



LE CARTON DÉCOUVERTE

BLANC

des vigneron·nes bio & biodynamique
de Lavaux



lavauxvinbio.ch



MAX OESTREICHER
DOMAINE DES FAVERGES
SAINT-SAPHORIN

domainedesfaverges.ch



Le Domaine des Faverges c'est 15,4 hectares en un seul tenant sur la magnifique commune de Saint Saphorin.

La culture de la vigne prend tout son sens dans le respect de l'environnement, de la terre et de la vie de nos sols. Nous travaillons en harmonie avec le terroir afin de laisser s'exprimer son âme.

Cette approche respectueuse met en lumière l'expression la plus pure et authentique de nos vins.

Chasselas des Faverges – tout en finesse

Notre emblématique chasselas bio du Domaine des Faverges.
Un vin généreux, fruité et profond, avec une belle intensité.



Appellation : **Lavaux AOC – Saint-Saphorin Grand Cru**

Couleur et type : **Blanc**

Cépage : **Chasselas**

Année : **2024**

Garde : **1-5 ans**

Température de service : **10-12°C**

Arômes : **Minéral.**

Accords mets & vins : **Idéal à l'apéritif suivi d'une fondue moitié-moitié.**

Parfait aussi avec une croûte au fromage ou une soupe de chalet.



LE CARTON BLANC DES VIGNERONS
BIO & BIODYNAMIQUE EN LAVAUX

Chasselas Domaine des Faverges		
Chasselas orange nature Clos Calamin	Petite Corniche – Pinot blanc Mermetus	Sauvignon blanc Domaine Wannaz
Chasselas Domaine Le parrain	Dézaley Grand Cru Domaine Antoine Bovard	Chasselas La Cochère Pierre-André Jaunin



FABIEN VALLÉLIAN
CLOS CALAMIN – CULLY
closcalamin.ch



À Lavaux, Fabien Vallélian incarne une nouvelle génération de vignerons qui font bouger les lignes. Là où la tradition domine encore, il choisit l'expérimentation, la liberté et un engagement profond pour le vivant.

Fabien cultive ses vignes en bio et biodynamie et élabore des vins sans artifices ni intrants superflus. Chaque cuvée est guidée par l'instinct, le goût et le moment juste – loin des recettes toutes faites. Résultat : des vins francs, vibrants, accessibles, qui expriment pleinement leur origine.



L'Arlequino – renversant

Chasselas de macération fermenté avec ses peaux pendant une douzaine de jours. Nature, sans intrant.
Robe légèrement cuivrée. Des arômes complexes et de légers tannins s'accommodent très bien avec la gastronomie. C'est un vin qui se bonifie avec les années.

Appellation : **Lavaux AOC – Saint-Saphorin**

Couleur et type : **Orange Nature**

Cépage : **Chasselas**

Année : **2023**

Garde : **prêt à boire mais peut se garder**

Température de service : **12-14°C**

Arômes : Arômes très particuliers, un chasselas légèrement tannique stupéfiant à découvrir.

Accords mets & vins : Plats épicés, asiatiques.



LE CARTON BLANC DES VIGNERONS BIO & BIODYNAMIQUE EN LAVAUX

LE CARTON BLANC DES VIGNERONS BIO & BIODYNAMIQUE EN LAVAUX			Chasselas Domaine des Faverges
Chasselas orange nature Clos Calamin	Petite Corniche – Pinot blanc Mermetus	Sauvignon blanc Domaine Wannaz	
Chasselas Domaine Le parrain	Dézaley Grand Cru Domaine Antoine Bovard	Chasselas La Cochère Pierre-André Jaunin	



**CHOLLET-WAELCHLI
VALÉRIE & VINCENT
DOMAINE MERMETUS – ARAN**
mermetus.ch



Domaine familial situé dans les hauteurs du village vigneron d'Aran. Nos vins reflètent l'identité (complexe) du vignoble en terrasses de Lavaux.



Petit Corniche – puissant et minéral

Le pinot blanc a trouvé sa place pour être dans ce terrain issu de molasses, au pied nord de la colline du crêt Chatelet à Aran, une vigne rare dans le sens d'exceptionnelle qui, ne bénéficiant jamais ou très peu de l'effet des trois soleils, laisse au raisin tous ses frais parfums épicés.

