



abbet-vins.ch/



Christophe Abbet

Arvine 2021

HISTOIRE :

Christophe cultive avec humour 3ha de terrasses escarpées situées 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% Arvine (Petite Arvine)
TERROIR : Terrasses granitiques
400/800m
RÉGION : Canton du Valais
DEGRÉ ALCOLIQUE : 13,5%

ELEVAGE :

Vendanges en 2 passages pour cette année compliquée. Fermentation en cuve, sans fermentation malolactique et pas de filtration.

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 12°C
Capacité de garde : 10 ans

NOTES DE DÉGUSTATION:

L'Arvine 2021 a une robe jaune paille et une aromatique alpine : pureté cristalline, fleurs de montagne, abricots Valaisans. Un vin sapide parfaitement mûr et précis, élégant et subtil. Les lies fines apportent rondeur et opulence en bouche. Un vin élégant et persistant avec des tanins fins, une structure minérale sérieuse et une douce amertume en finale.

ACCORDS :

Sole meunière, crozets au beaufort, risotto de petit épeautre à l'abricot et parmesan, langoustine royale et citron caviar

