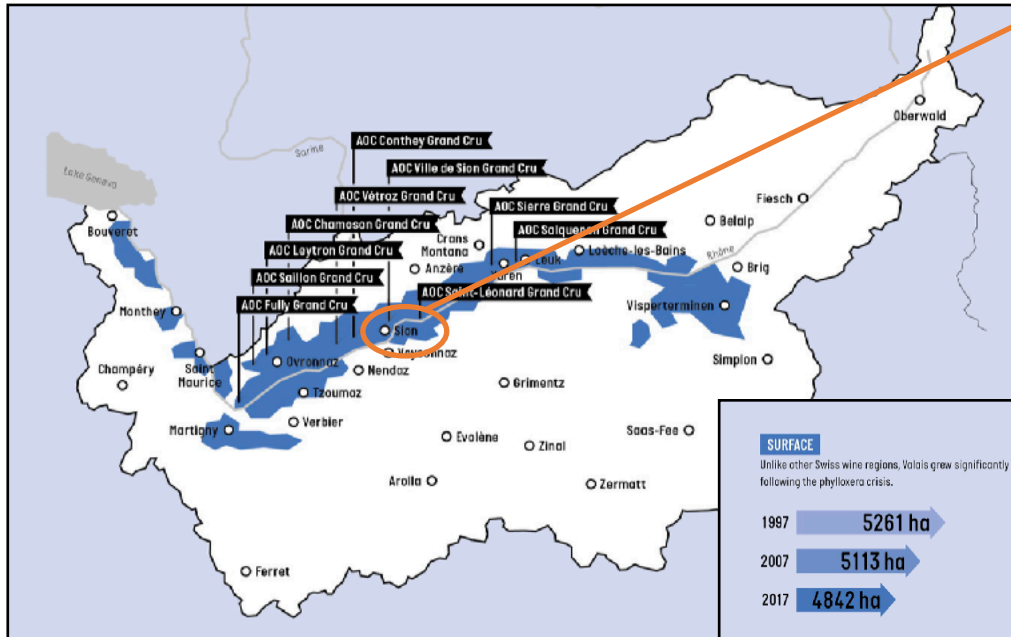


# DOMAINE DE TOURBILLON, PETITE ARVINE & MARSANNE



## Marsanne

1ère mention: 1845  
 1990s : 35 ha (0.5% Valais)  
 2026 : 39 ha (0.8%)

**Caractère:** bouquet floral, corps soutenu, **basse acidité** naturelle, **amertumes nobles**.  
 Excellent en blanc tranquille, surmaturé & en pourriture noble

Versatilité en élevage: fût & cuve

## Petite Arvine

1ère mention: 1602  
 1990s : 30 ha (0.5% Valais)  
 2026 : 252 ha (5.4%)

**Caractère:** bouquet aromatique, corps moyen(+), **haute acidité** naturelle, finale saline  
 Excellent en blanc tranquille, surmaturé & en pourriture noble

Versatilité en élevage: cuve, fût, +

MICHELE CAIMOTTO

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



# DÉGUSTATIONS WINE ROSE PROVINS & DOMAINE DE TOURBILLON « SGN »

## AVANT-PROPOS

Château, forteresse érigée à 150 m au-dessus de la plaine du Rhône dès la fin du XIIIe siècle, il a connu batailles, incendies et démantèlement. Avant d'être classé monument historique à la fin du XIXe siècle, ses pierres ont en effet servi à bâtir d'autres édifices. Dans ce lieu si fortement ancré dans la culture séduinoise et, plus largement, valaisanne, la vigne est installée depuis 1268, sinon avant. Huit cents ans d'histoire de la viticulture valaisanne habitent les terrasses et le plateau situés entre le château de Tourbillon et la basilique de Valère. L'histoire récente de ce vignoble est intimement liée à celle de Provins. Nous sommes ravis d'accueillir à Saint-Saphorin Damien Carruzzo, maître de chai de cette grande maison, pour cette rétrospective sur les trente dernières années de son histoire. La période 1990-2020 a été marquée par d'importants changements au sein du Clos du Tourbillon : la reconversion du vignoble de la Marsanne à l'Arvine, la diminution de la production de vins liquoreux au profit de vins secs, ainsi qu'un passage de flambeau lors des vendanges 2004, année où la vinification des liquoreux a été confiée à Damien.

