

VALAIS & DOMAINE MERCIER

VIGNOBLE (SIERRE)

Surface: 258 ha (Valais ~ 4764 ha)
 Climatologie: Continental alpin
 Pluviométrie: ~ 600mm
 Altitude: ~ 550 - 750m

ENCÉPAGEMENT RÉGIONAL (55 cépages)

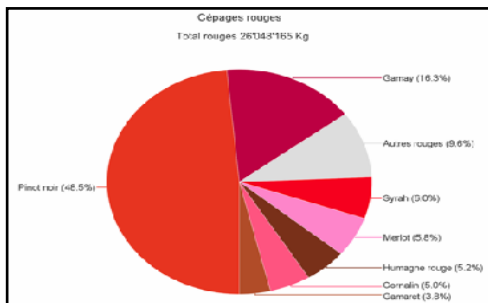
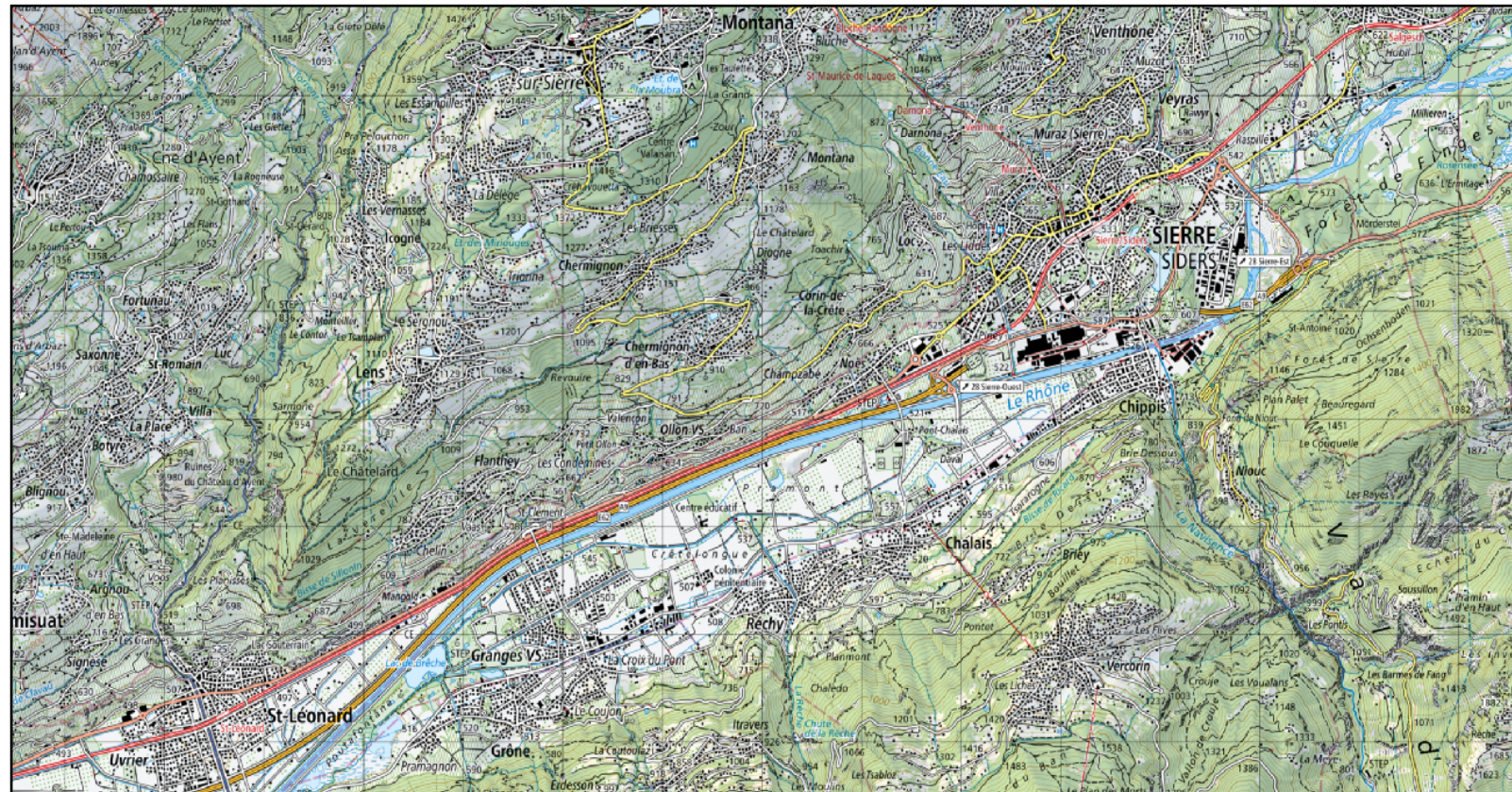
Rouge: 59%
 Blanc: 41%

