



Grands Crus et Tradition  
**Les Frères Dubois**

La signature de 3 générations



## Dézaley-Marsens De la Tour - Grand Cru

Ce vignoble, entièrement construit en terrasses, est un défi à la nature. Depuis huit siècles, il surplombe le lac Léman (lac de Genève) dans la partie la plus abrupte du coteau de Lavaux. C'est là où le soleil, allié à la réverbération du lac et à la chaleur des murs, produit un **microclimat exceptionnel d'où l'expression les trois soleils de Lavaux**. Elevé dans les **Caves du Petit Versailles**, il est la fierté du **Domaine des Frères Dubois**.

**Le sol** repose sur des molasses et se compose d'une terre argileuse et marneuse, qui présente une bonne perméabilité et une bonne aération. Les failles dans la roche permettent aux racines d'atteindre une profondeur de 4 à 5 mètres ce qui leur permet de trouver l'eau nécessaire à leur survie.

**Historique** : dans la deuxième moitié du douzième siècle, les moines cisterciens se sont consacrés au défrichement des terres du Dézaley qui leur avaient été données en l'an 1141. Ce sont eux ensuite, qui ont planté et mis en valeur ce vignoble. Depuis, de nombreuses générations de vignerons se sont succédées et Les Frères Dubois en perpétuent avec fierté la tradition.

**Situation géographique** : le vignoble de Lavaux se situe au bord du Léman, l'un des plus grands lacs naturels d'Europe entre les villes de Lausanne et de Montreux. Au cœur de ce vignoble, l'ensemble de l'appellation Dézaley - Grand Cru s'étale sur une superficie de 54 hectares, depuis les rives du Lac Léman (372 mètres) jusqu'à une altitude de 550 mètres environ.

**Notre domaine** : couvre une surface de 2,5 hectares en appellation Dézaley – Grand Cru.

Frédéric et Grégoire Dubois, accompagnés par leur père Christian, assurent la vinification ainsi que les nombreux travaux du domaine.

**La vigne** : s'étage en terrasse soutenue par de grands murs de pierre. La déclivité de la pente atteint par endroit 50°. Les vignes sont entièrement travaillées à la main à cause de la configuration du terrain. Elles sont plantées en culture basse et étroite et bénéficient d'une exposition plein sud qui leur apporte un ensoleillement optimal.

**Cépage** : sélection ancestrale et massale de chasselas fendant roux.

**Les vendanges** : elles ont lieu entre fin septembre et fin octobre, en fonction des paramètres climatiques de l'année et de l'indice de maturité. Le raisin est récolté à la main, dès l'instant où l'on estime que l'équilibre physiologique est le plus favorable.

**La cave** : le décantage des moûts et la fermentation s'effectuent en cuves à une température de 18 - 20° C, température idéale pour la formation des arômes subtils de nos vins blancs. La fermentation malolactique met en évidence les notes minérales de nos crus. Ensuite ceux-ci mûrissent encore pendant une période de trois à quatre mois dans des grands tonneaux en bois, avant d'être mis en bouteilles.

**Evolution et longévité** : le Dézaley - Grand Cru s'ouvre pleinement seulement après une douzaine de mois. Il acquiert alors toute sa race et sa personnalité. Il demeure à son apogée, selon les millésimes, entre cinq et dix ans.

**Les Frères Dubois SA**

[www.lfd.ch](http://www.lfd.ch)