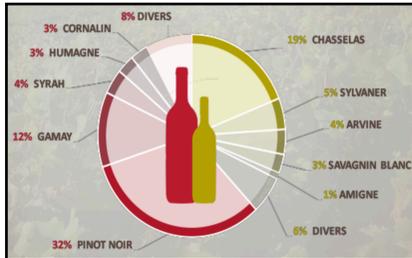


# LE VIGNOBLE VALAISAN



Date	Cépage(s)
1313	Humagne, Rèze et un mystérieux Neyrun
1536	Muscat
1540	Gouais Blanc
1586	Savagnin Blanc
1602	Arvine
1686	Amigne
1698	Pinot gris/Malvoisie
1848	Chasselas et Pinot noir
1854	Gamay
1856	Lafnetscha
1862	Silvaner et Riesling
1900	Humagne Rouge
1921	Syrah

## SURFACE

Unlike other Swiss wine regions, Valais grew significantly following the phylloxera crisis.



## PRODUCTION

Late harvests, which are used to make sweet white wines, are sometimes carried out in the middle of winter.



## WEATHER

To compensate for the low rainfall in this semi-arid region, for centuries, water has been taken from alpine snowmelt to be used for irrigation.



*"31 white varieties and 22 red varieties are authorised in AOC Valais."*

## PROPORTION OF WHITE GRAPE VARIETIES

31 white varieties and 22 red varieties are authorised in AOC Valais.

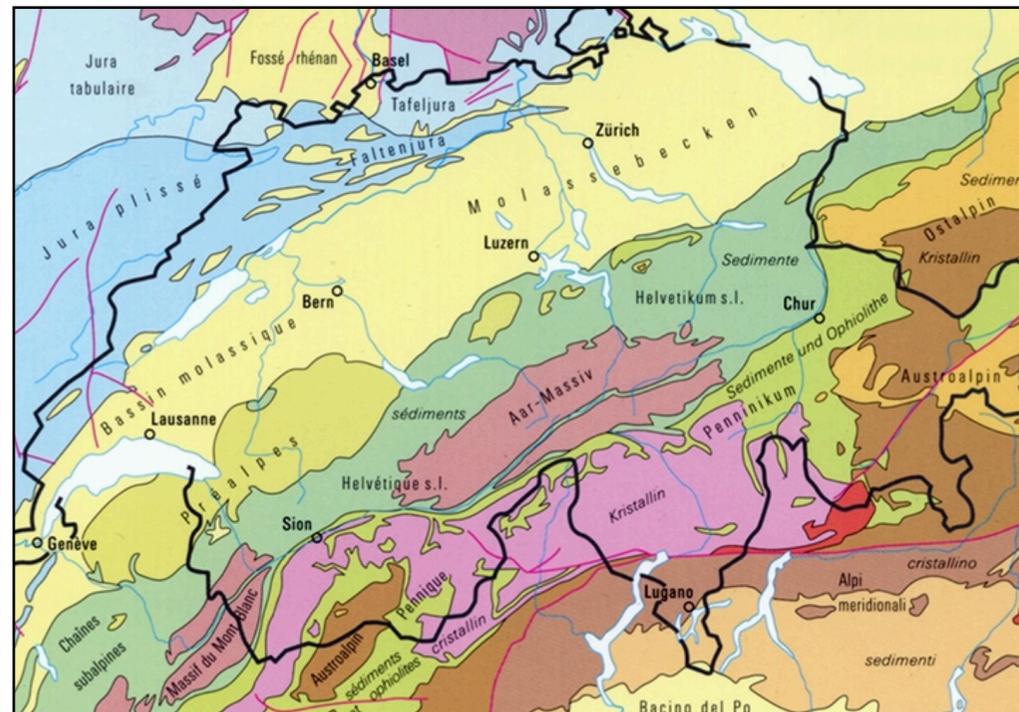
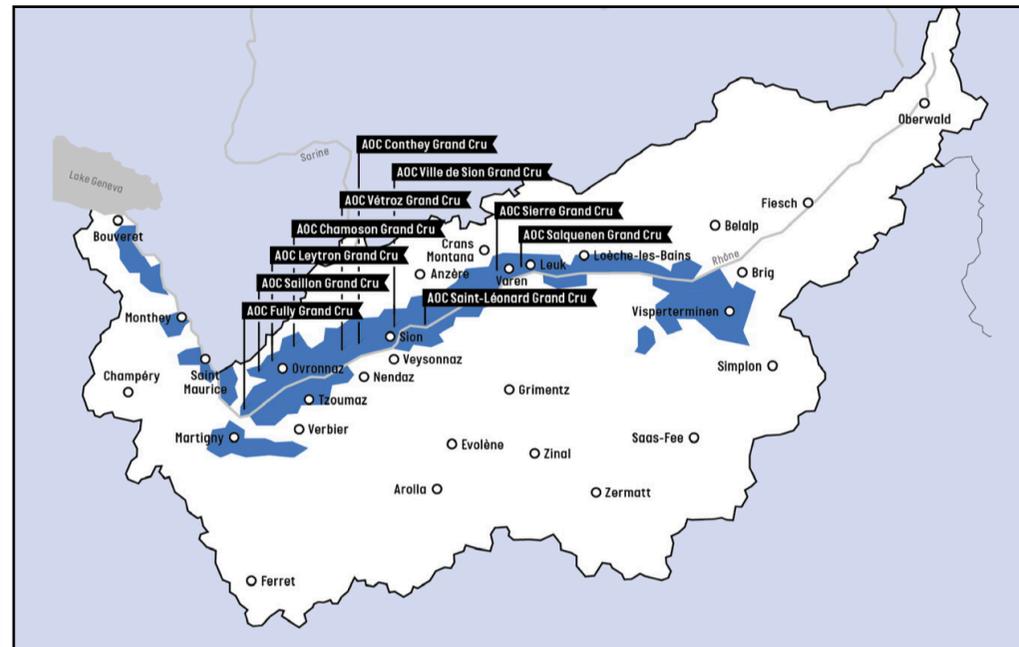