STRUCTURE SOCIO-ÉCONOMIQUE

Parcelles plantées: 80'000
 Propriétaires: ~ 22'000 (6% de la population du V.)
 Vignerons encaveurs cotisants: 386

MODE DE PRODUCTION

PI: 80% (VitiSwiss 2024)
 Bio: ~ 10% (Biovalais / Vitival 2024)
 Conventionnel: ~ 10%



LE DOMAINE

Surface: 8 ha
 Cépages plantés: 13 (6 blancs & 7 rouges)

Mode de production: production intégrée

Production annuelle: ~ 40'000 bouteilles



MICHELE CAIMOTTO

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



Martigny, le 4 juin 2025

LES DÉGUSTATIONS WINE ROSE DOMAINE MERCIER & CORNALIN 2009 - 2022

LA VIGNE ET LA CAVE

Les Vignobles

Le vignoble familial de Goubing, bien qu'assez petit, il compte plusieurs micro-proprétaires dont certains ne sont même pas connus de la famille Mercier. L'encépagement comprend le pinot blanc, la marsanne (ermitage) –notamment pour la vendange tardive flétrie sur souche (dernier millésime 2019) – le pinot noir, le sylvaner (johannisberg), le gamay et de nouvelles plantations de cornalin.

Toutes les vignes sont sur fil, converties de l'ancien gobelet il y a quelques années, et exposées sud-sud-ouest. Seule exception à l'avenir, les nouvelles plantations de cornalin qui seront orientées nord-sud. Madeleine pense que les risques de brûlures ainsi que les notes de fruit confit-compôté sont minimisés avec une exposition appropriée.

Le vignoble est relativement plat et caractérisé par une grande cuvette derrière la résidence, peut-être créée par des excavations rupestres utilisées pour construire le château voisin. Celle-ci est particulièrement ensoleillée mais sensible aux gelées précoces et tardives. À l'extrémité sud du vignoble se trouvent des arbres qui absorbent une bonne partie des réserves hydriques disponibles. Une intervention via irrigation goutte à goutte est souvent nécessaire tous les 2-3 ans. La marsanne, à maturation tardive, se trouve dans ce secteur.

De nouvelles plantations de cornalin sont situées dans le périmètre sud-ouest.

La parcelle Pradec, parcelle calcaire terrassée située à côté du Château Mercier, abrite la quasi-totalité de la syrah, la totalité du chasselas, un peu de sylvaner, la totalité du savagnin, des vignes de marsanne de 70 ans, du pinot noir, gamay, la totalité de la petite arvine. De l'humagne rouge et du cornalin qui remplace progressivement une partie du chasselas.

La parcelle des Anchettes est située à l'extérieur et au nord de la ville à une altitude de 700 mètres et abrite plus de pinot noir. L'exposition sud-ouest est critique à cette altitude. Le fruit de ce vignoble fournit l'épine dorsale du pinot noir (cuve).

Le vignoble de Corin situé à l'entrée ouest de la ville abrite de petites parcelles de cornalin et de syrah.



MICHELE CAIMOTTO

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



La conduite de la vigne est pratiquement en bio, malgré l'absence de certification, car seulement le cuivre et le soufre sont utilisés. Tous les travaux sont effectués à la main ou avec un minimum de mécanisation.

