

LES VINS D'HISTOIRE D'ENFER PRODUITS

2 Février 2020

Les textes ont été écrits de 2008 à 2016 c'est pourquoi il faudrait commencer par lire les plus anciens pour avoir une suite logique dans les descriptions.

Table des matières

1. Diolinoir
2. Rouge
3. Syrah
4. Cornalin
5. Pinot Désir
6. Pinot Plaisir
7. Pinot Passion
8. Pinot Calcaire
9. Pinot Calcaire Absolu
10. Humagne Rouge
11. Humagne Rouge Enfer de la Roche
12. Enfer du Temps
13. Sylvaner Vieilles Vignes
14. Humagne Blanche
15. Amigne
16. Petite Arvine Stop après 2016
17. Petite Arvine Réserve depuis 2010
18. Chardonnay Vieilles Vignes Réserve
19. Blanc Réserve
20. Païen Réserve
21. Pinot Gris Réserve
22. Fendant Enfer du Calcaire
23. Riesling
24. Marsanne
25. Rosé l'Enfer de la Tentation
26. Vin Orange Tentation Ultime
27. Grains Nobles et l'Exception Grains Nobles

1. Diolinoir 2017-16-15-14-13-12-11-10-09-08-07.

Fiche technique

Vignes situées à Miège et à Corin

Issu d'un rendement de 5-600 grammes/par pied (soit au m2).

Macération à froid de 8 jours et cuvaison pendant une semaine sans les rafles pour la cuvée normale et non égrappé pour la Cuvée Passion.

Elevage en fût merrain à grains fins du Centre de la France dont 30-40% de fût neuf, pendant 12 mois.

Peu de So2 en raison de l'élevage en cave froide et afin de respecter la nature du fruit et de diminuer la prise de bois.

Mise en bouteille après 15-18 mois sans collage, avec une filtration très légère et en suivant le calendrier lunaire afin de respecter les qualités organoleptiques du vin.

Dates de vendanges

2019: Corin Champzabé Vendangé le 14.09.2019 à 103 Oe et le Rocher le 1.10.2019 à 102 Oe. Miège vendangé le 4.10.2019 à 104Oe.

2018: Corin vendangé Champzabé le 04.09.2018, le Rocher le 18 09.2018 à 100 Oe et Miège le 18.09.2018 à 110 Oe

2017: Corin vendangé le 12.09.2017 à 101 Oe à Corin et Miège le 26.09.2017 à 95 Oe

2016: Corin vendangé le 30.09.2016 à 102 Oe à Corin et Miège le 4.10.2016 à 101 Oe

2015: Corin vendangé le 18.09.2015 à 100 Oe à Corin et Miège le 22.09.2015 à 99 Oe.

2014: Corin vendangé le 24.09.2014 à 93 Oe et le 4.10.2014 pour les autres parcelles.

2013: Corin le 3.10.2013 à 100 Oe pour faire la Cuvée Passion et le reste : Miège et St Ginier les 10 et 14.10.2013 pour faire un Liqueureux muté Rouge.

2012: Corin le 18.09.2012 à 100 Oe et Miège le 11.10.2012 à 95 Oe

2011: Corin le 8.09.2011 à 104 Oe et Miège le 14.09.2011 à 98 Oe.

2010: 6.10.2010 à 92 Oe à Miège

2009: 25.09.2009 à 98 Oe à Miège

2008: 15.10.2008 à 92-3 Oe à Miège

2007: 10.10.2007

Diolinoir (suite)

Dégustation

2019

Pas de vin muté l'Enfer du Temps avec du diolinoir en 2019, il y aura donc une cuvée normale cette année, mais différente de la cuvée Passion et cependant en raisins entiers non égrappés : à définir encore. La matière première est magnifique et le vin incroyablement dense et plein de finesse sans les tannins plus durs du Diolinoir d'avant 2016.

2019

L'Enfer de la Passion

Incroyablement fin et raffiné, un vin différent totalement fermenté en levures indigènes qui prend la direction d'un pinot structuré par une vinification tout en finesse sans pigeage, mon préféré de tous les dioloinoirs de la cave fait à ce jour.

2018

L'Enfer de la Passion

Plus fin que le 2017 mais moins dense, il ouvre cependant la voix au style inimitable du 2019. Marque un tournant vers des Dioloinoirs encore raffinés sans être au détriment du jus et de la concentration.

2017

L'Enfer de la Passion

Plus vineuse que la 2016 mais pas du tout dénuée de fraîcheur, un must de vinosité sans lourdeur que nous maîtrisons de mieux en mieux chaque année. Pas de tannins secs grâce à la vendange entière qui donne un surcroît de raffinement et de minéralité. Entre dans la catégorie des très bons vins et ce cépage pourrait aussi devenir emblématique du Valais.

2016

Disparition de la cuvée normale pour les millésimes 2016-17-et 2018 au profit de la Cuvée Passion qui possède de superbes tannins et une minéralité rappelant certains Pomerol aux dires de dégustateurs bordelais.

L'année est pleine de fruits, se goute déjà très bien et est bâtie pour la garde de par sa superbe acidité. Un Vin pour les Amateurs de Bordeaux, mais avec une identité valaisanne.

2015

La cuvée normale est plus solaire et plus vineuse que la 2014 avec de superbes arômes de Myrtille et de cerise noire, Les tannins ont le soyeux des 2014

La Cuvée Passion a le supplément de complexité liée à la rafle bien mûre et à nouveau une très belle longueur en bouche avec une belle minéralité finale et une grande sapidité.

2014

La cuvée normale est proche de la 2012 avec une touche d'élégance en plus, surtout sur la qualité des tannins désormais plus élégants.

La Cuvée Passion se révèle encore plus structurée en bouche avec des tannins et une texture rappelant les beaux merlots non sur-mûrs des belles appellations bordelaises... On y trouve une touche de gentiane et des notes de génépy. Ce cépage que nous connaissions peu avant 2008, ne cesse de progresser et fait désormais parti des cuvées à succès.

Diolinoir (suite)

2013

Pas de cuvée normale en 2013 car les raisins ont été utilisés pour l'Enfer du temps 2013 liquoreux sorti en 2016. Il est le digne successeur du 2003 en plus fruité et dense.

2013 - L'Enfer de la passion

Par rapport au 2012 semble se présenter avec plus de densité et de tension et une dimension de complexité supplémentaire. A l'image du millésime qui ressemble aux 2010 en général.

2012

Le plus séduisant des dioloinoirs fait au Domaine avec des tannins plus fins que d'habitude. Nous apprenons à maîtriser le cépage et à la rendre moins rustique et sa longueur en bouche s'affirme de plus en plus.

2012 - L'Enfer de la passion

Une nouvelle cuvée faite avec des raisins non égrappés conférant un supplément de raffinement et de longueur avec des notes de gentiane mêlée à de la myrtille. Un must dans le diolinoir qui ne laisse pas indifférent.

2011

Le plus coloré de tous nos dioloinoirs et le plus prometteur car la fois frais et concentré avec des notes de myrtille, traduisant bien un millésime qu'il ne fallait pas ramasser trop tôt dans la chaleur de fin août.

2011- L'Enfer du plaisir

Cette cuvée, plus concentrée et issue de rendements ridicules (moins de 300 g/m²) en raison du millerandage des raisins, a été élevé avec 100% bois neuf et rappelle aromatiquement les grands merlots de la rive droite de Bordeaux. Un diolinoir atypique mais diablement séduisant.

2010

Un vin plein de fruit et de charme avec la tension du 2008 mais plus de plénitude. Le diolinoir en année froide fait très pinot avec une touche de cornalin alors qu'en année chaude, il fait plus merlot bien mûr du Sud.

2010 est plutôt un millésime frais et ce vin présente une belle digestibilité sans être dénué de gras et de texture. Un vin à boire dans 6 mois et pour plusieurs années.

2009

Un millésime avec une couleur énorme dans le diolinoir, alliant beaucoup de vinosité et en même temps une belle finesse malgré une belle charpente tannique bien présente. En bouche le boisé est discret (10 % fût neuf et 90 % de fût d'un vin) ; le milieu de bouche est suave et la finale ne présente aucune lourdeur et une belle persistance aromatique. N'a pas la classe aromatique d'un cornalin mais se présente comme une bonne alternative plus rapidement accessible. Un peu une synthèse entre le 2007 et le 2008, mais avec plus de fond et de longueur en bouche

Diolinoir *(suite)*

2008

Un vin dans la même lignée que le 2007 avec plus de fruité et une minéralité plus soutenue.

La jolie touche de boisé vanillée apporte un peu de suavité qui équilibre bien la fraîcheur du millésime. Un diolinoir avec de la complexité qui fera un bon vin de repas s'accordant avec beaucoup de plats mijotés grâce à sa belle sapidité. Un vin à la fois gourmand de part son fruit mais bâti aussi pour une garde de 5-8 ans grâce à sa structure et à sa minéralité.

2007

La robe arbore un beau rouge rubis avec des reflets violine soutenue. Le nez s'exprime de façon assez immédiate des arômes de mûres et de cerise noire avec une note de myrtille. En bouche, il s'agit d'un vin tannique mais élégant au boisé déjà très fondu, sans la rusticité habituelle du diolinoir. C'est un vin de plaisir immédiat, de complexité moyenne et capable de se bonifier encore dans les 5-6 ans. Sa vinosité le rend déjà agréable et sa minéralité traduit bien son terroir. Un vin de « fruits » mais aussi un vin de « pierres ».

2. Rouge 2009 – 2008 – 2007

Pas de Rouge d'assemblage depuis 2010 car la qualité des millésimes suivants et l'amélioration de notre savoir-faire nous ont permis d'essayer d'exprimer au mieux tous les mono-cépages.

Fiche technique

Issu d'un rendement moyen de 550 grammes/par pied (soit au m2).

Macération à froid de 8-10 jours et cuvaison pendant une semaine sans les rafles

Élevage en fût merrain à grains fins du Centre de la France dont 50% de fût neuf, pendant 12 mois.

Élevage par cépages séparés puis assemblage (75 % de pinot noir, et 25 % de syrah, cornalin et diolinoir pour le 2007) selon les meilleures cuvées de l'année et la meilleure complémentarité des cépages

Peu de So2 en raison de l'élevage en cave froide et afin de respecter la nature du fruit et de diminuer la prise de bois

Mise en bouteille après 15-18 mois sans collage, avec une filtration très légère et en suivant le calendrier lunaire afin de respecter les qualités organoleptiques du vin

Dégustation

2009

Le rouge 2009 est un assemblage de Diolinoir à 80 % et de Cornalin à 20 % permettant d'obtenir un vin à la fois très en fruit et doté d'une grande minéralité apportée par le cornalin et avec une plus grande finesse de tannins que le diolinoir seul, n'a pas. C'est peut-être le plus « sexy » des 3 « rouge » fait à ce jour et sa structure permet une parfaite intégration du bois.

A goûter au plus vite pour sa gourmandise et à mettre en cave pour son très beau potentiel de garde.

2008

La synergie du pinot et de l'humagne s'exprime pleinement en 2008 (environ 60% humagne rouge et 40% de pinot noir) donnant un vin sensuel et typé des 2 cépages rendant tout autre cépage superflu ou presque dans l'assemblage. Le vin montre des arômes de vanille, de fruits rouges tirants sur la framboise avec des notes de mûres typiques de l'humagne mais sans aucune rusticité. Un grand vin de plaisir immédiat et sans aucune lourdeur et toutefois capable de bien vieillir en se complexifiant pendant une décennie. Le charme du pinot combiné à la structure de l'Humagne en fait un des vins très apprécié de la cave.

2007

La robe est assez soutenue sans être atramentaire. On retrouve en effet la dominante de pinot. Le nez, initialement réservé à ce stade, exprime la complexité du pinot avec des notes de baies rouges renforcée par le fruit délicat et complexe du cornalin. La bouche est structurée par des tannins très fins, embellis par les arômes d'épices douces et de violette de la syrah. Le cornalin apporte une acidité bien intégrée et donne au pinot des arômes très bourguignons de fruits noirs et permet à notre pinot valaisan de garder sa fraîcheur. Une très belle bouteille capable de rivaliser avec beaucoup de Bourgogne prestigieux qui plaît déjà énormément. Ce vin présente en général une très belle aptitude au vieillissement grâce à la complémentarité des ces cépages mais reste dans son âme et dans son style un pinot noir

3. Syrah 2019-18-17-16-15-14(Unique)-12-11-10-09-08 et Syrah « L'Enfer de la Patience » 2019-18-17-16-15-13-(la seule)-12-11-10-09-08-07.

Fiche technique 2019

Vignes de Corin vendangées les 30.09.2019 et 1.10.2019 à 103 Oe. Disparition des vignes de Miège. La Cuvée de Base a 70% de raisins entiers non égrappés et la Cuvée Patience 100 % de RE non égrappés

Fiche technique 2018

Vignes de Corin vendangées les 12 et 13.09.2018 à 105-6 Oe. La Cuvée de Base a 60% de raisins entiers non égrappés et la Cuvée Patience 90-95 % de RE non égrappés

Fiche technique 2017

Vignes de Corin vendangées du 20 au 25.09.2017 entre 103 et 107 Oe. Disparition des vignes de Miège. La Cuvée de Base a 50% de raisins entiers non égrappés et la Cuvée Patience 90 % de RE non égrappés

Fiche technique 2016

Vignes de Corin vendangées le 22.10.2016 à 104 Oe et 102 Oe. Miège vendangé le 1.11.2016 à 92 Oe La Cuvée de Base à 20% de raisins entiers non égrappés et la Cuvée Patience 90 % de RE non égrappés

Fiche technique 2015

Vignes de Corin vendangées le 15.09.2015 à 104 Oe et 100 Oe. Puis le 30.09.2015 une parcelle à 104 Oe. Miège vendangé le 30.09.2015 à 98 Oe et une parcelle le 12.10.2015 à 100 Oe.

Fiche technique 2014

Vignes de Corin vendangées à 106 Oe le 9.10.2014 pour les Jeunes vignes et le 10.10.2014 à 95 Oe et 89 Oe pour les Vieilles Vignes, les 14 et 15.10.2014 à Miège à 87 Oe

Fiche technique 2013

Vigne de Corin vendangée le 19.10.2013 et de Miège, le 28.10.2013 entre 93 et 98 Oe. Disparition de la Vigne de Conthey et pas de Cuvée normale dans ce grand millésime de concentration et de tension.

Fiche technique 2012

Vigne de Miège, Corin et Conthey vendangées les 13 et 14.10.2012 entre 96 et 98 Oe.

Fiche technique 2011

Vignes de Miège et de Corin vendangées le 29.09.2011 à 102 Oe et celle de Conthey vendangée le 30.09.2011 à 100 Oe

Fiche technique 2010

La cuvée normale est égrappée à 90 % et les raisins ont été vendangés à Conthey à 100 Oe le 12. 10. 2010. La Cuvée Enfer de la Patience est faite de raisins 100% non égrappés et vendangés le même jour avec un rendement de moins de 500 g /m2 et titrant 102-103Oe.

Syrah et Syrah « L'Enfer de la Patience » (suite)

Fiche technique 2009

Idem 2007 sauf abaissement du rendement de la syrah normale à 550 g/m² (Conthey)
Parcelles vendangées le 29 septembre à Corin et Miège et le 1er octobre à Conthey à 100-102Oe.

Fiche technique 2008

Idem 2007. Parcelles vendangées le 20, 21, et 22 octobre 2008

Fiche technique 2007

Parcelles de Miège vendangées le 22 Octobre 2007 et celle des Bernunes le 16 octobre
Parcelles situées à Miège, et Corin pour l'Enfer de la Patience (2008 et 2009) et à Corin, Miège et Conthey pour la Syrah normale.
Issu d'un rendement moyen de 500 grammes/par pied (soit au m²) pour l'Enfer de la Patience et d'un rendement de 600g/m² pour la syrah normale

Vinification

Macération à froid de 8-10 jours et cuvaison pendant dix jours sans les rafles pour la cuvée normale et vendange entière pour la Cuvée l'Enfer de la Patience.
Elevage en fût merrain à grains fins du Centre de la France dont 40-50% de fût neuf, pendant 12 mois.
Peu de So₂ en raison de l'élevage en cave froide et afin de respecter la nature du fruit et de diminuer la prise de bois
Mise en bouteille après 15-18 mois sans collage, avec une filtration très légère et en suivant le calendrier lunaire afin de respecter les qualités organoleptiques du vin.

Dégustation

2019 - Cuvée normale

Un 2018 en plus dense avec un style plus patience du à la plus grande proportion de vendange entière mais en préservant le fruit et la finesse.

2019 - Cuvée L'Enfer de la Patience

Toujours un must de la Cave ; tout y est comme en 2017 et 2018 une synthèse des 2 à revoir, en cours d'élevage. La longueur parait infinie dans ce vin et moins de bois neuf.

2018 - Cuvée normale

Une synthèse en le fruité du millésime 2016 et la structure du 2017, mais avec une élégance supplémentaire et une densité plus accessible qu'en 2017 fera une superbe syrah cuvée normale mise prévue au printemps 2020.

2018 - Cuvée L'Enfer de la Patience

Encore un must de la Cave ; tout y est comme en 2017, finesse, raffinement, matière, puissance, longueur en boucheur et superbe minéralité en finale, il faudra dissenter dans quelques années entre le 2010,11,15,16 et 17 et désormais 2018, le choix sera difficile et malheureusement souvent le vin épuisé, mais 2018 n'est pas encore en bouteille et l'on vend le sexy 2016, donc on a encore un peu de temps devant nous....

Syrah et Syrah « L'Enfer de la Patience » (suite)

2017 - Cuvée normale

Plus de fond et pas moins de fruit que dans la 2016 et malgré la gradation plus haute, superbe équilibre structure alcool car plus de raisins non égrappés, une cuvée dense et juteuse à boire et à attendre, très belle réussite sûrement la meilleure cuvée de base du domaine car très belle longueur en bouche.

2017 - Cuvée L'Enfer de la Patience

Un must de la Cave ; tout y est, finesse, raffinement, matière, puissance, longueur en boucheur et superbe minéralité en finale, il faudra dissenter dans quelques années entre le 2010,11,15,16 et 17, le choix sera difficile et malheureusement souvent le vin épuisé.

