

La Cave Joly, pionnière de l'œnotourisme!

Une cave située au cœur de Lavaux, des propositions œnotouristiques
toutes plus alléchantes les unes que les autres; en amoureux de leur région,
Jacques et Aurélia Joly aiment à en faire découvrir ses charmes et misent
sur un accueil de qualité. Chez eux, on se sent comme à la maison.

LES VIGNERONS

Représentant la troisième génération d'une famille vigneronne de Lavaux, Jacques Joly a d'abord suivi une école de commerce avant d'imaginer revenir au domaine familial. Titulaire d'un diplôme en viticulture et en œnologie obtenu à Changins, il en assume la responsabilité de la partie administrative et œnologique. L'aventure se poursuit jusqu'en 2008, année de son départ de la cave familiale. Il devient alors vigneron au domaine Blondel, à Cully, tout en travaillant ses propres vignes. Lorsque, en 2012, l'occasion se présente de louer de nouveaux parchets sur Villette et Épesses, il franchit le pas et crée sa propre structure. À ses côtés, Aurélia, son épouse. De formation hôtelière, elle rêve de développer des activités œnotouristiques dès l'acquisition de leur maison. Son rêve devient vite réalité.

LE DOMAINE

Si le domaine prend naissance officiellement en 2012 à Grandvaux, les premières vignes sont acquises au début des années 2000, sur l'aire de production Villette. Quelques années plus tard, Jacques et son frère ont l'occasion de louer des parchets sur l'appellation Côtes-de-l'Orbe. Ils s'en partagent la surface, ce qui permet à Jacques de travailler pour son propre compte 6000 m2. En 2008, il acquiert avec son épouse une propriété au cœur du village de Grandvaux, qu'ils rénovent. Aujourd'hui, ce sont 3 hectares de vignes que bichonnent Jacques et Aurélia Joly. À ces activités purement viticoles sont venues se greffer des offres œnotouristiques qui font du couple des précurseurs en la matière dans le canton de Vaud. Un appartement de vacances, une table d'hôte, des soirées à thème... Un véritable festival de passionnantes propositions s'offre aux touristes de passage, sans oublier le Sentier Gourmand Lavaux, une balade-dégustation dans les vignes en partenariat avec quatre autres domaines viticoles.

LA GAMME

Les premières bouteilles commercialisées se résumaient en une cuvée de chasselas. La location de vignes dans les Côtes de l'Orbe a permis d'étoffer la gamme et d'offrir à une clientèle particulière un rosé de gamay, un blanc de noir, un gamay et un assemblage rouge. Aujourd'hui, l'assortiment s'est enrichi. Onze crus sont proposés, dont une nouveauté qui sera dévoilée au début de cet été. Baptisé «Le Merveilleux», ce nouvel assemblage rouge se démarquera par ses intenses arômes de fruits noirs. Au total, le domaine commercialise 25 000 cols par an, 60% de chasselas, 10% de pinot gris et 30% de cépages rouges. Jamais à court d'idées, Aurélia planche actuellement sur un projet à présenter au Prix suisse de l'œnotourisme.

☎ d'infos sur: www.cave-joly.ch



LA BOX DU MOIS

Les Cornilles, Villette-Lavaux 2016

LE CÉPAGE Chasselas

LE VIN Issue d'une mosaïque de parchets disséminés sur Villette, cette cuvée se pare d'une robe or pâle à reflets brillants. Le nez déploie toute une palette de parfums de fruits du verger, la poire bien juteuse essentiellement, quelques notes d'ananas et de fleur de pêcher. La bouche présente une matière friande, d'une certaine rondeur et se conclut par une agréable amertume.

L'ACCORD GOURMAND Cette bouteille au profil invitant à la convivialité accompagnera un assortiment de charcuteries vaudoises, de traditionnels filets de perche meunière, un gruyère mi-doux.



Joli Rosé 2016

LE CÉPAGE Gamay et pinot noir

LE VIN Composé de 60% de gamay et de 40% de pinot noir, ce rosé vaudois s'habille d'une robe rose saumoné à nets reflets orangés. Le nez, par ses parfums très frais, évoque les petits fruits rouges juste cueillis. En bouche, l'attaque est fraîche et se poursuit par une légère rondeur qui s'étire jusqu'en finale, soutenue par de délicieux arômes de framboises et de fraises.

L'ACCORD GOURMAND Cuvée d'été à servir très frais, elle escortera un cocktail d'écrevisses et kiwis, un avocat aux crevettes ou un assortiment de melon et jambon cru. Elle séduira accompagnée de grillades avant de surprendre aux côtés d'une soupe de fraise!



Pinot gris 2016

LE CÉPAGE Pinot gris

LE VIN Coup de cœur d'Aurélia Joly, ce pinot gris séduit par ses senteurs de gelée de coing et de banane. Cuvée de caractère, vive, elle offre au palais une matière légèrement onctueuse, enrobée de délicats arômes d'abricot. Longue et assez puissante, elle se conclut par une finale délicatement salivante.

L'ACCORD GOURMAND Il trouvera sa place en compagnie d'un tartare de filet de féra fumé et panna cotta de chou-fleur, d'un duo de mousse d'asperges ou de petits feuilletés aux morilles et ris de veau.



Vous avez envie de découvrir cette sélection de vins?

Abonnez-vous et recevez notre sélection du mois directement chez vous chaque mois.
À offrir ou à s'offrir, pour la durée et selon la formule (2 ou 3 vins par mois) de votre choix.

☒ Oui, je souhaite découvrir chaque mois de nouveaux vins romands et je souscris l'abonnement suivant:

Abonnement de 2 bouteilles par mois

- 1 «Box Vin» pour 49 fr.
- 3 mois (3 «Box Vin») pour 145 fr.
- 6 mois (6 «Box Vin») pour 280 fr.
- 12 mois (12 «Box Vin») pour 550 fr.

Abonnement de 3 bouteilles par mois

- 1 «Box Vin» pour 65 fr.
- 3 mois (3 «Box Vin») pour 195 fr.
- 6 mois (6 «Box Vin») pour 380 fr.
- 12 mois (12 «Box Vin») pour 750 fr.

Bulletins à renvoyer par courrier à:
«Abo Box Vin» - Terre&Nature Publications SA,
Avenue de Rumine 37, 1005 Lausanne,
Par fax au: 021 966 27 20 ou
Par e-mail à: marketing@terrenature.ch.

Vous pouvez également commander
votre «Box Vin» directement
sur notre site internet sur:
terrenature.ch/abo-box/vins



☐ MADAME ☐ MONSIEUR

PRÉNOM:

NOM:

ADRESSE:

NPA/LOCALITÉ:

TÉLÉPHONE:

E-MAIL:

DATE/SIGNATURE:

☐ JE CERTIFIE AVOIR PLUS DE 18 ANS RÉVOLUS ET AVOIR PRIS CONNAISSANCE DES CGV SUR TERRENATURE.CH
Offre valable jusqu'au 31.12.2017 en Suisse uniquement. Prix pour la Suisse, TVA et frais de port inclus.