

Chardonnay 2005

Année après année, le Chardonnay de la maison se révèle vif et sans lourdeur, mais de belle structure. Quel plaisir de le déguster pour lui-même, en apéritif ! Mais on ne le dédaignera pas en accompagnement d'un tartare de poisson, d'un poisson grillé ou de crustacés.

Notes de dégustation

Belle robe jaune assez intense.

D'abord marqué par des agrumes mûrs, le nez évolue ensuite sur des notes plus exotiques.

La bouche est fraîche avec un magnifique fruité rappelant l'ananas, le kiwi, les agrumes et l'abricot. Une jolie et agréable rondeur s'accorde à une belle acidité. Ce vin fin jouit d'un parfait équilibre. Des sensations qui perdurent assez longuement en finale.

Conseils

Avec sa finesse et son équilibre, ce vin réjouit déjà nos papilles malgré son jeune âge. Sa structure devrait lui permettre d'évoluer favorablement durant 3 ou 4 ans mais son équilibre permet de lui conférer des possibilités de garde allant bien au-delà. A servir frais, entre 7 et 9 degrés.

Notes techniques

Parchets : région d'Anchette (Venthône) en 2^e zone.

Vendanges : 28 septembre 2005

Maturité de la récolte : 92° Oechsle

Rendements : 1,1 kg/m²

Acidité : 4,5 g/l

Alcool : 13,2 % vol.

Vinification : traditionnelle, en cuves.



Paroles de producteur

«J'ai planté du Chardonnay bien avant qu'il ne soit à la mode. Mes vignes ont déjà 19 ans. En Valais, le Chardonnay doit faire attention aux coups de soleil. Il est important de ne pas aller au-delà de la maturité idéale.»