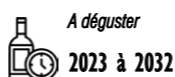
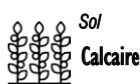


CORNALIN

Sélection Excelsus

LE PERSPICACE



En deux mots

Le Cornalin, ce cépage capricieux du Valais, est cultivé depuis plus de 40 ans par la Sélection Excelsus. Ils ont décidé de l'élever en cuve inox pour garder sa typicité. C'est un vin que l'on peut déjà apprécier aujourd'hui, mais qui sera embelli après quelques années.

Dégustation



Au nez, son parfum mélange fruits noirs (cerise et myrtille) et épices (régliasse et poivre). 🍒 🍇 🍷 🌿



En bouche, on retrouve le côté très fruité du vin. Les tannins sont souples. La finale est riche, chaleureuse et épicée. 🍒 🍷 🌿



Grillade



Lasagne




Fromage corsé

CORNALIN

Sélection Excelsus

● LE PERSPICACE

 *Cave*
Chamoson

 *Vignes*
7,5 ha à Chamoson

 *Les visages*
Jean-Claude et Renaud Favre



De la saucisse à la sélection élevée

Excellent ! La Sélection Excelsus figure une nouvelle fois dans le top 100 des meilleures caves suisses de l'année. D'ailleurs, depuis la création de ce classement Gault & Millau, cette cave familiale n'a jamais manqué à l'appel. Cela semble logique pour une cave nommée Excelsus. Ce nom latin pourrait évoquer l'excellence, pourtant, Selection Excelsus signifie «sélection élevée». Vous l'avez compris : la différence est quasi imperceptible et la confusion n'a jamais dérangé la famille Favre. C'est à se demander si excellence et élévation ne sont pas du lard ou du cochon.

Dans tous les cas, Jean-Claude et Hélène Favre excellent depuis la fondation de la cave familiale, c'est-à-dire depuis 1980. Pour pérenniser l'entreprise, ils comptent sur leur fils Renaud. Pourtant, ce dernier se dirigeait plutôt vers les technologies alimentaires. Orienté vers la saucisse, il travailla durant 3 ans pour une boucherie industrielle à Bâle.

Cependant, ne pas tenter sa chance dans le monde du vin serait sans queue ni tête pour Renaud, lui qui «baigne dans le monde viticole depuis toujours ». Il décide alors de revenir en Valais, d'enchaîner avec un CFC de vigneron et de rejoindre la cave familiale pour mettre les «bouchers» doubles. Il réalise son premier millésime en 2017, dynamise la cave avec de nouveaux produits et entreprend les démarches pour se tourner vers une viticulture biologique. Voici la Sélection Excelsus ! Voici Jean-Claude, Hélène et Renaud Favre, en chair et en os !

