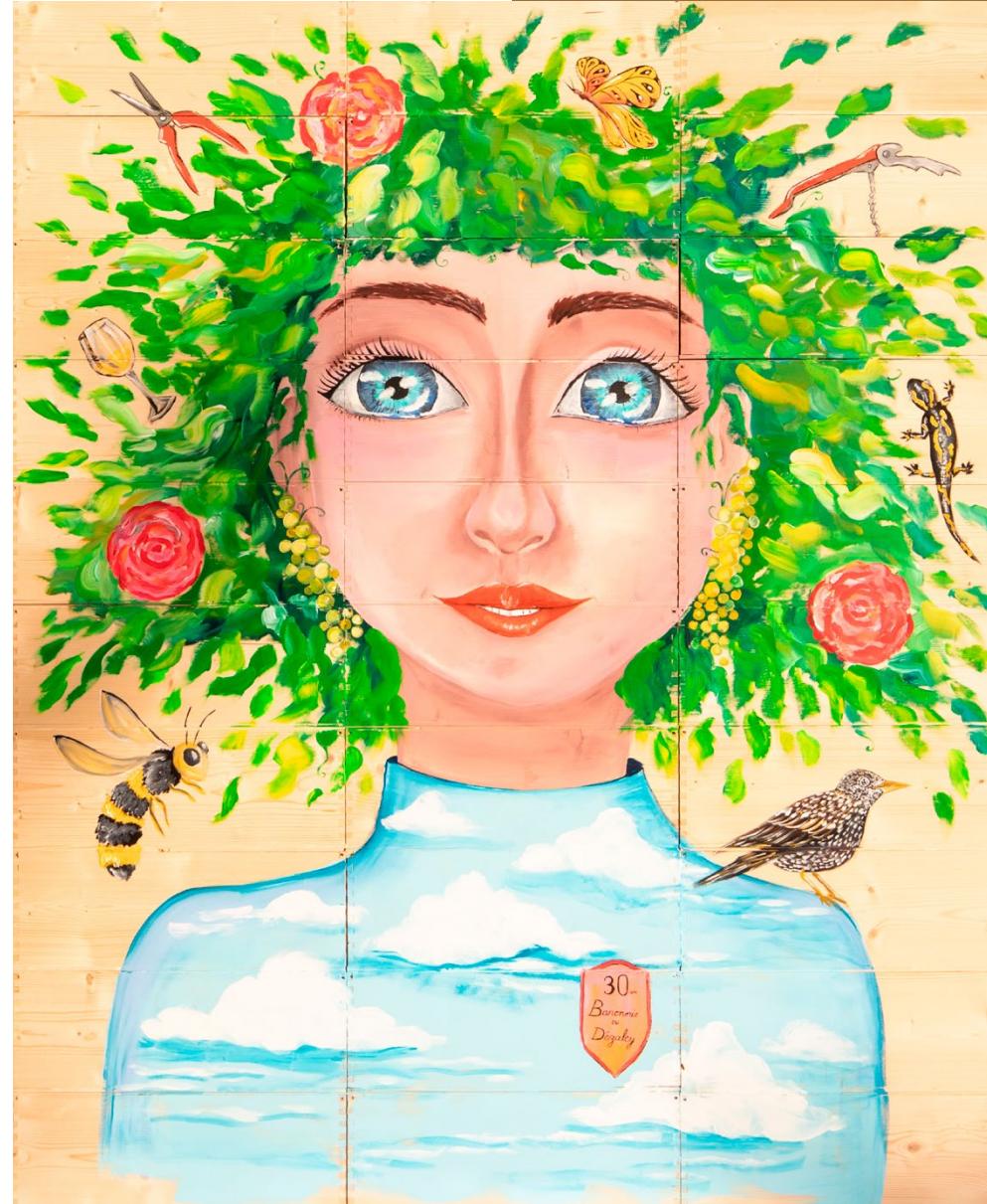




30 ans d'excellence
et de passion

Une ode à Mère Nature

Dans cette peinture symbolique, Mère Nature incarne le cycle des saisons. Sa chevelure est tressée de vignes, ornée de grappes de raisin mûr, reflet de la vie qui pousse lentement au rythme du temps. Autour d'elle, les éléments indispensables à la vigne prennent place : les rosiers protecteurs, les étourneaux curieux, les salamandres discrètes, et les outils du vigneron, dont le sécateur, précieux compagnon des mains qui soignent.