2016 - Cuvée normale

Beaucoup de fruit et de jus dans cette cuvée très sexy et moins dense qu'à l'ordinaire faite pour se délecter en attendant l'Enfer de la Patience, attention cela part vite car ceux qui ont goûté en redemande...

2016 - Cuvée L'Enfer de la Patience

Très belle matière pour le millésime, avec à la fois beaucoup de densité et de fruit, un équilibre tout en minéralité et en sapidité, la fraîcheur lui permettant de se boire dès à présent et de se bonifier pendant encore 15 ans. Une des réussites de la cave du millésime.

A été noté dans le Top des 20 meilleurs Vins Suisses dans le Schweizeriches Weinzeitung avec la note maximale de 19/20 en compagnie du PN Calcaire absolu 2016 (Décembre 2019).

2015 - Cuvée L'Enfer de la Patience

Un grand millésime pour cette cuvée à la structure bien affirmée mais avec toujours son raffinement de texture liée à la présence de raisins entiers non égrappés à 90%, Un vin dans la lignée 2010 pour son raffinement, du 2011 pour sa structure vineuse et du 2013 pour sa fraîcheur et sapidité. Les arômes de violettes sont bien présents et la bouche minérale à souhait possède un très beau gras qui enrobent le tout. Un vin bâti pour la longue garde.

La cuvée normale est vineuse, riche assez puissante avec encore des tannins abondants mais charnus après la mise en bouteille, et qui s'intégreront comme toujours après un an de bouteille. Une très belle cuvée bien équilibrée pour le millésime et pas trop solaire du tout.

2014 – Cuvée unique

Déclassée en Cuvée Normale car le millésime est un peu moins dense que le 2013. Il n'en reste pas moins que la Cuvée a été constitué de 75% de raisins non égrappés et aurait mérité d'être une Syrah Enfer de la patience en raison de sa longueur en bouche et d'une belle texture avec une superbe fraîcheur. Les Buveurs de vins pourront se réjouir d'un superbe rapport qualité prix et nous ferons aussi beaucoup de magnums pour une garde assurée.

2013 - Cuvée L'Enfer de la Patience

Pas de cuvée normale en 2013 vu les rendements ridicules et l'abandon de la vigne de Conthey.

La Cuvée Patience sera dans le style de la 2010 avec mois de bois à ce stade, beaucoup de matière et de longueur et une fraîcheur remarquable qui nous a conduit à ne mettre que 70%

Syrah et Syrah « L'Enfer de la Patience » (suite)

de raisins non égrappés à la place de 100% pour que la touche d'austérité du millésime reste noble. Futur grand vin !

2012

La cuvée normale 2012 a beaucoup de typicité et de fraîcheur. Moins riche que la 2011 mais avec un équilibre très sensuel, elle rappelle un peu la 2010 et se laisse boire avec une facilité déconcertante.

2012 - Cuvée L'Enfer de la Patience

L'Enfer de la Patience 2012 demandera mois de patience que la 2011 pour atteindre sa plénitude. C'est un vin digeste et raffiné qui rappelle par son aromatique et sa fraîcheur les grandes Côte-Rôtie. Le raisin non égrappé à 75 % est perceptible, mais sans l'austérité présente dans beaucoup de Syrah du millésime. Un vin à la fois délicieux et sérieux et tout de même bâti pour la garde.

2011

La cuvée normale 2011, paraît être la plus vineuse du domaine depuis le début, avec une typicité bien marquée et un fruit déjà très ouvert. La bouche est ample avec de belles notes épicées et beaucoup de suavité... Pour le plaisir immédiat et futur

2011 - Cuvée L'Enfer de la Patience

Encore plus de plénitude qu'en 2010, avec un petit supplément de matière, cette cuvée ravit par son équilibre et son raffinement de texture comme en 2010. N'a rien à envier à la 2010.

Les 60 % de raisins non égrappés lui apporte la fraîcheur qui parfois fait un peu défaut dans ce millésime plutôt chaud mais pas dans cette cuvée qui est une de nos préférées de la cave avec le Cornalin et évidemment nos Pinots désormais bien établis dans votre Palais. **Ce vin a été considéré comme le plus beau vin de Suisse par la revue Schweizerische Weinzeitung en décembre 2013.**

En 2011, les 2 cuvées semblent être un bon compromis entre la vinosité de 2009 et la fraîcheur de 2010.

2010

La cuvée normale est un délice absolu de complexité et de gourmandise. Des fruits très typés Côte-Rôtie sont présents dans ce vin, à la fois charnu et long en bouche. Un vrai régal à la senteur de violette et de fruits noirs épicés au plaisir immédiat et pour longtemps.

La cuvée « Enfer de la Patience » porte pour une fois mal son nom car malgré une structure imposante, son superbe équilibre en fait déjà une cuvée accessible et surtout dotée d'une grande race grâce à sa fraîcheur due aux raisins non égrappés. La longueur en bouche est interminable. Sans doute une des plus belles réussites en absolu de notre cave depuis le début de l'aventure.

2009

La cuvée normale issue de raisins à 550 g/pied a donné un vin coloré dans la ligne du 2008 mais avec plus de concentration et néanmoins une très belle fraîcheur malgré une année plus chaude. Fera sûrement une très belle bouteille avec plus de longueur en bouche que le 2008, à goûter dès décembre 2011.

Syrah et Syrah « L'Enfer de la Patience » (suite)

La cuvée « l'Enfer de la Patience 2009 » se présente avec une robe plus soutenue, puisque issue de raisins plus concentrés dont le rendement n'est que de 450g/pied. Le nez exprime davantage de fruits noirs et de violette, des notes de cacao et une plus grande complexité. La bouche se manifeste par encore plus de velouté de texture traduisant une plus belle concentration et une meilleure qualité de tannins. Le vin est puissant et plus vineux qu'en 2008 mais sans aucune lourdeur et soutenue par sa belle minéralité du terroir. A notre avis un des grands vins de la cave dans ce millésime au niveau des grands pinots parcellaires et du grand cornalin « l'Enfer du Calcaire » de la cave. Se goûte très bien depuis sa mise en bouteille et paraît à ce stade plus ouvert que la cuvée normale contrairement aux 2008 où l'enfer de la patience méritait bien son nom.

2008

Cette année nous avons réalisé 2 cuvées :

La cuvée normale issue de raisins à 700 g/pied a donné un vin coloré mais pas atramantaire, qui exprime déjà une belle typicité avec des notes de violettes et de poivre vert. La bouche est élégante avec des notes de vanille à l'attaque suivie par une belle acidité donnant de la digestibilité au vin. Un vin dans la lignée du 2007, avec une touche de fraîcheur en plus.

La cuvée « l'Enfer de la Patience 2008 » se présente avec une robe plus soutenue, puisque issue de raisins plus concentrés dont le rendement n'est que de 450g/pied. Le nez exprime davantage de fruits noirs et de violette, des notes de cacao et une plus grande complexité. La bouche se manifeste par un très beau velouté de texture traduisant une plus belle concentration et une meilleure qualité de tannins. Le vin est puissant mais sans aucune lourdeur et soutenue par sa belle minéralité du terroir.

A notre avis un des grands vins de la cave dans ce millésime au niveau des grands pinots parcellaires peut-être supérieur au beau cornalin de la cave. Un vin à attendre comme le nom l'indique mais qui peut déjà se boire avec un grand plaisir à condition de la carafer et de le laisser respirer dix minutes avant de se jeter dessus....

2007

La robe est soutenue d'un rubis intense sans avoir la densité des très grands millésimes. Pas d'évolution dans la couleur à ce stade. Le nez est déjà très expressif avec des notes de boisé élégant, une touche de violette soutenue par des notes épicées fines. Les arômes caractéristiques de la syrah, à savoir poivre vert et bacon renforcent la complexité de la palette aromatique. La bouche, voluptueuse à l'attaque, se poursuit plus par une impression plus longiligne que volumineuse en raison du discret manque de chaleur de l'été. Le vin, bien équilibré, repose sur une jolie structure soyeuse et fait l'unanimité par son côté « sexy » avec des tannins pas du tout anguleux pour une syrah jeune. Après 6 mois de bouteille on note déjà toute la race de ce grand cépage qu'est la syrah en Valais. Un vin de repas qui accompagnera à merveille une bonne viande et en particulier la chasse. C'est une cuvée qui grâce à sa minéralité présente déjà une grande digestibilité et semble à ce jour la plus ouverte des 2007. Elle gagnera en complexité cependant pendant quelques années.

4. Cornalin 2017-16-15-14-13-12-11-10-09-08-07

Fiche technique

Vignes situées à en majorité à Corin et à Sierre. Une vigne de plus à Corin dès 2019
Issu d'un rendement moyen de 500 grammes/par pied (soit au m2) .

Macération à froid de 8-10 jours et cuvaison pendant dix jours sans les rafles
Elevage en fût merrain à grains fins du Centre de la France dont 75% de fût neuf, pendant 12 mois. Peu de So2 en raison de l'élevage en cave froide et afin de respecter la nature du fruit et de diminuer la prise de bois. Mise en bouteille après 15-18 mois sans collage, avec une filtration très légère et en suivant le calendrier lunaire afin de respecter les qualités organoleptiques du vin.

Le 2019 a été vendangé entre le 20 et 24 Septembre 2019 entre 100 et 102 Oe

Le 2018 a été vendangé entre le 17 Septembre 2018 entre 103-4 Oe

Le 2017 a été vendangé entre le 14 et 15 Septembre 2017 entre 100 et 105 Oe Bretton/
Portoni-Dejovic

Le 2016 a été vendangé entre le 5 et 7.10.2016 entre 100 et 101 Oe

Le 2015 a été vendangé entre le 12 et 22.09.2015 selon l'âge des vignes entre 100 et 101 Oe

Le 2014 a été vendangé entre 25.09.2014 et le 10.10.2014 selon l'âge des vignes entre 91 et 97
Oe

Le 2013 a été vendangé le 1 et 14.10.2013 selon l'âge des vignes entre 102 et 95 Oe

Le 2012 a été vendangé le 2.10.2012 à 101 Oe à Sierre et à Corin le 3.10.2012 à 99 Oe

Le 2011 a été vendangé le 23.09.2011 à 98 Oe à Sierre et à 100 et 102 Oe sur les vignes de
Corin

Le 2010 a été vendangé le 4 et 5 octobre pour toutes les parcelles à 98-100 Oe avec un
rendement ridicule de 450 g /m2.

Le 2009 a été vendangé le 28 septembre pour toutes les parcelles. à 101 Oe de moyenne

Le 2008 a été vendangé le 11 octobre pour la vigne de Corin et le 15 octobre à Miège

Le 2007 a été vendangé le 04 octobre pour la vigne de Corin et le 15 octobre à Miège

Dégustation

2019 - L'Enfer du Calcaire

Le plus magique de tous les Cornalins faits au domaine, vineux, riche puissant mais complexe et surtout sans lourdeur il est au-dessus du vineux 2015 et 2017-18, un très grand Cornalin de garde et de plaisir immédiat. Il est en cours d'élevage et l'avenir dira si nous ferons un **calcaire absolu** dans ce millésime en mettant à part la cuvée 100% raisins entiers non égrappés. Ce qui n'affectera en rien la cuvée Calcaire déjà constituée à la vinification.

2018 - L'Enfer du Calcaire

Le plus sensuel de tous les Cornalins faits au domaine, vineux, riche puissant mais complexe et surtout gras et avec beaucoup de fraîcheur grâce à l'apparition de la vendange entière (environ 40 %). Il est au-dessus du vineux 2015, un grand Cornalin de garde.

Cornalin (suite)

2017 - L'Enfer du Calcaire

Le plus dense de tous les Cornalins faits au domaine, vineux, riche puissant mais complexe et surtout sans lourdeur il est au-dessus du vineux 2015 et possède 20-30 % de raisins non égrappés, un grand Cornalin de garde

2016 - L'Enfer du Calcaire

Superbe réussite un Cornalin fin et dense à la fois tout en fruit et minéralité qui vu son petit rendement a parfaitement réussi à murir, un must des 2016 avec plus de fond que le 2014 mais moins de gras que le 2015

2015 - L'Enfer du Calcaire

Incontestablement notre plus belle réussite depuis que nous faisons du Cornalin, car ce vin allie à la fois densité, minéralité et une grande sapidité rappelant le 2010 avec plus de volume sans doute. Un Grand vin à attendre et pour patienter ne manquez pas **le 2014 qui vient d'obtenir avec le 2015 dans le Magazine Falstaff le prix du meilleur Cornalin de Suisse (93 et 95 pts).**

2014 - L'Enfer du Calcaire

Le plus juteux de nos cornalins produits à ce jour. Un style très en fruit avec une superbe texture satinée et une grande fraîcheur sans aucune verneur et agressivité.

2013 - L'Enfer du Calcaire

Le style du 2010 pour ceux qui ont aimé avec une meilleure intégration du bois à peine présent rendant déjà le vin plus accessible à ce stade que ne l'était le 2010. Un grand vin plus dense que le 2012, très en fruit avec une superbe finale tout en finesse et en longueur. Une bouche qui traduit "la flexibilité de la consistance" comme aime à dire certains dégustateurs.

2012 - L'Enfer du Calcaire

L'Enfer du Calcaire 2012 est un pur jus de fruits noirs et Cerise avec peu de bois et une densité fantastique pour le millésime traduisant des raisins ayant atteint leur pleine maturité. C'est une cuvée moins dense que la 2010 ou 2011 mais terriblement séduisante et tonique.

2011 - L'Enfer du Calcaire

Sa robe est atramentaire proche de celle du Diolinoir et son raffinement est majestueux. Il nous paraît au dessus du 2010 car sa prise de bois traduit un véritable mariage avec son fruit très pur et sa qualité de tannin digne d'un grand pinot noir. La diminution du boisé sur cette cuvée est de bon augure pour une approche immédiate, mais aussi pour une garde sans défaut.

2010

En 2010 seule la cuvée « Enfer du calcaire » a été réalisée car nous n'avons plus loué les vignes permettant de réaliser la cuvée Enfer du Schiste de part ses arômes atypiques de fleur d'œillet et de géranium.

La cuvée L'Enfer Calcaire est dense, concentrée, minérale à souhait et présente un velouté de texture caractéristique des grands Cornalins. Les arômes sont typés du cépage quand il est à sa juste maturité à savoir la cerise noire et le cassis ; le tout enrobé d'un boisé discret participant à la très belle allonge du vin. La qualité des tannins est comparable à celle des grands pinots. Une très belle réussite grâce à Mère Nature que l'on pourra goûter dès l'automne 2012 et pour une belle période. Impatients s'abstenir.

Cornalin (suite)

2009

Nous avons réalisé 2 cuvées en 2009

L'Enfer du Calcaire

Issue de parcelles situées à Corin sur un sol très pauvre et très calcaire, ce vin est le plus dense des 2 avec des arômes de cerise noire et une très belle vinosité en bouche. Il a plus de matière et surtout de vinosité que l'Enfer du schiste et paraît avoir une acidité plus intégrée...Re-gouté récemment c'est une très grande cuvée qui a bien digéré son bois neuf plus élevé à l'époque que depuis 2015-16

L'Enfer du Schiste

Issue de Parcelles situées à Miège et à Sierre, cette cuvée a beaucoup de finesse et ses arômes floraux très expressifs rappellent ceux des terroirs de schiste. La moitié des dégustateurs semblent préférer cette cuvée plus expressive mais moins dense à notre avis cependant dotée de tannins d'une très grande finesse rendant la bouche d'une texture veloutée inimitable, que seule les grands pinots semblent atteindre.

2008

Le 2008 apparaît sous un jour différent du 2007 avec encore plus de minéralité, une belle acidité supportant un fruité de cerise noire bien expressif, avec une note de poivre vert et de menthol original et apportant du style au vin A noter une touche florale à l'ouverture. La densité en bouche paraît comparable mais la finale semble plus longue que sur le 2007. Sans doute un très beau cornalin fait pour la garde et qu'il sera intéressant de comparer à son prédécesseur dans 10 ans, à moins que les 2009 très prometteurs et sans doute plus vineux ne mettent tout le monde d'accord.

2007

La robe est soutenue et violette avec une très belle brillance. Le premier nez est encore sur la réserve puis l'on perçoit une très belle complexité où s'entremêle un boisé discret et raffiné mais surtout des notes intenses de myrtille et de cerise noire. L'attaque en bouche est marquée par une belle minéralité apportant une grande tonicité et une belle longueur au vin. Les tannins, bien que présents, sont d'une très grande finesse et à peine perceptibles. La bouche est constituée d'un beau velouté de texture que seuls les grands pinots et les rares cornalins des grandes années peuvent avoir de façon inimitable. Une très belle bouteille dont nous espérons qu'elle sera peut-être surpassée par le 2008. Un très beau vin de temps et de méditation et déjà capable d'apporter plaisir et sensualité en bouche.

5. Pinot Noir l'Enfer du Désir 2015-14-13-12-11-10-09-08.

Fiche technique 2015

Raisins vendangés sur Corin et Darnona les 17 et 18.09.2015 à 96 Oe de moyenne
Dernier millésime fait car la vigne a été surgreffée en Chardonnay et Paien

Fiche technique 2014

Raisins vendangés sur Corin et Darnona le 26.09.2014 à 95 Oe de moyenne

Fiche technique 2013

Raisins vendangés sur Corin et Darnona le 8.10.2013 à 96 Oe de moyenne

Fiche technique 2012

Raisins vendangés les 26 et 27.09.2012 à 98 Oe. de moyenne

Fiche technique 2011

Pinots vendangés le 3 et 6 sept 2011 à 102 Oe. de moyenne.

Fiche technique 2010

Idem 2008 et 2009, rendement en jus plus faible que 2009. Raisins Vendangés entre le 20.09.2010 et 28 septembre 2010 à une moyenne de 98-100Oe.

Fiche technique 2009

Idem : pas plus de rendement qu'en 2008. Vendanges effectuées le 18 et 22 septembre à 98 degrés Oe.

Une vigne supplémentaire à Darnona vendangée le 22 septembre à 96 degrés Oe.

Fiche technique 2008

Vignes situées à Miège, et Corin. Issu d'un rendement moyen de 500 g./par pied (soit au m2).

Macération à froid de 8-10 jours et cuvaison pendant dix jours sans les rafles

Elevage en fût merrain à grains fins du Centre de la France dont 50% de fût neuf, pendant 12 mois.

