

JACQUES & DOMAINE E LA ROCHETTE

ÉLÉMENTS CLÉS

Domaine: 18ha sur Cressier, Le Landeron. Sols argilo-calcaires (19-22% argile)

Matériel végétal (Pinot Noir) : sélections massales propres au domaine

Tri vendange en vigne et à la cave (pédicelles, vendange entière, éraflage - % variable selon le millésime)

Tonnellerie: Cavin - chauffe blonde

Élevages d'env. 18 mois, puis mise en bouteille et repos env. 2 ans

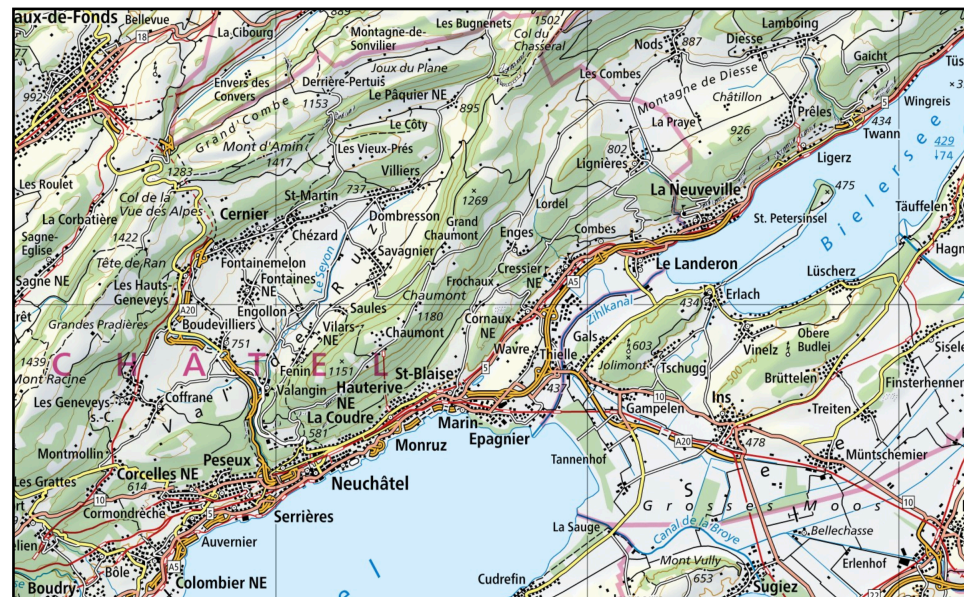
TIMELINE

Fin 1990s, Reprise du Domaine de la Rochette de F. Ruedin à Cressier (2.5ha)

1999, premiers essais du sans SO2 (2000 - 2002)

2000s, Reprise d'autres parcelles → domaine à 6.5ha, amélioration des sélections

2019 acquisition du Domaine Ruedin et d'autres parcelles → domaine à env. 18ha



MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



St.-Saphorin, le 17 septembre 2026

LES DÉGUSTATIONS WINE ROSE

DOMAINE DE LA ROCHETTE & PINOT NOIR « VIEILLES VIGNES »

INTRO

LE CONCEPT DES « VIEILLES VIGNES » AUJOURD'HUI CHEZ J.T.

La cuvée historique de François Ruedin que Jacques a souhaité poursuivre a évolué énormément depuis le début: L

Les vieilles vignes, issues d'un matériel végétal de qualité « standard », ont au fur et à mesure été améliorées par des sélections plus adaptées, une gestion de la vigueur / production assimilable à celui d'une vieille vigne, et cela indépendamment de l'âge.

En schématisant, voici les points clé :

- **Qualité du matériel végétal** : Priorité absolue aux sélection du Pinot et à la qualité du porte-greffe adapté à la parcelle en question.
- **Origine des greffons** : Sélections issues du conservatoire de Saint-Blaise (mélange massale polyclonal) pour favoriser la biodiversité.
- **Type de Pinot** : Sélection de petites grappes plutôt lâches, sujettes au millerandage. Cela garantit des rendements naturellement bas tout en gardant la vigne en équilibre, une vendange saine et homogène.
- **Équilibre** : Recherche d'une régulation naturelle de la vigueur, identique à celle que l'on attend naturellement d'une authentique vieille vigne.

LA VÉRITÉ DANS LA BOUTEILLE...