## DID YOU KNOW?

THE VINEYARD OF FARINET CONTAINS ONLY THREE PLANTS, MAKING IT THE SMALLEST REGISTERED VINEYARD IN THE WORLD (1,618 m<sup>2</sup>).

## EVOLUTION OF GRAPE VARIETIES

In a quarter of a century, the surface area of Fendant, the local name for Chasselas, has been halved.



MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland  
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



Lausanne, le 23 novembre 2022

## DÉGUSTATIONS WINE ROSE RÉTROSPECTIVE SUR LE VALAIS...À MATURITÉ

### LE VERRE D'ACCUEIL

#### Fendant 2005 - Domaine de Beudon

Robe or pâle, trouble, visiblement non filtré.

Nez déroutant avec une oxydation manifeste mais pas délibérée. Malgré l'aromatique fluette sur le zeste de citron sec, sous bois, caramel - vanille, il recèle une matrice fortement saline.

La bouche est maigre mais centrée, saline, avec une structure amère précise. Finale longue et saline (granite)

### LE PROGRAMME DE LA SOIRÉE

#### HORS SÉRIE - LES « BLANCS » VALAISANS D'ANTAN

##### Vin n.1 Vieux Plant Muscat 1952 - Cave Orsat

Robe ambrée aux reflets orange-brun, montrant un âge vénérable mais aussi une macération pelliculaire.

Nez opulent, sur la mélasse, butter-scotch, abricot séché, menthe, cannelle, malgré l'âge des notes terpéniques encore présentes.

La patine du temps suscite un certain respect pour ce flacon magnifiquement préservé, sans aucune déviance.

Bouche à l'attaque caressante, elle est ensuite tranchée par un tanin blanc encore ferme sans être asséchant.

Certainement une autre esthétique du vin, tellement lointaine de l'actuelle et pourtant si émouvante à retrouver de nos jours!

#### LES ROUGES D'ABORD

##### SÉRIE 1

##### Vin n.2 Humagne Rouge Réserve 2003 - Jean-René Germanier

Robe rubis clair.

Nez ouvert et harmonieux sur la confiture de fraise, un profil légèrement fumé - herbacé et des épices douces.

La bouche est chaleureuse, souple et caressante, la perception acide moyenne-basse. La structure tannique semble dériver principalement de l'élevage, avec un léger collant-séveux encore présent. Finale longue avec un fruit encore frais.

##### Vin n.3 Humagne Rouge 2001 - Simon Maye

Robe sombre à l'ongle légèrement grenât- brique

Nez intense où le fruit noir laisse la place à des notes de sous bois, champignon (trompettes), terre humide, sang sec.

Bouche enrobée, le tannin fin, l'acidité moyenne basse. L'aromatique semble goudronnée à cause d'une élégante réduction.

