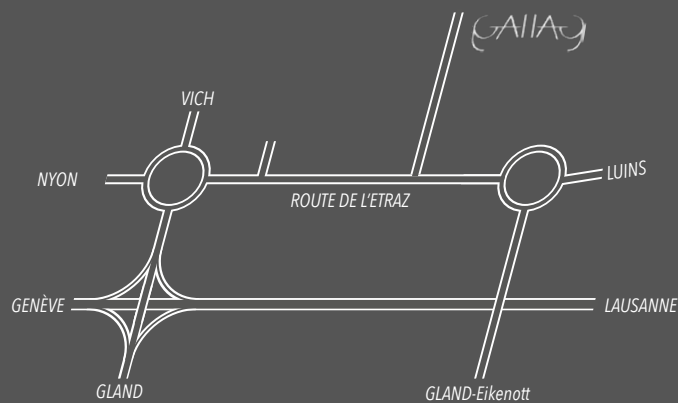


GALLAY

VIGNERON - OENOLOGUE



PRIX COURANTS 2018



Dégustation sur rendez-vous



Un terroir

C'est avant tout la qualité exceptionnelle des terroirs qui a guidé la décision d'acquisition du domaine. Cette intuition a été confirmée par le travail du spécialiste des sols Claude Bourguignon qui a longuement étudié mes terres avant de me fournir une analyse scientifique précise de la composition et du potentiel de chaque parcelle.

Un domaine

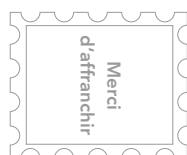
Acquis en 2007, le domaine compte six hectares et demi. Le Chasselas y est roi et représente 70% de la surface cultivée. Ce cépage révèle plus qu'aucun autre le terroir dont il est extrait, d'où le caractère exclusif des crus bénéficiant d'un lieu-dit Classé sur le vignoble de Féchy.

Une signature

Lancée en 2010, cette signature marque ma volonté de développer des Chasselas de haut vol issus de l'exceptionnel coteau de Féchy. Pour atteindre cet objectif, je suis attentif aux mécanismes naturels et privilégie les méthodes de culture et de vinification les plus respectueuses possibles de l'environnement, démarche indispensable pour sublimer les magnifiques terroirs que nous avons la chance de posséder.



PIERRE-ANDRÉ GALLAY
GALLAY
VIGNERON - OENOLOGUE



Nom :

Prénom :

Rue :

NPA localité :

E-mail :

Téléphone :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Route de l'Etraz 5
CH - 1185 Mont-sur-Rolle

079 458 76 72
pierre-andre@gallay-gallay.ch
www.gallay-gallay.ch

Pierre-André Gallay

Route de l'Etraz 5

CH - 1185 Mont-sur-Rolle

**Pinot Noir Les Cruzilles
Féchy-Grand Cru
Millésime 2016**

La viticulture, tout comme l'horlogerie, est le berceau de grandes complications. Le cépage est à la viticulture ce que le pont de balancier est au cœur même d'un mouvement. Ce «mécanisme naturel» réunit l'intégralité des éléments du terroir pour donner naissance à un grand vin.

Identifiée en 2007 par l'agronome Claude Bourguignon, grand spécialiste des sols, la parcelle dont il est issu a été plantée en 2008...

Ce premier millésime de Pinot noir d'une grande fraîcheur, doit encore gagner en maturité, mais le mouvement est en marche et ce subtil 2016 est le gage de belles réussites pour les récoltes à venir.



La dégustation d'un vin est une réelle invitation au voyage.

Depuis sa naissance, il y a plus de deux millénaires, la vigne n'a cessé de s'adapter à son milieu, privilégiant les sols calcaires (7% de la surface du globe), un régime hydrique suffisant et une météo annuelle entrecoupée de saisons.

«De toutes les plantes cultivées, seule la vigne rend intelligible les saveurs de la terre» constatait déjà Columelle, le plus important écrivain de l'Empire romain sur l'agriculture en l'an 70 de notre ère.

Ces saveurs si particulières à chaque terroir affectent nos papilles gustatives et contribuent à la connaissance d'un grand vin. Elles sont l'expression de la terre et c'est à travers le vin que nous la goûtons et que nous en dégustons les plus nobles saveurs.

Implantée spontanément ou façonnée par l'homme selon des méthodes culturales et des traditions empiriques, la vigne a su trouver son terrain de prédilection sur nos coteaux.

