



Beudon.ch/



Suisse



Domaine de Beudon

Fendant 2007



HISTOIRE :

La famille Granges prend soin du domaine de Beudon depuis 1971. Située sur la rive droite du Rhône, la commune de Fully est connue pour ses hameaux accrochés aux pentes de granit et gneiss. Le vignoble de Beudon fait 6ha et se trouve juste au dessus d'une falaise vertigineuse, entre 750 et 900m d'altitude, Il est atteignable uniquement par des sentiers escarpés et un petit téléphérique. Ce vignoble est composé de cépages autochtones, mais aussi de plantes aromatiques et médicinales, et des arômes savoureux d'alpages sont toujours identifiables dans ses vins. Si Jacques Granges nous a quitté en 2016, c'est à présent son épouse Marion et leur fille, Séverine qui continuent cette aventure avec soin.

APPELLATION : Valais
CÉPAGE : 100% Fendant (Chasselas)
TERROIR : Terrasses granitiques
ALTITUDE : 840/900m
RÉGION : Canton du Valais
DEGRÉ ALCOLIQUE : 11,1%

ELEVAGE :

Raisins pressés en montagne et jus descendus dans la vallée. Elevé en cuve inox en levures indigènes, sans filtration.

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 5 à 15 ans
Température de service : 10 - 12°C



NOTES DE DÉGUSTATION:

“Doré lumineux. Nez frais sur la pâte de fruits puis sur les fleurs (camomille), une touche lactée, une note d'hydrocarbure. Passé une attaque riche, le corps possède une certaine fraîcheur en milieu de bouche. Association d'onctuosité, de vivacité et finale bien droite.” - Steve Bettschen CellarTracker (2025) :

93 points – Dégusté en octobre 2025 : robe dorée, nez de mirabelle, tilleul, pétrole léger. Bouche riche, légèrement huileuse, crémeuse, avec des arômes herbacés. Évoque les grands Rieslings mûrs de Moselle. Très belle évolution.

ACCORDS :

Asperges blanches, huîtres, poisson du lac en papillote, Tomme de montagne affinée, servie avec un chutney de mirabelles