En ce qui concerne le Cornalin, la répartition des surfaces à considérer jusqu'en 2022 est la suivante:

Goubing 46% - années de plantations 2011, 2012 et 2017 (premier cornalin en 1988 arraché lors de la construction du chai à barrique en 2016)

Pradec 10 % - année de plantation 2004

Corin 44% - années de plantation 1994, 1999, 2001, 2004 et 2008

Depuis le millésime 2023, 0.5ha de Cornalin issus de jeunes vignes entrent dans l'assemblage de la cuvée Domaine.

Notes de vinification

La vendange manuelle en caquettes de 15kg permet un tri poussé à la vigne au moment de la récolte (pas de table de tri).

Lorsque les caquettes arrivent chargées de fruits, elles sont immédiatement transportées dans les parties les plus fraîches de la cave pour se refroidir pendant 24 heures. Les blancs sont ensuite pressés et entonnés en barriques (païen et marsanne), ou acheminés vers les cuves époxy ou en inox pour les fermentations alcooliques.

Tous les blancs sont fermentés à ou en dessous de 19°C. Des expérimentations sont en cours avec la petite arvine fermentée en barrique mais le reste des raisins blancs ne voit pas de bois. De plus, les blancs ne connaissent pas de conversion malolactique et ne sont soutirés qu'en cas de besoin.

Les raisins rouges sont tous réfrigérés pendant la nuit puis partiellement égrappés avant une macération à froid de 7 jours dans des cuves de 500 litres. Après la macération pré-fermentaire, la fermentation commence et dure 8 à 10 jours à une température qui ne dépasse jamais 28°C. Une fois la fermentation terminée, les rouges sont transférés en barriques (gamay à inox) pour une longue période de vieillissement ; là encore, le soutirage n'a lieu qu'en cas de nécessité. Tous les rouges complètent la fermentation malolactique.

La Syrah et le Cornalin bénéficient d'une étape supplémentaire de vieillissement post-barrique en inox/béton jusqu'après la récolte de la saison suivante afin que ses tendances réductrices puissent être atténuées.

Des lots séparés de pinot noir et de gamay sont conservés dans de l'acier inoxydable pour être assemblés avec Ancelotta et Galotta (Dôle).

MICHELE CAIMOTTO

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



AVANT PROPOS & CONSIDERATIONS MIXTES

Depuis des nombreuses années la relation avec la famille Mercier est tissée de bons moments partagés, d'échanges, de dégustations. Pour cette première avec l'équipe de LÔ DZÉ je trouvais émotionnellement riche que de proposer une rencontre avec les Mercier autour d'un cépage d'origine « alpine », le Rouge du Pays ou communément appelé Cornalin.

Fils de Petit Rouge x Mayolet, les deux répandus dans le secteur valdôtain, il était près de l'oubli il y a seulement 35 ans.

Il restait moins que 30ha à la dite de Gille Besse, qui était avec nous lors de la rencontre, quand les premiers pionniers comme Denis Mercier ont cru pouvoir faire du bon vin avec.

Réduction des rendements, gestion de la canopée foliaire pour éviter la stagnation d'humidité, ce cépage demande beaucoup d'attention, autant à la vigne qu'à la cave et les Mercier ont su en faire l'un de leurs chevaux de bataille.

Le focus de la soirée, convergeait sur deux axes:

- le premier étant une évaluation du point de maturité choisi pour déclencher la récolte.
- le deuxième, l'évolution de l'approche aux élevages, avec une sensible réduction de la pourcentage de bois neuf (max 20-30%) et la sélection de tonnelleres / chauffes, afin d'amener moins de sucrosité, d'empyreumatique, de texture de bouche et rafraîchir l'expression du fruit.

Etant le 2018 le millésime charnière niveau élevages, j'ai souhaité établir des séries offrant à chaque fois des binômes contrastants.

Vous trouverez toutes les infos que Madeleine et Denis m'ont transmis lors de la préparation de la rencontre, supportées par les bulletins viticoles valaisans niveau profil des millésimes.

