

GAMAY VIEILLES VIGNES

Henri Valloton

● LE PERSPICACE



Cépage
Gamay



Millésime
2021



Vignes
Fully



Service
14-16°



Élevage
Inox



Sol
Gneiss et granite



Alcool
12,8 %



A déguster
2022 à 2029



Production
Bio certifié

En deux mots

Quand on dit qu'un vin provient de «vieilles vignes», qu'est-ce que cela signifie ? Ce terme n'est, en réalité, pas réglementé. Il signifie généralement que ce sont les plus vieilles vignes du domaine. Dans notre cas, ce Gamay provient de vignes qui ont plus de 40 ans. On reconnaît des vieilles vignes par leurs ceps beaucoup plus larges que les jeunes vignes.

Dégustation



Œil



Nez

Au nez, on retrouve des notes de fruits rouges et des notes de cuir.



Bouche

En bouche, c'est un vin avec de la vivacité. Les fruits rouges dominent la dégustation. On retrouve des notes de groseille et de framboise.



Viande

Saucisse aux choux



Poisson



Végétarien

Vol-au-vent aux champignons



Fromages

Fromage de chèvre

GAMAY VIEILLES VIGNES

Henri Valloton

● LE PERSPICACE

 *Cave*
Fully

 *Vignes*
7,5 hecatres entre
Martigny et Saxon

 *Le visage*
Henri Valloton



Le Didier Cuche valaisan

C'est à quelques portes du globe de cristal qu'Henri Valloton s'écroule. Une chute fatale qui l'obligera à stopper net la compétition de ski. Malgré tout, il se relève de cet incident pour élever aujourd'hui de grands crus. Reconnaisable à son charisme et à sa chevelure, notre Didier Cuche valaisan est une icône de la branche vitivinicole valaisanne.

Tout a commencé en 1930 quand Oswald, le grand-père d'Henri, dégote de belles parcelles à Fully, plus précisément à la Combe d'Enfer et à Planche-Billon. La cave André Valloton & Fils est ensuite créée en 1989 par André et ses deux fils Henri et Pierre. Après plusieurs années de collaboration familiale, André décide de prendre sa retraite. Pierre, lui, change d'orientation professionnelle. Ainsi, depuis 2000, Henri est le seul à revêtir le dossard de la cave au portillon de départ.

« Je privilégie les terroirs » est la phrase qui représente le travail d'Henri, lui qui slalome entre ses vignes de Fully, mais aussi de Martigny, Saxon et Saillon. Ce sont 7,5 hectares de terres soigneusement choisies et travaillées de manière biologique qui permettent à Henri d'exprimer le terroir dans ses vins et de passer, cette fois-ci, la ligne d'arrivée en tête.

