

PIERRE ELIE CARRON

CORNALIN PIERRA PLATTA AOC VALAIS 2022

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 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 autochtone Petite Arvine. La parcelle Pierra Platta se situe à 530 m d'altitude. Les vignes ont été plantées en 1998 et 2010. Le sol est issu d'éboulis cristallin avec présence de loess. La parcelle est en terrasses (5 étages) sur des murs en pierres sèches.

Au niveau de la vinification, macération pelliculaire de 6 heures avant le pressurage pour une partie de la récolte et le reste pressuré en grappes entières pour apporter plus de complexité. Vinification en cuve inox, élevé sur lies fines 5 mois. Pas de fermentation malo-lactique.

Le nez est intense avec des arômes de fruits exotiques (ananas) et d'agrumes (pamplemousse), et complexe avec des notes florales. En bouche, l'attaque plutôt souple et ronde, laisse rapidement place à la structure du vin, avec en final une belle fraîcheur.

Alcool 14,5% Vol – Servir à 8-10° C

Potentiel de Garde : 6 à 8 ans.

Ce vin s'accordera harmonieusement avec la truite, des rouleaux de printemps ou une raclette !