



abbet-vins.ch/



Suisse



Christophe Abbet

Ermitage 2020

HISTOIRE :

Christophe cultive 3ha de terrasses escarpées entre Martigny et Fully, dans le Valais. Ses vins sont à l'image des massifs Alpains : immenses, éclatants, aiguisés et intemporels. Sur certaines cuvées Christophe se confronte aussi au temps et à l'inexplicable, avec ses vins de voile. Des lots oxydatifs, endossant des habits salins et savoureux. Des cuvées qui portent le sceau d'une sensibilité singulière et de cépages autochtones : Arvine, Marsanne, Syrah, Humagne. Jacques Perrin, alors membre du jury Européen, et Antoine Petrus, alors jeune et talentueux sommelier, ont été les premiers à rendre hommage à la sensibilité de ce poète du vin.

APPELLATION : Valais
CÉPAGE : 100% Marsanne
TERROIR : Terrasses granitiques
400/800m
RÉGION : Canton du Valais
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,5%

ELEVAGE :

Cuve, fermentation malolactique et sans filtration.

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 10 - 12°C
A boire entre 2024-2029



NOTES DE DÉGUSTATIONS:

Ces vieilles vignes de Marsanne, surnommées Ermitage en l'honneur de leurs origines Rhodanienne, n'ont rien à envier à leurs illustres ancêtres ! C'est un vin ample et énergique avec une puissante personnalité, aux arômes de fleur jaune, d'abricot d'été et de beurre aux cristaux de sel. Un gras en bouche en bouche apporte une texture ronde et une très grande longueur. Assurément un vin de gastronome.

ACCORDS :

Aumônière d'écrevisses, raviolis de langoustines, soufflé de brochet, œufs cocotte Nantua, quenelle de volaille de Bresse à la truffe

