



N° 89 · Mai 2015



D'ACTUALITÉ



150 ANS

## 150 ans d'histoire pour la plus ancienne maison de vins morgienne!



En 1865 un commerce arborant une licorne sur son enseigne voyait le jour à Morges.

Alphonse Bolle, issu d'une famille de distillateurs d'absinthe aux Verrières, rejoignait bientôt la commune des bords du Léman et s'associait à ce commerce.

Il fondait alors la maison «Coderey Bolle & Cie», qui allait devenir «Bolle & Cie».

Si, au début du XX<sup>e</sup> siècle, la maison était connue principalement pour sa cuvée phare «L'Etoile de la Côte», c'est surtout à partir de l'acquisition de ses propres vignobles qu'elle se tailla une réputation de spécialiste en vins de domaines. D'abord avec le Domaine de Sarraux-Dessous, situé à Luins, acquis en 1932 par les familles Bolle et Rosset, suivi en 1945 par l'achat du Domaine du Plessis à Vufflens-le-Château, cette fois par la famille Bolle exclusivement.

À l'époque, Louis et Alphonse Bolle avaient choisi d'élever leurs vins en vases de chêne jusqu'à leur mise en bouteilles à la propriété. Des méthodes couronnées de succès si l'on pense aux excellents résultats obtenus lors du concours des Dorins à l'Expo 64: non seulement la maison Bolle remportait la médaille d'Or pour ses Dorins, mais surtout ses vins obtenaient la meilleure moyenne de l'ensemble des maisons participant à ce concours.



Autre date marquante dans l'histoire de la maison Bolle, 1971. Un excellent millésime, mais surtout prétexte à la création de la fameuse cuvée de pinot noir «La Licorne», dont la qualité et la constance contribuent aujourd'hui encore à asseoir la réputation de la maison. L'étiquette, ornée d'une licorne, emblème de puissance et de pureté, s'inspirait des armoiries de la famille Cornaz en 1865. Le symbole perdure puisque l'Œnothèque sise à la rue Louis-de-Savoie porte le nom de «La Licorne».

### Bolle & Cie en 2015

Aujourd'hui, la maison Bolle vinifie le fruit de quarante quatre hectares de vignes, dont vingt-six situés dans la région de Morges, ainsi que les dix-huit du Domaine de Sarraux-Dessous. L'ensemble des vignobles est cultivé dans un



souci écologique, selon les normes de la production intégrée. Singularité ou spécificité de la maison, les deux tiers de la récolte sont constitués de vins rouges contre un tiers de vins blancs, soit l'exact opposé de la production régionale actuelle!

Quant au Château de Vufflens et au Domaine de Sarraux-Dessous, ils portent le label d'excellence CDC depuis 2004. Membres de l'Association très exclusive de «Clos, Domaines et Châteaux», ils expriment à la perfection la noblesse des crus vaudois.

L'esprit novateur ainsi que la passion du fondateur de «Bolle & Cie» pour une qualité sans compromis perdurent au sein de l'équipe qui constitue la maison Bolle de 2015.

Photos archives  
Fondation Bolle, Morges



## LE DICTIONNAIRE DU VIN

### Le rognage ou écimage

Cette opération consiste à tailler l'extrémité des rameaux de la vigne entre mi-juin et mi-août, afin de juguler la végétation, de favoriser l'aération de la vigne et la pénétration du soleil. Si ce travail était autrefois pratiqué à la cisaille à main, il se fait aujourd'hui le plus souvent avec une «rogneuse» montée sur un tracteur enjambeur.

150 ANS

### **BOLLE 1865** Chasselas élevé sur lie

Présentée en bouteille «vaudoise antique» de 75 cl, cette cuvée spéciale a été créée pour les 150 ans de Bolle & Cie.

Il s'agit d'un chasselas élevé sur lies jusqu'à la mise en bouteille. Ce procédé de vinification est à l'origine d'une longue tradition, qui a contribué à forger, au fil des décennies et au travers des générations, la réputation des vins de la maison Bolle.

#### DÉGUSTATION

Robe jaune pâle aux nuances vertes. Nez élégant de fleurs blanches. Frais en attaque, le palais se révèle puissant dans son développement, fruité (fruits jaunes et blancs, pêche de vigne, poire) et minéral en finale, sur une fine trame acide.  
Un vin de plaisir à servir à l'heure de l'apéritif, sur un poisson de lac, un mets au fromage.



**Bolle 1865**  
Chasselas élevé sur lie La Côte AOC  
2014 - 75 cl  
**Fr. 12.50**