



# **MUSIC** **IN THE CITY**

**102<sup>e</sup> FÊTE DES MUSIQUES BROUARDES**

**PAYERNE**

**10 & 15 – 18 MAI 2025**

**Vente  
de  
vins**

# Commune de Payerne

## Blanc / Grand Champ / Vieilles vignes

Chasselas tout en puissance, issu des parcelles de Grandchamps et Bellettaz. Une récolte maîtrisée (900 g./m<sup>2</sup>) et une exposition au soleil exceptionnelle donne à ce vin une grande richesse et beaucoup de volume.

Le nez est puissant avec des notes de fruits bien mûres. La bouche est opulente et pleine de vinosité, la persistance est longue et soyeuse. Un pur produit de Lavaux.



Millésime 2019, 2020, 2021, 2022 et 2023



# Commune de Payerne

## Blanc / Château Montagny / Chasselas

Le sol argileux et profond de Montagny nous offre un chasselas d'une grande richesse. Nez complexe aux notes de poire mûre et tilleul. La bouche est puissante et racé. La finale est longue et fruitée. Un chasselas de soir d'été.



Millésime 2019, 2020, 2021, 2022 et 2023



Millésime 2019



Millésime 2019



Millésime 2022



# Pascal Matthey

## Blanc / Le Tonnelier / Chasselas

Vin blanc sec au nez frais et fruité avec un bel équilibre, tout en finesse avec des notes d'agrumes, un joli gras et beaucoup de richesse.

Ce vin convient très bien pour l'apéritif.

Accord gourmand :

Accompagne à merveille les poissons de nos lacs, les mets au fromage et bien sûr la fondue

Température de service : 9 à 11°



# Pascal Matthey

## Blanc / Pinot Gris du Vully

Vin riche au nez expressif et fruité. Bouche puissante soutenue par sa rondeur et son fruit très marqué qui lui donne une légère impression de sucrosité.

Accord gourmand : Terrines et pâtés, apéritif et vin de dessert.

Température de service : 11 à 13°



# Angelin Thétaz

Blanc / Johannisberg

**Profil du vin** : élégant et raffiné, doté d'une robe dorée et de subtils arômes d'amandes grillées, de fleurs blanches et de fruits à chair blanche. En bouche, il est sec et harmonieux, avec une belle fraîcheur et une finale minérale persistante.

**Idées d'accords mets-vins** : il se marie parfaitement avec des plats de poissons grillés, des fruits de mer, et des fromages à pâte dure comme le Gruyère. Il accompagne également à merveille des plats de cuisine asiatique légèrement épicée et des viandes blanches en sauce crémeuse.



# SVR Vins

Blanc / Trebbiano di Lugana

## VIGNES

Situées au sud du Lac de Garde.

## VINIFICATION

Après la récolte au mois de septembre, la fermentation est effectuée à 20° maximum. L'affinage est ensuite effectué dans des vasques en inox et puis le vin est transféré dans les bouteilles.

## DÉGUSTATION

Couleur jaune paille avec des reflets verts. Un vin frais et élégant qui présente au nez des parfums de fleurs blanches et tilleul. En bouche, il est délicat et souple avec une finale harmonieuse.

## ACCORDS DE TABLE

Parfait avec des apéritifs, de la viande blanche ainsi qu'avec les fromages.

## SERVICE

Parfait à 10-12°

## GARDE

3-4 ans



# Angelin Thétaz

Rosé / Belle de jour / Syrah et Gamay

**Profil du vin :** Ce rosé issu de Syrah et Gamay, se distingue par sa robe pâle et ses arômes de fruits rouges frais. En bouche, il révèle une belle tension, alliant fraîcheur et minéralité.

**Idées d'accords mets-vins :** il accompagnera à merveille un carpaccio de saumon aux agrumes ou une salade estivale de fraises et chèvre frais. Il se marie également bien avec des tapas de charcuterie et fromages doux



# Pascal Matthey

## Rouge / Divico du Vully

Vin à la robe rouge intense avec des nuances violettes, nez de fruits rouges soutenu par un boisé subtil. Bouche ronde et puissante avec des tanins fondus, soutenus par une belle acidité.

