

LAURENT ET VÉRONIQUE VILLARD
LES PARCELLES
ANIÈRES

2025



330 ROUTE DE THONON — 1247 ANIÈRES — 022 751 01 20 — LESPARCELLES.CH — INFO@LESPARCELLES.CH

CONVERGENCE

Un nez ouvert et expressif, typique de son style, où se mêlent des odeurs fruitées et florales. Les fruits du verger, tels que la pomme, la poire et la pêche, s’expriment avec finesse et fraîcheur. En bouche, l’attaque est riche et ronde, accompagnée d’une fine vivacité qui équilibre parfaitement cet assemblage. Un vin enveloppant, onctueux, qui tapisse le palais avec subtilité. Une belle réussite pour ce millésime.

ALIGOTÉ

Sa robe légèrement dorée laisse présager une belle expression aromatique. Le nez s’ouvre progressivement sur des arômes citronnés, complétés d’un zeste d’agrumes et de fleurs printanières. En bouche, il affiche une rondeur équilibrée et une belle fraîcheur, soutenue par une intensité aromatique marquée. L’équilibre général en fait un vin accessible, déjà expressif et plaisant à déguster dès à présent.

CHARDONNAY

On retrouve la superbe intensité aromatique du chardonnay 2023 qui vous avait conquis. Des nuances fruitées, d’agrumes, de pêche et d’abricot juteux accompagnées d’une pointe exotique s’expriment à travers une belle tension qui porte le fruit. L’équilibre entre opulence et acidité est parfait, offrant une longueur en bouche persistante. La pointe acidulée en finale magnifie les arômes et prolonge le plaisir de dégustation.

CHARDONNAY BARRIQUES

Nez intense, dominé par des arômes typiques de l’élevage : notes grillées, vanille, beurre frais, et pain toasté. En s’ouvrant, le bouquet révèle des arômes floraux d’acacia et des notes plus gourmandes de miel et de fruits à chair blanche. L’attaque est riche et dynamique, avec une belle vivacité qui équilibre la rondeur et le gras apportés par l’élevage. On retrouve également des touches de noisette et une subtile minéralité.

ALTESSE

Nez magnifique, expressif et aromatique. Des accents floraux de bergamote, rose et fleur d’oranger se distinguent avec délicatesse. L’attaque, à la fois tonique et soyeuse, assure un équilibre parfait. La gourmandise est présente, relevée par un trait acidulé évoquant les bonbons qui font «pschit». Son intensité aromatique, oscillant entre agrumes et tonalités exotiques, en fait un véritable coup de cœur pour ce millésime !

SAUVIGNON

Un vin très expressif avec des notes de groseilles, d’agrumes et de fruits de la passion qui rappellent les sauvignons du Nouveau Monde. En bouche, il est savoureux, porté par une légère douceur qui lui confère une texture veloutée. Une acidité bien calibrée apporte de la nervosité, met en valeur les arômes et contrebalance la richesse de ce vin.

MERLOT BLANC

Avec une robe finement teintée, ce merlot blanc présente un nez assez réservé, avec quelques notes florales discrètes et des nuances à peine fruitées. En bouche, il dévoile une structure ample et généreuse, avec une texture rappelant celle d’un vin rouge. Ses arômes restent subtils, mais sa charpente en fait un vin de gastronomie. Il se classe parmi les rosés structurés, hors des standards classiques.

BLANC DE NOIRS

D’une couleur cristalline, limpide et légèrement rosée, ce Blanc de Noirs révèle une palette aromatique intense et ouverte. L’attaque ample et vive met en exergue les notes de framboises et de fraises des bois. L’harmonie entre les fruits rouges croquants et la vivacité apporte une sensation rafraîchissante. Un beau rosé pour vous accompagner de l’apéritif au dessert.

GAMAY

Sa teinte rouge clair, limpide et brillante, annonce un vin au profil aromatique expressif. Le nez s’ouvre sur des notes franches de petits fruits rouges, avec une dominante de framboise, accompagnée de nuances légèrement fumées et d’épices douces. En bouche, ce gamay est délicat, friand et soyeux. La finale souple et aérienne souligne sa belle expression aromatique. Un vin charmeur, idéal pour un repas convivial.

PINOT NOIR FRUIT

Une teinte rubis clair soutenue met en valeur la magnifique expression du cépage. Des effluves de cerises, griottes, de prunes et framboises écrasées dominant, offrant une fraîcheur caractéristique des pinots suisses axés sur le fruit. En bouche, il se présente rond, soyeux, avec un volume modéré porté par la richesse du fruit. Sa finale est persistante et harmonieuse, prolongeant le plaisir de dégustation.



PINOT NOIR SÉLECTION

Magnifique robe rubis typique du pinot noir. Nez expressif et élégant avec des arômes intenses de fruits rouges mûrs tels que la cerise griotte et la framboise. Des nuances florales discrètes viennent enrichir ce bouquet, suivies d'une subtile touche de vanille et de cacao provenant d'un élevage partiel en barrique. L'attaque est ample et soyeuse sur une fine structure tannique. Un vin élégant, bien structuré, qui révèle avec finesse le potentiel de son terroir.

