

PIERRE ELIE CARRON

COMPLETER MAZEMBROZ AOC VALAIS 2021

Suisse, Fully – Valais



La passion pour la vigne se transmet de père en fils dans la famille Carron. En 2016, avec tous ses diplômes en poche et de belles expériences terrain en Suisse et Afrique du Sud, Pierre Elie décide de se lancer seul et créer sa propre gamme.

Il revient s'installer à la maison, dans la petite ville de Fully (Valais suisse), traversée par le Rhône, et qui jouit d'une situation géographique et géologique remarquable. Les vignes sont en terrasses, ancrées sur des vieilles roches granitiques.

Il cultive aujourd'hui 8 hectares, dont 3 hectares pour sa gamme. Les vins proposés sont des micro-cuvées car les parcelles sont petites (30 parcelles en tout) et les cépages nombreux (une dizaine).

Cette cuvée est élaborée à partir du cépage Completer (issu de Completa, la prière du soir) aussi appelé Malanser. La parcelle Mazembroz est exposée au Sud-Sud-Est.

Les vignes ont été plantées en 2017 et 2018. Le sol est constitué de cône d'alluvion avec des éléments principalement issu du gneiss mais aussi quelques éléments calcaire. Le sol est profond mais caillouteux.

Au niveau de la vinification : Pressurage en grappe entière. Fermentation alcoolique pour une partie directement dans la barrique. Pas de deuxième fermentation. Élevage en fût de chêne de 12 mois.

Assemblage de trois barriques : une neuve, une de deuxième passage et une de 5ème passage.

Nez assez délicat sur des notes de torréfaction mais aussi quelques notes plus lactées.

En bouche l'attaque est plutôt souple avec dès le milieu de bouche le retour de la structure acide du vin, laissant apparaître quelques notes citronnées.

L'aromatique encore bien marquée par l'élevage en bois, devrait s'atténuer avec les années.

Alcool 14,5% Vol – Servir à 8-10° C
Potentiel de Garde : 8 à 12 ans.

Cépage autochtone rarissime !