## INTRODUCTION PAR DAMIEN CARRUZZO

### Le terroir

D'un point de vue géologique, le point de départ est l'océan valaisan. Par « océan », on entend des sols sédimentaires mis au jour par l'assèchement des masses d'eau. À cet endroit précis, la pression tectonique responsable, entre autres, du soulèvement des Alpes a créé une zone de subduction. La zone de faille entre la plaque africaine (côté basilique de Valère) et la plaque européenne (château de Tourbillon) engendre une forte diversité: la première composée de calcaire du Trias, la deuxième présente des sols très mobiles alternant avec des couches plus compactes (flysch).

Nous avons donc une roche mère schisto-calcaire qui, au fil des siècles, a accueilli des accumulations de loess (dépôts éoliens). Cela donne naissance à des sols plus profonds vers les zones de plateau et à des secteurs plus « nerveux », où la roche mère affleure, vers les coteaux. Le Clos du Tourbillon présente ainsi deux natures distinctes : le plateau et les coteaux en terrasses.

### Encépagement

Même pour la direction de la maison Provins, il est difficile de retracer l'histoire de cette splendide entité viticole, sous son contrôle depuis la participation de l'évêque de Sion à la coopérative en 1936.

Il semble que l'encépagement ait varié au fil des décennies, avec du Fendant sur le plateau et de la Marsanne, notamment à la hauteur de la chapelle de Tous-les-Saints. Ce dernier serait à l'origine d'une cuvée élaborée sous le nom d'« Ermitage la Chapelle » (heureusement que les Jaboulet n'ont pas porté plainte !).

L'intégralité du cru a ensuite été plantée en Marsanne vers les années 1960. La première partie remplacée par de la Petite Arvine fut celle du plateau en 1995 (1 ha), dans le but de donner plus de place aux cépages natifs valaisans. Le choix de ce secteur s'explique probablement par la nécessité d'assurer l'approvisionnement en eau pour ce cépage qui craint la sécheresse.

**MICHELE CAIMOTTO**

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



La Petite Arvine produite ici a initialement été destinée à l'élaboration de vins liquoreux, parfois assemblés au Grains de Malice ou à d'autres cuvées de la maison, et n'a que rarement (2007) été embouteillée seule. En 2016, le projet a été complété par la replantation en Arvine de la partie « coteaux ». Cela a ouvert la porte à une phase de transition de la Marsanne vers l'Arvine, passant par des assemblages (voir 2016). Les années suivantes furent moins propices à la production de liquoreux et, parallèlement, l'accent a été mis sur la production d'une grande Arvine sèche. L'obtention de la dénomination « Clos de Tourbillon » marque le couronnement de ce splendide projet qui a ouvert le bal lors de notre rencontre.

### **Sélection de Grains Nobles**

Le mesoclimat du vignoble offre des conditions privilégiées pour la production de vins de pourriture noble. L'exposition idéale fournit l'ensoleillement nécessaire à la maturation des raisins et à la concentration des sucres.

Si la Marsanne, avec ses peaux épaisses, pouvait demander trois à quatre mois de surmaturation sur souche (avec des cueillettes début janvier, voire février de l'année suivante le gros de la récolte), l'Arvine donne des résultats plus satisfaisants plus rapidement et à un rythme plus régulier.

Souvent, le botrytis s'installe après les premières chutes de neige. Celle-ci a tendance à fondre durant la journée en plein soleil, dégageant l'humidité nécessaire à la prolifération du champignon. La nuit, la tendance s'inverse avec une capture de l'humidité sous forme solide due à la baisse des températures.

Voici une épopée née d'un grand terroir à liquoreux au début des années 1990, période où Provins fait partie des cinq « chevaliers » fondateurs de la charte Grains Nobles Confiden'cielle (voir charte).

La surface totale dédiée aux liquoreux, dans ses meilleurs jours, a atteint l'équivalent de 4 ha au sein de Provins (soit environ 0,5 % des surfaces sous gestion).

### **Méthode de production**

Les vendanges ont généralement lieu entre décembre et janvier. Le processus de récolte ne se déroule pas par tries successives, mais en une seule et unique fois.

Les grappes sont foulées et déposées dans le pressoir avec la rafle afin de favoriser le drainage du moût, dont la consistance est déjà très épaisse. La masse macère entre 12 et 24 heures selon le moment de la récolte et la température (5-10 °C).

Une fois le pressoir horizontal pneumatique activé, le cycle se poursuit pendant 7 à 8 heures.

Le moût est ensuite entonné et la fermentation tumultueuse démarre sous l'action des levures indigènes. Le processus se poursuit pendant 4 à 6 mois en barriques neuves (François Frères, chauffe moyenne+). Le vin est stabilisé à 12-12,5 % d'alcool afin de maintenir une sensation de fraîcheur et de digestibilité. Dans le même contenant, il est affiné pendant 18 mois supplémentaires avant la mise en bouteille.