Je vous souhaite une belle lecture et j'espère que cela vous donnera envie de revenir ou nous rejoindre pour les prochaines éditions au Cercle !

MICHELE CAIMOTTO

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



NOTRE PROGRAMME

SERIE 1

Betterave, tomate et fruit rouge, burrata

Choux grillé au miso, houmous

CORNALIN 2016

Robe rubis brillante et de belle intensité.

Nez floral (pivoine, iris), fruit frais, myrtille - framboise, profil racinaire.

Bouche à l'attaque subtile et élégante, l'acidité joue en tandem avec le tanin fin et le niveau d'alcool imperceptible.

La finale poursuit sur un végétal noble - racinaire, fibre tonique et longue d'extrême jeunesse !

Hiver doux et abondamment arrosé, mois de mai et juin très humides et fin d'été caniculaire et très sèche caractérisent le climat 2016 en Valais central.

Population de Drosophila Suzuki très abondante dans le vignoble, sans pour autant occasionner des dégâts conséquents au raisin.

Très forte pression de mildiou durant la première partie de la saison ; dégâts sur grappes très localisés en juillet.

Maturation très hétérogène du raisin, vendanges plutôt tardives et très étalées dans le temps.

Ouverture officielle des vendanges au 26 septembre 2016.

CORNALIN 2010

Robe rubis matte.

Nez terrien - fumé, boîte à cigare, puis encore du chocolat. Le vin est ouvert, l'élevage prend le dessus sur le fruit.

Bouche élégante, soutenue par une notable acidité qui le rend encore très jeune, le tanin d'élevage est fibreux - séveux, il fige le vin.

Finale longue et réglissée.

L'hiver 2009-2010 s'est caractérisé par un déficit hydrique important, qui s'est prolongé jusqu'à début mai. Le mois d'avril a été marqué par une sécheresse prolongée.

Le débourrement s'est déroulé aux dates habituelles, soit autour du 20 avril à Châteauneuf.

Par la suite, le climat a montré de brusques et importantes variations durant toute la période végétative. Une période fraîche et humide s'est installée durant la première quinzaine de mai.



MICHELE CAIMOTTO

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



Ce mois a enregistré trois fois plus de précipitations que la moyenne des 10 dernières années.

Début juin a connu une période de foehn d'une extrême violence en Valais central, faisant monter le thermomètre à 30°C le 9 juin et occasionnant localement de nombreux dégâts dans les vignes

La floraison s'est déroulée normalement vers le 10 juin pour le chasselas à Châteauneuf. Une deuxième vague de fraîcheur s'est manifestée à mi-juin, alors que les vignes de mi-coteau étaient en pleine floraison, provoquant inévitablement une importante coulure dans certains secteurs du vignoble.

Dès fin juin, une période sèche, renforcée par des températures caniculaires au début juillet, a fait apparaître sur cépages sensibles, des symptômes de stress hydrique. Au début de l'été, deux épisodes de grêle ont légèrement touché les vignobles de Varone et de Vollèges. La véraison a débuté avec environ une semaine de retard sur 2009.

La fin de l'été s'est caractérisée par des températures normales et des précipitations fréquentes, mais de faible intensité. La maturation a été très rapide en fin de saison et les conditions clémentes des mois de septembre et octobre ont une fois de plus permis de récolter une vendange saine et à maturité optimale à partir du 23 septembre (ouverture officielle des vendanges : 30 septembre).

SERIE 2

Foie gras poêlé, abricot grillé

Chorizo grillé, purée panais, vinaigre celtique à la pomme et cidre

CORNALIN 2009

Robe rubis matte.

Nez sur le fruit compôté et la fleur séchée. Bouquet chaleureux fondu, totalement ouvert ne montre plus de freins ou reliefs. Bouche fondue et balsamique. La sucrosité du fruit accompagne le plat pour un accord osé mais en quelques sorte fonctionnel grâce aux oignon / lardons caramélisés.

Un millésime 2009 exceptionnel

Une qualité sanitaire exemplaire, des maturités optimales, des quantités supérieures à la moyenne décennale : l'année 2009 est exceptionnelle à tous les niveaux.