Assemblage rigoureux des parcelles répondant exclusivement aux critères du vigneron (allant parfois jusqu'au monocépage parcellaire, comme en 2022).

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



NOTRE PROGRAMME

Profil millésime par Jacques T. (en gras) // par l'inter-profession des vins de Neuchâtel

ACCUEIL - Arbois AOC Chardonnay « Lou Blanc » 2023 - Michel Gahier

Le Terroir & Le Style : "Lou" est une cuvée confidentielle et relativement récente pour Michel, issue d'une parcelle reprise à son beau-frère, située en contrebas du lieu-dit Les Follasses. Elle prend racine sur des vieilles vignes de 40 à 45 ans, sélectionnées en massale, au cœur d'un terroir complexe de calcaires et de marnes grises.

À l'inverse des blancs oxydatifs traditionnels du Jura, cette cuvée est entièrement travaillée dans un style ouillé (les fûts sont constamment maintenus pleins pour éviter le développement du voile de levure et préserver la fraîcheur). Elle bénéficie d'un élevage de deux ans en demi-muids de chêne.

- **Robe :** Or riche et profond.
- **Nez :** Un bouquet complexe oscillant entre la marne chaude, des notes lacustres et saumâtres, mêlées à un fruit mûr et une sensation d'huile minérale. Sur la seconde bouteille dégustée, le profil se montre plus réducteur, l'acidité volatile se fait plus tendue et pointue, évoluant sur des touches singulières de viande de poulet et de caséine.
- **Bouche :** Un vin doté d'une profondeur savoureuse remarquable, d'une salinité percutante et d'une acidité électrique. Une puissance minérale évidente soutient avec brio un cœur de fruit éclatant.

VIN N° 1 - Neuchâtel AOC Chardonnay 2015

Le Terroir & L'Histoire : Issu d'une plantation située sur le lieu-dit Les Rissieux.

Le matériel végétal de haute qualité repose sur des sélections non identifiées, greffés sur un porte-greffe supposé 5C.

Les vignes, âgées en moyenne de 70 ans, affichent un petit rendement naturel limité par l'âge.

- **Robe :** Or riche.
- **Nez :** Un nez changeant et virevoltant, mariant une réduction fine / soufrée - pop corn à des notes gourmandes de brioche, de mirabelle et de beurre fondu, relevées d'une pointe acidulée. L'ensemble dévoile un profil riche, beurré et lactique.
- **Bouche :** L'attaque est portée par un fruit mûr mais parfaitement tenu par la réduction. La bouche s'avère tonique, dotée d'une texture fine et élancée tout en affichant du gras et de la puissance. On y retrouve des notes intenses d'agrumes, de la complexité portée par l'autolyse puis du boisé qui soutient la matière. La finale est complexe, saline, longue. Légère dissociation entre le bois et le fruit en finale. Un vin à son apogée, offrant un bel épanouissement.

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



SÉRIE 1

VIN N°2 - Neuchâtel AOC Pinot Noir « Vieilles Vignes » 2013 - Domaine de la Rochette

Le Millésime 2013 : Une année d'épreuves à cause des dégâts de grêle. Seuls 3 fûts (soit 900 bouteilles) ont pu être produits sur les 5 hectares du domaine !

L'année viticole 2013 restera comme l'une des plus complexes de l'histoire de la région. Un printemps maussade, froid et copieusement arrosé a fortement retardé le débourrement. Le jeudi 20 giugno, après quelques jours de canicule, une tempête de grêle d'une violence inouïe s'est déchaînée sur le vignoble de Cressier, bloquant la végétation.

- **Robe** : Rubis, ongle grenat.
- **Nez** : Un profil aromatique tout en fraîcheur, délicat mais horizontal (manquant légèrement de profondeur). Il s'ouvre sur la framboise, le macis, l'orange et les épices douces, complétés par des notes de beurre de cacao.
- **Bouche** : L'attaque est acidulée, tonique et granuleuse. La bouche se montre savoureuse, avec un équilibre fragile, construite sur un tanin discrètement poivré. La finale, d'une tension vivifiante, s'étire sur les fruits rouges et une note élégante de pivoine. Un vin maigre mais étonnamment encore en place.

