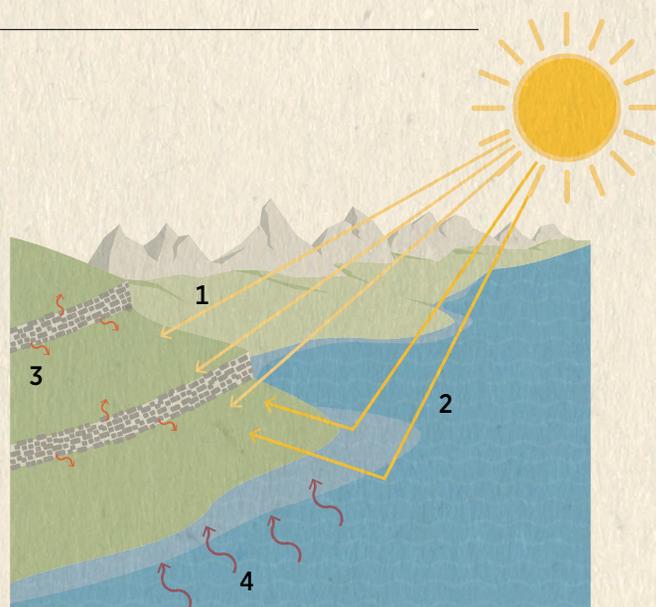


Incroyables terrasses

Les moines, chargés de défricher le Dézaley, de construire les terrasses et de planter la vigne au Moyen-Âge, ont été les premiers à comprendre le potentiel de ce site. D'origine alpine, les coteaux abrupts baignés de soleil au bord du lac Léman sont très riches en calcaire. Le mélange de blocs rocheux et de molasse du tertiaire, formé il y a 30 à 70 millions d'années, associé à des roches plus tendres et plus récentes, comme la marne et le grès, laissées par le glacier du Rhône lors de son retrait, fait toute la particularité de ce terroir d'un peu plus de cinquante hectares. Sans parler de son microclimat, marqué par des thermiques complexes et l'influence des trois, voire quatre, soleils. Ces conditions se révèlent parfaites pour la production de Chasselas, qui demeure encore aujourd'hui le maître incontesté des lieux.

4386

hectolitres de vin produits en moyenne par an, dont 86% de vin blanc et 14% de vin rouge

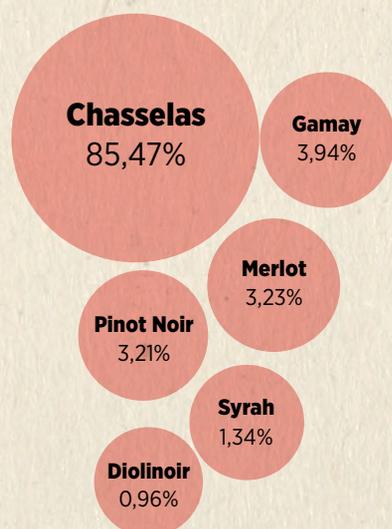


Les soleils du Dézaley

- 1 Les rayons directs du soleil, renforcés par l'inclinaison
- 2 Le lac, qui reflète les rayons du soleil
- 3 Les murs, qui emmagasinent la chaleur
- 4 Le lac, qui régule la température

Cépages

Le Chasselas est le numéro un incontesté (85,47%). Arrivent ensuite loin derrière le Gamay (3,94%), le Merlot (3,23%), le Pinot Noir (3,21%), la Syrah (1,34%), le Diolinoir (0,96%) et d'autres cépages rouges autorisés (0,56%).



Géographie

Le Dézaley Grand Cru AOC se situe au cœur de la région viticole vaudoise de Lavaux, au bord du Lac Léman qui est bornée par Lausanne à l'ouest et Montreux à l'est. Le Dézaley se trouve sur la commune de Puidoux. Jusqu'en 1808, avant la nouvelle répartition des paroisses, elle faisait partie de Saint-Saphorin. Les vignes naissent à 385 mètres d'altitude (les rives du lac) et montent jusqu'à 550 mètres d'altitude près de la Tour de Marsens. Les précipitations annuelles s'élèvent à 1100 mm et la température annuelle moyenne à 10,5 °C.

Les hommes

Environ 120 propriétaires se partagent les 428 parcelles de vignes d'une superficie moyenne de 1260 m². Une cinquantaine de vins différents sont produits dans le Dézaley. De loin première propriétaire du Dézaley, la ville de Lausanne possède 8,7 hectares de vignes répartis entre le Clos des Moines et le Clos des Abbayes.

Surface vinifiée en hectares

La Dézaley Grand Cru AOC (y compris les 3,9 hectares du Dézaley-Marsens Grand Cru) couvre 53,8 hectares. Cela correspond à 1,42% de la superficie du canton de Vaud (3775 hectares).



Fourchette de prix

Une bouteille de Dézaley coûte entre 20 et 50 francs environ. Au vu des efforts considérables requis pour travailler dans les coteaux escarpés, c'est presque donné.