**Chasselas En Bayel
Vignoble Classé, Féchy-Grand Cru
Millésime 2017**

Un terroir, une parcelle, un cépage, un vin. Vignoble séculaire, la première mention d'une parcelle de vigne dite «En Bayez» sise sur le territoire de Féchy apparaît en 1292. Le sol argilo-calcaire à structure grumeleuse composé de micas et quartz confère au vin sa minéralité et ses caractères salins. Ces moraines sont venues s'accumuler sur la molasse formée il y a 25 millions d'années directement accessible par les racines. Cette richesse minéralogique et la qualité des argiles confirment la vocation à blancs de cette parcelle.

Au vu de l'historique et du potentiel exclusif de ce magnifique terroir, je me devais de vinifier avec le plus grand soin, ce que les anciens avaient déjà identifiés et cultivés il y a près de huit siècles, dans ce vignoble d'exception pour l'excellence de son cru.

Les aléas climatiques tels que le gel, l'aridité, ou encore les températures estivales plus ou moins élevées, sont autant de phénomènes combattus ou maîtrisés naturellement.

La notoriété de nos vins, issus de cépages autochtones, est reconnue loin à la ronde et notre vignoble peut se prévaloir d'une longue tradition viticole.

Le terroir, résultat d'un sol, d'un climat et d'un savoir-faire, est souvent mentionné au moment de la dégustation. C'est également une notion déterminante dans le choix d'implantation d'une vigne que l'on désire pérenne et propice à une culture douce privilégiant les méthodes naturelles et prophylactiques.

Au terme de cette année viticole 2017, dont les rendements laissent entrevoir une diminution de récolte due principalement au gel et à la sécheresse, le vignoble vaudois trouve son salut dans son terroir et se voit couronné d'un millésime exceptionnel!

Santé et bonne dégustation.



Bulletin de commande

| | CHF | Nombre | Total |
|---|-----------------------------|----------------|----------------|
| Chasselas, Mont-sur-Rolle appellation d'origine contrôlée La Côte fermeture à vis, millésime 2017 | 70 cl 10.20 50 cl 7.50 | | |
| Chasselas, Féchy Grand Cru fermeture bouchon, millésime 2017 | 75 cl 11.80 37.5 cl 7.50 | | |
| Rosé de Gamay appellation d'origine contrôlée La Côte fermeture à vis, millésime 2017 | 75 cl 10.50 50 cl 7.80 | | |
| <i>“Le terroir une passion, le vin un moyen d’expression”</i> | | | |
| Chasselas, En Bayel Vignoble Classé, Féchy-Grand Cru fermeture bouchon, millésime 2017 | 75 cl 13.90 140 cl 30.00 | | |
| Chasselas, Les Barrettes Vignoble Classé, Féchy-Grand Cru fermeture bouchon, millésime 2017 | 75 cl 13.90 | | |
| Chardonnay, Féchy-Grand Cru fermeture bouchon, millésime 2016 | 75 cl 18.00 | | |
| Pinot Noir, Féchy Grand Cru fermeture bouchon, millésime 2016 | 75 cl 18.00 140 cl 40.00 | | |
| Carton dégustation: 2 x En Bayel, 2 x Chardonnay, 2 x Pinot Noir | 108.00 | | |
| TOTAL | | | |
| Prix TTC, carton de 6 bouteilles, frais de livraison en sus, paiement comptant 5%. | | | |

Chasselas “En Bayel” et Gruyère caramel: Le Bon Conseil de Jérôme Aké Béda. Meilleur sommelier de Suisse 2015

«Ce chasselas 2016 est d'une pureté absolue!
Ce vin se distingue par une fourure de teint pâle qui tire sur un jaune de camilleux aux nuances légèrement doré avec une énorme clareté.
Le premier nez jubile aux touches olfactives et déclame des odeurs de fruits de verger avec des nuances d'agrumes, on a l'orange, la nectarine, la pomme.
L'aromatique s'ouvre au deuxième nez sur une pointe noisette et fumée

rappelant le silex frotté de belle concentration.
Une fois le nez ouvert la complexité aromatique offre une minéralité qui laisse entrevoir un grand potentiel de garde. Sa tenue affirmée et son caractère tendre au nez couvre en partie la race et le fond qui privilégie plutôt la finesse. C'est un vin énorme!
Le touché de bouche confirme le nez et offre des saveurs de fruits frais sur une pointe fumée, la fin de bouche

est poivrée, comme tous les grands chasselas et offre un retour rétronasal sur la pierre chaude mouillée.
La question ne se pose même pas à savoir sur quoi le déguster; il faut simplement un gruyère caramel de l'inénarrable Jacques Duttweiler ou sur un filet de féra frais pêché, snacké meunière et pommes Pont Neuf.

Date: Signature: enlèvement à la cave