Accord gourmand : Viandes rouges chasse et fromages.

Température de service : 14 à 16°



# Pascal Matthey

## Rouge / Mara du Vully

Vin rouge intense riche en arômes de fruits des bois. Attaque en bouche tout en souplesse soutenu par des arômes puissants et des tanins soyeux

Accord gourmand : viandes rouges, plats végétariens.

Température de service : 14 à 18°



# Angelin Thétaz

## Rouge / Humagne rouge

**Profil du vin :** L'Humagne Rouge 2023 offre un bouquet intense de fruits rouges mûrs, avec des notes épicées et florales. En bouche, il est souple et équilibré, révélant une texture soyeuse et une belle fraîcheur qui sublime ses arômes fruités.

**Idées d'accords mets-vins :** ce vin se marie parfaitement avec des plats comme le civet de chevreuil, agrémenté de baies rouges, ou un plateau de fromages alpins affinés. Essayez-le également avec une tarte aux champignons sauvages pour une harmonie gourmande.



# Angelin Thétaz

Rouge / Mandolé / Merlot, Pinot Noir, Syrah et Diolinoir

**Profil du vin :** Cet assemblage de cépages rouges offre une complexité harmonieuse avec le Merlot apportant douceur, le Pinot Noir une finesse aromatique, la Syrah des épices et le Diolinoir une structure tannique solide. L'élevage en vieux fûts pendant un an enrichit le vin de nuances subtiles et de légères notes boisées sans dominer le profil fruité.

**Idées d'accords mets-vins :** Ce vin s'accorde parfaitement avec un rôti de boeuf aux herbes, des côtelettes d'agneau grillées ou un plateau de fromages affinés. Essayez-le également avec une poêlée de champignons sauvages ou un risotto à la truffe pour sublimer ses arômes complexes.



# SVR Vins

Rouge / Much Barbera d'Alba DOC Superiore

**Accord gastronomique :** Risotto, Fromages, Pâtes, Charcuterie

## **Description :**

Robe rouge rubis intense avec des reflets grenat.

Le Much est un vin aux arômes fruité, libérant un parfum de petits fruits rouges avec des notes légèrement épicées. Agréable en bouche, ce vin équilibré est doté d'une souplesse particulière.



# SVR Vins

Rouge / Nodo d'Amore IGT / Corvina, Merlot et Teroldego

## VIGNES

Veneto et Trentino.

## VINIFICATION

Les raisins des cépages Teroldego, Merlot et Corvina, vieillissent pendant 20 jours, sont pressés et égrappés. Une fois assemblés, la fermentation se fait dans des vinificateurs sans l'utilisation de machines mais à travers le dioxyde de carbone produit de manière naturelle par les cépages.

## AFFINAGE

30 % nouvelles barriques, 70% chêne de Slavonie, ensuite affiné en bouteille.

## DÉGUSTATION

Couleur rouge brillant. Au nez persistent des arômes de rose, groseilles, fruits rouges et pétales desséchés. Notes de cannelle, poivre noir, clous de girofle et cardamome.

En bouche le vin est frais, tanique avec une finale intense et persistante.

## ACCORDS DE TABLE

Parfait avec des viandes rouges, des rôtis et des fromages corsés, ainsi qu'avec la chasse et les plats à base de poisson gras.

## SERVICE

15-16°

## GARDE

4-5 ans



## SVR Vins

Rouge / L'Individio Bolgheri DOC / Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

**Accord gastronomique :** Viande rouge, Charcuterie, Fromage à pâte dure

**Description :**

Robe rubis rouge foncé avec des reflets violets.

Le nez présente des notes de cassis, de groseille et de fruits rouges. En bouche, il est bien structuré et élégant. Finale persistante avec des tanins soyeux.

