

Fendant *Ville de Sierre* 2005

Vin de caractère, ce Fendant Ville de Sierre s'appréciera en apéritif, mais fera aussi un très bon compagnon pour la cuisine traditionnelle du canton, la raclette en particulier. On le dégustera également avec plaisir sur un poisson de rivière, meunière ou frit. Mais il s'accordera aussi avec des sushi ou avec un fromage d'alpage.

Notes de dégustation

Robe jaune pâle.

Au nez, ce vin se montre fin et complexe, avec une bonne minéralité et un fruité rappelant les agrumes et la pomme. Une touche de noisette grillée complète cette palette aromatique.

A la prise en bouche, on est frappé par la fraîcheur et l'harmonie. Des notes citronnées s'accordent avec des fragrances de tilleul. Non dépourvu de rondeur et d'une certaine richesse, ce fendant de caractère laisse en finale de bouche une trace évoquant la pierre à fusil.

Conseils

Ce vin doit être bu assez frais, entre 7 et 9 degrés. Comme tous les fendants, il peut être consommé dans sa jeunesse. Sa belle constitution lui permettra de rester au mieux de sa forme pendant deux ou trois ans.

Notes techniques

Parchets : Assemblage de parcelles situées sur les premiers coteaux de la Commune de Sierre

Vendanges : du 28 septembre au 5 octobre 2005

Maturité de la récolte : 78° Oechsle

Rendements : 1,1 kg/m²

Acidité : 3,7 g/l

Alcool : 11,5 % vol.

Vinification : traditionnelle, en cuves ; un tiers de la vendange est non rétrogradé.



Paroles de producteur

«J'aime bien les chasselas vifs et friands. Mais ils doivent faire preuve de caractère. Le terroir de Sierre lui en donne, avec en particulier des notes de pierre-à-fusil. J'ai bloqué une partie de la récolte après la première fermentation afin de lui conserver plus de vivacité.»