Peu de So2 en raison de l'élevage en cave froide et afin de respecter la nature du fruit et de diminuer la prise de bois

Mise en bouteille après 14 mois sans collage, avec une filtration très légère et en suivant le calendrier lunaire afin de respecter les qualités organoleptiques du vin

Vignes situées à Miège, et Corin Vendanges effectuées le 27 et 29 septembre à 98-100 degrés Oe.

Dégustation

2015 La couleur est plus dense qu'en 2014 et la structure plus présente que dans le millésime précédent. Cependant le fruit est bien présent malgré la chaleur de l'année car nous avons su vendanger à temps et préserver ce caractère très "Bourguignon" et même très "Grisons", la où se trouvent les Grands Pinots Noirs de Suisse.

2014

Beaucoup de fruit et un style très bourguignon dans cette cuvée bien colorée pour le millésime avec cependant moins de structure que la 2013. Un grand plaisir immédiat et une longueur en bouche grâce aux beaux terroirs de nos pinots (même dans notre cuvée entrée de gamme)

Pinot Noir l'Enfer du Désir (suite)

2013

Une couleur incroyable et pourtant de pur pinot caractérise d'emblée cette cuvée et annonce une densité supérieure aux autres millésimes. Le vin est à la fois fruité, ciselé, équilibré sans aucune lourdeur et avec très peu de boisé perceptible mais qui apporte seulement un supplément de complexité. A boire pour se régaler dès cet été mais on pourra aussi garder cette cuvée pour le temps des soirées d'hiver des années à venir...

2012

La plus Bourguignonne de toutes nos cuvées Pinot « **l'enfer du désir** » faites à ce jour, un vin juteux, gouleyant, sans être dénué de structure. Un vin de plaisir immédiat qui pour la première fois a vraiment la fraîcheur de fruit de la Bourgogne. Attention aux excès...

2011

Ne paraît pas pour le moment « figué » par le chaud de fin Août et l'élevage en fût paraît le reconcentrer et lui donner la structure du 2009. Mais il est encore tôt pour se prononcer. Après sa mise en bouteille, l'Enfer du désir 2011 paraît la cuvée d'emblée la plus désirable de la cave avec moins de bois que les autres millésimes à ce stade. La plus réussie sans doute des cuvées « désir » de celles que nous avons faites en attendant 2012 qui sera majestueuse par sa fraîcheur et son niveau de finesse pour une entrée en matière de la gamme. Le 2011, par sa volupté et sa gourmandise est à ne pas rater.

2010

La fraîcheur relative du millésime n'a pas supprimé le soyeux de cette cuvée en raison de son faible rendement. Le boisé est moins présent que dans les 2 millésimes précédents et l'on peut déjà se faire plaisir. Un vin très équilibré, avec des tannins peu saillants et une belle pureté de fruit

2009

Malgré un millésime plus chaud, nos pinots semblent avoir une fraîcheur aromatique plus grande en 2009 et un peu moins d'alcool ce qui les rendra très digestes. Une vigne supplémentaire entrera dans la composition de « l'Enfer du Désir », tandis que les Pinots les plus subtils ont permis de créer une nouvelle cuvée : « l'Enfer du Plaisir » qui à ce stade se montre très sensuelle avec une très jolie note de boisé vanillé et une texture en bouche très chatoyante. Nous vous recommandons de lire les commentaires de J.A. Perrin au sujet de nos pinots sur son Blog de Cave SA

2008

La robe est assez soutenue pour du pinot qui n'a pas été corrigé de cépage teinturier. Le nez exprime bien le fruit délicat et complexe du pinot, soutenue par une jolie touche de vanille. Des notes de fruits rouges et noirs sont bien présentes sans trace de caramel brûlé grâce à la force du terroir et à la fraîcheur du millésime. Le vin est déjà bon à boire et possède un joli potentiel de vieillissement qui lui apportera plus de complexité. La finale est sapide et le petit excès de bois neuf avec sa touche de sucrosité présente à l'attaque s'est déjà estompée. Un vin qui malgré son petit rendement de 500 g/m² n'a toutefois pas la longueur ou la densité des 2 autres pinots de la cave.

6. Pinot Noir l'Enfer du Plaisir 2019-18-17-16-15-14-13-12-11-10-09

Fiche technique 2019

Raisins vendangés le 13 et 14 septembre 2019 à 93 Oe. avec finalement 100% de raisins non égrappés, une nouvelle tendance qui se confirme décidément et donne plus de longueur et de fraîcheur au vin.

Fiche technique 2018

Raisins vendangés le 4 septembre 2018 à 96-7 Oe. avec une désormais 80% de raisins non égrappés, une nouvelle tendance qui se confirme décidément et donne plus de longueur au vin.

Fiche technique 2017

Raisins vendangés les 2, 8 et 11 septembre 2017 (3 secteurs diff) à 98 Oe. avec une fois n'est pas coutume 60% de raisins non égrappés, une nouvelle tendance qui se confirme décidément et donne plus de longueur au vin

Fiche technique 2016

Raisins vendangés entre les 27 et 30 septembre 2016 à 100 Oe. avec une fois n'est pas coutume 30% de raisins non égrappés, une nouvelle tendance qui se confirme

Fiche technique 2015

Raisins vendangés les 07 et 08.09.2015 à 101 Oe. avec une fois n'est pas coutume 30% de raisins non égrappés, une nouvelle tendance qui se confirme

Fiche technique 2014

Raisins vendangés les 17 et 18.09.2014 à 100 Oe. avec une fois n'est pas coutume 40% de raisins non égrappés, une nouvelle tendance

Fiche technique 2013

Raisins vendangés le 3.10.2013 à 100 Oe. avec une fois n'est pas coutume 80% de raisins non égrappés

Fiche technique 2012

Raisins vendangés le 17.09.2012 à 98 Oe.

Fiche technique 2011

Un peu plus de rafles cette année pour conserver de la fraîcheur. Raisins vendangés le 3.09 2011 à 103 Oe à Corin

Fiche technique 2010

Idem 2009 pour la partie technique. 20 % de rafles au lieu de 10%.

Raisins Vendangés à 101 Oe le 15.09.2010 à Bretton (Corin) et le 21.09.2010 à Miège à 98 Oe.

Pinot Noir l'Enfer du Plaisir (suite)

Fiche technique 2009

Vignes situées sur Corin au Lieu dit Bretton et à Miège. Issu d'un rendement moyen de 450 g./par pied (soit au m²). Macération à froid de 8-10 jours et cuvaison pendant dix jours avec 10 % de rafles. Elevage en fût merrain à grains fins du Centre de la France dont 80% de fût neuf, pendant 12 mois.

Peu de So₂ en raison de l'élevage en cave froide et afin de respecter la nature du fruit et de diminuer la prise de bois.

Mise en bouteille après 14 mois sans collage, avec une filtration très légère et en suivant le calendrier lunaire afin de respecter les qualités organoleptiques du vin

Raisins vendangés le 18.09.2009 à 102 Oe à Bretton et à Miège

Dégustation

2019

Encore un millésime chaud qui n'a pas du tout impacté le pinot noir comme en 2015, le vin est plus dense que le 2018 moins que 2017 et possède une belle fraîcheur presque comme en 2016. Le style est très séducteur et très en fruit car nous avons décidé de ramasser encore plus tôt certaines parcelles. Un vin qui sera le digne successeur du 2016.

2018

A nouveau un millésime chaud mais qui curieusement ressemble à 2016, le vin a aussi un équilibre proche du 2016, beaucoup de fruit un peu moins d'acidité ce qui lui donne un côté juteux et super sapide.

2017

Un millésime chaud qui n'a pas du tout impacté le pinot noir comme en 2015, le vin est dense grâce à la demi-récolte liée au gel du 20-21.04.2017 et à la sécheresse de l'été avec des tannins présents mais super enrobés par beaucoup de glycérol. Un vin moins sensuel que le 2016 mais d'une densité qui en fera un très beau vin de garde car la fraîcheur est là.

2016

Une année idéale pour le Pinot Noir qui fait de cette cuvée (existant aussi en 37,5 cl) la plus séduisante et équilibrée jamais faite avec un Style de Volnay 1^{er} cru grâce à des raisins pleins de fraîcheur, d'acidité et de concentration, un superbe pinot vrai reflet de son terroir qui plaira pour longtemps. Notre préféré de tous les PN plaisir.

2015

Malgré la chaleur cette cuvée a toujours sa finesse habituelle, et sa texture de velours, La bouche est longue et sapide et la finale en redemande. A ce stade la 2014 a un supplément de fraîcheur car la matière doit encore se discipliner dans ce millésime plus vineux et fait pour les cépages plus tardifs.

2014

Une cuvée comme d'habitude avenante avec un noble raffinement de texture rappelant celle des cuvées émouvantes de la Bourgogne. Fraîcheur, concentration, minéralité et sapidité rivalisent pour former un équilibre séducteur.

Pinot Noir l'Enfer du Plaisir (suite)

2013

La séduction portée au firmament du millésime car la noble austérité du millésime ne nuit en rien à la grâce de cette cuvée due à la concentration (rendement de 350 g/pieds) extrême qui apporte une suavité mariée à une fraîcheur étonnante. Le terroir est bien présent et rappelle encore plus que les autres années le charme des certains Chambolle-Musigny.

2012

Un vin que certains dégustateurs avertis ont pris pour un Chambolle-Musigny 1er cru ce qui nous ravi et vous ravira tant la texture et la qualité des tannins est remarquable. Beaucoup de pureté de fruit dans cette cuvée pulpeuse sans aucune lourdeur et avec une belle minéralité finale.

2011

Moins ouvert après la mise que son petit frère « l'Enfer du désir », Plaisir est néanmoins encore plus raffinée dans la qualité de ses tannins et sa structure est bien plus grande mais ne se perçoit pas tant la trame est équilibrée. A boire pour les premières soirées d'automne 2013 et une cuvée qui réglera longtemps surtout pour ceux qui mettront de côté quelques magnums pour la garde ou les belles tablées festives.

2010

Déjà très ouvert à ce stade, il montre plus de profondeur que l'Enfer du Désir 2010 et a plus de charme aujourd'hui que L'Enfer du Plaisir 2009 n'en avait il y a un an. C'est un vin tout en fruit, en subtilité et en toucher de bouche. Une très belle cuvée qui va pouvoir nous réjouir pendant longtemps

2009

Le nez s'illustre par de beaux arômes mêlés de fruits rouges et noirs avec une belle note de vanille et une grande pureté aromatique. Les tannins sont très fins et c'est sans doute notre cuvée la plus sensuelle et la plus tactile. Un très beau Pinot qui n'a rien à envier à de nombreux Bourgognes. Le potentiel de garde de part sa concentration sera néanmoins bien présent.

7. Pinot Noir l'Enfer de la Passion 2019-18-17-16-15-14-13-12-11-10-09-08

Fiche technique 2019

Raisins vendangés entre le 31.08.2017 à 98 Oe. avec 100% de raisins non égrappés.

Fiche technique 2018

Raisins vendangés entre le 25.08.2018 et 9.09.2018 à 95-6 Oe. avec 100% de raisins non égrappés.

Fiche technique 2017

Raisins vendangés entre le 30.08.2017 et le 9.09.2017 à 98-9 Oe. avec 100% de raisins non égrappés.

Fiche technique 2016

Raisins vendangés entre les 19 et 20 Septembre 2016 à 97-98 Oe. avec 100% de raisins non égrappés.

Fiche technique 2015

Raisins vendangés entre le 07 et 08.09.2015 à 101 Oe. avec 100% de raisins non égrappés.

Fiche technique 2014

Raisins vendangés entre le 15 et 17.09.2014 à 98 Oe. avec 90% de raisins non égrappés.

Fiche technique 2013

Raisins vendangés le 30.09.2013 à 98 Oe. avec 100% de raisins non égrappés.

Fiche technique 2012

Raisins vendangés le 17.09.2012 à 98 Oe.

Fiche technique 2011

Raisins vendangés le 29.08.2011 à Corin à 104 Oe et le 6 sept. 2011 A Miège à 100 Oe

Fiche technique 2010

Raisins vendangés le 14 et 15 septembre 2010 à 100 et 102 Oe

Fiche technique 2009

Idem que 2008, excepté un rendement à 450g/m² et des raisins entiers avec 100% de rafles.
Raisins vendangés le 15 septembre à 102 degrés Oe

Fiche technique 2008

Parcelles uniques situées à Corin et plantée en 1981 vendangée le 26.09.2008 à 103 Oe.
Issu d'un rendement moyen de 400 g./par pied (soit au m²)
Macération à froid de 8-10 jours et cuvaison pendant dix jours raisins entiers avec les rafles à 80 %
Elevage en fût merrain à grains fins du Centre de la France dont 100% de fût neuf, pendant 12 mois.
Peu de So₂ en raison de l'élevage en cave froide et afin de respecter la nature du fruit et de diminuer la prise de bois

Pinot Noir l'Enfer de la Passion (suite)

Mise en bouteille après 14 mois sans collage, avec une filtration très légère et en suivant le calendrier lunaire afin de respecter les qualités organoleptiques du vin
Raisins récoltés le 26 septembre 2008 à 105 degrés Oe

Dégustation

2019

Un 2018 en plus dense pour le moment et plus soyeux dans ses tannins que le 2017.

2018

Un style très proche du 2016, fera une grande bouteille typée, minérale et racée dans le style désormais connu des aficionados du ce vin. Plus accessible que le 2017 à ce stade mais pas encore en bouteille.

2017

Un grand PN passion très typé malgré sa densité car la vendange entière lui apporte une minéralité et un coté aérien difficile à trouver dans ce millésime particulier étant donné la demi-récolte. Pour les Fans de Passion à ne pas louper malgré sa rareté. Sortira en fin 2020 ou début 2021.

2016

Le plus beau PN Passion que nous ayons fait, dominé par la fraîcheur et son caractère inimitable de « vendange entière », Une texture dense et aérienne à la fois avec beaucoup de fraîcheur et de caractère, un must à ne pas louper comme ses 2 grands frères Calcaire et Calcaire absolu, surement les 2 meilleurs cuvées réussies à ce jour avec les 2013.

2015

Toujours un de nos "Must" par sa personnalité et son rapport Qualité-prix, cette cuvée bien que située en zone chaude, n'a pas pâti de la chaleur grâce au 100% de raisins entiers non égrappés, et à l'âge avancé des vignes. Un vin de structure et de raffinement à la fois, avec toujours une grande sapidité et son charme inimitable.

2014

Une cuvée plus charmeuse que d'habitude avec peu de couleur en raison de la présence des rafles à la cuvaision qui ont refixé le peu de couleur du millésime, mais cela n'enlève rien à la qualité de cette cuvée à l'extraction totalement maîtrisée et à la longueur égale à elle-même.
Un must de raffinement aux arômes bien murs pour l'année.

2013

La densité du millésime donne à cette cuvée une touche austère que les passionnés de raisons non égrappés sauront apprécier surtout avec un peu patiente. Le vin est à la fois très raffiné et strict avec une longueur en bouche de grand cru vue la densité du millésime et la force du terroir.

Pinot Noir l'Enfer de la Passion (suite)

2012

Toujours un grand séducteur, mais avec un supplément de fruit et de fraîcheur par rapport à 2011. Un vin complet dense raffiné charmeur et sérieux à la fois. Le raisin entier non égrappé dans tous ses états. L'apogée d'un terroir et d'un style de vinification bien typé que nous aimons.

2011

Se présente comme la cuvée la plus dense et la plus sensuelle de nos Pinots à ce stade. Pas de démenti à apporter après la mise en bouteille qui révèle tout son arôme de raisins entiers. Ce vin est toujours depuis sa création un grand séducteur, mais son charme s'appuie sur une vraie matière et un très beau terroir gage d'une passion qui durera. Un rendez-vous passionnant à ne pas manquer

2010

Dans la lignée du 2009, avec le style du millésime 2010 c'est à dire plus de fraîcheur. Par rapport à l'Enfer de la Passion, on remarque une finale plus longue et plus de structure en bouche. Une comparaison des 3 « Enfer de la Passion » sera un jour passionnante car l'effet millésime semble moins marqué dans ce style de vinification « raisins entiers non égrappés ».

2009

Beaucoup plus typé raisins entiers qu'en 2008 avec plus de fraîcheur et de longueur. C'est pour le moment le vin le plus enthousiasmant de la cave et le préféré de nombreux vignerons par sa pureté et son originalité. Grande persistance aromatique dans ce vin qui rappelle celle de l'Enfer du Calcaire.

2008

La robe est à peine plus soutenue que celle de l'Enfer du désir, mais le nez est assez différent avec une belle expression de pétale de rose antique et des notes de gentiane typique de l'élaboration en raisins entiers. Le nez a de multiples facettes et bouge tout au long de la dégustation

La bouche est marquée par une belle fraîcheur sans la touche de rusticité des raisins entiers mais avec à ce stade moins de soyeux de texture que dans l'Enfer du désir, avec toutefois une plus belle densité et longueur en bouche. Un vin original qui plaît aux amateurs de la Bourgogne, mais cependant bien typé de notre terroir et qui pourra vieillir en se bonifiant pendant des années. Il n'a pas cette année la finale irradiante de « l'Enfer du calcaire » mais sa structure de milieu de bouche bien présente nous rappelle qu'il s'agit d'un vin sérieux et charmeur à la fois.

8. Pinot Noir l'Enfer du Calcaire 2019-18-17-16-15-14-13-12-11-10-09-08.

Fiche technique 2019

Raisins récoltés entre les 16.09.2019 et 18.09.2019 à 94 et 102 Oe, 100% de raisins entiers non égrappés.

Fiche technique 2018

Raisins récoltés entre les 30.08.2018 et 03.09.2018 à 95 Oe, 100% de raisins entiers non égrappés.

Fiche technique 2017

Raisins récoltés entre les 04 et 07 Septembre.2017 à 97-98 Oe, 100% de raisins entiers non égrappés.

Fiche technique 2016

Raisins récoltés entre les 23 et 24 Septembre 2016 à 100 Oe, 100% de raisins entiers non égrappés

Fiche technique 2015

Raisins récoltés entre les 09 et 10.09.2015 à 98-100 Oe, 100% de raisins entiers non égrappés.

Fiche technique 2014

Raisins récoltés entre les 19 et 21.09.2014 à 94-100 Oe, 80% de raisins entiers non égrappés.

