

LES DÉGUSTATIONS WINE ROSE LES LIQUOREUX DU VALAIS: ENTRE TRADITION ET AVENIR

Pourquoi serait le Valais une terre de prédilection pour la production de vins liquoreux? Grâce au climat continental alpin marqué par des nuits fraîches, des fins de saison souvent sèches et ensoleillées, et la présence du foehn, les raisins peuvent atteindre des équilibres entre concentration en sucre et acidité à la hauteur des plus grands vins doux du monde.

La production de ces nectars est coûteuse, pour le notoire phénomène de perte de poids, mais aussi très risquée à cause de possibles averses automnales, de pertes liées aux oiseaux ou animaux sauvages, etc. Toutefois, un certain nombre de vignerons s'engage encore à perpétuer la tradition. Quels sont les tenants et le aboutissants ?

Quelle est la vision de la nouvelle génération lors de la reprise ?

Notre rencontre nous accompagnera à travers les méthodes d'élaboration de ces nobles breuvages, et elle convergera ensuite sur les difficultés liées au changement climatique, défavorisant ce type de production, ainsi que sur l'évolution du marché, de moins en moins réceptif envers les vins doux.

Rendez-vous en Lavaux, pour une fois en toute douceur, autour de certains de plus grands liquoreux du pays.

LIEU: Salle communale de St.-Saphorin, Chemin de l'Ancien Collège 1, 1071 St-Saphorin (déplacement en train conseillé)

DATE: le jeudi 3 novembre 2022 entre 18h30 et 21h00

PLACES LÍMITÉES A 14 PRIX : 170.- CHF

Description de la dégustation :

10 cuvées proposées issues de vendanges tardives sur les cépages Petite Arvine, Marsanne, Malvoisie, en mono-cépage ou assemblage, dans la période 1990s - 2020s

A la fin de la dégustation, à bien plaire, une agape créative vous sera proposée en accompagnement des vins.

Inscription auprès de Michele Caimotto, mc@winerose.ch PRIX CHF 170.- TTC avec règlement à l'inscription en faveur de Wine Rose Sarl IBAN: CH89 0483 5115 9971 9100 0