

# HISTOIRE

## Bienvenue chez nous !

C'est un plaisir et une fierté de vous présenter notre domaine viticole. Nous sommes vigneron, mais pas seulement. Amoureux de notre région - Lavaux avant tout, mais aussi le canton de Vaud - et de notre métier, nous aimons recevoir dans notre cave, à notre table d'hôtes ou dans notre appartement de vacances.

La recette de nos vins, c'est : tout pour le fruit, 100% passion et complètement terroir ! Ce terroir, c'est la diversité des sols et des microclimats.

À Lavaux, les variations entre les sols des aires de production de Villette - sableux et limoneux - et d'Epesses - argileux et limoneux - font toute la différence. À Villette, le vin est vif et friand, tandis qu'à Epesses, les arômes sont fruités et généreux.

Nous y ajoutons des spécialités issues de Bavois dans la région viticole des Côtes de l'Orbe, où les sols de molasses, limoneux et sableux, apportent un caractère velouté, charpenté, voir épicé à nos vins.

Venez nous rendre visite ! Nous vous recevrons chez nous, en famille, parce que notre vin, c'est aussi notre vie.

Notre cave se situe à Grandvaux, dans la région viticole de Lavaux. Étendu entre Lausanne et Montreux, dans l'ouest de la Suisse, le vignoble en terrasses de Lavaux est inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 2007. Même nous, habitants de Lavaux, ne nous lassons pas de contempler ce paysage, parmi les plus spectaculaires de Suisse.

Comme un délicieux secret, le vin suisse se trouve presque exclusivement dans notre pays. Pour le découvrir, il faut venir à sa rencontre. Venez et arpentez les chemins de Lavaux - sur les itinéraires balisés ou à bord d'un train touristique. Ils vous mèneront jusqu'à notre cave ; nous nous réjouissons de vous y accueillir !



Jacques & Aurélia Joly  
Grand'Rue 20 - 1091 Grandvaux  
[www.cave-joly.ch](http://www.cave-joly.ch)  
Tel: +41 21 799 53 25  
[lavaux@cave-joly.ch](mailto:lavaux@cave-joly.ch)



JACQUES & AURÉLIA JOLY  
NOTRE VIN, NOTRE VIE





## CONVIVAL

### le VILLETTE AOC LES CORNILLES

Le Chasselas, cépage roi du canton de Vaud, déploie toute sa richesse dans ce vin issu de la fameuse aire de production Vilette. Plusieurs fois primé par Terravin – le label de qualité des vins vaudois – le VILLETTE AOC LES CORNILLES est fruité, onctueux et friand. Convivial, il est parfait pour tous les moments de partage.

## RAFFINÉ

### l'EPESSES AOC LA DESTINÉE

Aussi récompensé par Terravin, LA DESTINÉE se distingue de son cousin de Vilette, bien qu'il soit également issu du Chasselas. Le terroir d'Epesses, son sol lourd et argileux, confère à ce vin généreux son caractère plus fruité. Parfait avec des entrées et des poissons, son arôme intense finit sur une note minérale.



## GOURMAND

### le PINOT GRIS AOC Vaudois

Avec une entrée douce, un plat asiatique ou une terrine, quoi de mieux que le parfum mielleux du PINOT GRIS. Ses petits grains gris-rose ont prêté leur couleur au col de notre bouteille. Plus doux que le Chasselas, ce cépage donne un vin structuré au nez d'agrumes, voire de litchi.



## DOUX

### l'ACCOLADE AOC Vaudois

Très fruité, ce Pinot gris doux se distingue d'autres vins sirupeux par le savoir-faire particulier utilisé : l'extraction par congélation. Cette méthode toute en douceur confère à l'ACCOLADE une agréable acidité, rappelant le grapefruit ou la pêche. Outre le foie gras et les desserts, ce vin s'harmonise parfaitement avec des chocolats d'excellence !



## SURPRENANT

### le BLANC DE NOIR AOC Vaudois

Des raisins rouges pour un vin blanc, c'est possible et très goûteux ! Etonnez vos invités avec le BLANC DE NOIR. Notre marque de fabrique : utiliser les grains du cépage Gamay – dont le jus est blanc – et séparer rapidement la peau afin qu'elle ne colore pas le vin. Un court passage en barrique apporte au nectar sa touche finale.



## VELOUTÉ

### le ROSÉ DE GAMAY AOC Vaudois

Est-ce parce qu'il est légèrement macéré avant d'être pressé ? C'est peut-être la recette secrète de la douceur de ce rosé aux arômes de fruits mûrs. Les amateurs l'apprécient à l'apéritif ou pour agrémenter un plat estival. Le bestseller pour accompagner les grillades sur une terrasse ensoleillée !



## HARMONIEUX

### le SENSORIEL AOC Vaudois

Vin de garde, le SENSORIEL sublimerait tous vos plats grâce à sa finesse et son équilibre. Dans cet assemblage, les tannins du Garanoir vinifiés en barrique s'harmonisent avec les notes de fruits rouges du Pinot noir et du Gamay élevés en cuve. Résultat : un nez de cerise noire et d'amande avec une bonne ampleur en bouche.



## SUBTIL

### l'ARCANE GAMAY VIEILLE VIGNE AOC Vaudois

Les vins rouges sont aussi très agréables à l'apéritif : l'ARCANE en est la preuve ! Délicat, ce vin d'été est issu de vieilles vignes de Gamay, de plus de 30 ans d'âge. Deuxième cépage du canton de Vaud après le Chasselas, le Gamay développe des parfums frais de fruits des bois aux notes épicées.



## ÉQUILIBRÉ

### le PINOT NOIR AOC Vaudois

On ne le présente plus, le Pinot noir est l'un des cépages les plus appréciés en Suisse. Grâce à son équilibre, il séduit sur toutes les tables. Bien présents, les tannins sont agréablement compensés par un parfum de cerise. Le PINOT NOIR AOC se marie aussi bien avec les plats de viandes qu'avec les fromages.

## PUISSANT

### l'ARPENT AOC Vaudois

Élevé en barriques, pendant 14 mois l'ARPENT puise les arômes élégants du bois. Les connaisseurs identifient tout de suite les odeurs torréfiées et chocolatées, caractéristiques de cette vinification. Assemblage de Garanoir et de Syrah, l'ARPENT est un vin de garde aux tannins arrondis, parfait en accompagnement des viandes rouges.