VIN N°3 - VdP Suisse « Vieilles Vignes » 2021 - Domaine de la Rochette

Le Millésime 2021 : Une année d'épreuves et de grande fraîcheur

Marquée par un climat particulièrement difficile, l'année viticole 2021 restera dans les mémoires comme l'une des plus éprouvantes. Entre le gel printanier, la grêle et une pression de mildiou sans précédent en été, la production globale cantonale a dramatiquement chuté. Les vendanges ont débuté tardivement, autour de la fin septembre, exigeant un tri drastique à la vigne. Grâce à une arrière-saison clémente, les teneurs en sucre ont pu être préservées, offrant un profil d'une grande distinction.

- **Robe** : Rubis brillante, profonde et concentrée.
- **Nez** : Nez marqué au départ par le SO2 et une réduction fine. Il s'ouvre ensuite sur la cerise noire et la framboise acidulée. L'élevage apporte une patine encore présente, complété par des touches animales, de champignon, de sous-bois et de pop-corn. Un fruit étonnamment mûr pour un millésime si compliqué.
- **Bouche** : L'attaque est vibrante avec une belle densité de fruit. La texture se révèle granuleuse et hématique, portée par le SO2 mais exempte de toute dureté. En raison de la réduction, le boisé et les tanins se montrent parfois un peu brutaux et dissociés (notes de poix et de résine), menant à une finale asséchante (SO2 / réduction). Le lendemain la bouche se relâche et exprime sa droiture.

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



SÉRIE 2 : UNE TRICHE QUI N'EN EST PAS UNE

Le Millésime 2014 : Les extrêmes thermiques corrigés par l'automne.

Au Domaine de la Rochette deux versions de cette cuvée ont été produites à partir de deux masses élevées séparément et jamais assemblées.

L'année viticole 2014 aura été l'une des plus chaudes depuis le début des mesures en 1864, malgré un mois de mai frais et un été (juillet e août) catastrophique, marqué par des précipitations records (165 mm à Cressier) et des températures glaciales. Heureusement, le mois de septembre a magnifiquement compensé ce tableau avec des températures estivales et une absence quasi totale d'eau. Les vendanges, lentes e tardives, se sont déroulées fin septembre/début octobre. Un tri minutieux a permis d'écarter tout problème lié à la drosophile.

VIN N° 4 - Neuchâtel AOC Pinot Noir « *Vieilles Vignes* » 2014 - Domaine de la Rochette

- **Robe** : Rubis, évoluant sur un ongle grenat.
- **Nez** : Un nez mat au départ, marqué par une réduction significative. Il s'ouvre ensuite sur des notes de récolte tardive, de terre chaude et de ronce, s'éloignant du spectre du fruit frais (évocation de rafle à la Confuron-Cotetidot). L'élevage, assez bourguignon, apporte une patine complexe complétée par des touches de chocolat au lait, de tabac blond et de café Blue Mountain.
- **Bouche** : L'attaque est tonique et vibrante, dévoilant une bouche sereine, libre et sanguine. La texture se révèle tardive, portée par des notes de caramel au lait, avec une finale encore assez tenue par le SO2 et une touche calcaire qui étire une belle longueur. Le lendemain (J2), la bouche offre une plus belle définition ; si le fruit se décharne et que le boisé se montre légèrement plus apparent, le vin conserve une belle matière et beaucoup d'éclat.

VIN N° 5 - Neuchâtel AOC Pinot Noir « Vieilles Vignes » 2014 - Domaine de la Rochette

- **Robe** : Rubis clair.
- **Nez** : Un nez plus lumineux, expressif et aromatique, qui s'ouvre sur la framboise séchée, la cannelle et la muscade, complété par des touches de chocolat. L'élevage et le boisé se révèlent ici totalement intégrés.
- **Bouche** : L'attaque est serrée et plus concentrée, affichant une forme de bouche dense et pleine de tension. La texture se montre soutenue par des tanins plus présents et une perception de CO2. Moins mûr dans son profil, le vin exprime la race d'un grand terroir. La finale se révèle fraîche mais reste serrée et réductrice, marquée par la présence du SO2, tout en étirant une grande longueur.

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



SÉRIE 3 : LES ANNÉES SOLAIRES

VIN N° 6 - Neuchâtel AOC Pinot Noir « Vieilles Vignes » 2015 - Domaine de la Rochette

Le Millésime 2015 : Une année solaire d'une grande facilité

Un millésime qualifié de "facile", où tout s'est parfaitement déroulé. Après un printemps doux et un mois de mai très pluvieux qui n'a pas perturbé la floraison, le vignoble est entré dès la mi-mai dans une période de sécheresse historique couplée à des chaleurs extrêmes (28 jours au-dessus de 30°C). Juillet a battu tous les records d'ensoleillement. Un mois de septembre plus frais mais sec a offert des conditions de vendange absolument idéales.

