



Domaine du Vieux Toit

Raymond Monnard & Famille

R. de Mont-le-Grand 29 ~ 1185 Mont s/Rolle
Téléphone 41(0)21 825 17 02 ~ Fax 41(0)21 825 17 05
Téléphone (mobile) 41(0)79 371 90 71 Internet <http://www.vieuxtoit.ch>

Domaine du Vieux Toit : Raymond Monnard et famille. Domaine de 3 ha situé entièrement sur la commune.

Pourquoi le Vieux Toit : Pour différencier un Monnard parmi tant d'autre, aussi nombreux à Mont-sur-Rolle que les Froidevaux au Noirmont. L'origine de cette dénomination est le nom d'un chemin au bas des vignes. En contrebas de ce chemin et parmi les vieux toits se trouve notre maison, classée monument historique, elle figure sur l'étiquette.

Le Chardonnay

Cépage blanc typique de la Bourgogne, d'où une bourgade entre Chalon-s/Saone et Mâcon lui a donné son nom. Cépage répandu aussi en Champagne, le Chardonnay se rencontre dans de très nombreux vignobles du monde.

Expérimenté depuis de nombreuses années en Suisse romande, sa surface s'est accrue ces vingt dernières années.

Il donne des petits raisins jaunâtres, à maturité, qui donne un moût sucré et acidulé. En vin et à Mont-sur-Rolle, il devient corsé et noble.

Au domaine il est planté dans la meilleure exposition, regardant son pays d'origine, dans un sol assez calcaire et caillouteux.

La « Réserve du Vieux Toit » 2002, atteint 95*Oe, à la vendange début octobre, 13,5 % vol d'alcool, 5,2 d'acidité totale, voilà pour la technique.

Elle est vinifiée à la façon suisse romande traditionnelle, soit en effectuant la fermentation malo-lactique.

En la dégustant, vous auriez pu percevoir un bouquet fin, aux arômes d'agrumes, des notes de pamplemousse et de mangue. En bouche, apparaît une structure solide, riche et veloutée, suivie par des notes beurrées et une bonne acidité en soutien.

Notre Chardonnay s'est fait reconnaître quelques qualités en s'illustrant à plusieurs reprises au concours Chardonnay du monde à Saint-Lager en Bourgogne.

Ce Chardonnay est élevé en cuve, pour que s'exprime la pureté du cépage et la typicité du terroir.

Le bon vin se fait d'abord à la vigne par Dame Nature le vigneron doit tempérer ses excès de générosité, combattre ces caprices. Le caviste élève, affine et met en valeur le jus des raisins.

