



Grands Crus et Tradition  
**Les Frères Dubois**  
La signature de 3 générations



## Dézaley-Marsens De la Tour - Grand Cru Vase n°4

Ce vignoble, entièrement construit en terrasses, est un défi à la nature. Depuis huit siècles, il surplombe le lac Léman dans la partie la plus abrupte du coteau de Lavaux. C'est là où le soleil, allié à la réverbération du lac et à la chaleur des murs, produit un **microclimat exceptionnel d'où l'expression les trois soleils de Lavaux**. Elevé dans les **Caves du Petit Versailles**, il est la fierté du **Domaine des Frères Dubois**.

**Le sol** repose sur des molasses et se compose d'une terre argileuse et marneuse, qui présente une bonne perméabilité et une bonne aération. Les failles dans la roche permettent aux racines d'atteindre une profondeur de 4 à 5 mètres ce qui leur permet de trouver l'eau nécessaire à leur survie.

**Situation géographique** : le vignoble de Lavaux se situe au bord du Léman, l'un des plus grands lacs naturels d'Europe entre les villes de Lausanne et de Montreux. Au cœur de ce vignoble, l'ensemble de l'appellation Dézaley - Grand Cru s'étale sur une superficie de 54 hectares, depuis les rives du Lac Léman (372 mètres) jusqu'à une altitude de 550 mètres environ.

**Notre domaine** : couvre une surface de 2,5 hectares en appellation Dézaley – Grand Cru. Frédéric et Grégoire Dubois, accompagnés par leur père Christian, assurent la vinification ainsi que les nombreux travaux du domaine.

**La vigne** : s'étagé en terrasse soutenue par de grands murs de pierre. La déclivité de la pente atteint par endroit 50°. Le chasselas est cultivé à mi-cote au dans des parcelles où les ceps sont généralement âgés de plus de 20 ans. Culture basse, taille courte, rendement sévèrement limité. Il est souvent vendangé en dernier afin d'atteindre une maturité idéale.

**Cépage** : sélection ancestrale et massale de chasselas fendant roux.

**Les vendanges** : elles ont lieu entre fin septembre et fin octobre, en fonction des paramètres climatiques de l'année et de l'indice de maturité. Le raisin est récolté à la main, dès l'instant où l'on estime que l'équilibre physiologique est le plus favorable.

**La cave** : Après 6 mois de vinification en cuve avec remontage des lies, ce vin va mûrir pendant 12 mois en foudre après avoir effectué ses 2 fermentations. Cet élevage prolongé dans le bois garantit une extraction maximale des arômes, Ceux-ci s'expriment pleinement après une ou deux années de bouteille.

Cet élevage à l'ancienne convient particulièrement bien à ce Dézaley, car comme dans toutes les régions du monde, plus les vins sont riches, plus ils ont besoin de temps pour mûrir.

**Dégustation** : robe brillante avec des reflets dorés. Au nez, ce grand cru évoque le miel, la noisette et les fruits confits. En bouche, ce vin est puissant, racé et complexe. Il est gras et fruité en même temps avec une longueur persistante se terminant par une finale douce et chaleureuse.

**Accord mets et vins** : ce cru accompagne à merveille les poissons grillés ou en sauce, les crustacés et fruits de mer cuisinés au four. A maturité, il sera le roi avec les fromages de chez nous tels que le gruyère, le reblochon ou le vacherin Mont d'Or.

**Les Frères Dubois SA**  
www.lfd.ch