

## **PIERRE ELIE CARRON**

PAIEN LES AVASIERS 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 de Savagnin Blanc, appelé Païen ou Heida en Suisse. La parcelle se situe à 740 m d'altitude. Le sol est issu d'éboulis cristallin à pH neutre, avec une très forte pente.

Au niveau de la vinification, le pressurage se fait par grappes entières, avec une fermentation et un élevage en cuve inox. Pas de fermentation malo-lactique. Elevage 3 mois sur lies fines.

Le nez est intense et complexe avec des notes d'agrumes mais aussi quelques notes florales ou de céréales. En bouche, l'attaque est franche sur des notes d'agrumes (citrons), dès le milieu de la dégustation ce vin s'exprime tout en fraîcheur et en tension. Un bel exemple de vin issu d'un terroir cristallin.

Alcool 14,5% Vol – Servir à 8-10° C

Potentiel de Garde : 6 à 8 ans.

Ce vin s'accordera harmonieusement avec un poisson, des sushis ou des plats asiatiques.