Nadine Saxer & Aagne

Zürich & Schaffhausen

Par Qombucha

Détails de l'offre



CHARDONNAY 2025

Vif et franc, le bouquet s'ouvre sur le citron confit, le kumquat et une pointe de fleur de tilleul, avant de glisser vers l'ananas et la poire mûre. L'attaque est ronde, portée par une acidité souple qui n'écrase jamais le fruit ; la bouche déploie un registre presque exotique, entre mangue et thé vert, avec un grain soyeux hérité d'un élevage tout en cuve inox, sans bois. La finale, de longueur moyenne, referme le propos sur une note légèrement épicée et une fraîcheur citronnée qui appelle la gorgée suivante. Un Chardonnay sans esbroufe, pensé pour le plaisir immédiat plutôt que pour la méditation.

Domaine

Aagne

Couleur

Blanc

Pays

Suisse

Région

Schaffhouse

Appellation

Schaffhausen AOC

Mode de culture

Traditionnel

Cépages

Chardonnay 100%

Terroir

Sols calcaires du Klettgau, au cœur du vignoble schaffhousois, sous un climat sec tempéré par la proximité du Rhin.

Vinification

Traditionnelle

Élevage

6 mois en cuve inox

Potentiel de garde

À boire dès à présent et jusqu'en 2029

Service

Servir à 10°C.

Degré alcoolique

13% vol

Contenance(s) disponibles

75 cl

Bouchage

Liège technique (DIAM)

Conditionnement

Carton

Accords mets et vins

Féra du Rhin meunière, beurre noisette et câpres · Velouté de topinambour, copeaux de noisette torréfiée · Fondue moitié-moitié relevée d'une pointe de muscade

Nadine Saxer & Aagne

Zürich & Schaffhausen

Par Qombucha

Détails de l'offre



CREDO 2023

L'assemblage signe d'emblée son caractère : fruits des bois frais, cerise noire et cassis se superposent à une touche de sous-bois, fruit d'un élevage de quelques mois en barriques déjà utilisées. En bouche, le Merlot apporte la rondeur, le Cabernet Sauvignon la colonne vertébrale tannique, et le Pinot Noir une fraîcheur acidulée qui empêche l'ensemble de s'alourdir malgré un léger sucre résiduel perceptible. Les tanins restent souples, le volume généreux sans être démonstratif. La finale, sur la mûre et l'épice douce, témoigne d'un style gourmand, pensé pour la table plus que pour la contemplation.

Domaine

Aagne

Couleur

Rouge

Pays

Suisse

Région

Schaffhouse

Appellation

Schaffhausen AOC

Mode de culture

Conventionnel

Cépages

Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir

Terroir

Sols calcaires du Klettgau, mêmes parcelles que les autres rouges du domaine, sélection dédiée à cet assemblage.

Vinification

Vendange tardive, macération pelliculaire pré-fermentaire

Élevage

20 mois en barriques, pas de bois neuf

Potentiel de garde

De nos jours à 2030

Service

Servir à 16°C, aération en carafe conseillée 30 minutes.

Degré alcoolique

13% vol

Contenance(s) disponibles

75 cl

Bouchage

Liège technique (DIAM)

Conditionnement

Carton

Accords mets et vins

Entrecôte grillée, beurre maître d'hôtel · Tajine d'agneau aux figues et ras-el-hanout · Plateau de fromages d'alpage, Schaffhauser Chäs et Appenzeller corsé

Nadine Saxer & Aagne

Zürich & Schaffhausen

Par Qombucha

Détails de l'offre



PINOT NOIR BARRIQUE 2023

Dès l'ouverture, un bouquet délicat marie la framboise et la groseille à des notes toastées bien dosées, vanille discrète et une pointe de réglisse qui trahit un passage en barrique mené avec retenue. La bouche confirme cette élégance : structure ferme mais jamais dure, tanins fins et soyeux, une acidité vive qui tient le fruit en tension. On retrouve au palais la typicité du Blauburgunder schaffhousois, entre fraîcheur alpine et matière mûre. La finale, longue et épicée, prolonge le fruit rouge sur une trame légèrement fumée. Un Pinot Noir précis, qui gagnera encore en complexité après deux ou trois ans de bouteille.

Domaine

Aagne

Couleur

Rouge

Pays

Suisse

Région

Schaffhouse

Appellation

Schaffhausen AOC

Mode de culture

Traditionnelle

Cépages

Pinot Noir 100%

Terroir

Sols calcaires du Klettgau, parcelles abritées au microclimat doux et sec, typiques du Blauburgunderland schaffhousois.

Vinification

Traditionnelle

Élevage

13 mois en barriques 30% de bois neuf

Potentiel de garde

De nos jours à 2032

Service

Servir à 16°C.