- **Robe** : Rubis grenat.
- **Nez** : Grande densité. Un nez chaud, ferreux et sanguin, souligné par des notes de whisky lactone et de l'oxydation.
- **Bouche** : La bouche est tenue, affichant une grosse matière et un bel équilibre acidulé. Les tanins sont fins et fondus, enrobés par des saveurs de lactone et de caramel fin. L'oxydation du vin ne permet pas de l'évaluer.

VIN N° 7 - Neuchâtel AOC Pinot Noir « Vieilles Vignes » 2011 - Domaine de la Rochette

Le Millésime 2011 : Une année d'exception et d'exubérance

Cette cuvée, qui avait causé quelques soucis à J.T. lors de sa vinification (fermentation malolactique très tardive), se goûte aujourd'hui magnifiquement.

Après un printemps historiquement précoce, l'année s'est conclue par un automne somptueux. Les vendanges ont débuté fin septembre sous un soleil généreux, offrant une concentration remarquable des baies avec un rendement équilibré de 650 g/m² pour le Pinot Noir.

- **Robe** : Rubis, reflet grenat, affichant une couleur encore très jeune.
- **Nez** : Nez d'abord réservé, dur et aigu, marqué par une réduction importante (SO₂), des notes hématiques et de fruits échaudés (pruneau d'Agen).
- **Bouche** : Le corps est chatoyant et enveloppant. La bouche se livre dense, sereine, charnue et puissante, tout en restant chaleureuse et portée par le SO₂. Les tanins sont très déliés. Des arômes complexes évoquent le goudron, la verveine, la morille et le gibier (rappelant le style d'un Nuits-Saint-Georges de chez H. Gouges). La finale est sapide, graphite, sur l'amande et l'eucalyptus, avec un boisé noble, un profil chaud et persistant. Un vin d'une grande fraîcheur malgré le caractère solaire de l'année.

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



SÉRIE 4 : LA MÉTHODE QUI REFLÈTE UN STYLE ?

Une précision chirurgicale dans chaque geste, la même minutie dans le tri à la récolte, un élevage dans les mêmes fûts...comment s'exprime t'elle la matière première (différente région et cépage) et quels sont les éléments communs à ces deux vins ?

VIN N°8 - Vin de Pays Suisse « Tout ce qui flotte » 2017 - Maurice Zufferey & Jacques Perrin

Le Terroir & L'Histoire : Cette cuvée ultra-limitée est née d'une collaboration entre le vigneron de Sierre Maurice Zufferey et Jacques Perrin (fondateur du CAVE SA). Son nom poétique rend hommage à un poème de Rainer Maria Rilke. C'est une ode pure à l'Humagne Rouge, cépage autochtone tardif cultivé sur les terrasses vertigineuses du mont Ardévaz, au-dessus du village de Leytron.

Le Millésime 2017 : Marqué par un gel printanier dévastateur en avril, suivi de l'un des étés les plus chauds et secs depuis 30 ans. La récolte, très faible, a atteint une maturité phénolique spectaculaire avec de toutes petites baies ultra-concentrées.

- **Robe :** Rubis brillante.
- **Nez :** Un nez d'une grande précision, solaire et flatteur, totalement exempt de réduction. Il exhale des notes douces de myrtille, de vanille et des touches salines. Complexe tout en restant très accessible.
- **Bouche :** Élevé en fût, ce vin échange la rusticité habituelle de l'Humagne contre une esthétique hautement élégante. La bouche est subtile, fondue, offrant un toucher de soie d'une grande tendresse. Le fruit est d'une pureté totale, soutenu par des tanins délicats et intégrés. La finale révèle une sapidité alpine intense et une longueur calcaire.

VIN N°9 - VdP Suisse « Vieilles Vignes » 2018 - Domaine de la Rochette

Le Millésime 2018 : Serein, solaire et onctueux

Après un léger retard au débourrement, la vigne s'est développée à une vitesse phénoménale sous un climat chaud e sec. Malgré la canicule de juillet à octobre, le système racinaire profond des terroirs neuchâtelois a permis aux plantes de ne pas souffrir de la sécheresse. La véraison, notée dès la fin juillet, a établi un record de précocité. Les Pinots Noirs ont atteint des concentrations en sucre historiques à Neuchâtel. Les volumes récoltés ont été généreux, sains et d'une qualité irréprochable.