Fiche technique 2013

Raisins récoltés les 1 et 2. 10.2013 à 96-100 Oe, 100% raisins entiers.

Fiche technique 2012

Raisins récoltés le 21.09.2012 à 100 Oe , la plupart en raisins entiers.

Fiche technique 2011

Raisins récoltés le 1.09.2011 à 100 Oe, la plupart en raisins entiers.

Fiche technique 2010

Idem 2009

Raisins récoltés à parfaite maturité 98 Oe le 18.09.2010

Fiche technique 2009

Idem qu'en 2008 mais 25 % de rafles dans la cuvée et rendement de 380g/m2

Raisins récoltés le 17 septembre 2009 à 100 degrés Oe

Fiche technique 2008

Parcelle unique de Salquenen de 2533 m2 plantée en 1982, vendangée le 30.09.2008 à 102 degrés Oe

Issu d'un rendement moyen de 350 g./par pied (soit au m2).

Macération à froid de 8-10 jours et cuvaison pendant dix jours avec 10 % de rafles.

Pinot Noir l'Enfer du Calcaire (suite)

Elevage en fût merrain à grains fins du Centre de la France dont 100% de fût neuf de 600l, pendant 12 mois.

Peu de So2 en raison de l'élevage en cave froide et afin de respecter la nature du fruit et de diminuer la prise de bois

Mise en bouteille après 14 mois sans collage, avec une filtration très légère et en suivant le calendrier lunaire afin de respecter les qualités organoleptiques du vin

Dégustation

Tous nos pinots sont si possible à décanter, car, afin de minimiser le soufre dans la bouteille nous avons laissé un peu de gaz carbonique qui s'échappe immédiatement à la moindre aération.

2019

Une synthèse entre le juteux du 2018, la fraîcheur du 2016 et la densité du 2017. En plein élevage à suivre...

2018

Un style proche du Superbe 2016 avec un peu moins d'alcool, et un poil d'acidité en moins le rendant déjà super séducteur, il se goute magnifiquement bien et on espère ne pas trop en boire avant sa mise en bouteille qui aura lieu au printemps 2020. Un Pinot Calcaire qui sera sans doute bu très vite tant il est déjà trop bon.

2017

Une main de fer dans un gant de velours à la trame sérieuse mais déjà très séduisante pour ce millésime rappelons le, de demi-récolte mais que la sécheresse n'a pas altéré vue la grande puissance du terroir de Salquenén. Une cuvée à goûter pour son plaisir immédiat et de très longue garde pour nos enfants. A ne pas manquer il sera rare.... Et pas sûr qu'en Bourgogne on ait la même densité pour le prix.

2016

Sans doute une des cuvées les plus accomplies du domaine avec un raffinement de texture pas encore atteint, une longueur et un soyeux incroyable malgré la densité, le tout dominé par la fraîcheur et une parfaite intégration de la rafle de la vendange entière. Notre fierté car de grands vigneron Bourguignon de renom ont trouvé cette cuvée digne des plus grands climats de chez eux Si un PN doit de chez nous être goûté c'est bien lui-même si calcaire absolu a une dimension de plus dans la densité

2015

Le charme renouvelé du 2014, grand terroir oblige, sans aucune lourdeur due à la chaleur du millésime. Une texture de grande finesse qui paraît moins dense que la "cuvée Passion" comme en 2014, mais qui brille par la superbe finesse juteuse de texture des tannins.

Toujours une de nos cuvées préférées. Un Coté très Griotte ou Chapelle Chambertin pour les amateurs de Bourgogne.

Pinot Noir l'Enfer du Calcaire (suite)

2014

Une cuvée moins dense qu'en 2013 mais pleine de charme, de distinction et marquée par son inimitable note de framboise donnant une fraîcheur incomparable. Un vin à boire dès fin 2016 et dotée comme toujours d'une qualité de tannins satinés et bâtis pour une longue garde.

2013

Un vin très complet et long qui fait de ce 2013 la star immédiate de nos pinots noirs, avec de l'amplitude de la longueur en bouche et la touche habituelle très framboisée du terroir de Salquenen et surtout une minéralité donnant une finale interminable. Moins de fruit à ce stade que le 2012 car il a été vinifié 100% raisins non égrappés ce qui supprime le côté sensuel immédiat

2012

La plus fruité et sexy des cuvées Calcaire faite à ce jour avec de superbes arômes de framboise, beaucoup de fraîcheur et une texture remarquable se terminant par une finale qui n'a rien à envier à un grand cru de la Côte de Nuits. La force du terroir parle dans cette cuvée faite à 80 % de raisins non égrappés.

2011

Difficile de dire pour le moment comment sera la cuvée car tous les raisins ont été vinifiés en raisins entiers pour faire du « Calcaire Absolu » qui montre un raffinement unique à ce stade. Néanmoins, la « cuvée calcaire » existera et sera faite à partir d'un assemblage d'autres parcelles vendangés le même jour. La « cuvée l'Enfer du Calcaire » a bien été faite et son coté à la fois structuré et juteux est étonnant. Grâce à la force du terroir, on ne perçoit quasiment pas le coté « raisins entiers non égrappés » en bouche. En revanche la complexité du nez est enthousiasmante. C'est un vin de grand plaisir et de sérieux à la fois et qui paraît sup. au 2010.

2010

Mise en en bouteille en juin 2012 plus tard que les autres pinots 2010.

D'une grande pureté aromatique avec de beaux arômes de fruits rouges, une touche de vanille et des notes de myrtille, il est dans une phase moins avenante que d'habitude et a besoin de poursuivre encore son élevage en bouteille pour s'harmoniser en raison de sa mise plus récente par rapport aux autres pinots, mais on peut déjà bien se faire plaisir par son coté gourmand. Sa couleur est toujours la plus soutenue de tous nos Pinots et son terroir minéral lui donne une longueur en bouche encore supérieure à celle de l'Enfer de la Passion.

2009

Dans la lignée du 2008, le 2009 se révèle très prometteur, sans aucune lourdeur et avec le fruit du 2008. L'apport de 25 % de rafles dynamise le vin, le rendant à ce stade aussi noblement austère que le 2008 pour le moment et avec un très grand potentiel de garde. En 2009, nous avons une nouvelle cuvée baptisée « **Calcaire Absolu** » qui sera la cuvée 100 % raisins entiers de la Vigne de Salquenen.(que du Calcaire). Cette cuvée allie les arômes de l'Enfer de la Passion avec la minéralité et de tension de « l'Enfer du Calcaire ». Un monument érigé en cathédrale de seulement 250 bouteilles.

Pinot Noir l'Enfer du Calcaire (suite)

2008

La robe est la plus soutenue des 3 pinots avec des reflets violets et une très belle brillance. Le nez exhale des notes de violettes et de cerises noires. Le boisé est déjà fondu, tout en apportant une touche de vanille très élégante et sensuelle. La définition du pinot est ici la plus pure des 3 cuvées avec une très belle fraîcheur et des notes calcaires perceptibles. La bouche est marquée par cette superbe note minérale et se caractérise par une très grande longueur, expression d'un grand terroir composé de 80% de calcaire. Un vin encore très jeune et il conviendrait de l'attendre 4-5 ans mais c'est déjà si bon qu'on ne résiste pas. Peut-être pour pas dire sans doute le plus grand rouge de la cave dans le millésime 2008. Un vin bâti pour la garde.

9. Pinot Noir Calcaire Absolu 2019-18-17-16-15-14-13-12-11-10-09.

Fiche technique 2019

Raisins récoltés le 18-19.09.2019 à 102-4 Oe, 100% raisins entiers non égrappés.

Fiche technique 2018

Raisins récoltés le 31.08.2018 à 95 Oe, 100% raisins entiers non égrappés.

Fiche technique 2017

Raisins récoltés le 04.09.2017 à 97 Oe, 100% raisins entiers non égrappés.

Fiche technique 2016

Raisins récoltés le 22.09.2016 à 100 Oe, 100% raisins entiers non égrappés.

Fiche technique 2015

Raisins récoltés le 10.09.2015 à 99 Oe, 100% raisins entiers non égrappés.

Fiche technique 2014

Raisins récoltés le 19.09.2014 à 99 Oe, 95% raisins entiers non égrappés.

Fiche technique 2013

Raisins récoltés le 1.10.2013 à 100 Oe, 100% raisins entiers.

Fiche technique 2012

Raisins récoltés le 21.09.2012 à 100 Oe, tous en raisins entiers.

Fiche technique 2011

Raisins récoltés le 1.09.2011 à 100 Oe, tous en raisins entiers. Production moins de 1000 btes

Pinot Noir Calcaire Absolu (suite)

Fiche technique 2010

Idem, mais la cuvée est plus importante car il fut décidé de prendre plus de raisins entiers sur la Vigne de Salquenen. Production 800 bouteilles

Raisins vendangés en même temps que pour l'Enfer du Calcaire

Fiche technique 2009 : 1^{er} millisme

Parcelle unique de Salquenen de 2533 m2 plantée en 1982, vendangée le 17.09.2009 à 102 degrés Oe

Issu d'un rendement moyen de 350 g./par pied (soit au m2).

Macération à froid de 8-10 jours et cuvaison pendant dix jours avec 10 % de rafles

Elevage en fût merrain à grains fins du Centre de la France dont 100% de fût neuf ou de 1 vin de 600 l, pendant 12 mois.

Peu de So2 en raison de l'élevage en cave froide et afin de respecter la nature du fruit et de diminuer la prise de bois

Mise en bouteille après 14 mois sans collage, avec une filtration très légère et en suivant le calendrier lunaire afin de respecter les qualités organoleptiques du vin

Fiche technique 2009

100 % de rafles dans la cuvée et rendement de 370g/m2

Raisins récoltés le 17 septembre 2009 à 100 degrés Oe

Production 250 Bouteilles

Dégustation

Tous nos pinots sont si possible à décanter, car, afin de minimiser le soufre dans la bouteille nous avons laissé un peu de gaz carbonique qui s'échappe immédiatement à la moindre aération.

2019

Un 2018 en plus dense et surtout plus riche par le degré d'alcool monté le dernier jour de vendange de la parcelle de 1 degré. Mais la matière est là et on ne ressent pas l'alcool.

2018

La synthèse entre la fraîcheur et le juteux du 2016 notre plus grand calcaire absolu à ce jour et la fabuleuse concentration sans austérité du 2017. A suivre

2017

La densité typique du millésime est dans cette bouteille mais sans aucune austérité, beaucoup de couleur, de jus et de longueur dans ce vin qui aura sa plénitude dans quelques années et pour longtemps. Vin rare demi-récolte qui sera lié à l'obligation d'acheter autant de PN passion et PN calcaire ce qui n'est de loin pas une punition.

2016

Une année magique pour le pinot noir qui a transformé ce « **calcaire absolu** » en un vin qui restera dans nos mémoires, il est dense, vineux, coloré, et d'une longueur infinie, tout y est avec une note de suavité en plus que dans le 2013. Il faut boire Calcaire déjà en gardant encore calcaire absolu....

A été noté dans le Top des 20 meilleurs Vins Suisses dans le Schweizeriches Weinzeitung avec la note maximale de 19/20 en compagnie de la Syrah l'Enfer de la Patience 2016

(Décembre 2019).

Pinot Noir Calcaire Absolu (suite)

2015

Cette année la différence de vinosité et de puissance est nettement plus marquée que précédemment avec la "Cuvée Calcaire". Un vin puissant mais avec une sève incroyable en bouche et un velouté de texture tout en équilibre. Le Grand Pinot de la Cave incontestablement car il n'a pas la moindre trace de la chaleur excessive du millésime. Son grand terroir y est sans doute pour quelque chose.

2014

Comme toujours un style de Pinot Calcaire en plus dense et avec plus de bois neuf et de longueur finale. Peu de couleur dans cette cuvée à l'image des pinots du millésime, mais quelle plénitude... Une main de fer dans un gant de velours à découvrir absolument.

2013

Par rapport au Calcaire 2013, on note dans ce vin un supplément de gras en milieu de bouche et d'élevage gommant un peu la noble austérité de son petit frère. Il y a plus de vin dans le Calcaire absolu de part l'âge des vignes et le rendement ridicule de 300 g par pieds. Un grand vin qui sera capable de rivaliser avec les plus grands car l'équilibre est dans ce vin le maître mot et le raffinement en étonnera plus d'un.

2012

A ce stade le vin est plus strict que le 2011, mais semble avoir un supplément de fraîcheur. Il n'est aussi ouvert et séducteur que le Pinot L'Enfer du Calcaire qui n'est pas 100% raisins entiers, mais il semble un peu plus long en bouche et plus minéral. Un esthète bâti pour la garde et la méditation à redéguster souvent....

2011

Le début de l'élevage montre encore une fois la grande force du terroir de Salquenon et le vin est à la fois fin et très long en bouche. A moins de vinosité à ce stade que la cuvée « Passion », ce qui est souvent le cas avant la fin de l'élevage. A la mise en bouteille, cette cuvée est à nouveau le Seigneur de la Cave. Impossible et surtout pas envie de lutter contre la force du terroir unique qu'est celui de Salquenon. Il y a tout dans ce vin, finesse, longueur, plénitude, raffinement et sapidité qui font qu'on y revient. Une « addiction légale » que l'on peut pour une fois encourager...

2010

Il paraît cette année supérieur à l'Enfer du Calcaire alors qu'en 2009, sa supériorité paraissait moins évidente. Il a plus de fraîcheur que le 2009 et sa structure est celle d'une main de fer dans un gant de velours. Un des plus grands vins de la cave comme souvent...à boire et à attendre 20 ans

2009

Le plus grand vin de la Cave en 2009, avec un raffinement de structure et une qualité de tannins inimitables. Sa couleur est moins soutenue que celle de l'Enfer du Calcaire car les rafles refixent un peu de couleur durant la fermentation. Sa longueur en bouche est sans fin en raison de la grandeur du terroir très calcaire de Salquenon. S'est très bien comporté, dans les 3 premiers, dans une dégustation des Grands Pinots de Bourgogne à Hong Kong en 2011 organisée par des dégustateurs du Grand Jury Européen.

10. Humagne Rouge 2016-14 (Cuvée Unique) -12-11-10-09-08

11. Humagne Rouge l'Enfer de la Roche 2017-15(Cuvée exclusive) -13-12-11-10.

Fiche technique 2017

Raisins Vendangés aux Bernunes à Sierre le 26.09.2017 à 96 Oe.

Fiche technique 2016

Raisins Vendangés à Miège, à Veyras et aux Bernunes à Sierre le 26.09.2016 à 94 Oe.

Fiche technique 2015

Raisins Vendangés à Miège, à Veyras et aux Bernunes à Sierre le 29.09.2015 à 95-6 Oe.

Fiche technique 2014

Raisins Vendangés à Miège le 13.10.2014 et le 14.10.2014 à Veyras à 91-2 Oe.

Fiche technique 2013

Raisins Vendangés à Miège le 18.10.2013 et le 29.10.2013 à Veyras à 90-94 Oe.

Fiche technique 2012

Raisins Vendangés le 16.10.2012 dans toutes les parcelles à 91-94 Oe.

Fiche technique 2011

Raisins de Miège vendangés le 27.09.2011 à 102 Oe

Vinification 100% en raisins non égrappés, Comme la cuvée Enfer de la Roche de 2010.

Rendement de 400 g/m² en raison du peu de jus dans les raisins en 2011.

Fiche technique 2010

Idem 2009

Raisins vendangés le 14.10.2010 à 96 Oe à Miège en parfait état sanitaire et avec un rendement de à peine 500 g/m². Vendange à Corin le même jour à 102 Oe.

Fiche technique 2009

Vignes situées à Corin (une parcelle) et à Miège (2 parcelles) sur le haut des Bernunes vendangées le 6.10.2009 à 96 degrés Oe

Issu d'un rendement moyen de 500 grammes/par pied (soit au m²). Le reste est semblable à 2008.

Fiche technique 2008

Vignes situées à Corin (une parcelle) et à Miège (2 parcelles) sur le haut des Bernunes, vendangées le 16.10.2008 à 93 degrés Oe.

Issu d'un rendement moyen de 600 grammes/par pied (soit au m²)

Macération à froid de 8-10 jours et cuvaison pendant dix jours sans les rafles.

Elevage en fût merrain à grains fins du Centre de la France dont 40% de fût neuf, pendant 12 mois. Peu de So₂ en raison de l'élevage en cave froide et afin de respecter la nature du fruit et de diminuer la prise de bois.

Mise en bouteille après 16 mois sans collage, avec une filtration très légère et en suivant le calendrier lunaire afin de respecter les qualités organoleptiques du vin.

Humagne Rouge et Humagne Rouge l'Enfer de la Roche (suite)

Dégustation

2017

L'Enfer de la Roche 2017 (Cuvée unique et majoritairement en MAGNUM car un seul fût en 2017)

C'est une cuvée magique plus dense que la 2010 et la 2013 et 2015 avec puissance, velouté et raffinement à la fois. Notre meilleure Humagne Rouge à ce jour.

La typicité est malgré tout affirmée en vin jeune malgré son raisin non égrappé à 100% qui lui donne une allure de Calcaire absolu plus épicé. Pour les grands amateurs de nos pinots et d'Humagne dense et raffinées

2016

Cuvée « **unique** » Raisins entiers non égrappés à 70 % en 2016 et construite pour faire un « Enfer de la Roche » a été déclassée en cuvée de base malgré sa superbe qualité et typicité afin de faire plaisir à ceux qui n'avait pas eu la cuvée L'enfer de la Roche 2015 à la vue l'extrême qualité du millésime. N'a pas le raffinement de texture de l'Enfer de la Roche 2013, mais une typicité sans aucune concession, un régal et une **cuvée unique supérieure** à la 2014.

L'Enfer de la Roche 2015 (Cuvée unique en 2015)

C'est une cuvée magique plus dense que la 2010 et la 2013 avec puissance velouté et raffinement à la fois. Notre meilleure Humagne Rouge à ce jour.

Un vin sapide qui en redemande avec une volaille de Bresse à la Truffe ou un chamois de nos montagnes valaisannes. La typicité est moins affirmée en vin jeune à cause du raisin non égrappé à 100% qui lui donne une allure de Calcaire absolu plus épicé. Pour les grands amateurs de nos pinots et d'Humagne raffinées.