Appellation : **Lavaux AOC – Villette**

Couleur et type : **Blanc de civilisation**

Cépage : **Pinot blanc**

Année : **2024**

Garde : **3 ans**

Température de service : **12-14°C**

Arômes : Fruits du verger suisse (rouges et blancs) mais tout se transforme, surtout les arômes.

Accords mets & vins : Apéro, toasts de pain de seigle et œufs de poisson au clair de Lune, fondue 100% vacherin, homard de Boston, poule au pot à l'ail noir et trompettes de la mort.



LE CARTON BLANC DES VIGNERONS BIO & BIODYNAMIQUE EN LAVAUX

Chasselas orange nature Clos Calamin	Petite Corniche – Pinot blanc Mermetus	Chasselas Domaine des Faverges
Chasselas Domaine Le parrain	Dézaley Grand Cru Domaine Antoine Bovard	Sauvignon blanc Domaine Wannaz
		Chasselas La Cochère Pierre-André Jaunin



GILLES WANNAZ & LEA PONTIERI
DOMAINE WANNAZ
CHENAUX/CULLY
 wannaz.ch



Domaine viticole du 12ème siècle, paradis suspendu aux rives du Léman.
 Sur cette île de verdure, le terre est travaillée en biodynamie, mains, faux, pioches entretiennent la discussion avec cette vigne qui raconte par ses fruits une vie heureuse, immémorial voyage immobile, partagé avec goût... pour vous.
 « **Vignoble au naturel** »

Sauvignon blanc – vif

Ces vignes de sauvignon blanc s'épanouissent juste sous la maison du domaine à Chenaux, elles ont vécu toute leur vie en biodynamie. Le millésime 2024 a été récolté en plusieurs passages afin d'avoir les meilleures maturités possibles, le vin a ensuite fermenté en demi muid de 500l ou il s'est élevé pendant 12 mois.

Appellation : **Vin de pays**

Couleur et type : **Blanc sec**

Cépage : **Sauvignon blanc**

Année : **2024**

Garde : **5-15 ans ou plus**

Température de service : **12°C**

Accords mets & vins : Apéro ou repas, c'est un vin tendu qui peut accompagner des plats épicés et gourmands.



LE CARTON BLANC DES VIGNERONS
BIO & BIODYNAMIQUE EN LAVAUX

		Chasselas Domaine des Faverges
Chasselas orange nature Clos Calamin	Petite Corniche – Pinot blanc Mermetus	Sauvignon blanc Domaine Wannaz
Chasselas Domaine Le parrain	Dézaley Grand Cru Domaine Antoine Bovard	Chasselas La Cochère Pierre-André Jaunin



**JEAN LUC DUCRET
DOMAINE LE PARRAIN
MONT-PÈLERIN**

leparrain.ch



Le domaine Le Parrain est avant tout une histoire de famille, envieuse de produit responsable et de qualité.

Depuis plusieurs générations, notre vin est cultivé et affiné à la main en privilégiant les méthodes de culture respectueuses de l'environnement.

Durant les vendanges, les grappes sont triées à la main afin de ne garder que les meilleurs grains.

La vinification est entièrement faite à la main et nous réduisons les interventions au strict minimum.

Chasselas – fruité et subtil

Première vinification lente et naturelle pour extraire les arômes, puis une étape de vinification spéciale (la fermentation malolactique) qui donne un vin plus rond et plus riche en bouche. Mise en bouteille en fonction de la situation de la lune.

Appellation : **Lavaux AOC – Chardonne Grand Cru**

Couleur et type : **Blanc d'apéro sec**

Cépage : **Chasselas**

Année : **2025**

Garde : **8 ans**

Température de service : **12-14°C**

Arômes : Fleur de tilleul, poire, amande.

Accords mets & vins : Parfait pour l'apéritif, la fondue ou la raclette, les poissons, et aussi les légumes ou les salades.



