



Très-Le-Molard – Chasselas

Petit chemin menant sur une butte et offrant une vue bucolique au milieu des vignes. Bien qu'il soit le cépage le plus cultivé en Suisse, le chasselas se décline en autant de variations qu'il y a des terroirs et de vigneron. Le Très-le-Molard reflète la terre argilo-calcaire et graveleuse de Troinex.

Sa robe limpide brille d'un bel éclat doré. Son bouquet évoque des fragrances de miel et de tilleul, tandis qu'en bouche, une note florale confirmée persiste.

Frais et léger, le Très-le-Molard se boit traditionnellement à l'apéritif. Il se marie aussi très plaisamment avec les plats au fromage, les poissons d'eau douce et les plats à la crème.

La Maison Forte – Sauvignon

Point culminant de Troinex, la Maison Forte est une ancienne ferme fortifiée sur laquelle sont sculptées les armoiries de la commune.

Typé et intense avec une texture moelleuse et ronde.

Sa robe est jaune olive pâle. Le nez de ce Sauvignon blanc se caractérise par des arômes de fruits exotiques et d'agrumes. En bouche, son attaque fraîche, développe une belle rondeur avec une finale riche en arôme de fleurs de sureau.

La Maison Forte accompagne agréablement fruits et poissons de mer, viande blanche, volaille fermière et plats asiatiques. Côté fromages, préférez-le avec un chèvre affiné, des fromages goûteux, vieillis ou bleus.

La Sauvigne – Vin doux de Sauvignon

La fraîcheur de la jeunesse dans la douceur automnale.

Vin de type liquoreux de Sauvignon.

Sa robe est jaune clair. De fine complexité avec des fragrances de groseilles et litchis.

Bouche soyeuse d'un bel équilibre avec des notes de bananes.

Par son côté liquoreux, il se marie parfaitement avec du foie gras, des fromages de chèvres ainsi qu'avec des desserts au café tels qu'une mousse, un parfait ou une glace.

La Pierre-aux-Dames – Rosé de Gamay enrichi de Gamaret

C'est un menhir vieux de 5'000 ans, découvert sous la vigne, qui a donné son nom à ce vin.

Rosé de Gamay rehaussé d'une pointe de Gamaret, la Pierre-aux-Dames est un vin d'une fraîcheur agréable, fruité, épicé et tonique.

Sa robe d'une belle couleur rubis clair révèle des reflets tuilés. Au nez et à la bouche, les goûts initiaux onctueux et fins de fruits rouges et de cassis s'estompent pour céder la place à une note finale dominée par la framboise mûre.

Exquis toute l'année, la Pierre-aux-Dames séduit particulièrement comme apéritif pendant l'été ou en accompagnement de plats méditerranéens. Il s'accorde parfaitement avec la cuisine du terroir, le pâté, la viande de porc et la charcuterie.

La Grand Cour – Assemblage de Gamay et de Gamaret

Le cœur de la commune de Troinex bat à la Grand Cour, un îlot de bâtiments abritant la poste et la mairie depuis le 19^{ème} siècle et dont les pavés se retrouvent sur l'étiquette.

La Grand cour exhibe la jeunesse et le pétillant du Gamay auxquels le Gamaret ajoute sa puissance et sa robustesse. Finement barriqué, cet assemblage donne un vin généreux, rond et ample.

Sa robe grenat révèle la finesse de son fruit. Le nez est intense, dégageant des senteurs de cassis avec des notes poivrées. En bouche, on distingue des saveurs de fruits noirs, cerises et cassis ainsi que la présence de tanins délicats.

Idéal avec un bœuf rôti ou en sauce, du lapin à la moutarde ou un rôti de porc, la Grand Cour peut aussi se déguster en accompagnement d'un fromage à pâte dure, un Gruyère ou encore une tomme de Savoie mûre.

La Bosse à Rousseau – Assemblage de Gamaret et de Garanoir

Clin d'œil au séjour de Jean-Jacques Rousseau à Bossey. Enfant, l'illustre écrivain français résida pendant deux ans dans cette commune, alors attachée à Troinex. Il porte également le mot illustrant un tonneau d'une contenance de 2000 litres.

Brevage fanion du Domaine de la Pierre-aux-Dames, la Bosse à Rousseau est composée d'un assemblage corsé de Gamaret et de Garanoir élevé en barrique de chêne.

Sa robe rubis foncé donne le ton, il s'agit d'un vin de caractère, riche et complexe, au bouquet épicé évoquant le cuir. En bouche, ses arômes se dévoilent dans une harmonie de rondeurs ; des saveurs de fruits noirs se greffent sur les tannins fins et persistants.

Dégustez-le de préférence avec une viande : un gigot d'agneau, de la chasse, un plat épicé exotique tel le canard laqué ou encore un bœuf mariné.

La Chute d'Agasse – Cabernet Franc affiné de Garanoir

Alors qu'il monte à cheval à Évordes, J.-L. Agasse en tomba et à son retour, se mit en scène dans un sépia daté de 1783. Il était alors âgé de 15 ans !

Élevé en barrique de chêne, ce Cabernet Franc donne à la Chute d'Agasse tout son arôme. Vin riche à la robe rubis foncé. En bouche, on découvre avec plaisir des arômes boisés de framboises et de fraises.

La Chute d'Agasse est à déguster de préférence avec de la viande rouge : une fondue chinoise, un rosbeef saignant ou un magret de canard. Ce vin se marie également avec un plateau de fromages.

Bar à Banc – Vin mousseux de Sauvignon

En un mot, nom du 1^{er} maire de Troinex.

Vin mousseux de Sauvignon blanc selon la méthode traditionnelle. Fruité, très fin, tout en fraîcheur, d'une tenue de grains de fines bulles élégantes lui laissant une excellente harmonie.

Vin de fêtes et des apéritifs par excellence, s'associe aussi bien à des mets délicats tels que saumon fumé et foie gras.
