

# SAUVIGNON BLANC

**Henri Valloton**

○ LE NOBLE

 **Cépage**  
Sauvignon Blanc


 **Millésime**  
2018

 **Vignes**  
Fully


 **Service**  
10-12°

 **Élevage**  
12 mois en  
barrique

 **Sol**  
Sablonneux

 **Alcool**  
12,8 %

 **A déguster**  
2019 à 2025

 **Production**  
Bio certifié

## En deux mots

Vous vous êtes peut-être déjà demandé si les vins blancs valaisans vieillissaient bien. Henri Valloton a voulu le prouver en présentant son Sauvignon Blanc 2018 au concours du Grand Prix du Vin Suisse 2022. Et il a eu raison, car son vin a remporté une médaille d'or !

## Dégustation

 **Œil**



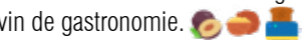
 **Nez**

Au nez, c'est un vin avec beaucoup de complexité. On retrouve d'abord des fruits jaunes à noyau. Ensuite, c'est une note tertiaire de noix que l'on perçoit. Finalement, des notes toastées et fumées liées à l'élevage nous donnent envie de le déguster.



 **Bouche**

En bouche, il y a un très bel équilibre entre richesse et fraîcheur. On retrouve les notes tertiaires qui étirent la fin de bouche. C'est un magnifique vin de gastronomie.



 **Viande**

Poulet au vin jaune

 **Poisson**

Noix de St-Jacques à la crème

 **Végétarien**

Ravioles à la truffe

 **Fromages**

Tomme à la truffe



# SAUVIGNON BLANC

**Henri Valloton**

○ LE NOBLE



## 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.