Une maturité optimale

Les vigneron valaisans gardent en mémoire l'exceptionnelle année 2009. Personne ne se souvient d'avoir vu ces baies aussi saines, qui plus est avec des sondages dépassant à plupart du temps les degrés auxquels la nature nous avait habitués. Les principaux cépages se situent plus de 2 degrés au-dessus de la moyenne des dix dernières années. Même face au très beau millésime 2008, la comparaison reste flatteuse : 80,9 °Cé pour le chasselas contre 78,2 °Cé en 2008, 95,7 °Cé pour le pinot noir contre 94,3 °Cé en 2008. Les « spécialités » atteignent également des sommets, par exemple 98,7 °Cé pour l'arvine, 86,8 °Cé pour le cornalin, 93,1 °Cé pour l'humagne rouge et 95,3 °Cé pour le syrah.

Une belle récolte

Après quatre années de faible récolte, les vendanges 2009 ont permis de récolter 45 millions de litres. C'est le troisième score de la décennie, après les 50 millions de 2000 et les 46 millions de 2004. Par appellation, deux résultats réjouissants : le Fondant d'abord, qui passe au-dessus de la barre des 10 millions de litres, soit 1,2 million de plus que l'an passé. Un supplément bienvenu, puisque l'offre était inférieure à la demande du marché. Le Pinot Noir, ensuite, dont on a craint un moment une production excessive. Le bonnet reste inférieur à un million de litres, avec 14,5 millions contre 13,6 millions en 2008. Cette augmentation ne devrait pas avoir d'incidences négatives sur les prix, tant ceux payés aux vignerons que ceux qui seront valorisés par les opérateurs. La campagne de réenlèvement initiée dès 2000 est maintenant terminée. Les vignes sont en production. C'est le cas de l'arvine, du sylvaner/rhin, de la syrah ou du cornalin notamment.

Des conditions de production idéales

C'est ainsi que les vignerons décrivent l'année viticole 2009. Un temps exceptionnel et très sec a régné sans interruption en Valais de la mi-avril à la deuxième semaine d'octobre. Ces conditions idéales ont permis de récolter des grappes d'une qualité sanitaire irréprochable. Le choix judicieux de la date des vendanges a également été déterminant.



MICHELE CAIMOTTO

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



CORNALIN 2022

Robe rubis pourpre.

Nez frais sur le coulis de fruit noir éclatant de remarquable intensité. La palette est pointillée par du végétal fumé, ortie, rafle sèche, poivre noir.

La matière est tonique malgré l'année presque caniculaire. La composante végétale élève le vin. Le boisé, presque effacé, soutient le corps. L'acidité de vigueur moyenne est fondue dans la matière.

Ce millésime 2022 commence assez bien, pas trop froid, pas trop sec, une saison précoce et sans accident...les petites pluies s'interposent avec justesse parmi ces flots de soleil et de chaleur qui pavent la saison dans son entier.

Tout n'a pas été facile, les doutes et les choix ont été parfois cornéliens mais à l'heure de vérité de la vendange le bonheur nous gagne, nous avons eu si peur de ne pas y arriver.

Il est à relever que nos chères vignes se sont montrées remarquablement résilientes et déterminées à donner le meilleur d'elles même dans ce monde qui change.

Les 2022 sont donc des vins d'ascendance solaire pour notre plus grande satisfaction. D'innombrables petites baies de grande densité nous ont permis de découvrir des vins de caractère.



SERIE 3

Agneau « Dents du Midi » sur son jus, petit pois grillés, tombée d'épinard

CORNALIN 2015

Robe rubis intense et opaque

Nez initialement étriqué, dominé par la mure et le pruneau, profil solaire embelli par des notes balsamiques et boisées.

Bouche puissante au profil riche, baroque. La générosité de fruit, encore en retraite, est soutenue par l'extraction d'abondants tannins mûrs et l'élevage en bois bien intégré. L'acidité élevée tient le vin ouvrant sur une finale persistante et centrée.