Sur cette scène, le tire-bouchon devient un lien invisible entre ceux qui cultivent la vigne et ceux qui, un jour, ouvriront une bouteille. Le vigneron partage son vin, fruit de son travail, avec le monde entier, jusqu'à la personne ordinaire qui célèbre un moment simple. Le pull aux motifs de nuages devient un ciel symbolique : rappel que la vigne vit au rythme du climat, suspendue entre la patience du temps et la générosité de la terre.

~~~~~  
Luna Ribes



L'année se caractérise par des conditions climatiques pour le moins contrastées. Après un hiver plutôt doux, le froid et la pluie font leur grand retour en avril. S'ensuit un été caniculaire qui favorise un développement rapide de la vigne. À fin septembre, c'est une récolte saine, généreuse et à parfaite maturité qui est encavée.

Une robe étincelante d'un beau jaune paille. Le nez est riche avec un bouquet de tilleul, d'agrumes, de fruits jaunes et d'amandes. En bouche, il inonde le palais de fraîcheur et surprend par sa jeunesse quasi arrogante. Un vin à la texture soyeuse, marqué par une finale au léger goût de brûlon, si caractéristique du Dézaley.



## 20 22 Alexandre Duboux

Après un hiver doux, le cycle débute normalement à mi-avril. Au printemps, la chaleur et la sécheresse accélèrent le développement de la végétation. L'été caniculaire engendre un stress hydrique marqué, atténué par quelques pluies salvatrices fin août. À l'automne, les vignes sont en excellent état et permettent une vendange précoce sur la deuxième quinzaine de septembre.

Le vin présente une belle robe brillante. Le nez est riche avec des arômes de verveine, de pêche, de coing et de litchi, mêlés à des notes épiciées de muscade et de poivre blanc. En bouche, la texture onctueuse et généreuse se déploie avec des nuances de miel et de caramel. Soutenue par une fraîcheur vive, la finale conjugue puissance, richesse et vivacité en harmonie.

## 20 18 Domaine Antoine Bovard

L'année 2018 est marquée par un printemps aux températures quasi estivales. L'été, caniculaire et ponctué de quelques précipitations, favorise une maturation rapide et remarquable. Août et septembre, très secs, conduisent à des vendanges précoces et généreuses de grappes gorgées de soleil et riches en sucres.

La robe jaune intense traduit toute la concentration de ce millésime. Le nez est gourmand avec des notes pâtissières de moka, de vanille et d'amande. Des touches de rose, de romarin et de fruits mûrs apportent une fraîcheur délicate. En bouche, le vin se montre ample, long et suave. La finale, marquée par son goût de brûlon exprime tout le caractère solaire de ce millésime.

## 20 11 Domaine Louis Bovard

L'année 2011 débute très tôt en raison d'un hiver exceptionnellement doux. Le débourrement intervient début avril, suivi d'une floraison début juin, annonçant un cycle précoce. Malgré des pluies en juillet, l'été reste favorable et conduit à une belle maturité. En octobre, les vendanges permettent d'encaver une récolte alliant qualité et quantité.

La robe doré clair est lumineuse. Le bouquet expressif et complexe mêle des touches fraîches de tilleul, de poire et de pierre à fusil à des nuances fumées et à des notes de cuir. En bouche, le vin se révèle soyeux et sèveux, marqué par des saveurs évoquant le caramel salé. La finale, longue et racée, prolonge agréablement la dégustation.