- **Robe :** Rubis brillante.
- **Nez :** Un nez mûr et dense, encore tenu par une fine réduction soufrée. En arrière-plan se dessine un profil de cerise noire croquante.
- **Bouche :** Le vin offre une belle onctuosité e un enrobage charnu. La bouche est tonique, avec une grosse matière concentrée sur les fruits noirs, le pruneau d'Agen et un caractère fumé. L'élevage se montre fier, avec un toasting profond e long...et derrière cela, ça pinotte !!

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



SÉRIE 5

VIN N° 10 - VdP Suisse « Vieilles Vignes » 2019 - Domaine de la Rochette

Le Millésime 2019 : Un profil frais et infusé malgré les extrêmes

L'année 2019 a été marquée par des contrastes saisissants : un mois de mai particulièrement glacial (-2°C sous les normes) a retardé la vigne, suivi du troisième été le plus chaud de l'histoire météo. Neuchâtel a d'ailleurs enregistré un record absolu de température le 24 juillet avec 37,9°C. Août et septembre ont été marqués par une forte sécheresse. Une superbe arrière-saison a permis de repousser les vendanges au début du mois d'octobre. Le vin en résulte frais, parfaitement équilibré.

- **Robe** : Rubis pâle, aux reflets délicatement orangés.
- **Nez** : Immédiat, exubérant et solaire. Il offre des notes subtiles de soufre fin, de framboise séchée, d'orange amère, d'hibiscus et de pivoine. Le bouquet évolue sur des notes de poudre de maquillage, de talc et d'écorce d'orange, trahissant une maturité poussée.
- **Bouche** : Un vin au profil infusé, serein et léger. La trame tannique est d'un tissage très serré. Le fruit s'associe à des notes grillées et de caramel fin. Bien que le vin se montre un peu mince et manque parfois de profondeur ou de longueur en milieu de bouche, la finale reste vivace tout en présentant une légère austérité asséchante.

VIN N° 11 - VdP Suisse « Vieilles Vignes » 2022 - Domaine de la Rochette

Le Millésime 2022 : L'année solaire de la plénitude et de la perfection.

À l'opposé du difficile millésime 2021, 2022 s'impose comme une année bénie des dieux, frôlant la perfection absolue sur la côte neuchâteloise. Un été sec et un ensoleillement exceptionnel ont propulsé les maturités, avançant les vendanges de près d'un mois. Les baies, petites et concentrées, affichaient un état sanitaire irréprochable.

- **Robe** : Rubis - grenat.
- **Nez** : Serein, subtil et finement tissé. Il se livre de manière très ouverte et déliée. On y perçoit des arômes de menthol, de fleurs et une touche vanillée.
- **Bouche** : Un vin doté d'une plénitude et d'une qualité de fruit magistrales, tout en préservant une salinité profonde, vibrante et vraie. La structure offre une masse tannique d'une qualité remarquable, soutenue par un boisé très bien intégré. Le vin "pinote" magnifiquement avec une grande cohérence d'ensemble. La bouche est serrée, portée par le SO2 et une acidité à la graine fine et longue qui offre une finale d'une grande précision.

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



LE REPAS QUI A ACCOMPAGNE

Harricots verts en sauce moutardée et fleurs de capucine & bégonias

Croûtes aux bolets gratinés au Pecorino



MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



CONCLUSIONS

1. L'Identité de la cuvée : Entre haute couture stylistique et émergence du lieu

Jusqu'au millésime 2022, la cuvée « Vieilles Vignes » s'est affirmée comme une création profondément identitaire d'un style de travail et de l'interprétation du millésime par son auteur, plutôt que l'expression brute d'un terroir. Sous la main de Jacques Tatasciore, le vin s'est longtemps comporté comme un ensemble sphérique, un manifeste stylistique cherchant le Pinot Noir par le prisme de la maturité phénolique et d'un élevage haute couture.

Cependant, le millésime 2022 marque une rupture conceptuelle majeure. En accédant à une plénitude et une beauté inaperçues auparavant.

Le « fond » offert par une vigne de 60 ans couplé au travail de sélection du matériel végétal fait pendant 20+ années montre une identité autre.