Conditions climatiques favorables à un excellent état sanitaire et à une maturation optimale du raisin. Présence de Drosophila Suzuki équivalente à celle de 2014, sans développement consécutif de pourriture acide.

Ouverture officielle des vendanges : 8 septembre 2015



MICHELE CAIMOTTO

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



CORNALIN 2019

Robe rubis au reflet pourpre.

Nez ouvert et frais sur le coulis de fruit rouge & noir (griotte - framboise) déjà assagi par des années de bouteille.

Le touché de bouche est soyeux et glissant, le fruit enrobe la trame tannique et l'acidité est centrée offrant une remarquable cohésion et bouvabilité. Finale persistante sur le fruit frais.

Précipitations à la floraison, puis régulières à intervalles de 10-12 jours jusqu'à fin août, occasionnant de multiples infections secondaires de mildiou. Etat sanitaire hétérogène du raisin à la vendange, en raison de la pression du mildiou et de l'oïdium et des épisodes de grêle de certains secteurs du vignoble.

L'année 2019 s'inscrit comme étant proche de la norme en terme de température. Toutefois, les températures moyennes mensuelles enregistrées suivent la tendance climatique et restent plus élevées que la norme. La vigne a débourré dès la première semaine d'avril, avec dix jours d'avance sur la moyenne décennale. La croissance végétative a été ralentie, de la période du débourrement jusqu'à l'apparition des inflorescences, en raison de températures relativement fraîches des mois d'avril et de mai.

Ouverture officielle des vendanges au 23 septembre 2019

POUR TERMINER

Fraise et Rhubarbe en textures

MICHELE CAIMOTTO

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



CONCLUSIONS & REMERCIEMENTS

Quelle splendide soirée en si bonne compagnie !

Le restaurant était privatisé pour nous, et on s'est sentis carrément privilégiés :)

L'attention des équipes et la présence de Denis Mercier a donné une atmosphère détendue, amicale, mais informé et riche en contenu.

En réponse aux points soulevés par Madeleine, sur tous les millésimes postérieurs à 2018 nous avons pu apprécier la pureté de fruit, l'élan autant dans la robe au pourpre éclatant, que la texture de bouche plus subtiles, croquantes et sveltes, malgré l'enchaînement d'années chaudes (18-19-20-22-23).

Avant les vins étaient plus fortement supportés par les élevages qui les rendaient plus sérieux, structurés, figés.

Il s'agit toutefois de grands vins taillés pour la garde et les techniciens autour de la table étaient encore favorablement impressionnés par la « vision Denis » car cela délivrait la sensation de vins au port altier et sophistiqué.

Denis a soulevé un point extrêmement intéressant concernant la date de vendange expliquant qu'une Syrah récoltée en légère sous-maturité porte des marqueurs végétales, tandis que le rouge du pays pouvait être cueilli plus « al dente » tout en maintenant la pureté du fruit et des matières plus élancées et subtiles.

Niveau accords avec la cuisine...c'était pur fun grâce à la créativité de Matteo Salas et de son équipe de cuisine.

Le fruit de saison, frais ou grillé, rejoignent les mets salés...

Disons que j'ai essayé de jouer entre harmonie et contraste...avec des résultats parfois réussis, parfois ratés :)

La plus belle et surprenante harmonie, le Cornalin 2009 avec le fois gras poêlé - abricot grillée / jus d'abricotine, avec comme trait d'union entre le plat et le vin via cette réduction d'oignon et lardons.

...et même pour les accords moins réussis, ça valait la peine d'essayer !

Voilà encore une soirée riche et une opportunité d'apprendre davantage sur ce magnifique et complexe vignoble suisse... « the best hidden gem in the Alps »...qu'à force, j'espère, sera élevé au niveau des grands sur le plan mondial.

Merci à la famille Mercier, merci à John et l'équipe de Lô Dzé pour ce nouveau écrin de plaisir culinaire et bien être en plein Valais, merci à tous les participants pour leur engagement et soutien.

Santé !

Michele

MICHELE CAIMOTTO

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