2014

Cuvée « **unique** » Raisins entiers non égrappés à 70 % en 2014 et construite pour faire un « Enfer de la Roche » a été déclassée en cuvée de base malgré sa superbe qualité et typicité afin de faire plaisir à ceux qui n'avait pas eu de cuvée de base en 2013 vue l'extrême qualité du millésime. N'a pas le raffinement de texture de l'Enfer de la Roche 2013, mais une typicité sans aucune concession et proche de la cuvée de base 2010. Un vrai régal pour les amateurs d'humagnes typées mais sans aucune rusticité ni cotés animaux trop souvent présents dans d'autres humagnes. On retrouve les arômes classiques de ronce de muriers bien affirmés et très distingués. A découvrir au plus vite pour les plaisirs de l'association avec un bon gibier...

2013

La Cuvée Normale ressemble à la 2012 avec beaucoup de typicité et un caractère Humagne bien affirmé et un supplément de maturité phénologique du aux rendements plus faibles, malgré un 500-550 g par pied ce qui est un record par rapport aux autres cépages rouges.

Un vin de repas qui saura très bien accompagner le gibier dès l'automne 2015.

L'Enfer de la Roche 2013

C'est une cuvée magique dans le style de la 2010 avec puissance velouté et raffinement à la fois. Un vin sapide qui en redemande avec une volaille de Bresse à la Truffe ou un chamois de nos montagnes valaisannes. La typicité est moins affirmée en vin jeune à cause du raisin non égrappé à 80% qui lui donne une allure de Calcaire absolu plus épicé. Pour les grands amateurs de nos pinots et d'Humagne raffinées.

Humagne Rouge et Humagne Rouge l'Enfer de la Roche (suite)

2012

La cuvée normale se révèle plus dense que la 2011 pleine de finesse, sans doute moins structurée qu'en 2010 mais avec beaucoup de typicité et de race. Le boisé peu marqué et rend le vin déjà très accessible. La maturité est présente ce qui n'est pas le cas de la plupart des Humagnes Rouges du millésime.

L'Enfer de la Roche 2012, c'est le retour de la 2010, un vin raffiné élégant fait de 100% de raisins non égrappés qui lui confère un côté aérien et savoureux avec une finale minérale et juteuse. Le vin choisi par Jacques Perrin pour le dîner du 30ème anniversaire du Cave SA.

2011

La cuvée normale se révèle après sa mise en bouteille en juin 2013, classique, élégante, pleine de finesse et sans doute moins structurée qu'en 2010. Le boisé est quasi imperceptible et rend le vin déjà très gourmand et à boire.

L'Enfer de la Roche 2011 n'a pas le sexy et la complexité de la 2010 mais c'est un vin sérieux coloré et plus structuré que la cuvée normale. A ne pas manquer car nous avons fait moins de 400 bouteilles.

2010

Puisque le 2009 s'est finalement révélé être une grande Humagne, nous avons décidé en 2010 de faire 2 cuvées d'Humagne, la normale, et un cru issu de plus vieilles vignes et vinifié en raisins entiers non égrappé à 100%

Cuvée normale

A ce stade cette cuvée se présente sous les hospices d'une Humagne classique, moins séduisante que la 2009, mais avec une superbe densité et des notes épicées sans aucune rusticité. Un vin bâti pour la garde.

Humagne Rouge « l'Enfer de la Roche » 2010

Le vin a moins de couleur que la cuvée normale et ses arômes en ce moment sont proches d'une hypothétique synthèse de pinot noir et d'Humagne, sans doute à cause des raisins entiers qui confèrent ce magnifique arôme de rose séchée et de fraise gariguette. La bouche est racée et structurée avec beaucoup de longueur et de finesse. La qualité des tannins rappelle plus celle d'un grand pinot que d'une Humagne classique. Sans doute dans le trio de tête des 3 meilleures cuvées de rouge de la cave en 2010, avec le Pinot Calcaire absolu et la Syrah l'Enfer de la Patience.

2009

La robe est un peu plus soutenue qu'en 2008. Le nez est très typé du cépage avec des notes de réglisse soutenue par une jolie vanille non excessive. La bouche est vineuse et le vin est peu rustique pour une Humagne avec de très jolis tannins fins. Le boisé est bien intégré, élégant et discret. La finale est longue rappelant qu'il est rare de faire de bonnes Humagnes rouges tous les ans, ce qui semble être le cas cette année. Par rapport à 2008, il y a plus de vinosité et de concentration dans ce vin qui je l'espère aura encore plus de succès que l'année passée. A suivre car le vin vient de débiter sa vie en bouteille...et le commentaire de Jacques-André

Humagne Rouge et Humagne Rouge l'Enfer de la Roche (suite)

Perrin fort élogieux paraît confirmer la classe de ce vin qui me fait suspecter que l'Humagne Rouge peut être un grand cépage à la hauteur du Cornalin ou de la Syrah.

2008

La robe est assez soutenue sans être noire. Le nez est polissé pour une humagne avec des notes typiques de mûres, de cassis noir et de cuir soutenues par une jolie vanille du bois qui n'est cependant pas envahissante. Heureusement, il n'y a pas de note de réduction trop souvent présentes dans ce cépage et que nous n'apprécions pas. La bouche présente une attaque vineuse, le milieu de bouche se caractérise par une belle typicité d'Humagne, sans austérité, et avec une belle maturité de fruit, alliant une belle digestibilité à aucune lourdeur. La finale est assez minérale et en redemande... Un beau vin qui malheureusement a déjà été bu par beaucoup d'entres vous, trop vite... Mais le vin n'est-il-pas fait pour être bu en définitive ?

12. L'Enfer du Temps 2018 (pas encore en bouteille) 2016-2013-2003

Fiche technique

Il s'agit d'une synergie de Pinot Noir de Syrah et d'Humagne rouge de nos plus grands terroirs, pour le 2003 muté à l'alcool pour les 2003 et le 2013 et 2016 et à l'eau de vie de vin à 77 % vol. pour le 2018 pendant la fermentation alcoolique à la façon d'un porto vintage et élevé cependant plus longtemps en barrique qu'un Porto Vintage afin d'apporter de la complexité. Le style est plutôt LBV pour comparer à un Porto car plus léger, avec seulement 17.5% vol d'alcool au lieu de 20 % vol. pour un Porto. Afin de favoriser l'équilibre, le maître met dans tous les vins, Ces cuvées n'ont que 40-60 g de sucre résiduel au lieu de 90-110 g pour les Portos.

Le choix, dès 2013, de ne mettre que du Diolinoir permet un apport de tannins supplémentaires nécessaire à l'équilibre de ce style de vins.

Dégustation

2018

Toujours en fût de 600 litres, plus dense encore que les autres et moins de sensation d'alcool malgré sa gradation car pour la première fois, muté à l'eau de vie de vin à 77 degrés issue de la distillation de l'un de nos pinots 2012

2016

Plus d'élégance, de fruit et de pulpe que dans le 2013, cette cuvée 100% diolinoir est vraiment dans le style Porto vintage avec 45 g de sucre résiduel et un superbe équilibre alcool fruit et sucre. Un vin pas lourd quasi sans sulfites, donc sans gueule de bois du lendemain et qui ira à merveille sur les fromages bleus et le chocolat noir.

2013

Constitué de Diolinoir 2013 à 100% d'où l'absence de la cuvée normale dans ce millésime. Ce vin est étonnant car la tannicité du diolinoir combinée avec le sucre résiduel lui donne un aspect plus Porto Vintage que le 2003. Il est marqué par de superbes arômes de cerises noires et surtout par un équilibre remarquable sucre-alcool le rendant très sapide. Déjà le chouchou de beaucoup de sommeliers en quête de vins originaux et présentant une classe certaine.

2003

On retrouve des notes de fruits noirs et de prunes confites, mêlé à de la myrtille, avec une jolie note boisée à peine perceptible. La bouche est longue, minérale et finale n'est pas trop sucrée ni trop alcooleuse en raison d'un « mutage » bien maîtrisé. Il s'agit d'un vin sapide et la bouteille se termine aisément bien que la conserver ouvert pendant plus d'un mois sans altération. Un mariage parfait avec les fromages bleus comme le Stilton ou le Gorgonzola, sans oublier les vieux fromages à pâte dure ou le moelleux au chocolat

Un délice à ne pas manquer...

13. Sylvaner Vieilles Vignes Réserve 2019, 2009 & 2008.

De retour en 2019, sur une nouvelle vieille vigne en Gobelet de Salquenen et à Corin.

Fiche technique 2019

Raisins vendangés le 23.09.2019 à 108 Oe à Salgesh sous la vigne de Pinot Calcaire
Et le même jour à Corin à 92Oe élevé en fût de plusieurs passages comme nos Fendant, Riesling, Marsanne, Petite Arvine et Humagne Blanche.

Fiche technique 2012

Raisins vendangés le 26.11.2012 pour entrer dans la composition de l'Exception grains nobles 2012 avec le Pinot gris et un peu de Petite Arvine.

Fiche technique 2011

Idem 2010, raisins vendangés le 26.09.2011 à 93-94 Oe.

Fiche technique 2010

Raisins vendangés le 29.09.2010 à 92 Oe.

Pas de cuvée cette année, le vin est entré dans la composition de « Blanc » 2010.

Fiche technique 2009

Raisins vendangés le 25. Septembre.2009 à 98 Oe avec un rendement plus bas de 500 g/m²
Reste similaire à 2008 excepté l'absence totale de fût pour l'élevage en 2009.

Fiche technique 2008

Vigne d'une seule parcelle située à Corin et plantée en 1981.

Issu de raisins rentrés à 95 Oe et de rendements à 700 g/m² vendangés le 9 octobre 2008

Pressurage directe et doux.

Débouillage statique pendant 24 heures.

Fermentation à température contrôlée en cuve inox. Fermentation malolactique non effectuée dans ce millésime.

20% du moût est fermenté en fût neuf par rotation (car il s'agit de notre premier millésime) pendant 11 mois et assemblé par la suite au vin de cuve.

Peu de So₂ en raison de l'élevage en cave froide mais plus que dans les rouges afin d'éviter une oxydation prématurée et de respecter la nature du fruit

Pas de collage et filtration avant la mise en bouteille suivant le calendrier lunaire pour respecter les qualités organoleptiques du vin.

Dégustation

Sylvaner 2019

En gestation mais très prometteur, frais, typé et déjà plein de complexité avec un super équilibre, dommage que le Sylvaner n'ait pas l'image d'un grand vin car celui-ci pourrait bien en être un.

Sylvaner Vieilles Vignes (suite)

2009

Un vin plus gras que le 2008 avec une touche de sucre résiduelle de 3 g/l à peine perceptible car très bien équilibrée par une acidité soutenue et obtenue par une vendange plus précoce en raison de la réduction du rendement entre 700 et 500 g/m² ce qui a permis de concentrer l'acidité.

Le vin est bien typé avec des notes d'amande amère et sa finale est longue et supportée par une jolie trame minérale due au terroir et à l'âge de la vigne.

2008

La robe est limpide et assez claire avec des reflets jaunes verts. Le nez est dominé par des arômes d'amande et présente une touche de miel d'acacia. Il n'y a pas de perception de bois du tout et on note une belle expression cristalline dans ce sylvaner sans aucune lourdeur. La bouche se caractérise par une belle pureté dans un style volontairement sec, sans lourdeur et sans trace de sucre résiduel. Elle se poursuit par une belle acidité et une pointe d'amertume finale et bien intégrée typique du cépage. Il n'y a pas de perception alcooleuse malgré la richesse du moût et le boisé quasi imperceptible apporte une dimension de belle longueur en finale. La garde apportera de la complexité à ce vin qui en a déjà gagné depuis sa mise en bouteille. Un sylvaner à la fois d'apéritif et de repas qui se mariera très bien à des morilles ou des asperges, sans oublier les poissons de nos lacs avec le classique beurre blanc aux amandes.

14. Humagne Blanc (Blanche) et Réserve depuis 2012 **2019-18-17-16-15-14-13-12-11-10-09-08.**

Fiche technique 2019 Réserve depuis 2012 vinifié en fûts de plusieurs passages
Raisins vendangés les 1 et 3.10.2019 à 93-4 Oe rendement de 480 g par pied

Fiche technique 2018 Réserve depuis 2012 vinifié en fûts de plusieurs passages
Raisins vendangés le 19.09.2018 à 91-2 Oe rendement de 500 g par pied

Fiche technique 2017 Réserve depuis 2012 vinifié en fûts de plusieurs passages
Raisins vendangés le 20.09.2017 à 94-5 Oe rendement de 400 g par pied

Fiche technique 2016 Réserve depuis 2012 vinifié en fûts de plusieurs passages
Raisins vendangés le 19.10.2016 à 89 Oe rendement de 550 g par pied

Fiche technique 2015 Réserve depuis 2012 vinifié en fûts de plusieurs passages
Raisins vendangés le 21.09.2015 à 91 Oe rendement de 550 g par pied

Fiche technique 2014 Réserve depuis 2012 vinifié en fûts de plusieurs passages
Raisins vendangés le 08.10.2014 à 92 Oe rendement de 600 g par pied

Fiche technique 2013 Réserve depuis 2012 vinifié en fûts de plusieurs passages
Raisins vendangés le 19.10.2013 à 91 Oe rendement de 550 g par pied

Fiche technique 2012 Réserve depuis 2012 vinifié en fûts de plusieurs passages
Raisins vendangés le 17.10.2012 à 91 Oe rendement de 750 g par pied

Fiche technique 2011
Raisins vendangés le 15.09.2011 à 94-5 Oe rendement 650 g par pied

Fiche technique 2010
Idem 2008 sauf absence de fermentation malo-lactique comme en 2009.
Raisins récoltés le 29-09.2010 à 93 Oe et une Vieille vigne en plus située sous la cave nous a permis de produire 1600 bouteilles ou lieu de 800. Rendement 550 g par pied

Fiche technique 2009
Idem 2008 sauf absence de fermentation malo-lactique en 2009.
Raisins récoltés le 24.09.2009 à 98 Oe

Fiche technique 2008
Vigne située à Corin à Champzabé en une seule Parcelle.
Issu de raisins rentrés à 98 Oe et de rendements à 500 g/m² vendangés le 6 octobre 2008
Pressurage directe et doux.
Débouillage statique pendant 24 heures.
Fermentation à température contrôlée en cuve inox et malolactique effectuée dans ce millésime.
Peu de So₂ en raison de l'élevage en cave froide mais plus que dans les rouges afin d'éviter une oxydation prématurée et de respecter la nature du fruit.
Pas de collage et filtration avant la mise en bouteille suivant le calendrier lunaire pour respecter les qualités organoleptiques du vin.

Humagne Blanc (Blanche) et Réserve (suite)

Dégustation

2019 – Réserve

En gestation très proche du 2018 en plus dense et plus tonique encore

2018 – Réserve

La plus belle humagne à ce jour par son juteux, sa fraîcheur et son équilibre. Un plaisir immense dans ce vin, que nous aimons de plus en plus car on ne sent absolument pas le bois. Le fut de 600 litres est vraiment devenu un apport clair de complexité et de longueur en bouche.

2017 – Réserve

Vin plus vineux que d'habitude et un poil chaud en alcool, mais sa vinosité et son gras plaisent aux amateurs de chardonnay et de Pinot Gris, une bouteille à boire et à attendre, mais beaucoup de bouteilles ont déjà été bues et la récolte ne fut que de 50%, il sera difficile de le goûter avec les années car nous n'avons pas pu en garder beaucoup.

2016 – Réserve

Cette cuvée a le même gras que la très belle 2015 mais son acidité plus cristalline en fait un superbe vin à la fois d'apéritif et de repas pour des Poissons de Lac et son mariage avec un Omble chevalier présage pour une fois une absence de divorce. Tonicité et sapidité sont les maîtres mots de cette cuvée sans la moindre trace d'un fût très bien intégré et amenant de la complexité à ce cépage capable d'un long vieillissement.

2015 – Réserve

La plus raffinée et cristalline de nos cuvées d'Humagne blanche avec à la fois beaucoup de gras typique de ce millésime mais sans aucune lourdeur et avec un équilibre digne d'une petite Arvine, le boisé est déjà totalement fondu et la finale est sapide et éclatante. Une superbe réussite peut-être au-dessus de la 2014 car avec le corps en plus et la même tonicité.

2014 – Réserve

Une cuvée dans un style très raffinée très proche de la de la 2013 avec des notes de fleurs blanches de glycine et de noisettes. La bouche est ciselée et dynamique. Le boisé (40% de la cuvée) est déjà parfaitement intégré et apporte beaucoup à la complexité de ce « vin des accouchées ». Le succès non démenti de cette cuvée nous conforte dans l'idée de poursuivre dans ce cépage typique et capable de nous ravir aussi bien à l'apéritif que sur un bon poisson de lac. Un digne successeur de la cuvée 2013.

2013 (Réserve)

Nous avons assemblé vu les faibles rendements les 2 cuvées. En fait il s'agit d'un vin élevé 80% en cuve et 20% fermenté en fut et réintégré par la suite avec la version cuve. Cela conduit à un vin proche de la cuvée Réserve 2012 mais avec moins de bois à ce stade que n'en avait la cuvée Réserve 2012 juste après sa mise en bouteille. Un an plus tard d'ailleurs nous préférons la cuvée réserve 2012 à la cuvée normale 2012 car la très belle intégration du bois lui donne un supplément de complexité et la tenue d'un grand vin pas seulement d'apéritif mais aussi de repas. Alors nous espérons que cette cuvée unique 2013 saura jouer sur les deux registres.

Humagne Blanc (Blanche) et Réserve (suite)

2012

Plus de concentration et de tension que dans la 2011. Un vin d'apéritif et de repas à la fois qui plaira aux amateurs de petite Arvine car la fraîcheur et le coté cristallin y sont.

2012 - Réserve

Une cuvée avec plus de complexité qui a su très bien digérer le peu de bois qu'elle a subi. Le vin reste cristallin mais est plus long et plus raffiné avec un repas que la cuvée normale. Superbe Humagne Blanche que nous essayerons de reproduire dans les millésimes suivants à moins que nous fassions une synthèse des 2 cuvées.

2011

Jolie complexité aromatique, le vin est pur et cristallin à ce stade et paraît moins tendu que le 2010. Fera une très belle bouteille d'apéritif et de repas surtout par sa fraîcheur pour un 2011.