Degré alcoolique

13,5% vol

Contenance(s) disponibles

75 cl

Bouchage

Liège technique (DIAM)

Conditionnement

Carton

Accords mets et vins

Magret de canard laqué au miel de sapin · Civet de chevreuil aux airelles · Tomme vaudoise mi-affinée sur pain de seigle grillé

Nadine Saxer & Aagne

Zürich & Schaffhausen

Par Qombucha

Détails de l'offre



BLANC DE NOIR 2025

Pressurage direct oblige, ce Pinot Noir vinifié en blanc surprend par sa délicatesse : petits fruits rouges à peine mûrs, groseille et une touche d'agrume frais composent un bouquet tout en finesse. L'attaque est légère, presque aérienne, portée par une acidité tonique qui structure sans durcir ; le palais garde l'empreinte variétale du Pinot Noir, entre fraise des bois et zeste de pamplemousse. La finale, courte mais nette, referme le propos sur une note saline qui appelle l'apéritif. Un exercice de style maîtrisé, qui démontre qu'un cépage rouge peut aussi s'exprimer tout en transparence et en légèreté.

Domaine

Nadine Saxer

Couleur

Blanc

Pays

Suisse

Région

Zurich

Appellation

Zürich AOC

Mode de culture

Traditionnelle

Cépages

Pinot Noir 100%

Terroir

Sols argilo-marneux du Zürcher Weinland, sur le site historique de Bruppach, entre Neftenbach et Nussbaumen.

Vinification

Blanc de noir obtenu par pressurage direct des raisins, sans macération

Élevage

6 mois en cuve

Potentiel de garde

À boire dans sa jeunesse, jusqu'en 2027.

Service

Servir à 8°C.

Degré alcoolique

12.5% vol

Contenance(s) disponibles

75 cl

Bouchage

Liège technique (DIAM)

Conditionnement

Carton

Accords mets et vins

Carpaccio de daurade, zeste de yuzu et huile vierge · Tartare de bœuf des Grisons, condiment au raifort · Risotto crémeux aux crevettes et citron vert

Nadine Saxer & Aagne

Zürich & Schaffhausen

Par Qombucha

Détails de l'offre



CABERNET-PINOT 2023

Intense et sombre d'emblée, le bouquet marie fruits noirs des bois, cerise confite et un mélange de quatre-épices et de poivre noir qui trahit la poigne du Cabernet Dorsa. La bouche est ciselée : un tanin fin mais bien présent structure l'ensemble, porté par une acidité élancée qui apporte fraîcheur et tenue, pendant que le Pinot Noir adoucit la trame sans l'édulcorer. Le passage en barrique a parfaitement enrobé le fruit de notes toastées discrètes, sans jamais le dominer. La finale, longue, égrène encore l'épice et le fruit noir. Un rouge de caractère, à l'assemblage original, qui mérite une heure de carafe avant service.

Couleur

Rouge

Pays

Suisse

Région

Zurich

Appellation

Zürich AOC

Mode de culture

Conventionnel

Cépages

Cabernet Dorsa & Cabernet Sauvignon, Pinot Noir

Terroir

Sols argilo-marneux du Zürcher Weinland, mêmes parcelles que le Merlot, sélection dédiée à cet assemblage.

Vinification

Traditionnelle

Élevage

12 mois en barriques

Potentiel de garde

De nos jours à 2031, apogée entre 2027 et 2029.

Service

Servir à 16°C, aération en carafe conseillée 1 heure.

Degré alcoolique

13,5% vol

Contenance(s) disponibles

75 cl

Bouchage

Liège technique (DIAM)

Conditionnement

Carton

Accords mets et vins

Côte de porc fumée, chou rouge braisé aux épices · Curry d'agneau au lait de coco et coriandre fraîche · Fondue chinoise, sauce au poivre vert

Nadine Saxer & Aagne

Zürich & Schaffhausen

Par Qombucha

Détails de l'offre



MERLOT 2023

Un bouquet franchement floral ouvre le bal, vite rejoint par la prune, les baies sauvages sombres et une épice verte presque poivrée, signature d'un Merlot vinifié avec soin. La bouche confirme cette générosité : attaque souple, matière ample, un tanin perceptible mais déjà bien fondu après quatorze mois de barrique. L'ensemble reste équilibré par une acidité discrète qui évite toute lourdeur, typique des terroirs du Zürcher Weinland. La finale s'étire longuement sur la mûre cuite et une note réglissée. Un Merlot charnu et rassasiant, taillé pour accompagner les plats mijotés de la saison froide.

Domaine

Nadine Saxer

Couleur

Rouge

Pays

Suisse

Région

Zurich

Appellation

Zürich AOC

Mode de culture

Traditionnelle

Cépages

Merlot 100%

Terroir

Sols argilo-marneux du Zürcher Weinland, parcelles de Neftenbach et Nussbaumen exposées plein sud.

Vinification

Vinification traditionnelle en rouge, cuvaison longue, élevage en barriques.

Élevage

14 mois en barriques

Potentiel de garde

De nos jours à 2032, apogée entre 2027 et 2030.

Service

Servir à 16°C, aération en carafe conseillée 30 minutes.

Degré alcoolique

13,5% vol

Contenance(s) disponibles

75 cl

Bouchage

Liège technique (DIAM)

Conditionnement

Carton

Accords mets et vins

Joue de bœuf braisée au vin rouge et racines d'hiver · Canard confit aux quetsches épicées · Risotto à la courge butternut et parmesan vieilli