Notre verticale, la première jamais réalisée sur ce cru en liquoreux, nous révèle toute l'histoire de cette aventure qui perdure depuis 33 ans.

Bonne lecture !

**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...AU DOMAINE DE TOURBILLON

### Accueil - Petite Arvine Clos de Tourbillon 2024

À l'œil, le vin présente une robe or paille. Au nez, il dévoile un profil dominé par les agrumes et des notes florales, soutenu par une empreinte calcaire. En bouche, l'attaque se distingue par une belle densité. Il marie droiture et gourmandise. La finale, longue et sapide, se clôture sur des amers à la fois subtiles et élégantes.

### Vin n.1 - Sélection de Grains Nobles 2022 - (base Petite Arvine) - 200g/L

**DC: Année chaude avec une bonne humidité, récolte grains nobles 15-17 décembre, botrytis à 60-70%.**

**La zone exposée ouest donne un caractère plus « flétri », l'est plus « rôti ».**

**A la fonte des premières neiges, les baies « caillent » toutes ensemble.**

Ce vin à la robe or brillant, dégage immédiatement des arômes de pêche Melba, de vanille et une intrigue de truffe blanche. En bouche, l'attaque est précise, portée par une acidité centrée cachée par la texture « liquoreuse ». Le milieu de bouche est soutenue par une trame calcaire distincte. L'évolution vers la finale devient sapide et longue, laissant place à une amertume sur l'orange amère, pamplemousse confit et une touche mentholée.

### Vin n.2 - Sélection de Grains Nobles 2016 - (base Petite Arvine / Marsanne) - 180g/L

**DC: Petite Arvine récolté plus tôt que la Marsanne, vendangée la deuxième semaine de janvier.**

**La Marsanne domine de peu l'assemblage avec un caractère flétri. L'arvine le profil rôti.**

Le vin affiche une robe or baroque. Au nez, il offre de la fraîcheur sur l'abricot et la mangue séchée, avec une nuance d'acidité volatile et des notes de sucre de canne. En bouche, l'attaque est ample et crémeuse, marquée par des arômes de confiserie. Le milieu révèle une structure amère précise tandis que l'acidité s'efface dans la matière. La finale s'ouvre sur des notes salines (sel marin), apportant de la légèreté et une sensation de propreté qui invite à y revenir. Réminiscences de caramel.

### Vin n.3 - Sélection de Grains Nobles 2009 - (base Marsanne)

**DC: Année très solaire, peu de botrytis, vendange début 2010**

Le vin présente une robe tirant sur l'ambre. Au nez, il est d'abord discret, laissant place ensuite à l'encens, l'abricot, une pointe de fruit rouge (évoquant la framboise) et du caramel au beurre salé, avant que des notes de truffe n'apparaissent. En bouche, l'attaque est discrète mais la texture devient vite crémeuse, caressante et épaisse, rappelant le sucre candi et la résinée. Le milieu de bouche offre une acidité centrée qui soutient la trame amère fine et enrobée, évoquant le bois de châtaignier, la rafle sèche et l'écorce d'orange. La finale est digeste, ascendante, rappelant une affinité avec le Tokaj.

**MICHELE CAIMOTTO**

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



**Vin n.4 - Sélection de Grains Nobles 2007 - (base Marsanne) c.a. 200g/L**

**DC: Année fraîche, pluvieuse, risque de sous maturité, mais top pour les grains nobles. Les raisins sondent à 90 Oe à la mi-décembre. 100% botrytis.**

Le vin arbore une robe ambre aux reflets orange.

Au nez, il dégage une belle densité avec des arômes d'eaux-de-vie de framboise, d'abricot, de mangue et de figue séchée, rappelant le style hongrois (type Aszú Eszencia). On y décèle aussi du zeste d'orange amère confit, du sucre candi, du caramel brûlé et une touche fumée, le tout soutenu par une légère acidité volatile.

En bouche, l'attaque est veloutée et lisse, avec une acidité centrée mais discrète. Le milieu confirme une grande densité et un caractère liqueureux, où l'amertume vive est enrobée par le gras. La finale, médicinale et balsamique, voit cette amertume s'élever pour clore un vin encore jeune, pas encore à son apogée, mais d'une grande finesse.

**Vin n.5 - Sélection de Grains Nobles Arvine 2007 - (base Petite Arvine) - 180/ 185g/L**

Le vin présente une robe ambre tirant sur le brun.

Au nez, il offre une grande élégance avec des notes de cuir, de tabac blond, de camphre et de musc, accompagnées de nuances florales (pétale de rose) et épicees (poivre blanc). On y perçoit aussi des arômes de noix et de fruits à coque, le tout dans un registre liqueureux fin et tissé.