2010

Magnifique cuvée cristalline avec une superbe acidité, de la fraîcheur et une belle finale digeste et sapide Un vin parfait pour l'apéritif et qui saura se marier à merveille avec un bon poisson ou des crustacés.

2009

Très proche du 2008, avec cependant un poil de gras en plus et une acidité à peine inférieure, faisant du 2009, un des blancs très tonique de la cave et avec une superbe fraîcheur pour le millésime.

2008

La robe est cristalline avec des reflets tirant discrètement sur le jaune paille. Le nez est dominé par les fleurs blanches avec une touche de menthe fraîche apportant une belle pureté d'expression. On note aussi des arômes de pêche de vigne à l'aération et le vin reste plein de fraîcheur. La bouche est tonique pas du tout alourdie pas la malolactique qui apporte une jolie complexité pour ce vin entièrement fait en cuve. A la fois digeste et tonique ce vin a du gras sans pour autant avoir de sucre résiduel et s'apprécie donc à la fois en apéritif pour son coté aérien et en repas pour sa belle texture minérale. Nous aimons beaucoup ce vin pour son authenticité et parce qu'il traduit bien son cépage qui gagne à être connu surtout au vieillissement. Immédiatement et pour le long terme.

15. Amigne 2011-2010-2009

Pas d'autres millésime depuis la perte de la vigne

Fiche technique 2011

Raisins vendangés à 97 Oe le 13.09.2011

Fiche technique 2010

Raisins vendangés à 100 Oe à Flanthey le 5.10.2010.

Fiche technique 2009

Vigne plantée en 2001 sur la commune de Flanthey

Raisins vendangés à 101 Oe le 21.09.2009 avec un rendement de 450 g/m²

Pressurage directe et doux.

Débourbage statique pendant 24 heures.

Fermentation à température contrôlée en cuve inox sans fermentation Malo lactique effectuée dans ce millésime, petit passage de 3 mois en fût d'un vin pour apporter un supplément de finale et de complexité au vin sans aucune note boisée perceptible.

Peu de So₂ en raison de l'élevage en cave froide mais plus que dans les rouges afin d'éviter une oxydation prématurée et de respecter la nature du fruit

Pas de collage et filtration avant la mise en bouteille suivant le calendrier lunaire pour respecter les qualités organoleptiques du vin.

Dégustation

2011

Pas de cuvée en 2011, ira dans le liquoreux Grains nobles 2011.

2010

Le vin est plus aromatique que le 2009, mais paraît, ce qui est curieux, moins acide que le 2009 en raison de son côté concentré plus évident à ce stade, qui lui confère une structure plus volumineuse et moins longiligne. La typicité de mandarine est bien présente et la bouche est sèche sans sucre résiduel. Une bouteille séductrice et sérieuse à la fois avec un beau potentiel de garde

2009

La robe est limpide avec des reflets or pâles. Le nez est tout en subtilité avec des notes de mandarine typique de ce cépage. La bouche très appréciée par ceux qui l'ont goûtée est atypique car sans sucre résiduel très souvent présent sur les amignes de Vétroz. Un style de vin sec avec du gras et un très joli support acide font de cette cuvée une des belles bouteilles de 2009. Malheureusement il n'y a que 280 bouteilles ce qui rendra le plaisir peu reproductible.

16. Petite Arvine Cuve 2016-15-14-13-12-11-10-09-08. Stop depuis 2016

17. Petite Arvine Réserve 2019-18-17-16-15-14-13-12-11-10.

Fiche technique 2019

Raisins vendangés du 23 au 25 septembre 2019 à 97-100 Oe sur 4 parcelles à Corin.et 3 à Sierre

Fiche technique 2018

Raisins vendangés du 13 au 15 septembre 2018 à 102 Oe sur 2 parcelles à Corin.et 3 à Sierre

Fiche technique 2017

Raisins vendangés les 15.09.2017 et 16.2017 à 101-102 Oe sur 2 parcelles à Corin.et 3 à Sierre

Fiche technique 2016 Dernier millésime de la Petite Arvine pure cuve

Raisins vendangés les 10 et 11.10.2016 à 103 Oe sur 2 parcelles à Corin.et à Sierre

Fiche technique 2015

Raisins vendangés les 24.09.2015 et 25.2015 à 102 Oe sur 2 parcelles à Corin.et une à Sierre

Fiche technique 2014

Raisins vendangés les 3.10.2014 et 08.10.2014 à 98 Oe sur 2 parcelles à Corin.et une à Sierre

Fiche technique 2013

Raisins vendangés les 9.10.2013 et 22.10.2013 à 98 Oe sur 2 parcelles à Corin.et une à Sierre

Fiche technique 2012

Raisins vendangés les 5 et 8.10.2012 à 98 et 100 Oe sur 2 parcelles à Corin.

Fiche technique 2011

Raisins vendangés le 20 09.2011 à 98 et 103 Oe sur 2 parcelles à Corin.

Fiche technique 2010

Tout petits raisins vendangés le 4.10.2010. à 94 Oe et 102 en 2 parcelles. Une petite cuvée en volume car une partie a été mise en barrique afin de faire une Petite Arvine Réserve.

Fiche technique 2009

Issu de raisins vendangés le 24.09.2009 à 98 Oe. Pour le reste pas de changement par rapport au millésime précédent.

Fiche technique 2008

Vigne plantée en 2 fois, une parcelle en 1967 et l'autre en 1987 sur la Raye à Corin.

Le sol est très pauvre à cet endroit et riche en calcaire.

Issu de raisins rentrés à 103 Oe et de rendements à 500 g/m², vendangés le 1er octobre 2008

Pressurage directe et doux.

Débouillage statique pendant 24 heures.

Fermentation à température contrôlée en cuve inox sans malolactique effectuée dans ce millésime.

Petite Arvine Cuve et Réserve (suite)

Peu de So2 en raison de l'élevage en cave froide mais plus que dans les rouges afin d'éviter une oxydation prématurée et de respecter la nature du fruit

Pas de collage et filtration avant la mise en bouteille suivant le calendrier lunaire pour respecter les qualités organoleptiques du vin.

Dégustation

2019 Réserve

En gestation un 2018 en plus dense mais plus fin que 2017

2018 Réserve

Ce millésime est grandiose par son équilibre malgré la chaleur régnant à la fin du cycle de la vigne. L'alcool est encore moins présent qu'en 2017 et la cuvée est sèche sans aucune lourdeur proche du style de la 2016 en plus équilibrée.

2017 Réserve

Plus dense encore que la 2016 (demi-récolte). La Petite Arvine est l'un des rares cépages blancs avec la Marsanne à aimer la chaleur. Cette cuvée riche avec une acidité superbe est parfaitement sèche et est un modèle de tension et de gras à la fois, un vrai vin de gastronomie et de méditation car le côté varietal du cépage est sublimé par l'élevage en fût de 600 litres

2016 Réserve

Magnifique de densité, fraîcheur, complexité et finesse sans sensation d'alcool, cette cuvée est sûrement notre meilleure Petite Arvine Réserve à ce jour avec la 2010 qui désormais se goute fort bien car elle a fondu son bois neuf.

2016

Probablement notre dernière et meilleure cuvée normale, car par la suite vue la demande il n'y aura plus que la Cuvée Réserve nettement plus complexe, les vignes étant les mêmes sur un grand terroir de Corin.

Cette cuvée est à l'image du millésime, plus fruitée et plus tendue que la 2015 et surtout moins riche en perception « alcooleuse » que la 2015

2015

La cuvée normale est un vin riche et vineux mais aromatique que le 2014 mais très séducteur et facile à boire...

La cuvée Réserve 2015 est notre grand Blanc sec de l'année avec une très grande vinosité et une tension incroyable pour ce millésime chaud, mais la petite Arvine comme la Marsanne aime le chaud... Et les consommateurs ont su l'apprécier car elle est déjà épuisée après 2 mois de vente et il faudra attendre avril 2018 pour la Cuvée Réserve 2016.

2014

La cuvée normale est une bombe de fruit et de typicité, exhalant des notes de sureau et de pamplemousse rose, à boire avec plaisir et sans discernement durant les 3 années à venir. Elle est sapide, saline, avec une acidité ciselée et cristalline. Une belle réussite.

Petite Arvine Cuve et Réserve (suite)

La cuvée réserve est magnifique de complexité comme le fut la 2012 et parfaitement sèche sans les 4 g de sucre résiduels de la 2013. Un grand vin dans lequel le terroir sublime le cépage. Un vrai vin de terroir plus qu'un vin de cépage pour accompagner les meilleurs poissons et mer et grands crustacés.

2013

La cuvée normale se révèle avec une acidité tendue et une sapidité à toute épreuve dans un millésime très aromatique aux rendements ridicules. Elle sera quasi confidentielle. Quant à la cuvée réserve 2013 qui n'est pas encore en bouteille, elle présentera pour la première fois un petit sucre résiduel bien venu pour équilibrer sa superbe tension et minéralité et donner un supplément de profondeur aromatique.

2012

C'est un millésime aromatique et plein de tension pour la petite arvine qui a permis de faire les 2 cuvées. La cuvée normale est fruitée minérale et ciselée comme à son habitude avec une très belle longueur. A boire comme toujours dans son fruit mais elle aura tout de même un superbe potentiel de garde. La cuvée réserve 2012 est une des plus réussie car l'emprise du bois a encore baissé et son intégration amène un supplément de race et de complexité. Elle rivalise avec la 2010 mais est plus immédiate dans son aromatique. A ne pas manquer car c'est un des musts en Blanc du millésime.

2011

Il y aura une cuvée normale et une cuvée réserve dans ce millésime avec des arvines présentant une acidité en retrait par rapport à 2010, dans la lignée des 2009 et l'on peut dire que la typicité aromatique est au rendez-vous. Avec le recul les Petites Arvines 2011 se révèlent plus tendues qu'en 2009 et la cuvée normale est friande, sapide, sans sucre résiduel et d'un très bel équilibre.

2011 - Cuvée Réserve

Grâce à l'acidité naturelle de la petite arvine et à son implantation dans le Grand terroir calcaire de la Raye à Corin, il s'agit à nouveau d'un des meilleurs blancs de la cave de ce millésime avec le Paien et curieusement la Marsanne qui éclate de dynamisme et de fraîcheur. On retrouve dans la petite arvine des arômes classiques de pamplemousse rose et de sureau bien mûres. Le nez est plus complexe que la Cuvée « normale cuve ». et la longueur en bouche cette cuvée est remarquable et est due au terroir, à l'âge des vignes, et surtout au très petit rendement (env 450 g/pied) de la parcelle de la Raye.

2010

On retrouve la tension de la 2008 avec le gras de la 2009. Une très belle synthèse des 2 millésimes avec une acidité plus gourmande qu'en 2008. Elle est à la fois aromatique et très typée et, c'est certainement la meilleure de la trilogie. Très beaux arômes de fleur de sureau et de pamplemousse rose.

Petite Arvine Cuve et Réserve (suite)

2010 Cuvée Réserve

Vu la beauté des arvines en 2010, nous avons réalisé une cuvée en barrique dont l'élevage est très réussi et qui présente un supplément de complexité et de longueur en bouche par rapport à la cuvée normale. Un des grands blancs de la cave dans le millésime selon de bons

dégustateurs avertis. La bouche est à la fois tonique, vineuse, ciselée, et se termine par des notes salines interminables. L'équilibre est au paroxysme dans ce vin.

2009

Dans la lignée de la cuvée 2008, mais avec plus de charme dans sa jeunesse, car avec plus de gras en bouche mais sans sucre résiduel, permettant de préserver le style dynamique que nous aimons bien. Attendre si possible octobre 2010 avant de la goûter pour que les arômes de pamplemousse rose et de rhubarbe s'épanouissent pleinement.

2008

La robe est d'une belle limpidité avec des reflets or pas trop appuyés. Au nez se mêlent à la fois des notes de pamplemousse rose et de rhubarbe traduisant une belle fraîcheur dans un style sans lourdeur que nous aimons dans les blancs. La bouche est soutenue du début à la fin par une acidité ciselée typique du cépage avec sa note de salinité caractéristique en milieu de bouche. La finale est sapide et en redemande... Un style de petite arvine différent de beaucoup d'arvines lourdes et difficiles à marier en gastronomie. A notre sens un vrai vin de repas qui fera merveille avec des crustacées et de beaux poissons de mer, sans oublier la cuisine Thai qui malheureusement se goûte souvent difficilement avec beaucoup de vins rouges et qui là trouve un véritable allié sur la différente panoplie de curry, vert, rouge et massaman.

18. Chardonnay Vieilles Vignes Réserve 2019-18-17-16-15-14-13-12-11-10-09-08.

Fiche technique 2019

Issu de raisins rentrés à 97-8 Oe et de rendements à 400 g/m² vendangés le 20 et 25 septembre 2019 surtout un rendement en jus de 50%.

Pour le reste se référer à 2008. Fermentation malo-lactique effectuée dans ce millésime.

Fiche technique 2018

Issu de raisins rentrés à 95-6 Oe et de rendements à 400 g/m² vendangés les 28 et 29 Aout 2018 surtout un rendement en jus de 60%.

Pour le reste se référer à 2008. Fermentation malo-lactique effectuée dans ce millésime.

Fiche technique 2017

Issu de raisins rentrés à 96 Oe et de rendements à 400 g/m² vendangés le 6.09.2017 surtout un rendement en jus de 40%.

Pour le reste se référer à 2008. Fermentation malo-lactique effectuée dans ce millésime.

Fiche technique 2016

Issu de raisins rentrés à 95-6 Oe et de rendements à 400 g/m² vendangés le 26.09.2016 surtout un rendement en jus de 60%.

Pour le reste se référer à 2008. Fermentation malo-lactique effectuée dans ce millésime.

Fiche technique 2015

Issu de raisins rentrés à 101 Oe et de rendements à 300 g/m² vendangés le 10 et 11.09.2015 surtout un rendement en jus de 65%.

Pour le reste se référer à 2008. Fermentation malo-lactique effectuée dans ce millésime.

Fiche technique 2014

Issu de raisins rentrés à 101 Oe et de rendements à 350 g/m² vendangés le 23.09.2014 surtout un rendement en jus de 60%.

Pour le reste se référer à 2008. Fermentation malo-lactique effectuée dans ce millésime.

Fiche technique 2013

Issu de raisins rentrés à 99 Oe et de rendements à 250 g/m² vendangés le 3.10.2013 surtout un rendement en jus de 40% au lieu de 80%.

Pour le reste se référer à 2008. Fermentation malo-lactique effectuée dans ce millésime.

Fiche technique 2012

Issu de raisins rentrés à 100 Oe et de rendements à 350 g/m² vendangés le 21.09.2012 à Corin pour la Vieilles Vignes et Vétroz pour la Réserve le 1.10.2012 à 95 Oe.

Pour le reste se référer à 2008. Fermentation malo-lactique effectuée dans ce millésime.

Fiche technique 2011

Issu de raisins rentrés à 102 Oe et de rendements à 400 g/m² vendangés le 08.09.2011

Pour le reste se référer à 2008. Fermentation malo-lactique effectuée dans ce millésime.

Fiche technique 2010

Issu de raisins rentrés à 103 Oe et de rendements à 400 g/m² vendangés le 20.09.2010

Pour le reste se référer à 2008. Fermentation malo-lactique effectuée dans ce millésime.

Chardonnay Vieilles Vignes Réserve (suite)

Fiche technique 2009

Issu de raisins rentrés à 99 Oe et de rendements à 500 g/m² vendangés le 16.09.2009 sur une parcelle plantée en 1975 sur un sol très pauvre et très calcaire
Pour le reste se référer à 2008. Fermentation malo-lactique effectuée dans ce millésime.

Fiche technique 2008

Issu de raisins rentrés à 100 Oe et de rendements à 600 g/m² vendangés le 1^{er} octobre 2008 sur une parcelle plantée en 1975 sur un sol très pauvre et très calcaire

Pressurage directe et doux.

Débourbage statique pendant 24 heures.

Fermentation à température contrôlée en cuve inox sans malolactique effectuée dans ce millésime.

Peu de So₂ en raison de l'élevage en cave froide mais plus que dans les rouges afin d'éviter une oxydation prématurée et de respecter la nature du fruit

Pas de collage et filtration avant la mise en bouteille suivant le calendrier lunaire pour respecter les qualités organoleptiques du vin.

Dégustation

2019

En gestation un style 2018 en plus concentré et plus tendu

2018

Proche de la Cuvée 2016, un coté encore plus cristallin par la diminution du bois et une dimension de plénitude par encore atteinte. A revoir après la mise en bouteille printemps 2020... Très prometteur.

2017

Une cuvée d'une densité exceptionnelle, très riche mais sans lourdeur grâce au très petit rendement qui a concentré l'acidité. Un vin pour amateur de Batard Montrachet sans devoir y mettre le prix. Un Must qui se vend très vite avis aux amateurs.

2016

La meilleure cuvée des Chardonnay VV avec la 2013 et la 2010 qui étaient peut-être encore plus denses.

Cette cuvée 2016 est tendue, racée, minérale et surtout sapide et raffinée avec chaque année moins de sensation boisée grâce à l'utilisation de fûts de 600 litres si possible. Un style tendu comme en 2010. Proche de celui de la Bourgogne. Le terroir de Corin n'a d'ailleurs rien à envier à beaucoup de grands terroirs grâce à son Calcaire à 80%

2015

Cette Cuvée Vieilles Vignes a su, malgré le millésime chaud, garder de la fraîcheur et une très belle minéralité finale. Elle possède un gros volume en bouche, sans aucune lourdeur malgré son gras imposant. Pour les Amateurs de Bourgogne un style "Bâtard Montrachet". A Boire d'ici l'automne 2017 avec une belle volaille de Bresse ou une belle pièce ce Veau aux Morilles ou aux Chanterelles plus de saison.

Chardonnay Vieilles Vignes Réserve (suite)

2014

Cette Cuvée Vieilles Vignes est une synthèse entre le « gras » de la 2013 et le « ciselé » de la 2012. Le bois neuf y est déjà bien fondu grâce à l'acidité et à la structure du vin. On la confond comme souvent à l'aveugle avec des cuvées prestigieuses de Puligny-Montrachet et malgré son prix la demande croissante ne tarit pas car la comparaison avec les grands « Bourgogne » fait que notre cuvée reste bon marché. Un must aux arômes de pêche de vigne à ne pas rater.

