Domaine Henri Cruchon

La Côte

Par Qombucha

Détails de l'offre



LE CHAPITRE 2025

Sur ce cru emblématique du domaine, le nez se concentre d'abord sur des notes discrètes de fleur de tilleul et de groseille à maquereau, avant de s'ouvrir sur une touche de silex qui trahit l'équilibre argilo-calcaire du terroir morgien. L'attaque est franche, portée par une acidité mûre typique du Chasselas biodynamique, puis la bouche se densifie sur des arômes de poire et d'amande fraîche, sans jamais perdre sa tension. Le toucher reste fin, presque salin, signature du travail à la main et des faibles rendements de ce Grand Cru. La finale, longue et légèrement crayeuse, referme sur une pointe d'agrumes. [À VÉRIFIER] : profil fondé sur le style habituel de la cuvée, non sur une dégustation confirmée du millésime 2025.

Couleur

Blanc

Pays

Suisse

Région

Vaud

Appellation

AOC La Côte

Mode de culture

Biodynamique certifiée Demeter

Cépages

Chasselas 100%

Terroir

Argilo-calcaire

Vinification

Traditionnelle

Élevage

6 mois en cuve sur lies fines

Potentiel de garde

De nos jours à 2030

Service

Servir frais, entre 8 et 10°C

Degré alcoolique

11.5%

Sucres résiduels

<2g/l

Contenance(s) disponibles

75cl

Bouchage

Diam

Conditionnement

Carton

Accords mets et vins

Perche du Léman meunière, beurre noisette · Fondue moitié-moitié à la fleur de sureau · Terrine de poisson fumé du lac, pain de seigle toasté

Domaine Henri Cruchon

La Côte

Par Qombucha

Détails de l'offre



VIOGNIER 2025

Dès l'ouverture, ce blanc rappelle un Condrieu de poche : fleur d'oranger, épices douces et une pointe de miel d'acacia dominent un nez généreux sans jamais tomber dans la lourdeur. En bouche, le passage en barriques usées et la longue maturation sur lies apportent du gras et une texture presque crémeuse, que vient rééquilibrer une acidité discrète mais bien présente. Les arômes de pêche blanche et d'abricot sec prennent le relais, soutenus par une légère note épicée en fin de bouche. La finale, saline et délicate, surprend par sa fraîcheur après tant de rondeur : un vin qui séduit par son élégance, loin de l'opulence parfois excessive du cépage ailleurs.

Couleur

Blanc

Pays

Suisse

Région

Vaud

Appellation

AOC La Côte

Mode de culture

Biologique certifiée

Cépages

Viognier 100%

Terroir

Argilo-calcaire

Vinification

Traditionnelle

Élevage

6 mois en cuve sur lies fines

Potentiel de garde

De nos jours à 2030

Service

Servir frais, entre 10 et 12°C

Degré alcoolique

13.5%

Sucres résiduels

<2g/l

Contenance(s) disponibles

75cl

Bouchage

Diam

Conditionnement

Carton

Accords mets et vins

Terrine de poisson du lac en gelée d'herbes · Filet de sandre doré au beurre blanc et citronnelle · Pot-au-feu de volaille parfumé au gingembre

Domaine Henri Cruchon

La Côte

Par Qombucha

Détails de l'offre



CHAMPANEL PINOT NOIR 2023

La robe rubis annonce un nez qui se développe lentement : iris, agrumes confits et une pointe de fruits rouges des bois s'enchaînent au fil de l'aération, portés par un élevage long et millimétré en barrique. L'attaque est souple, presque soyeuse, avant qu'une matière ample et dense ne prenne le relais, typique du terroir argilo-calcaire posé sur la moraine glaciaire de Champanel. Les tanins, fins et bien fondus, soutiennent un fruit encore frais sans jamais assécher le palais. La finale, longue et légèrement poivrée, confirme le potentiel de garde de ce superbe Pinot Noir