GAMARET

Ce gamaret séduit par une belle aromatique, exprimant une riche palette de fruits rouges et noirs, avec des notes éclatantes de cassis, mûre et framboise. Le nez se distingue par une fraîcheur vivifiante, subtilement rehaussée par des épices douces qui ajoutent une dimension élégante et chaleureuse. En bouche, l'attaque est franche et fruitée, en parfaite continuité avec le nez. La structure est bien affirmée, avec des tanins soyeux qui apportent du corps.

MERLOT

Une belle robe sombre, dense et intense, qui annonce déjà une belle concentration. Au nez, il dévoile une expression franche et généreuse de fruits : cassis mûr, petits fruits rouges, et une touche végétale rappelant le bourgeon de cassis. Le vin montre une structure affirmée, soutenue par des tanins encore jeunes et légèrement fermes. Le fruité s'exprime pleinement tout au long de la dégustation, avec une belle longueur.

CONSONANCE

Le nez est expressif, avec des arômes de fruits à l'alcool, de fruits macérés, et une noble pointe de réglisse. La profondeur aromatique séduit par sa richesse et sa complexité. L'attaque est ample, élégante et révèle des tanins soyeux et enrobés. L'évolution est soutenue, avec une belle densité menant à une finale longue généreuse et gourmande, offrant un équilibre remarquable entre puissance et finesse.

TARIF 2025

PRIX TTC

VINS BLANCS BOUTEILLES 75 CL	
CONVERGENCE 2024	11.50
ALIGOTÉ 2023 / 2024	12.50
CHARDONNAY 2024	13.50
CHARDONNAY BARRIQUES 2023	18.00
ALTESSE 2023 / 2024	16.50
SAUVIGNON 2024	16.50
MERLOT BLANC 2024	16.00

VIN ROSÉ BOUTEILLES 75 CL	
BLANC DE NOIRS 2023 / 2024	12.50

TOUS NOS VINS SONT EN AOC GENÈVE

AU MOMENT D'IMPRIMER CE TARIF, CERTAINS VINS SONT ENCORE DISPONIBLES DANS LE MILLÉSIME 2023

VINS ROUGES BOUTEILLES 75 CL

PRIX TTC

GAMAY 2024	12.00
PINOT NOIR FRUIT 2024	14.50
PINOT NOIR SÉLECTION 2023	18.00
GAMARET 2023	15.50
MERLOT 2023	17.50
CONSONANCE 2022	22.00

VINS BOUTEILLES 50 CL	
CONVERGENCE 2024	8.80
BLANC DE NOIRS 2024	9.80
GAMAY 2024	9.50
GAMARET 2023	11.50

LES PRIX SONT NETS TVA INCLUSE

LA CAVE EST OUVERTE LE SAMEDI MATIN DE 9H30 À 12H00

VOTRE COMMANDE

NOMBRE DE BOUTEILLES

VINS BLANCS BOUTEILLES 75 CL	
CONVERGENCE 2024	
ALIGOTÉ 2023 / 2024	
CHARDONNAY 2024	
CHARDONNAY BARRIQUES 2023	
ALTESSE 2023 / 2024	
SAUVIGNON 2024	
MERLOT BLANC 2024	

VIN ROSÉ BOUTEILLES 75 CL	
BLANC DE NOIRS 2023 / 2024	

TOUS NOS VINS SONT EN AOC GENÈVE

AU MOMENT D'IMPRIMER CE TARIF, CERTAINS VINS SONT ENCORE DISPONIBLES DANS LE MILLÉSIME 2023

☐ JE PASSERAI PRENDRE MA COMMANDE À LA CAVE UN SAMEDI MATIN

☐ CES VINS SONT À LIVRER À MON ADRESSE (VOIR AU VERSO)

VINS ROUGES BOUTEILLES 75 CL

NOMBRE DE BOUTEILLES

GAMAY 2024	
PINOT NOIR FRUIT 2024	
PINOT NOIR SÉLECTION 2023	
GAMARET 2023	
MERLOT 2023	
CONSONANCE 2022	

VINS BOUTEILLES 50 CL	
CONVERGENCE 2024	
BLANC DE NOIRS 2024	
GAMAY 2024	
GAMARET 2023	

VOUS POUVEZ AUSSI COMMANDER SUR WWW.LESPARCELLES.CH/SHOP

LIVRAISON GRATUITE SUR GENÈVE DÈS 12 BOUTEILLES

LAURENT ET VÉRONIQUE VILLARD
LES PARCELLES
ANIÈRES

EXPÉDITEUR :

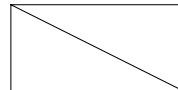
TÉLÉPHONE :

EMAIL :



GAS/ECR/ICR

Nicht frankieren
Ne pas affranchir



A

Non affrancare
No stamp required

LAURENT ET VÉRONIQUE VILLARD
LES PARCELLES
330 ROUTE DE THONON
1247 ANIÈRES