

Domaine La Capitaine, Gland

Le premier des bios



Reynald Parmelin

Propriétaire, vigneron et œnologue Reynald Parmelin | **Superficie** 22 hectares
Cépages Chasselas, Chardonnay, Gewürztraminer, Johanniter, Sauvignon Gris, Muscat, Cabernet Sauvignon, Diolinoir, Galotta, Malbec, Merlot, Syrah, Cabernet Franc, Pinot Noir | **Production** 180 000 bouteilles | **Vente** au domaine et en ligne

Pour beaucoup, le dynamique Reynald Parmelin est l'homme à la bouteille bleu cobalt. Pourtant, le talent de ce vigneron d'exception ne se résume pas à ce détail esthétique, loin de là. Fort d'une intuition prodigieuse et d'un flair aigu, il élève de vins très équilibrés, ronds et fruités destinés au grand public, ainsi que des sélections de garde exigeantes qu'il vend sous le nom «Collection Agénor» réunissant des crus rouges issus de cépages bordelais, comme le Malbec ou le Cabernet Franc. Cet ancien enseignant de l'École d'ingénieurs de Changins a travaillé en Californie, en Australie et en Nouvelle-Zélande, avant de se lancer, en 1994, en agriculture biologique puis biodynamique, au Domaine La Capitaine, où il cultive aujourd'hui une vingtaine de cépages sur 22 hectares. Sa réussite est due à une amélioration constante des méthodes de culture (grâce au Johanniter, sa variété résistante préférée, ou à un Muscat sans sulfites) et de vinification avec l'utilisation d'œufs en béton, en plus des cuves en inox et des fûts de bois.

Notes

Johanniter | 17 points Excellente déclinaison d'un cépage résistant aux maladies de la vigne! Aromatique pure de pétales de rose, de fruits exotiques et d'agrumes. À la fois doux, ample et frais.

Collection Agénor Cabernet Franc | 17.5 points Mûrit très bien au bord du lac Léman grâce au réchauffement climatique. Mûre, épices nobles. Vin généreux, juteux et corsé.

Domaine La Capitaine | En Marcins 4 | 1196 Gland | Tél. +41 (0)22 366 08 46
 www.lacapitaine.ch | De 7 h 30 à 18 h