

## Assemblage Chamarin 2005

*Assemblage de chardonnay, marsanne blanche (ermitage) et de rhin (johannisberg), le Chamarin est élevé en barrique. Ce cru charpenté et corsé doit avoir vécu son adolescence en bouteille avant de pouvoir accompagner avec bonheur des poissons en sauce, des crustacés, mais aussi des volailles, du gibier à plumes, de la viande blanche ou des abats. C'est également un bon compagnon pour un fromage de chèvre.*

### Notes de dégustation

Robe d'un beau jaune assez soutenu.

Dans sa prime jeunesse, ce vin trahit encore l'influence de la barrique par des notes toastées et une touche vanillée ; le tout sur une trame de fruits jaunes.

La prise en bouche est à l'avenant, avec une belle fraîcheur. Les notes de pain grillé, de mie de pain, de chocolat noir, et le fruité rappelant les agrumes bien mûrs, cohabitent. Ce Chamarin est ample, solide, avec une bonne acidité. Un vin costaud, épicé et charnu !

### Conseils

Il serait dommage de ne pas faire preuve d'un peu de patience avant de déguster ce colosse. Après un ou deux ans de bouteille, il se montrera à la hauteur de ses qualités. Il sera alors en grande forme pour plusieurs années et on ose parier qu'il restera intéressant très longtemps encore. Cet assemblage profitera d'un passage en carafe avant de réjouir vos papilles. A servir entre 7 et 9 degrés.

### Notes techniques

**Parchets** : coteaux de Sierre

**Vendanges** : fin septembre 2005

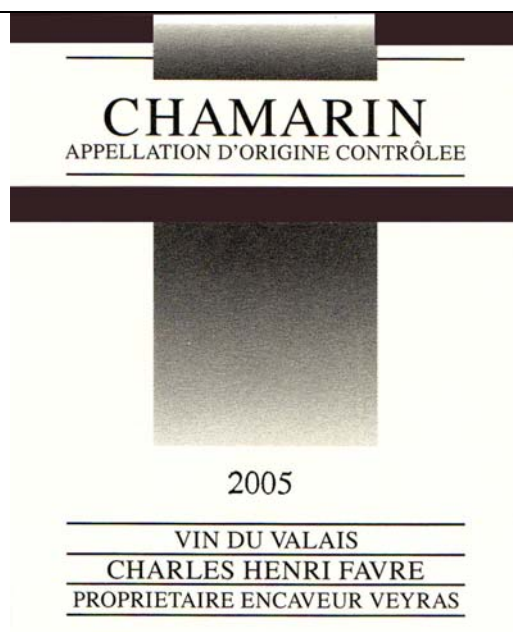
**Maturité de la récolte** : entre 92° et 93° C°Echslé

**Rendements** : 1,1 kg/m<sup>2</sup>

**Acidité** : 4,5 g/l

**Alcool** : 13,5 % vol.

**Vinification** : en barrique de chêne.



### Paroles de producteur

« L'alchimie de l'assemblage dépend de la dégustation, mais les trois cépages sont présents à parts à peu près égales ; j'essaie de garder une ligne afin que le consommateur s'y retrouve. J'utilise environ 30 pour cent de fûts neufs, le reste ayant déjà servi une année. »