En bouche, l'attaque est voluptueuse et sphérique, presque aérienne. Le milieu révèle une trame médicinale et une acidité très intégrée qui remonte progressivement. La finale, longue et acidulée, apporte une fraîcheur inattendue sur la limette, l'iode et le salin, tandis que des notes de mangue, d'abricot sec, de fumée et de moka (évoquant la baie rôtie) persistent. Bien que provenant du même endroit et unifié par le Botrytis, cette ravine montre plus de profondeur. Un grand vin encore en devenir.

**Vin n.6 - Sélection de Grains Nobles 2004 - (base Marsanne)**

**DC: Bonne production en volume avec des équilibres similaire à 2009 en termes de sucre-alcool, mais sur un profil météo plus frais.**

Le vin affiche une robe ambre clair aux reflets orange. Au nez, il est précis et salin, avec une touche d'acidité volatile.

Il dégage des arômes de vanille, de viennoiserie et de beurre noisette, mêlés à des notes de cendre froide et de truffe. La palette fruitée est délicate, évoquant la reine-claude, l'abricot confit, la griotte et le masspain, sans aucune lourdeur. En bouche, l'attaque est élégante et presque svelte. Le milieu allie gras et douceur tenus jusqu'en finale, avec une présence marquée du Botrytis, et des amertumes médicinales. La finale est saline, salivante, offrant une amertume croquante et une grande digestibilité.

**VINIFICATION MADELEINE GAY**

**Vin n.7 - Sélection de Grains Nobles 2000 - (base Marsanne)**

**DC: Millésime de transition, peu de pourriture noble, récolte plus précoce.**

Le vin présente une robe ambre brune. Au nez, il est d'abord muet et manque d'expression, révélant ensuite des notes de chocolat blanc, de torréfaction et d'encens, mais aussi des arômes tertiaires évoquant l'humus, le champignon. L'ensemble semble marqué par une dilution qui affaiblit l'intensité aromatique. En bouche, l'attaque est chaleureuse, presque pimentée, le volume svelte, confirmant cette impression de dilution. Le milieu est dominé par des amertumes de torréfaction. La finale, bien que fine et poivrée, rappelle le vermouth et le raisin de Corinthe.

**MICHELE CAIMOTTO**

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



**Vin n.8 - Sélection de Grains Nobles 1999 - (base Marsanne)**

**DC: millésime sans excès, bon équilibre global.**

Le vin présente une robe ambre clair. Au nez, il dévoile un profil complexe mêlant le tabac, le bois de santal, la macis et l'orange séchée à des notes plus atypiques de cendre froide, de saumure (olive), de safran, de champignon et de truffe blanche. Une touche végétale et terreuse ressort nettement : foin coupé, légumes d'hiver (rave, céleri-rave, cœur de betterave, cœur d'artichaut), marqueurs typiques de la Marsanne.

En bouche, l'attaque est élégante et subtile, portée par une acidité élevée et vibrante. Le vin offre légèreté et cohésion entre sa texture aérienne, son sucre candi et ses amers camphrés très salivants. La finale est fraîche, résolue, umami et iodée, sur des notes de citron vert et une pointe d'eau-de-vie de framboise. L'ensemble est printanier, joyeux et délicat, privilégiant la finesse à la puissance.

**Vin n.9 - Sélection de Grains Nobles 1995 - (base Marsanne)**

**DC: millésime chaud, de petite production**

Le vin arbore une robe ambre clair.

Au nez, il est ouvert et peu marqué par le côté liquoreux. Il se distingue par une forte identité saline et iodée (saumure), accompagnée de notes de truffe, d'encens, de tourbe (évoquant le whisky) et de terre (hummus). On y perçoit aussi une pointe d'eau-de-vie de framboise et un léger alcool brûlé.

En bouche, l'attaque est glissante, plus enrobée et caressante que le vin précédent, avec des amertumes en retrait et moins définies. Le développement est précis, porté par une acidité centrée qui soutient des notes d'agrumes (jus de mandarine, orange confite) et une amertume de rafle. La finale est d'une immense longueur, alliant intensité et légèreté dans un équilibre délicat, rendant le vin très prenant.

Ce cru ne fait toutefois pas l'unanimité.

**Vin n.10 - Sélection de Grains Nobles (SGN) 1993 - (base Marsanne)**

**DC: grand millésime pour les grains nobles, 100% botrytis.**

Le vin présente une robe ambre sombre.

