assurent bien les arrières et plébiscitent l'ensemble aromatique jusqu'en fin de bouche. Un chasselas désaltérant et redemandant. *Dès maintenant à 2028*

Pinot gris *Le Son des Pierres* 2017 88/100 –

Je trouve le 2017 étonnamment discret. C'est probablement un timide qui préfère s'exprimer à voix basse. Et ce qu'il a à dire reflète bien son attitude avec de subtiles nuances d'anis et de poires. Tout comme le bouquet, le palais mise sur la finesse. Un vin élégant, linéaire, fin et fiable. *Dès maintenant à 2027*

Pinot gris *Le Son des Pierres* 2016 90/100 30.–

De caractère filigrane, le bouquet affiche ses différents aspects olfactifs avec subtilité. Aucun n'est dominant, mais tous sont présents, que ce soient les ananas, les nectarines ou les nuances florales. Ces éléments créent l'unité et l'harmonie présentes. Plutôt élancé, le vin est souple, fin et prêt à être savouré. *Dès maintenant à 2026*

Pinot gris *Le Son des Pierres* 2015 95/100 40.–

Le 2015 affiche de la complexité avec des caractéristiques liées au côté solaire du millésime. On retrouve des notes d'amandes grillées, de tarte tatin et de pêches mûres. Légèrement crémeux en attaque, le vin se distingue par son harmonie et par sa sérénité. Aucunement dans l'excès, il semble épanoui, là où il veut être. Belle complicité entre l'alcool, la douceur, l'acidité et les amers. Un vin convaincant, persistant et prêt à défier les années à venir. *Dès maintenant à 2036*

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

Le 2014 révèle pas mal de maturité avec des tendances confites. Il est invitant, tant sur le plan olfactif que gustatif. De densité médiane il se différencie bien du bouquet avec de la légèreté et même de la fraîcheur. Un vin agréable, sans prétention, prêt à être savouré. *Dès maintenant à 2026*

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

Beaucoup de finesse avec moult nuances. Ainsi il révèle des notes de framboises, de poires et de cendres froides. Le vin se distingue par sa fraîcheur, son côté élancé et sa tension. Cette dernière confère du tempérament et souligne le caractère désaltérant du vin. Un pinot gris linéaire, parfaitement à point. *Dès maintenant à 2033*

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

Le bouquet révèle des notes épanouies avec des nuances tropicales (mangues, maracuja). Le vin a de la rondeur et de la tension, ce qui assure son harmonie, tandis que des amers soutiennent l'expression aromatique en fin de bouche. Un vin agréable à savourer tranquillement. *Dès maintenant à 2030*

. . . . . .

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

Le bouquet révèle des nuances d'âtre de cheminée, un élément que l'on retrouve régulièrement dans les vins de ce cépage. Ces nuances sont complétées par des parfums de fruits jaunes et une touche épicée. De bonne densité, le vin est rond, harmonieux et en pleine forme. *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 ROSE AROMATIQUE

2023 75cl 28.–

Traminer ! 2022 95/100

Le bouquet s'affiche avec subtilité et pertinence. Il est fruité, floral et surtout marqué par son cépage, mais avec une mesure presque déconcertante. Le vigneron aurait-il donc trésé à dessein la vigne? En bouche le vin persiste dans sa logique de délicatesse, de prudence, avec pour ambition de faire cohabiter expression, tempérament, amertume et richesse. Avec succès en l'occurrence. *Dès maintenant à 2045*

Tout en finesse, cela me semble être le leitmotiv de la maison Javet en 2022. Et il est certain, que dans un millésime d'extrême (climat très sec) il est prudent d'éviter les excès, tout en assumant le quotidien lié aux péripéties climatiques. Je pense que c'est un des plus grands Traminer vinifié par Etienne. La finesse l'emporte (presque) toujours face à l'exubérance.

Traminer ! 2021 91/100 –

Le 2021 me surprend quelque peu par son profil olfactif qui laisse certes apparaître les classiques ambassadeurs du cépage, mais également des notes plus évoluées avec des fleurs d'acacia. Les suspicions d'évolution inappropriée sont néanmoins écartée par le palais qui bénéficie du précieux apport de la structure acide. Le vin s'en retrouve frais et salivant, mais peut-être pas aussi perfectionné qu'il aurait pu l'être... Notez qu'il est salin, persistant et sapidé. Il a tout juste. *Dès maintenant à 2033*

Traminer ! 2020 92/100 30.–

Le bouquet me semble très pertinent et abouti. Les vignes et le vigneron s'entendent bien, se comprennent mutuellement et cela confère de l'épanouissement de toute part. Le bouquet révèle moult facettes avec un zeste évident, sans pour autant être éclatant, mais juste pertinent avec des parfums de gingembre, de citronnelle et de roses sauvages. En bouche le vin souligne sa priorité dédiée à l'harmonie, à une juste répartition des saveurs. Très belle symbiose entre l'aromatique, l'acidité et l'amertume. Un vin sapidé, salivant et persistant. Belle réussite! *Dès maintenant à 2040*

Traminer ! 2019 30.–

Epuisé dans nos archives. Non dégusté.