Couleur

Rouge

Pays

Suisse

Région

Vaud

Appellation

AOC La Côte

Mode de culture

Biodynamique certifiée Demeter

Cépages

Pinot Noir 100%

Terroir

Sol argilo-calcaire profond posé sur une moraine glaciaire vieille de plus de dix mille ans, exposition sud-sud-est

Vinification

Macération carbonique, levures indigènes

Élevage

18 mois en foudres

Potentiel de garde

De nos jours à 2035

Service

Chambré entre 15 et 17°C

Degré alcoolique

12.7%

Contenance(s) disponibles

75cl

Bouchage

Diam

Conditionnement

Carton

Accords mets et vins

Poularde rôtie aux morilles et vin jaune · Quasi de veau printanier aux asperges vertes · Jambon à l'os fumé et lentilles vertes du Puy

Domaine Henri Cruchon

La Côte

Par Qombucha

Détails de l'offre



HENRI CRUCHON

Famille vigneronne multi-générations se passionnant pour la vigne et le vin, les Cruchon sont l'exemple typique du dynamisme et du renouveau de la viticulture suisse. Membre de la Mémoire des Vins Suisses et sélectionné parmi les 150 meilleurs vignerons de Suisse au Gault et Millau, Michel et Yaëlle à la vigne et Raoul à la cave, avec sa fille Catherine, produisent des vins d'une grande finesse.

MERLOT 2024

Un nez aristocratique, dense et racé. Il dévoile une complexité aromatique envoûtante sur la mûre écrasée, la fève de cacao, la réglisse et de fines notes empyreumatiques (cèdre, boîte à cigares) issues d'un élevage luxueux. La bouche est sculpturale : l'attaque voluptueuse ouvre sur un milieu de bouche musclé, tramé par des tanins d'une densité impressionnante, mais d'un velouté absolu. L'équilibre est souverain, sans lourdeur, s'achevant sur une finale persistante aux accents de fruits noirs rôtis.

Couleur

Rouge

Cépage

Merlot

Région

La Côte

Appellation

AOC La Côte

Nature du sol

Argilo-calcaire

Culture

Biologique certifiée, Biodynamie certifiée Demeter

Vinification

Levures indigènes, traditionnelle

Élevage

18 mois en barriques

Maturité

À déguster de nos jours à 2035

Température de service

14-16°C

Degré alcoolique

13.8% vol

Contenance

75cl

Bouchage

Diam

Accords mets & vin

Joue de bœuf braisée au vin rouge et carottes glacées au cumin · Magret de canard sauvage rôti au poivre de Sichuan · Gratin de macaronis du chalet aux cèpes frais et truffe noire.

Domaine Henri Cruchon

La Côte

Par Qombucha

Détails de l'offre

MERLOT 2024

Le nez s'ouvre sur un joli fruité noir, cassis et myrtille, que viennent souligner des notes de sureau et de cerise mûre, avec en arrière-plan une touche herbacée et une pointe de fleurs séchées. L'attaque est légère et juteuse, fidèle au style sans esbroufe du domaine, avant que des tanins fins et une acidité bien intégrée ne structurent le milieu de bouche. La matière reste fraîche plutôt que puissante, à l'image d'un Merlot biodynamique qui préfère la précision à la démonstration. La finale, de longueur appropriée, referme sur une note légèrement épicée.

Couleur

Rouge

Pays

Suisse

Région

Vaud

Appellation

AOC La Côte

Mode de culture

Biodynamique certifiée Demeter

Cépages

Merlot 100%

Terroir

Sol argilo-calcaire profond posé sur une moraine glaciaire vieille de plus de dix mille ans, exposition sud-sud-est

Vinification

Macération carbonique, levures indigènes

Élevage

18 mois en foudres

Potentiel de garde

De nos jours à 2035

Service

Chambré entre 15 et 17°C

Degré alcoolique

13.8%

Contenance(s) disponibles

75cl

Bouchage

Diam

Conditionnement

Carton

Accords mets et vins

Canard confit aux baies de genièvre et purée de panais · Joue de boeuf braisée et racines d'hiver · Tome de brebis affinée et confiture de figues