

PIERRE ELIE CARRON

SYRAH DESERT 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 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 Syrah. La parcelle Désert, exposée au Sud, se situe à 630 m d'altitude.

Les vignes ont été plantées dans les années 90. Le sol est issu d'éboulis cristallin très caillouteux. La parcelle est en terrasses (3 étages) sur des murs en pierres sèches.

Au niveau de la vinification, vendange égrappée-foulée. Cuvage en bac de 500 kg avec pigeage journalier (1 à 2 fois selon le stade de fermentation) à la main. Fermentation malo-lactique en cuve inox. Élevage en cuve inox sur lies fines pendant 5 mois. Mis en bouteille fin mars 2022.

Nez complexe et intense présentant des notes d'épices (poivre) et de fruits des bois.

En bouche l'attaque plutôt souple révèle les notes épicées déjà présentes au nez. Une trame acide donne une belle structure au vin tout au long de la dégustation.

Alcool 14% Vol – Servir à 16-18° C
Potentiel de Garde : 8 à 10 ans.

Ce vin s'accordera harmonieusement avec des viandes et plats épicés !