



abbet-vins.ch/



Christophe Abbet

Vin de Voile 2011

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'explicite, 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 : Martigny, Valais
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,5%
ELEVAGE :

Vinification en cuve avec fermentation malolactique, élevage de 10 ans en fût dans une cave humide et fraîche. Non Filtré. Elevage en barrique sous voile.

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 12 - 14°C
Capacité de garde : 20 ans



NOTES DE DÉGUSTATION :

Nez : Caramel, pâte d'amande, truffe blanche, coing, figue
Bouche : Riche, complexe, longue, avec une belle salinité et une texture ample
Style : Vin de voile oxydatif, mystérieux et très expressif.
SwissGrapes : Qualifié de « petit bijou », « réussite totale », avec une explosion de saveurs

ACCORDS :

Poularde aux morilles,
Bisque de homard au cognac, croûtons à l'ail,
Terrine de lièvre aux noisettes, chutney de figues