**LE CARTON BLANC DES VIGNERONS
BIO & BIODYNAMIQUE EN LAVAUX**

Chasselas Domaine des Faverges		
Chasselas orange nature Clos Calamin	Petite Corniche – Pinot blanc Mermetus	Sauvignon blanc Domaine Wannaz
Chasselas Domaine Le parrain	Dézaley Grand Cru Domaine Antoine Bovard	Chasselas La Cochère Pierre-André Jaunin



DENIS BOVARD
DOMAINE ANTOINE BOVARD
TREYTORRENS – CULLY
domaine-antoine-bovard.ch



Mon idéal tient en deux mots : équilibre et paix entre l'humain et la terre qui nous nourrit. Par ce métier, j'ai l'occasion d'être un créateur d'harmonie. La terre me pacifie et en prendre soin donne un sens à mon existence.

Que le vin rassemble les humains pour qu'ils reconstruisent ensemble un monde serein !



Dézaley Grand Cru – minéral

Au nez, je retrouve des notes florales de lilas et de miel de tilleul. En bouche, l'attaque vive, directe et précise laisse ensuite place à une agréable rondeur, nourrie par les « trois soleils » de Lavaux. Minérale et saline, la finale s'étire sur une légère astringence, presque comme si l'on léchait un caillou. Un vin de caractère, idéal pour les plaisirs de la table.

Appellation : **Dézaley Grand Cru AOC**

Couleur et type : **Grand blanc de gastronomie**

Cépage : **100% Chasselas**

Année : **2024**

Garde : **De suite, ou après 10 ans (avis aux amateurs)**

Température de service : **10°C**

Arômes : du lilas au tilleul pour les fleurs, pointes d'ananas et pierre à fusil.

Accords mets & vins : Un gruyère affiné ou un vacherin Mont d'Or seront des valeurs sûres. Ce vin accompagnera également une viande rouge bien saisie, simplement relevée de sel et de poivre. Pour plus de fantaisie, explorez les notes aromatiques du safran, de la muscade ou des amandes torréfiées.



LE CARTON BLANC DES VIGNERONS BIO & BIODYNAMIQUE EN LAVAUX

LE CARTON BLANC DES VIGNERONS BIO & BIODYNAMIQUE EN LAVAUX		Chasselas Domaine des Faverges
Chasselas orange nature Clos Calamin	Petite Corniche – Pinot blanc Mermetus	Sauvignon blanc Domaine Wannaz
Chasselas Domaine Le parrain	Dézaley Grand Cru Domaine Antoine Bovard	Chasselas La Cochère Pierre-André Jaunin



PIERRE-ANDRÉ JAUNIN
DOMAINE JAUNIN – CHEXBRES
pierreandrejaunin.com



Issu d'une famille de vignerons qui trouve ses racines à Chexbres depuis 1458, je travaille la terre du domaine familiale en Bio depuis 2001. Dans notre petit vignoble, sols, vignes et vins s'épanouissent dans un rythme propre à chacun.

Nos ceps sont en majorité taillés en gobelet, garant d'un travail soigné. L'utilisation d'un pressoir vertical géré manuellement permet une lente extraction des arômes et de ne garder que les jus les plus prometteurs. « **Bio-attitude de la Terre, à votre Verre.** »



La Cochère – minéral

Il est élevé sur lie durant les deux fermentations afin de conserver l'intégrité de son capital et de lui épargner de douloureux transvasages et pour des teneurs faibles en sulfites. Frais, minéral, arômes de fruits frais, rond et équilibré en bouche.

Appellation : **Lavaux AOC – Saint-Saphorin Grand Cru**

Couleur et type : **Blanc sec**

Cépage : **100% Chasselas**

Année : **2024**

Garde : **De suite, ou après 10-30 ans (avis aux amateurs)**

Température de service : **16°C**

Arômes : Minéral, typé chasselas, arômes de fruits frais.

Accords mets & vins : Apéritif, mets au fromage, poissons.



LE CARTON BLANC DES VIGNERONS BIO & BIODYNAMIQUE EN LAVAUX



Chasselas Domaine des Faverges		
Chasselas orange nature Clos Calamin	Petite Corniche – Pinot blanc Mermetus	Sauvignon blanc Domaine Wannaz
Chasselas Domaine Le parrain	Dézaley Grand Cru Domaine Antoine Bovard	Chasselas La Cochère Pierre-André Jaunin