## 20 09 Domaine Lambelet et Fils

Après un hiver assez froid et enneigé, le printemps débute sous un temps sec et chaud. Le mois de mai, particulièrement ensoleillé, stimule le développement de la vigne. Un bel été, avec peu de pluie pour la saison, favorise la maturité. Ce climat se maintient jusqu'à la mi-octobre, permettant des vendanges dans des conditions tout à fait exceptionnelles.

La robe est brillante, d'un beau doré clair. Le nez s'ouvre sur des arômes joyeux mêlant des notes florales de rose et de poire séchée. En bouche, le vin se montre plein et élégant, avec des nuances gourmandes de massepain et de pain d'épices qui lui confèrent une belle dimension. Une touche de bois doux et de pin souligne la concentration du millésime. Sa garde est assurée.





20  
08  
Dubois Fils

Après un hiver relativement doux, le printemps débute dans des conditions très favorables. Le mois de juillet, sec et bien ensoleillé, est suivi d'un mois d'août chaud mais entrecoupé de pluies fréquentes. Un été indien, déterminant pour la qualité de ce millésime, permet de maintenir les raisins sur les ceps jusqu'à la mi-octobre dans de très bonnes conditions.

Un vin qui se pare d'une robe d'un or étincelant. Le nez s'ouvre sur des notes d'eucalyptus, d'écorces d'agrumes et de miel blanc. En bouche, le fruit se révèle dans une expression dynamique et persistante. La finale, crémeuse, offre des notes gourmandes de caramel mou. Un vin offrant un équilibre subtil entre fraîcheur et richesse. Le vin a une robe d'un doré éclatant. Au nez, se révèlent des notes raffinées de fleurs séchées, de mandarine et de miel. L'attaque en bouche est vive et se prolonge dans une belle amplitude aux saveurs rappelant le safran et la noisette. La finale est longue et vivante. Un vin vibrant, tendu, qui a su conserver une belle jeunesse.

20  
04  
Domaine Chaudet  
Anniversaire 10 ans de la Baronne du Dézaley

L'année commence par un débourrement tardif, à fin avril. Hormis juillet, l'été est globalement sec. Si la première quinzaine de septembre apporte des pluies abondantes, la seconde moitié du mois bénéficie d'un magnifique été indien, renforcé par la bise protectrice. Des vendanges saines peuvent ainsi être réalisées à la mi-octobre.

La robe, or pâle, est lumineuse. Au nez, s'entrelacent des arômes de pétales de rose, de melon, de pêche pochée et d'orange confite. En bouche, la puissance des raisins gorgés de soleil, se déploie dans une richesse gourmande aux notes de nougat et de pâte de fruits. Le vin, tendre et soyeux, est une véritable caresse pour le palais.

20  
03  
Etienne & Louis Fonjallaz

Après un hiver dans les normes, le printemps se montre globalement chaud et sec. Suit l'été le plus chaud de mémoire d'homme, accompagné d'une forte sécheresse. Il faut attendre la fin août pour voir arriver quelques pluies providentielles. Des vendanges historiquement précoces démarrent à la mi-septembre dans le Dézaley.

Une belle couleur jaune paille égaye la robe. Le nez, complexe, marie des notes florales, de fruits confits, de curry doux, de miel et de cuir. En bouche, le vin est généreux et gourmand, porté par de délicieuses touches d'amande amère. La minéralité soutient l'ensemble jusqu'à une finale d'une agréable fraîcheur. Un vin harmonieux qui s'exprime avec amplitude.

20  
00  
Famille Fonjallaz & Cie

L'année commence par un débourrement relativement tardif à fin avril. Les conditions printanières favorisent néanmoins une floraison précoce. La vigne conserve son avance grâce à un été chaud et sec. Le mois de septembre, toujours ensoleillé, permet une récolte anticipée de raisins dorés, au degré de maturité élevé.