Traminer ! 2018 91/100 35.–

Le 2018 se distingue par son aptitude à créer le lien

Traminer ! 2017 89/100 –

La fraîcheur du 2017 est un précieux atout dans un millésime où il a certes été au printemps, mais où il a surtout fait très chaud. Le bouquet est complexe, subtil, avec des nuances de menthe et de gingembre. En bouche le vin a du corps et de la rondeur. Il pourrait avoir un plus de muscle, mais il n'en est pas moins agréable, voire invitant. Un vin délicieux. *Dès maintenant à 2032*

Traminer ! 2016 87/100 –

De type filigrane, le bouquet révèle des nuances florales et fruitées. De type aérien, le vin est élégant, linéaire et parfaitement tendu. Un Traminer qui n'a pas forcément la substance pour aller loin dans le temps, mais qui dispose de la sapidité nécessaire pour plaire et être bu... et c'est quand-même pour ça qu'il est là ! *Dès maintenant à 2026*

Traminer ! 2015 93/100 35.–

Le 2015 ne manque pas de mettre en avant ses nombreuses aptitudes olfactives avec de classiques parfums de gingembre, de citronnelle et d'glantines complétées par des nuances de limes et de pamplemousses. Bonne densité en bouche où l'amertume encadre bien la douceur pour mener ce vin vers les harmonies qui vont ravir de nombreux palais. Un vin sapide, charmant, persistant et prêt à être savouré. Et il a encore du souffle. *Dès maintenant à 2031*

Traminer ! 2014 86/100 –

Si certains regardent par le rideau, avant d'entrer en scène, pour s'assurer qu'il y a suffisamment de monde, ce 2014 semble plutôt vouloir vérifier qu'il n'y ait pas trop de spectateurs. Il n'a pas grand chose à dire, mais il assume très bien son texte. Précis et filigrane, il révèle de timides nuances de zeste d'agrumes ainsi que des notes florales. En bouche le vin confirme son caractère filigrane, discret, mais néanmoins précis, harmonieux et agréable. Il est prêt à être savouré. *Dès maintenant à 2026*

Traminer ! 2013 90/100 30.–

Le bouquet du 2013 s'affiche avec pertinence et sérénité. Très authentique dans son style, il évite l'exubérance et brille de sa complexité avec des notes de gingembre, de fenouil et une subtile touche d'glantines. En bouche le vin convaine par son caractère linéaire. Le ratio entre amertume et acidité est structurant, porteur et équilibrant. Un vin sapidé, élégant et persistant. *Dès maintenant à 2028*

. . . . . .

Éloge de la lenteur.

Ce vin blanc de garde a attendu 2 ans
pour s'exprimer ; il saura se montrer patient
de longues années encore.

Vous décéderez de couper le fil du temps.

Jaune intense aux reflets vert-or.

Minéral. Nez expressif mais encore retenu.
Notes de fruits très mûrs : petite poire
et pamplemousse. Tilleul et fleur d'acacia.

Bouche racée, structure tanique.
Boisé fondu. Persistance minérale.

Traminer !
SAVAGNIN ROSE AROMATIQUE
VIN NATURE ORANGE

2023 75cl 35.–

Traminer! Vin Nature Orange 2022 92/100

Le 2022 étonne par son profil olfactif. Il révèle des notes de noix de muscade, mais l'Eglise est assez rapidement remise au milieu du village par des parfums de lychis et de roses sauvages sublimés par des notes de gingembre. Le palais est aussi convaincant que le bouquet. Dès l'attaque le vin prend place et touche l'ensemble du palais jusqu'en fin de bouche. Il n'y a de place que pour le plaisir. Un vin salin, sapide, salivant, désaltérant et comme on se plaît à dire au Vully : rapiculant! *Dès maintenant à 2030*

Traminer! Vin Nature Orange 2021 93/100 45.–

Si le 2020 envoyait toute la panoplie olfactive disponible, le 2021 se veut plus subtil et précis. Le bouquet est fin, profond, complexe en allant savamment des nuances de Grand Marnier, de cynorhodon, de Kumquat, de menthe poivrée et de thé froid parfumé à la pêche. En bouche le vin est précis, bien mené par la structure acide qui confère force et salinité. Les tannins se chargent de sublimer l'intensité aromatique par leur apport d'amertume. Un vin précis, harmonieux, expressif et persistant. Très belle réussite. *Dès maintenant à 2034*

Traminer! Vin Nature Orange 2020 95/100 40.–

Le caractère variétal du Traminer est sublimé par la macération. Il y a un plus de puissance, tant sur le plan olfactif que gustatif. Intenses notes de gingembre, de litchis, de thé vert, de fleur de camomille. En bouche le vin se distingue par sa tension et par ses tannins certes anguleux mais bienfaisants, porteurs, presque salivants. Le vin a de la fougue et il envie de conquête et convainc plein de palais. La persistance fait exploser le compteur de Caudalie : vous buvez un verre à Lugnotre et les arômes sont encore bien présents dans votre palais en arrivant à Sugiez, mais en étant passé par Morat! *Dès maintenant à 2033*

Traminer! Vin Nature Orange 2019 93/100 40.–

Que de vigueur et de profondeur dans le bouquet de ce Traminer de macération.... D'intenses notes d'oranges sanguines, de gingembre, de pêches mais aussi de thé noir, de vermouth et d'anis forment le bouquet. Le palais prend bien le relais et reflète le caractère olfactif jusqu'en finale grâce à la précieuse contribution des tannins et de la structure acide. Un vin sautillant, défiant, entraînant et dansant. *Dès maintenant à 2032*

. . . . . .