

vin

douceurs de fête

Les vins liquoreux ne s'associent pas seulement aux desserts.
La preuve par 5 coups de cœur au rayon des valaisans.

TEXTE: ALEXANDRE TRUFFER



Présage de la cave Michel Duc à Sierre

Saveurs: En général connu comme vin d'apéritif, le johannisberg, très ample, développe des notes toastées qui révèlent son élevage en barrique ainsi que les arômes d'amande tellement caractéristiques du cépage. Son géniteur, Michel Duc, recommande de le conserver pour des instants dédiés à la philosophie.

Avec: Un dessert et un amoureux.

SON PRIX: 18 FR.
(37,5 CL).



Malvoisie flétrie de la cave 'La Madeleine' à Vétroz

Saveurs: Sur les coteaux de Vétroz et de Savièse, André Fontannaz cultive ses vignes de pinot gris, variété qu'on appelle malvoisie en Valais. Les raisins flétris sur souche s'assèchent sous les effets combinés du soleil et du föhn. Une fois pressés, ils livrent un vin moelleux aux arômes de gelée de coing et de fruits confits. Une pointe d'acidité procure une agréable fraîcheur à ce vin.

Avec: Du foie gras.

SON PRIX: 25 FR.
(50 CL).

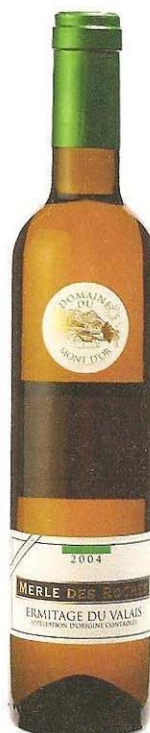


Mitis de la cave Jean-René Germanier à Vétroz

Saveurs: Signifiant «mûr et doux en latin», la Mitis tire ses arômes de miel, d'abricot et de citron confit de la rencontre de l'amigne, spécialité de la région de Vétroz, et du botrytis, pourriture noble qui fait les grands liquoreux. Elaboré selon la charte Grain Noble Confidentiel, ce nectar ambré se garde sans difficulté pendant une bonne décennie.

Avec: Un fromage bleu.

SON PRIX: 29 FR.
(37,5 CL).



Ermitage Merle des Roches du domaine du Mont d'Or à Sion

Saveurs: Célèbre depuis des générations pour ses vins doux, le domaine du Mont d'Or cultive ses raisins sur 220 terrasses bénéficiant d'un microclimat particulier. Le Merle des Roches, issu de la marsanne blanche baptisée ermitage en Valais, cache sous ses reflets dorés des notes exotiques relevées par une pointe de vanille.

Avec: Du foie gras chaud ou de la bûche de Noël.

SON PRIX: 22 FR.
(37,5 CL).



Tulum de la Cave Saint-Mathieu à Chalais

Saveurs: Marsanne blanche, muscat, malvoisie et petite arvine composent cet assemblage équilibré qui rappelle l'abricot et le coing confits.

Récoltés juste avant Noël par Jean-Louis Mathieu, les raisins s'harmonisent pour apporter vivacité, ampleur, fruité et structure au nectar final. Il est doté d'un grand potentiel de garde.

Avec: Les desserts glacés, chocolatés ou aux fruits.

SON PRIX: 28 FR.
(37,5 CL).