



abbet-vins.ch/



Suisse



Christophe Abbet

Vin de Voile 2010

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 : 16,5%

ELEVAGE :

Vinification en cuve avec fermentation malolactique, élevage de 10 ans en fût dans une cave humide et fraîche

CONSERVATION ET SERVICE :

A boire entre 2024-2030
Température de service : 12 - 14°C



NOTES DE DÉGUSTATIONS :

Jérémy Cukierman MW :

Un vin unique qui développe les caractéristiques assez classiques de la Marsanne, avec des arômes typiques de truffe blanche, d'eau de vie de framboise. Mais en même temps, on a le caractère "voile" très marqué avec ce caractère salin traçant. L'intégration de l'alcool est parfaite et donne un style vibrant, avec beaucoup d'énergie. Un vin intemporel, à part, totalement singulier qu'on ne peut comparer à aucun autre.

ACCORDS :

Poularde aux morilles, cuisses de grenouilles à la crème, tikka masala et riz safrané, tajine de volaille au cumin