2013

La Cuvée "Vieilles Vignes" est d'une incroyable concentration sans doute due au très faible rendement 125 ml par pied de vigne ! Comme quoi même en blanc le rendement semble compter lui aussi comme dans les rouges.

Très belle expression aromatique et grande longueur comme d'habitude dans cette cuvée et les notes de pêche de vigne sont bien là. La puissance est soutenue par un « gras » magistral, une acidité fantastique et pas la moindre goutte de sucre résiduel. Le bois neuf a déjà disparu sous une telle matière.

La cuvée normale est le déclassement d'un fut mois dense de la partie la plus jeune de la cuvée "vieilles vignes". En effet nous n'avons pas reloué en 2013 les vignes qui ont constitué la cuvée Réserve 2012 mais une autre vigne plus prometteuse...et plus âgée.

2012

En 2012, grand millésime de fraîcheur il y aura 2 cuvées La Vieilles vignes et une cuvée normale en raison de l'acquisition de nouvelles vignes très prometteuses. Les 2 cuvées se présentent déjà comme les Grands Blancs en gestation de la cave. Effectivement la cuvée réserve 2012 tient toutes ses promesses et se révèle être sapide finement boisé avec des notes toastées rappelant certains vins de la Côte de Beaune avec une persistance aromatique de 1^{er} cru et la belle fraîcheur du millésime. La Cuvée Réserve Vieilles Vignes s'illustre par une matière en bouche impressionnante et des notes désormais bien typées ce cette cuvée à savoir la pêche de vigne. Dans la lignée des 2008 et 2010. Le plus grand blanc de la cave et un chardonnay capable de rivaliser avec les plus grandes stars Bourguignonnes. A goûter sans attendre.

2011

Une cuvée dense comme la 2010, mais présentant moins d'acidité ce qui a pour conséquence de souligner à ce stade post mise en bouteille, une note boisée plus marquée qu'en 2010 mais qui va se fondre d'ici 6 mois sans problème et nous permettra de retrouver un chardonnay dans le style du 2009, gras, vineux, digeste sapide, minéral et très explosif

2010

Voici le retour de la 2008, avec beaucoup de gras et d'acidité à la fois et cette nuance magique de pêche de vigne rappelant les grands crus de la Côte d'Or. Un vin encore sur la réserve et qui est armer pour le plaisir immédiat et pour la garde. Probablement le vin Blanc de la cave en 2010. Rien à envier aux plus Grands Blancs de la Bourgogne comme nous avons pu le vérifier dans plusieurs dégustations à l'aveugle de Montrachet. Oui, le prix est beaucoup plus raisonnable que celui des Bourguignons.

Chardonnay Vieilles Vignes Réserve (suite)

2009

Le vin est très expressif, élégant minéral et très persistant. La cuvée VV présente un supplément d'acidité dû à l'âge des Vignes. Seulement un fût de la cuvée VV a été mis en bouteille. Le reste a fini dans la cuvée normale afin que son niveau qualitatif reste remarquable.

2008

La robe est d'un or pâle et limpide sans trace d'évolution.

Le nez exhale des arômes de miel d'acacia avec des notes de vanille d'un bois de haute qualité sans note toastée et qui se fondera dans quelques temps vue la matière du vin et l'acidité du millésime. Un nez complexe très pur avec un coté cristallin et des notes de pêche de vigne que l'on retrouve dans certains grands Bourgognes.

La bouche est vineuse sans lourdeur et avec une belle fraîcheur caractéristique du millésime que, malheureusement on ne rencontre pas tous les ans. Un modèle de chardonnay alliant gras et finesse et avec une magnifique acidité digeste sur un beau support minéral traduisant bien le terroir dont les raisins sont issus.

Il faudrait pour bien faire néanmoins attendre ce vin 3-5 ans pour qu'il s'épanouisse pleinement et évolue vers des notes d'amande grillée, de brioche et de miel abouti. Nous espérons pouvoir répéter une telle cuvée chaque année... et il semble que le 2009 soit de la même trempe ce qui traduit sans doute que cette vieille est bien en adéquation avec son terroir.

19. Blanc Réserve 2011-10-09-08 et Blanc 2010

Pas de Blanc Réserve en 2018-17-16-15-14-13-12. Car nous préférons les Mono-cépages qui semblent un challenge plus stimulant à répéter chaque année

Fiche technique 2011

Assemblage similaire à 2008 avec une touche de Sylvaner (5%)

Pinot gris récolté le 22.09.2011 à 98 Oe.

Petite Arvine vendangée le 20.09.2011 à 98 et 103 Oe sur 2 parcelles à Corin.

Fiche technique 2010

Assemblage similaire à 2008 avec une touche de Marsanne (1%)

Petite Arvine vendangée les 4 et 5.10.2010 à 94 Oe et 102 Oe. Pinot gris récolté le 22.09.2010 à 98 Oe

Fiche technique 2009

Assemblage similaire au 2008, mais dans des fûts de 1 an au lieu d'être des barriques neuves afin de ne pas l'alourdir le vin dans un millésime plus chaud que 2008.

Petite Arvine vendangée le 24.09.2009, Pinot gris vendangé le 25.09.2009 à 100 degrés Oe.

Fiche technique 2008

Assemblage de 40 % pinot gris issu de raisins vendangés à 100 Oe le 09.10.2008 et de 60 % de petite arvine vendangée à 103 Oe le 1^{er} octobre 2008. Pressurage directe et doux.

Débourbage statique pendant 24 heures.

Mise en fût et élevage sur ses lies pendant 12 mois en barrique neuve de Tronçais, sans aucun soutirage.

Peu de So2 en raison de l'élevage en cave froide mais plus que dans les rouges afin d'éviter une oxydation prématurée et de respecter la nature du fruit

Pas de collage et filtration avant la mise en bouteille suivant le calendrier lunaire pour respecter les qualités organoleptiques du vin.

Dégustation

2011 Cuvée normale

Non produite en 2011, car le pinot gris a été isolé et a produit une cuvée mono-cépage.

2011 Réserve

Très proche en équilibre et en densité de 'la Cuvée 2010 Réserve. Ce vin est abouti grâce à la synergie de pinot gris VV et de petite arvine VV de la Raye qui en année plus chaude se complète à merveille et donne un vin complexe, tonique et doté d'une grande longueur en bouche et d'une acidité ciselée pour le millésime. On retrouve le côté gras et salin à la fois rappelant un peu certain Corton Charlemagne

2010 Cuvée normale

Il s'agit d'un assemblage de 70 % de sylvaner élevé en cuve avec 30 % de Pinot gris élevé en fut avec de la Petite Arvine pour apporter salinité et vivacité.

Blanc Réserve (suite)

2010 Réserve

Nous sommes très contents de cet assemblage qui à nouveau semble dans la lignée de la cuvée de 2008. Il y a dans ce vin beaucoup de vinosité et c'est un magnifique vin de repas, en association avec des volailles, des poissons avec des sauces crémeuses

En bouche on sent bien la petite arvine qui se marie parfaitement bien avec le velouté et le gras du pinot gris avec une note de miel et de truffe à l'évolution rappelant la marsanne.

2009 Réserve

Est dans la lignée du 2008, avec cependant un peu moins de bois à ce stade en raison de l'adjonction d'une partie de la vieille vigne de Sylvaner apportant de la fraîcheur à l'ensemble de l'assemblage. L'attaque est ciselée grâce à la petite arvine. Le milieu de bouche est vineux de part le pinot gris et la finale un peu amande rappelle la présence caractéristique du sylvaner.

Une cuvée déjà à boire mais qui saura montrer un beau potentiel de garde aux patients...

2008 Réserve

Le nez allie des notes de pêche de vigne et de pamplemousse rose traduisant la présence de petite arvine, Les notes boisées sont peu marquées en raison de la matière du vin. La complexité est déjà là mais demande encore du temps pour s'exprimer pleinement.

La bouche est à la fois vineuse en raison de la richesse du pinot gris et tonique car soutenue par l'acidité de la petite arvine. La finale est longue et portée par une belle minéralité. Le tout en fait à la fois un vin vineux et aérien

Le boisé est déjà bien intégré par un élevage judicieux sans trop de SO₂ qui extrait l'arôme de bois et par la qualité des fûts de notre tonnelier.

Ce vin réussit la performance pour un blanc d'allier à la fois la vinosité, sans lourdeur et la sapidité, avec une finale qui en redemande. Dans ce millésime peut-être à ce stade n'a-t-il le côté très cristallin du « Chardonnay Vieilles Vignes » mais il a beaucoup de velouté et de sapidité et supporte l'accord avec beaucoup de poissons et de viandes blanches.

Cette cuvée qui a gagné à attendre un peu en bouteille vient de gagner la médaille d'or au concours des vins suisses 2010 (+ nomination dans le top 6 de sa catégorie).

Son boisé est très pur et désormais magnifiquement intégré et sa bouche a rejoint le cristallin de notre « Chardonnay Vieilles Vignes ».

Le vin est très expressif depuis sa mise en bouteille avec une belle fraîcheur, de la salinité en milieu de bouche et une finale épicée typique du Sylvaner, augmentant l'impression de longueur et de sapidité. Une belle cuvée à la fois d'apéritif et de repas à un prix très raisonnable malgré le rendement faible de 600 g/m²

20. Païen Réserve 2019-18-17-16-15-14-13-12-11-10-09-08.

Fiche technique 2019-2018-2017 :

Païen de Darnona et Corin vendangé le 30.09.2019 et 3.10.2019 à 93 et 96 Oe.

Païen de Corin vendangé le 12.09.2018 à 100 Oe.

Païen de Corin vendangé le 20.09.2017 à 97 Oe.

Fiche technique 2016-2015-2014-2013-2012-2011-2010 :

Païen de Miège et Corin vendangé le 11.10.2016 à 98-100 degrés Oeschlé élevé pendant 1 an en fut de 600 l et fût de 228 litres de 2 ème passage puis cuve pendant 5 mois avant mise en bouteille. Reste identique à 2008.

Païen de Miège et Corin vendangé le 30.09 et 1.10.2015 à 100 degrés Oeschlé

Païen de Miège vendangé le 14.10.2014 à 99 degrés Oeschlé

Païen de Miège vendangé le 18.10.2013 à 98 degrés Oeschlé

Païen de Miège vendangé le 15.10.2012 à 100 degrés Oeschlé

Païen de Corin vendangé le 13.09.2011 à 94 degrés Oeschlé

Païen de Corin vendangé le 22.09.2010 à 96 degrés Oeschlé

Reste identique à 2008.

Fiche technique 2009

Païen de Corin vendangé le 16.09.2009 à 98 degrés Oeschlé. Reste identique à 2008

Fiche technique 2008

Païen de Corin récolté le 3.10.2008 à 98 degrés Oeschlé. Pressurage directe et doux.

Débourbage statique pendant 24 heures. Mise en fût et élevage sur ses lies pendant 12 mois en barrique neuve de 600 litres de Tronçais, sans aucun soutirage. Puis élevage 6 mois supplémentaires en cuves avec les lies.

Peu de So2 en raison de l'élevage en cave froide mais plus que dans les rouges afin d'éviter une oxydation prématurée et de respecter la nature du fruit

Pas de collage et filtration avant la mise en bouteille suivant le calendrier lunaire pour respecter les qualités organoleptiques du vin

Dégustation

2019

En gestation, semble plus tendu et concentré que le 2018

2018

Le plus sexy des païens fait à la cave dans un millésime où la chaleur a transcendé l'équilibre du vin. Pas encore en Bouteille, on l'attend au printemps car le 2017 est épuisé.

Païen Réserve (Suite)

2017

Plus dense que le 2016, bien sec, gras et tendu avec beaucoup de vinosité et de longueur en bouche, un must. Le premier vin des Blancs 2017 Réserve épuisé. Un Style très typé avec des notes de fougères et de fleurs blanches.

2016

Le plus beau païen de la Cave à ce jour avec le 2008 et le 2010. Un vin tout en tension rappelant un peu un grand Chablis avec beaucoup de gras et très peu de bois perceptible.

Il a beaucoup de sapidité et est un compagnon parfait pour beaucoup de plats allant des poissons, aux volailles et au fromages à patres dures.

2015

Une des cuvées réussies de 2015 grâce à la tension naturelle du cépage, moins vineuse que le Chardonnay VV, cette cuvée plaie grâce à son équilibre et sa gourmandise finale. De beaux arômes d'ananas et de mangue font de cette cuvée à la fois un vin de dégustation par son côté aromatique, et de repas par sa complexité et la belle intégration du boisé à ce stade. Un vin idéal pour la cuisine asiatique ou des Poissons de mer avec du caractère.

2014 La synthèse entre l'aromatique intense du 2012 et la puissance tendue du 2013, un vin très séducteur avec une excellente intégration du bois et une finale très minérale et sapide qui semble partir comme des petits pains. La cuvée de blanc la plus demandée de la cave en ce moment.

2013

Un grand païen de densité et de tension à la fois, très semblable au 2012 en plus concentré. A réserver d'ores et déjà car les amateurs se ruent déjà au portillon.

2012

Un changement de style lié au changement de vigne. Beaucoup plus de typicité dans le jus avec des notes de fumée et de fleurs blanches. Un superbe vin avec un équilibre magique, une acidité tonique mais bien mûre typique du millésime en Blanc. Un vrai Païen qui illustre bien la grandeur de ce cépage. La cuvée préférée de beaucoup comme le traduit sa disparition prématurée de notre stock.

2011

Le grand blanc de la cave dans ce millésime avec la Marsanne et la Petite Arvine Réserve, car c'est un vin sans doute moins dense que le Chardonnay, mais qui possède une parfaite intégration du bois et un magnifique support acide. Le vin est à la fois vineux, sensuel et surtout très dynamique grâce à sa belle vivacité. Ses Arômes rappellent ceux du beau Chardonnay 2010 avec une touche de noisette et de miel, alliée à des notes de fleurs blanches et des arômes de pêche de vigne.

2010

Cette cuvée est déjà bien aromatique et son boisé est très discret et bien intégré, elle est moins exubérante à ce stade que la 2009 mais paraît plus concentrée et semble avoir un plus beau potentiel de garde. Ce vin est, avec le chardonnay VV et la Petite Arvine Réserve, le candidat

Païen Réserve (Suite)

au meilleur blanc de la cave cette année mais le match se révèle plus disputé qu'en 2008 ou 2009.

2009

Dans la lignée du 2008 avec un poil de gras en plus et une touche d'acidité en moins due au millésime plus chaud.

Cependant il est plus sec que le 2008 qui présentait 3 g/l de sucre résiduel.

Ce vin par sa grande acidité est moins marqué que les autres blancs par « l'effet millésime 2009 » c'est-à-dire une tendance à faire des blancs moins toniques qu'en 2008.

Finalement se révèle comme le meilleur blanc de la cave en 2009, avec un très beau gras soutenu par une magnifique acidité non austère. Ceux qui l'on goûté l'on rapidement dévalisé...

2008

La robe est d'un or pâle et limpide sans trace d'évolution. Le nez exhale des arômes de miel d'acacia avec des notes de vanille d'un bois de haute qualité sans note toastée et qui se fondera dans quelques temps vue la matière du vin et l'acidité du millésime. Un nez complexe très pur avec un coté cristallin et des notes de fleur blanches. Le Païen est ici une sorte de Chardonnay mais avec plus d'acidité, ce qui est très favorable à son potentiel de garde. Le Païen est au Valais ce que le Chardonnay est au Chablais, minéral et tendu à la fois. La bouche est aussi vineuse que celle du Chardonnay avec un coté pêche de vigne et une acidité non négligeable donnant une belle tonicité qui se marie bien à un petit sucre résiduel de 3 grammes que l'on ne perçoit guère. Un beau modèle de Païen alliant gras et finesse et avec une magnifique acidité digeste sur un beau support minéral traduisant bien le terroir dont les raisins sont issus. Il faudrait pour bien faire néanmoins attendre ce vin 3-5 ans pour qu'il s'épanouisse pleinement et évolue vers des notes d'amande grillée, de brioche et de miel abouti vers le pain d'épice. A attendre un peu car sa mise en bouteille date d'août 2010, afin que ses arômes puissent s'harmoniser et s'exprimer pleinement

21. Pinot gris Réserve 2011. (Unique Pas Refait)

Fiche technique 2011

Raisins issus d'une parcelle située à Valençon vendangés le 14.09.2011 à 97 Oe. Pressurage directe et doux des raisins. Débourage statique pendant 24 heures. Mise en fût et élevage sur ses lies pendant 10 mois en barrique de 4 ans de Tronçais, sans aucun soutirage. Peu de So2 en raison de l'élevage en cave froide mais plus que dans les rouges afin d'éviter une oxydation prématurée et de respecter la nature du fruit. Pas de collage et filtration avant la mise en bouteille suivant le calendrier lunaire pour respecter les qualités organoleptiques du vin.

Dégustation

Cuvée non produite depuis.

2011

Cette cuvée unique, pour le moment, non refaite en 2012 (Grains Nobles oblige) est très expressive et aromatique, avec des notes de fleurs blanches et de pêche jaune.

La bouche est vineuse sans être lourde, et se laisse boire avec un très grand plaisir immédiat. Un vin d'apéritif et de repas accompagnant bien les poissons de Lac ou la volaille et qui possède comme tous nos vins un joli potentiel de garde en raison comme toujours de faibles rendements à la vigne.

22. Fendant (Chasselas) l'Enfer du Calcaire 2019-18-17-16 et 2013-2012 (Nouveauté)

Pas de Fendant en 2014 et 2015. (Retour du Fendant en 2016 par l'acquisition d'une Vieille Vigne de 50 ans sur Corin)

Fiche technique 2019.

Une parcelle de plus à Corin en 2019, le tout vendangé le 17.09.2019 à 85 Oe. Reste idem 2018

Fiche technique 2018.

Raisins issus d'une parcelle chaude sur les hauts de Corin dite "Di-Stasi" vendangée le 27.08.2018 à 88 Oe (et d'une autre à 84 Oe),

Fiche technique 2017.