Vin profond, de grande précision et longueur

**MICHELE CAIMOTTO**

**Wine Rose Sàrl** Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland  
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



## SÉRIE 2

### **Vin n.4 Cornalin St-Théodule 2002 - Gerald Besse**

Robe rubis profond, légèrement grenat au bord

Nez sur la mûre séchée, boisé fumé, poivre noir et la trame sanguine du granite.

Bouche très précise de moyen corps, l'élevage amène un touche fumée - brûlée et une structure tannique désormais assouplie par le temps. Il reste tendu et élancé, sur une finale fumé-poivré.

### **Vin n.5 Cornalin Antica 2006 - Domaine Cornulus**

Robe rubis dense et brillant

Nez sur le coulis de mûre, myrtille, fruit brillant et de grande concentration. Les notes toasté - fumé d'élevage sont totalement fondues.

Bouche à l'attaque gourmande, texture soyeuse et tannins bien enrobés, acidité centrée, grande concentration et jeunesse.

## SÉRIE 3

### **Vin n.6 - Syrah 2005 - Denis Mercier**

Robe rubis violacé, dense, profonde

Nez expressif et ouvert sur la tourbe humide, mûre et cassis, notes toastées, grande jeunesse.

Bouche enrobée, précise, aux tannins ciselés. Le boisé encore légèrement présent mais intégré dans ce vin à pleine maturité. Finale longue sur le calcaire.

### **Vin n.7 Grain Syrah 2007 - Marie-Thérèse Chappaz**

Robe rubis pourpre brillant

Nez sanguin, un jus de fruits noirs frais (mûre - myrtille), bourgeon de cassis, granite pur, élevage totalement fondu.

Vin élancé et profond, avec une remarquable concentration de fruit encore primaire.

L'acidité fringuante élance le vin, le tannin séveux et long confère une structure encore ferme et de surprenante jeunesse. Finale longue, sanguine...granitique.

## LES BLANCS ET LIQOREUX

## SÉRIE 4

### **Vin n.8 Petite Arvine vieilles vignes 2008 - Steve Bettschen**

Robe or claire

Nez encore légèrement marqué par le boisé. Il suit sur l'orange, citron confit, le sel de mine, un acidulé granitique. Déjà sur ses premiers millésimes Steve produit une cuvée « vieille vignes » qui transcende le variétal.

Bouche enrobée et ample tenue par la haute acidité tamisée par l'âge et un grip tannique (élevage ?). Finale longue et saline.

### **Vin n.9 Paien 2010 - Simon Maye**

Robe ambrée légèrement trouble.

Nez patiné par une sensible oxydation, tendant sur le coing, le caramel salé.

Bouche verticale, compote de pêche et la matrice saline évoquée au départ qui étire le vin.

Il s'agit vraiment d'une expression saline du cépage issue d'un millésime « frais ». Belle maturité de fruit sans excès d'alcool.

**MICHELE CAIMOTTO**

**Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland**  
**+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**



## SÉRIE 5

**Vin n.10 Marsanne 1998 - Domaine La Tornale, J.-D. Favre**

Robe or clair, brillante

Nez sur le miel citron - romarin, fruit à noyaux frais, avec une évidente perception végétale à sèveuse.

Bouche fluide et dépouillée, ce qui exacerbe les amers en relief. Finale moyenne - courte. Aucun signe de son âge mais pas forcément une marge d'amélioration à venir.

**Vin n.11 Marsanne élevée en fût (flétrie sur souche ?) 1996 - Denis Mercier**

Robe ambre brun, consistance visqueuse

Nez sur l'abricot, la pâte de coing, pénicillium, caséine, umami. Évolué et complexe.

Bouche liquoreuse et exubérante par la concentration en fruit et la sucrosité. La maturité l'amène tout de même à une belle digestibilité.

La finale est longue et saline (umami).

**Vin n.12 Ermitage flétri 2000 - Philippe Darioli**

Robe ambre claire, consistance visqueuse

Nez sur le fruit à noyaux (mirabelle, pêche) flétri et confit crémeux, vanille bourbon. La finesse et précision hors pairs de Philippe Darioli dans ses flétris se confirme encore avec cette bouteille.

L'acidité moyenne en bouche, la grande concentration en sucre et le profil encore très jeune, font de ce vin une liqueur à savourer à petite dose.

Par rapport à d'autres bouteilles de la même caisse, où les amers de tabac, la poudre de café tranchaient le sucre, ce flacon était beaucoup plus jeune avec une finale longue sur le fruit confit.



**MICHELE CAIMOTTO**

**Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland  
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**