In fine on revient à une vigne qui a un appareil racinaire en place. Le vin transcende le simple exercice de style.

Il passe d'une cohérence purement esthétique à un vin porteur d'un message précis de lieu. La signature calcaire, la pureté florale et la salinité profonde et vraie de l'Entre-deux-Lacs prennent définitivement le dessus sur la patine de la cave, traçant l'identité future d'un vin de terroir hautement défini.

2. Le Profil des vins et l'oxygène : sur le fil de la réduction

La grande signature de cette cuvée réside dans sa trajectoire cinétique face à l'oxygène, oscillant magistralement sur le fil de la réduction. Les vins se révèlent tendanciellement denses, serrés et très réservés à l'ouverture, solidement tenus par des composés soufrés (SO₂) et un élevage tout aussi protecteur. Cette armure garantit une garde phénoménale et une fraîcheur cristalline, mais exige du temps ou une aération vigoureuse pour libérer le fruit.

La dégustation verticale met toutefois en lumière des exceptions notables à cette règle de fermeture :

- **2013 & 2019** : Des profils immédiatement plus délicats, horizontaux et aériens. Infusés et minces, ils souffrent d'un léger manque de profondeur structurelle dû aux traumatismes climatiques (la grêle de 2013 ou le gel suivi de la canicule de 2019), offrant une ouverture immédiate mais plus fragile.
- **2014*** : Une récolte tardive et mûre qui bascule, dès le deuxième jour (J+2), vers un éclat vibrant où le fruit se décharne au profit d'un boisé noble.
- **2015** : Un cas à part. Si le nez virevolte magnifiquement à l'ouverture, la bouche montre des signes d'évolution précoce, soulevant explicitement l'hypothèse d'un problème d'oxydation prématurée propre à la bouteille plutôt qu'au millésime (?).
- **2022** : L'exception vertueuse. Le vin se livre d'emblée de manière très ouverte, subtile et déliée. Un nouveau cap atteint au domaine ou simplement une fenêtre de grâce temporelle ?

3. Le paradoxe de l'assemblage : L'hétérogénéité comme richesse

En théorie, le concept d'un assemblage de plusieurs parcelles réparties sur Cressier et Le Landeron devrait lisser les effets de bords et apporter une plus grande homogénéité entre les millésimes. La réalité de la cave contredit ce postulat : il n'en est rien.

L'homogénéité est délibérément sacrifiée sur l'autel de la sélection drastique. La cuvée accueille de manière très dynamique des fûts ségrégués d'autres cuvées parcellaires selon les intuitions du vigneron, et peut même s'habiller d'un caractère purement monoparcélaire lorsque l'année s'y prête (comme en 2022). Cette flexibilité logistique – désormais doublée depuis l'acquisition du Domaine Ruedin en 2019 – engendre une grande diversité de profils. L'amateur ne déguste pas une recette immuable, mais le récit liquide des arbitrages d'une année viticole.

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



4. Quelle vision d'avenir pour cette cuvée conceptuellement si intéressante ?

Alors que l'OIV vient de graver dans le marbre le seuil réglementaire des 35 ans pour protéger commercialement la mention « Vieilles Vignes », la vision portée par le Domaine de la Rochette offre une perspective d'avenir fascinante et hautement philosophique. À la définition purement chronologique ou marketing de la loi, Jacques oppose le concept du vignoble conçu « à l'ancienne ».

L'avenir de cette cuvée ne réside pas dans l'attente passive du vieillissement mathématique des ceps, mais dans la recherche immédiate de l'équilibre physiologique de la vieille vigne au sein même des jeunes plantations. En misant sur le greffage sur place (racinés), en sélectionnant des bois fins issus de son conservatoire ampélographique (Pinot à petites grappes lâches sujet au millerandage) et en régulant drastiquement la vigueur, le domaine recrée la complexité phénolique, la résilience hydrique et la petite charge de fruits des ceps centenaires.

Cette démarche holistique brise les silos entre science viticole et sauvegarde d'un patrimoine génétique unique face au changement climatique. Cette cuvée « Vieilles Vignes » s'impose ainsi comme l'un des laboratoires les plus passionnants de la viticulture helvétique.

Quel sera son avenir ? Une cuvée parcellaire sur la lignée de 2022, l'assemblage qui avait lieu avant, une formule hybride ?

Soyez curieux et continuez à explorer ce fascinant monde du vin !

A votre santé,

Michele

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