Une belle couleur jaune paille égaye la robe. Le nez, complexe, marie des notes florales, de fruits confits, de curry doux, de miel et de cuir. En bouche, le vin est généreux et gourmand, porté par de délicieuses touches d'amande amère. La minéralité soutient l'ensemble jusqu'à une finale d'une agréable fraîcheur. Un vin harmonieux qui s'exprime avec amplitude.



19  
97  
Les Frères Dubois

Après un débourrement et une floraison dans la norme, la fraîcheur de juin entraîne quelques phénomènes de coulure. L'été, chaud et sec dès août, suivi d'un automne clément, permet une récolte dans d'excellentes conditions. Les grappes, riches en sucre, signent un millésime de qualité.

Un vin à la robe limpide, ornée de reflets orangés. Au nez, s'expriment des notes de fleurs blanches, de zeste de citron, de miel et de pain toasté. En bouche, le vin se montre gras et ample, déployant des arômes confits de coing. Soutenu par une belle acidité, la finale est persistante et harmonieuse. Un vin tout en dentelle qui séduit par son équilibre et sa complexité.

19  
94  
J. & P. Testuz  
1<sup>er</sup> Millésime de la Baronne du Dézaley

Des conditions printanières lancent de manière précoce le cycle de la vigne. Malgré un retour du frais en avril, la floraison intervient début juin déjà. Les fortes chaleurs de juillet et août favorisent l'évolution des grappes mais les conditions météorologiques instables de septembre compliquent la fin du cycle. Un tri à la vigne est nécessaire au moment de la récolte afin d'encaver les grains les plus sains.

Un vin paré d'une robe or aux reflets jaune-orangé. Le nez est puissant avec des notes d'agrumes, de mangue, de miel et de pierre à fusil. En bouche, il offre une expression gourmande de fruits mûrs et de saveurs pâtissières. La finale, vivante, est soutenue par une amertume délicatement citronnée. Un vin puissant et racé.

# La Baronne du Dézaley fête ses 30 ans.

Depuis 30 ans, nous, vignerons et propriétaires du Dézaley, œuvrons ensemble à l'élaboration de vins d'exception, selon un règlement et une charte fondatrice signés en 1995.

Nous avons choisi de nous rassembler sous le nom de «Baronne» pour conférer à notre association une noblesse symbolique, dont le vrai baron n'est autre que le Dézaley lui-même. Travailleurs de la vigne et du vin, nous sommes les serviteurs passionnés et les gardiens de ce patrimoine vivant, transmis de génération en génération depuis plus de 800 ans.

Année après année, nous portons haut le chasselas issu de ce terroir unique par une promotion digne de sa rareté et de sa valeur.

Nous l'avons doté d'un écrin à sa mesure, la bouteille griffée «Baronne du Dézaley» et sa caisse-assortiment en bois, réunissant une bouteille de chaque vigneron.

Nous avons aussi mis en place les dégustations de cotation : après un minimum de sept ans d'âge, un millésime peut recevoir de une à cinq étoiles et accéder au statut de «Grands Millésimes». À travers cette démarche, nous tenons à faire connaître l'incroyable potentiel de garde du chasselas, cultivé sur un terroir qui lui est particulièrement favorable.

Pour célébrer cet anniversaire, nous avons créé une caisse confidentielle dite «Verticale» qui réunit douze millésimes emblématiques soit un par vigneron. Produite en seulement trente exemplaires, chaque caisse compose une partie de l'œuvre peinte par Luna Ribes lors de notre événement du 22 mai 2025.

Les membres de la Baronne du Dézaley vous remercient chaleureusement d'en avoir fait l'acquisition. Puisse chaque millésime vous faire vivre une expérience riche en émotions, à la hauteur de notre engagement pour le Dézaley!



V. Chaudet Briaux  
Présidente de la Baronne du Dézaley