Raisins issus d'une parcelle chaude sur les hauts de Corin dite "Di-Stasi" vendangée le 12.09.2017 à 90 Oe (et d'une autre à 82 Oe), conduite en gobelet avec la précision toute minutieuse de son propriétaire et que nous travaillons depuis 2016. Merci de nous avoir transmis un si beau Chasselas qui nous redonne de l'intérêt pour ce cépage très indigène. Vinification originale en barrique et en cuve puis élevage sur lies en cuve durant 10 mois avant mise en bouteille.

Fiche technique 2016.

Raisins issus d'une parcelle chaude sur les hauts de Corin dite "Di-Stasi" vendangée le 27.09.2016 à 89 Oe (et d'une autre à 81 Oe), conduite en gobelet avec la précision toute minutieuse de son propriétaire et que nous travaillons depuis 2016. Merci de nous avoir transmis un si beau Chasselas qui nous redonne de l'intérêt pour ce cépage très indigène. Vinification originale en barrique et en cuve puis élevage sur lies en cuve durant 8 mois avant mise en bouteilles le 11.08.2017

Fiche technique 2013

Raisins issus en majorité d'une parcelle située à Salquenen au milieu de nos pinots « l'Enfer du Calcaire » vendangés le 18.10.2013 à 84 Oe. Reste identique à 2012.

Fiche technique 2012

Raisins issus en majorité d'une parcelle située à Salquenen au milieu de nos pinots « l'Enfer du Calcaire » vendangés le 8.10.2012 à 84 Oe. Pressurage direct et doux. Débourage statique pendant 24 heures. Fermentation à température contrôlée en cuve inox avec fermentation malo-lactique effectuée dans ce millésime. Peu de So2 en raison de l'élevage en cave froide mais plus que dans les rouges afin d'éviter une oxydation prématurée et de respecter la nature du fruit. Pas de collage et filtration avant la mise en bouteille suivant le calendrier lunaire pour respecter les qualités organoleptiques du vin.

Fendant (Chasselas) l'Enfer du Calcaire (suite)

Dégustation

2019

Encore plus de fraîcheur qu'en 2018 dans ce vin en pleine gestation qui est déjà un vin plein de plaisir et de charme

2018

Le plus beau de nos Fendants car il a un supplément de fraîcheur et d'acidité et toujours sa superbe sapidité, due à une jolie acidité malgré le fait d'avoir effectué sa fermentation Malo lactique qui est décidément essentielle à la stabilité du vin et au fait de mettre peu de sulfites.

2017

Plus de gras et d'expression aromatique que dans le 2016, avec une meilleure prise bois. Son succès ne cesse de grandir grâce à sa digestibilité. Un vin quasi sans sulfites ajoutés avec lequel on ne fait plus le tour de l'année.

2016

Plus de gras et d'expression aromatique que dans le 2012 et 2013, N'a pas le ciselé du 2012 mais se révélera comme un Chasselas de garde vu sa vinification originale. Boisé à peine perceptible permettant à ce Fendant d'être un compagnon à la fois d'apéritif mais aussi de repas.

2013

Plus de gras et d'expression aromatique que dans le 2012, N'a pas le ciselé du 2012 mais se révélera comme un Chasselas de garde vu son terroir à l'image du 2012 qui se goute désormais mieux qu'il y a un an et rappelle certains Chablis cuve.

2012

Nez floral et complexe pour un chasselas, avec déjà au nez des notes minérales laissant entrevoir une belle sapidité et minéralité en bouche.

La bouche est effectivement très digeste avec ses 11.8 degrés d'alcool et on en redemande. Un super vin d'apéritif pour l'été mais aussi à garder pour voir comment un chasselas valaisan peut évoluer. On espère comme Mœtte de S et A Maye qui pour nous sont une des références du chasselas du Valais, sans oublier quelques grands Vaudois terre d'élection oblige.

23. Riesling 2019-18-17-16-15-14

Fiche technique et dégustation

Vigne plantée en 2011 sur les Hauts de Corin dans une zone fraîche. 1 ère récolte en 2014, 196 bouteilles produites

Vin vinifié en cuve inox en 2014 et 2015 après pressurage direct sans fermentation malo-lactique.

Depuis 2016 fermentation en fût de chêne de plusieurs passages avec malo-lactique faite et sulfitage au minimum vu la grande acidité du cépage. Elevage durant un an et obtention d'un vin sec avec moins de 2 g de sucres résiduels sauf en 2015 fait en style Auslese allemand

2019

Vendangé le 14.10.2019 à 91 Oe, le plus dense de nos Riesling secs avec encore une superbe tension il est très prometteur et sera moins riche en alcool que son prédécesseur.

2018

Vendangé à 93 Oe le jeudi 27.09.2018, le vin est plus aérien que le 2017, totalement sec et se boit déjà avec un plaisir certain, grâce à sa fraîcheur et à sa belle structure. Belle typicité de Riesling. A reçu très peu de sulfites vu sa grande acidité. Un Nouveau must de la Cave attention quantité limitée. 800 bouteilles produites

2017

Vendangé à 95 Oe le mardi 26.09.2017 Vigne des Hauts de Corin

Il est plus dense et plus acide que le 2016 et est surtout totalement sec, un très beau vin qui a disparu très vite de nos chais, doté d'un équilibre gras-acidité remarquable. 475 bts produites

2016

Vendangé à 93 Oe le jeudi 20.10.2016

Riesling très aromatique issue d'une année plus fraîche, avec une superbe minéralité et tension malgré la fermentation malo-lactique effectuée et n'ayant en rien modifiée le profil aromatique du vin. En revanche ce vin a du coup beaucoup moins de soufre que les 2 millésimes précédents dont la Malo-lactique avait été bloquée et son petit passage en fut pendant 2 mois lui a apporté un supplément de longueur en bouche.

La typicité du cépage est au rendez-vous et la bouche totalement sèche présente une vraie acidité ciselée et sapide. Notre cuvée préférée à ce jour même si la 2015 était hors norme 600 btes produites.

2015

Riesling planté sur Corin en 2012, vendangé le 1.10.2015 à 102 Oe.

Cuvée a été vinifiée sans bois et sans Malo lactique contrairement à nos habitudes pour préserver l'aromatique subtile et caractéristique de ce cépage. L'acidité est incroyable avec plus de 10g/l et se marie parfaitement avec les 9 g de sucre résiduel nécessaires pour ne pas faire une cuvée trop riche en alcool ce qui aurait été le cas si elle avait été totalement sèche.

Riesling (suite)

L'équilibre de ce vin est incroyable et déjà le succès est au rendez vous. Le style est proche d'un « Auslese » allemand et le vin se boit comme du petit lait. Son aromatique est très citronnée et le style ciselé et aérien. A boire au plus vite pour découvrir notre « nouveau bébé et son charme ».

2014

Vendangé le 21.10.2014 à 95 Oe. Pas de fermentation malo-lactique.

Notre première cuvée de Riesling est totalement sèche sans sucre résiduel du tout. Le vin est typé du cépage avec une touche de noisette en plus de ses arômes citronnés. Il y a une tension plus grande que dans le Paien et presque le même gras. Un vin pour amateur de riesling digestes et raffinés. Dans le style de la cave sec, tendu et opulent à la fois.

24. Marsanne 2019-11-09

Fiche technique

2019 (Nouveauté)

Vendangé le 14.09.2019 à 101Oe. sur une parcelle de 50 ans située à Sierre et une autre parcelle située sur les Bernunes et récoltée le 4.10.2019 à 95 Oe. Fermentation dans 2 fûts séparés de 228 litres, pour évaluer les 2 terroirs.

2011

Raisins provenant de Flanthey ramassés à 101 Oe. Mi-septembre 2011 et fermentés en fût de 600 litres, élevage un an en fût et mis en bouteille après 18 Mois d'élevage

2009

Raisins provenant de Flanthey ramassés à 100 Oe. Mi-septembre et fermentés en fût de 228 litres, élevage un an en fût et mis en bouteille après 18 Mois d'élevage

Dégustation

2019

En cours d'élevage 2, fûts pour le moment assez différents, celui de Sierre est plus riche très typé déjà du cépage, vineux et possède une belle acidité pour une Marsanne dans un style sec et avec du volume mais sans lourdeur.

Le fût des Bernunes est beaucoup moins gras et tout en finesse et son côté aérien devrait parfaitement engendrer une belle synergie avec l'autre barrique. Un Nouveau vin enthousiasmant de la cave est de retour après une pause de 8 ans.

Marsanne (suite)

2011

Plus de volume et de fraîcheur dans ce millésime superbe pour cette cuvée très aromatique dont la quasi-totalité est partie au Beau Rivage Lausanne, pour le régal des papilles de gastronomes avertis et en éveil. Nous en goutons parfois dans les mariages « mets et vins » que nous réalise **Mauro Capelli** et son équipe au **Restaurant du Théâtre à Monthey** pour notre groupe de « Passionnés » 6-8 samedis dans l'année. C'est toujours une extase et voir qu'une Marsanne peut rivaliser avec de grands autres cépages blancs est encourageant pour en planter même si en Valais en ce moment la Marsanne n'a plus la quote car souvent trop lourde et avec 8-12g de sucre résiduel comme certaines Arvine difficile à marier avec un plat.

2009

Déjà au départ et avec le temps qui bonifie les Marsannes qui vieillissent sur leurs extraits secs et pas que sur leurs acidités plutôt modérées, cette cuvée riche et vineuse a gagné en complexité et se révèlent un coup d'essai remarquable. Un vrai vin de repas sans sucre résiduel du temps bâti pour la garde, à goûter après 4-5 ans pour ceux qui ont eu le nez fin.

25. Rosé : L'Enfer de la Tentation 2019-18

Fiche technique

En 2018 : Nous avons décidé de faire une **Méthode Champenoise** avec du Pinot noir vendangé plus tôt et complété par de la Petite Arvine et de l'Humagne Blanc. Pour ce faire nous avons pressé et récolté le jus de presse des 30 premiers %, et conservé la pressée de 30-50% pour faire **le Rosé** que nous avons élevé 6 Mois en fût de plusieurs passages.

Les 50% restants ont été écarté de toute cuvée et envoyé à distiller pour une nouvelle cuvée d'eau de vie.

En 2019 : Nous avons fait la même chose et ajouté une parcelle d'Humagne rouge pour essayer de complexifier encore le rosé et d'en faire plus vue la disparition de la cuvée 2018 en 3 mois.

Dégustation

2019

En cours d'èlevage a déjà plus de parfum et de tension que le 2018

2018

Une cuvée quasi sans sulfites ajoutés ayant fait sa malo-lactique tout en volupté et se consommant sans modération sans qu'aucun mal de tête apparaisse le lendemain contrairement à beaucoup de Rosé de contrées maritimes.

Un Must testé sur tout un repas Gastronomique au Le Crans et qui malgré un a priori dubitatif a énormément séduit et à même été répété pour 100 personnes.

26. Vin Orange : Tentation Ultime 2018

Nous sommes passionnés de vins en Vendanges Entières non égrappées et nous avons voulu bien évidemment essayer sur des cépages blancs

Fiche technique

2019

Pas refait sans ce millésime car nous avons la volonté de faire un pur Sylvaner en fût déjà très enthousiasmant lui aussi.

2018

Sylvaner de Salquenen nouvelle parcelle achetée située sous celle de Pinot Calcaire, vigne de plus de 40 ans et récolté le 29.08.2018 pour préserver l'acidité à 88-9 Oe. Additionné de Fendant de Corin vendangé le même jour à 82-3 Oe

Cuaison et fermentation 5-6 semaines en cuve inox avant pressurage et mise en barrique de 600 litres pour terminer la fermentation

Dégustation

2018

Cette cuvée est fort étonnante de par ses arômes explosifs de lychee et de muscat malgré l'absence totale de gewurztraminer et de muscat dans l'assemblage. Elle est composée seulement de Sylvaner et de Fendant qui se métamorphosent par cette technique. Un vin de soif et de méditation faible en alcool qui n'a que très peu pas de sulfites. Un bon substitut au Rosé car plus complexe et d'une texture plus accentuée sur la fraîcheur. A ne pas oublier d'essayer...

27. Grains Nobles 2011 et 2013 et L'Exception Grains Nobles 2013-2012-2010-2005-2004

Pas de cuvée liquoreuse grains nobles de faite de 2006 à 2009 ainsi qu'en 2014

Fiche technique 2013

Vin issu d'une remarquable synergie de Pinot gris et de Petite Arvine, vendangés le 8.01.2014 à 154 Oe. Mise en bouteille d'une partie de la cuvée le 11.08.2017.

2013 (Exception Grains Nobles) faite en mise plus tardive (2019)

2 ème mise du 26.07.2019 de 2 futs ayant gardé plus de sucres et ressemblant beaucoup à l'exception Grains Nobles 2012 superbe liqueur équilibrée par une tension acide sans faille,

Fiche technique 2012

Vin issu d'une remarquable synergie de Pinot gris, Petite Arvine et Sylvaner vendangés le 26.11.2012 à 198Oe.

Fiche technique 2011

Vin liquoreux issu essentiellement de pinot gris 90% vendangé à 145Oe avec une touche de Petite Arvine et d'Amigne 10%. Vendangées le 29.11.2011 à 161 Oe.

Fiche technique 2010

Vin liquoreux issu de Marsanne à 90% et de 10% de Petite Arvine vendangées le jour de Noel à 165 Oe.

Fiche technique 2005

Vin liquoreux issu uniquement de Petite Arvine, flétrie sur souche et passerillée.

Le rendement est microscopique avoisinant le 4 hl/ha. Pressurage des raisins après tri sévère pour éviter la pourriture grise et garder seulement le botrytis qui apporte des notes complexes. Richesse du moût titrant : 200 Oechsle. Fermentation à 18 degrés s'arrêtant à 13,5 degrés d'alcool par le froid. Elevage en barrique neuve pendant 3 ans puis un an en cuve. Pas de filtration ni collage.

Fiche technique 2004

Vin liquoreux issu de raisins de pinot gris (malvoisie) et surtout de Petite Arvine, flétris sur souche et passerillés. Le rendement est microscopique avoisinant le 4 hl/ha. Pressurage des raisins après tri sévère pour éviter la pourriture grise et garder seulement le botrytis qui apporte des notes complexes. Richesse du moût titrant : 185 Oechsle. Fermentation à 18 degrés s'arrêtant à 13 degrés d'alcool par le froid. Elevage en barrique neuve pendant 3 ans puis un an en cuve. Pas de filtration ni collage.

Dégustation

Grains Nobles pour le millésime 2011 et 2013 (dominante de Pinot Gris et Petite Arvine) et **Exception Grains Noble pour le 2013-2012, 2005 et 2004** (Trilogie de Pinot Gris, de Sylvaner et d'un peu de Petite Arvine)

Grains Nobles et Exception Grains Nobles (suite)

2013 (Exception Grains Nobles)

2^{ème} mise du 26.07.2019 de 2 futs ayant gardé plus de sucres.

Un vin très semblable à l'exception GN 2012 avec un poil plus d'acidité donnant l'impression d'un peu moins de sucre. Superbe équilibre et sapidité au rendez-vous. A ne pas manquer.

Il y aura une 3^{ème} mise avec un élevage de 7 ans.... Et pas de grains nobles des millésimes de 2014 à 2018.

2013 (Grains Nobles)

Une densité inférieure à la cuvée 2012 nous a conduit à faire un liquoreux de Type Allemand avec 9 degrés d'alcool et de fabuleux arômes d'ananas et de poires, mais l'hiver doux en a décidé autrement et le vin est reparti en fermentation jusqu'à 16 degrés d'alcool, le rendant un peu dans le style du 2011 mais avec plus de fraîcheur grâce à une teneur plus élevée en Petite Arvine. A voir comment sera son évolution en fut qui est déjà plus intéressante qu'il y a 6 mois. La mise en bouteille nous a permis de le comparer au style du 2011 plutôt que du 2012, et son côté oxydatif ménagé, permet de moins ressentir l'alcool.

2012 (Exception Grains Nobles)

Très belle fraîcheur dans ce millésime dont les raisins sont une dominante de Pinot gris sans oublier l'influence de la synergie de la petite Arvine et du sylvaner VV. Le retour du style cristallin de la 2004 avec un équilibre sucre acidité remarquable un alcool très mesuré vers 12.5 %vol qui donnera une digestibilité remarquable à ce vin beaucoup plus dense que le 2011 mais il encre têt et la cuvée ne sera pas en bouteille avant 2015 ou 2016

2011 (Grains Nobles)

Cuvée ayant terminé son élevage traduisant la quintessence du Pinot Gris quand il n'est pas trop lourd. Un liquoreux sapide et très prometteur avec une touche d'Amigne et de petite Arvine, assurant la fraîcheur indispensable à tout bon liquoreux. Superbe évolution avec un très bel équilibre vers la finesse après 2 ans de bouteille

2010 (Exception Grains Nobles Marsanne)

Cette cuvée possède une belle richesse de constitution et une très belle acidité pour une marsanne assurant un équilibre sucre-acide très élégant. On y retrouve des notes de coing d'abricot séché et des évolutions truffées caractéristiques de la marsanne.

2005 (Exception Grains Nobles)

La robe est plus soutenue que celle du 2004. Le nez exhale des notes d'abricot et de coing confits avec une touche de Caramel au lait, sans note aucune de pourriture grise. La bouche est plus riche qu'en 2004, mais sans présenter de côté sucre collant grâce à un beau support acide typique de la Petite Arvine. Superbe évolution à ce jour., le Temps continue à jouer pour lui.

2004 (Exception Grains Nobles)

La robe présente des reflets de couleur or soutenu. Le nez est d'une grande précision, sans trace de pourriture grise et exhale des arômes d'abricot confit mélangés avec des notes de confiture de coing. La bouche est d'une grande pureté avec une belle richesse mais sans

aucune lourdeur grâce à une belle acidité rendant ce vin très digeste. Doté d'un grand potentiel de vieillissement, ce vin de dessert est aussi un vin de repas accompagnant à merveille une belle terrine de foie gras mi cuit. C'est en plus un vin de méditation, doté d'une belle complexité : à siroter pour lui-même. Un grand liquoreux dont nous sommes très fiers et sans doute le meilleur vin de la série même si le cornalin, la syrah parcellaire, le chardonnay et les deux pinots parcellaires sont de bons rivaux dans un style très différent mais avec la même ligne de pureté. Un must absolu regouté en 2019 et plus ciselé que le 2005.

Mise à Jour 2.02.2010