Au nez, il est riche et patiné par le temps, dévoilant des arômes de cuir (maroquinerie), de notes animales et de bois fumé. Cette base est complexée par des touches de sel, d'hydrocarbures, de caramel, de mélasse (rappelant la chocolatine After Eight) et de liqueur de coing. En bouche, l'attaque est opulente, riche et d'une grande densité, tout en conservant une certaine légèreté. Le profil est balsamique et médicinal, avec des herbes et une touche fumée. La finale, qualifiée de grandiose, offre une belle rondeur où les sucres semblent parfaitement digérés. Elle se termine sur une acidité vibrante et salivante qui réveille des notes de mandarine fraîche. Un grand sujet !

**MICHELE CAIMOTTO**

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





## LE REPAS QUI A SUIVI

Salade printanière avec lardons, Scamorza fumée et oeufs 7 minutes :)

Pesto « végétalien » d'ail des ours

Accompagne par Marsanne « Maître de chais » 1995

**MICHELE CAIMOTTO**

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



## CONCLUSIONS ET REMERCIEMENTS

### Une production confidentielle

En parlant du plus important producteur du canton et de l'un des plus grands du pays, il peut sembler antinomique d'imaginer des productions « confidentielles ». Pourtant, c'est le cas pour la gamme « Domaines » dont le Clos de Tourbillon fait partie.

La production du cru a toujours été vinifiée et mise en bouteille séparément, avec des volumes déclarés sur l'étiquette variant de 900 à 1600 bouteilles, selon la générosité du millésime. Les volumes ont encore diminué depuis 2016, au profit de la cuvée sèche.

Le niveau qualitatif a été qualifié de « classe mondiale » par certains experts présents, avec un profil évoquant des similitudes avec la région de Tokaj.

Damien appuie cette affirmation en soulignant que le champignon (*botrytis cinerea*) se développe de manière similaire au Clos de Tourbillon. Cela ouvre un autre aspect fascinant : la manifestation du terroir liée aux vins liquoreux de pourriture noble, intimement connectée au cycle de vie et au développement du champignon.

La concentration en sucre des baies au moment du déclenchement, la cinétique de développement, etc., jouent un rôle crucial sur l'esthétique du produit.

### Une verticale de liquoreux et évolution stylistique

Déguster une verticale de vins liquoreux est un exercice rare et certainement pas des plus simples. Mais, en compagnie du vigneron qui les a élaborés, cela devient un voyage hors norme qui oblige à changer de paradigme.

Un grand millésime en blanc ou en rouge tranquille peut ne pas être favorable à la production de liquoreux. L'analyse météorologique doit alors être considérée sur un arc bien plus long, en raison de la surmaturation sur souche et de tous les risques que cela comporte. De plus, la prise de risque liée à cette pratique (connue par tout le monde) se concrétise parfois par des pertes de volume importantes. Il suffit qu'un piquet ou un filet de protection cède sous le poids de la neige pour que ces magnifiques baies sucrées deviennent le délice des oiseaux et du gibier avec un impact drastique sur les rendements.

Au cours de cette dégustation, nous avons identifié trois moments charnières :

- 1993 - 2003 : durant la période Madeleine Gay, la propagation de la pourriture noble avait tendance à se manifester assez tôt, cela déclenchait les récoltes plus précocement avec pour effet direct l'obtention de vins moins « liquoreux ». À part des cas uniques comme 1993 ou d'autres rares millésimes pleinement botrytisés, la concentration inférieure en sucre conférait des bouches plus élancées et des structures aux amers plus apparents. Cela était aussi accentué par des degrés d'alcool légèrement plus élevés (1 à 2 % de plus que les millésimes récents).
- 2004 - 2016 : Damien se rend compte que, dans le cadre du changement climatique, pour obtenir du botrytis la saison est décalée de plusieurs semaines. Les récoltes plus tardives amènent de ce fait à des densités supérieures. Les vins ont plus de coffre.
- Depuis 2022 : L'échantillon est trop restreint et le vin trop jeune pour s'exprimer pleinement. On y retrouve certainement la précision et la définition d'antan, voire davantage. Il faudra maintenant attendre 15 à 20 ans pour que ce splendide spécimen atteigne sa pleine maturité.

Voici, en quelques mots, une tentative d'exprimer ma - et notre - profonde gratitude à Damien et à la Maison Provins pour cette splendide opportunité de toucher à l'histoire de ce cru à travers les yeux du producteur. Un grand merci également à tous les participants pour avoir soutenu cette cause et montré autant d'intérêt envers cette minuscule niche du marché, celle des vins liquoreux, qui nous fait tant vibrer !

A votre 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**

