



EN CARAFE

n/a  
© DR

## Cuvée unique « Vendange tardive» 2015, Bolle

Un vin excentrique et séducteur, assemblage sudiste de galotta et de gamaret issu de La Côte vaudoise

---

2 minutes de lecture

---

◆ Gastronomie & Vins ◆ Escapades

---

Pierre-Emmanuel Buss

Publié jeudi 9 novembre 2017 à 11:46, modifié jeudi 9 novembre 2017 à 11:46.

---

Issue d'un assemblage de galotta et de gamaret, la Cuvée unique 2015 de la maison Bolle est un vin excentrique et séducteur, très loin de la proverbiale réserve vaudoise. Mais ne vous y trompez pas: s'il y a du soleil dans la bouteille, on est loin de la lourdeur ampoulée des certains vins du Nouveau Monde. Vendangé tardivement le 29 octobre 2015, soit un mois après les vendanges, les baies gorgées de sucre ont bénéficié de toute l'attention du maître caviste Jean-François Crausaz. De quoi sublimer un millésime 2015 d'une qualité exceptionnelle.

Elevée 11 mois en barriques neuves, limitée à 2327 bouteilles numérotées, la Cuvée unique est à la hauteur de ses ambitions. Au nez, elle offre des arômes complexes de fruits mûrs (myrtilles, mûres, pruneaux), de réglisse avec une note toastée. La bouche est dense et

généreuse, presque crémeuse, avec une légère suavité. Du costaud donc, mais sans excès, avec des tanins enrobés et une finale racée. Un vin à garder quelques années en cave.

La maison Bolle, qui exploite 44 hectares, a particulièrement brillé dans le millésime 2015. Elle a remporté les deux premières places des Lauriers de platine rouge, le label de qualité des vins vaudois, avec le pinot noir du Domaine de Sarraux-Dessous et la gamaret-garanoir Les Dioscures. Une sacrée reconnaissance pour l'orfèvre Jean-François Crausaz.

**Où l'acheter?** Bolle, rue Louis-de-Savoie 75, Morges

**Prix:** 34 francs.