

Caractéristiques de nos vins

La macération préfermentaire à froid des vins blancs (MPF)

Elle a pour but d'extraire les précurseurs d'arômes contenus dans la pellicule des vins blancs afin de fixer les arômes du vin. Tous mes vins blancs subissent une macération préfermentaire à froid allant de 24 à 48 heures.

Fendant de Vétroz 2018

Le Fendant de mon grand-père, de mon père, floral et minéral, vif et racé, et quelle finesse de CO2. Il me rappelle l'ardoise, le tilleul et les fruits jaunes. Bon mon apéritif est trouvé, en plus, je peux le servir avec mes poissons d'eau douce, poêlés ou frits, mes filets de perches et ma raclette. Voilà vous savez tout, mais un service entre 8°C et 10°C, un vrai plaisir.

Magie de l'Apéro 2017

Le Fendant je connais, la Marsanne je connais aussi, mais la Magie de l'Apéro pas encore alors je me laisse tenter. Vin d'apéritif, oui. Magie... et oui la magie des mariages, les fruits, les fleurs, et une belle puissance. Costaud cet apéro. Je le sers avec mes poissons en sauce, mon saumon Bellevue, ma fondue. Un service entre 8°C et 10°C degrés, que du bonheur.

Johannisberg 2017

Le Johannisberg, nom pas très romand, mais bon... Il est corsé, intense et profond et nous rappelle la poire, les amandes et les noisettes. Apéritif, ou repas, asperges ou terrines, poissons grillés ou aux amandes, cassolette aux champignons, mince j'ai oublié les fromages à pâte molle. A 9°C ça me semble bien. MPF 18 heures.

Petite Arvine de Clavoz, Ville de Sion, 2018

La Petite Arvine... Ah ! ouais... Très typée, cette Petite Arvine, avec ses notes de pamplemousse et elle est sèche, nerveuse et structurée, avec une belle acidité. Je pourrais la vieillir 3 à 5 ans, mais j'hésite, son côté salin, sa légère amertume rappelant la peau blanche du pamplemousse, je crois que je vais la boire maintenant surtout que je dois accompagner mes huîtres et mes crevettes. Promis, la prochaine fois je vous fais un beau turbot ou une sole et je vous la sers à 9°C. MPF 18 heures.

Entre deux blancs 2018

Entre deux blancs, c'est quoi ça... Je tente. Ouais, le mariage de Petite Arvine et Amigne, une harmonie parfaite entre les deux vins, la symbiose des arômes, le nez floral et fruité, le pamplemousse et les mandarines, tout ça au nez et en bouche, les parfums de l'Amigne viennent sublimer toute la fraîcheur de la Petite Arvine. On peut aussi y découvrir un léger côté Rhum.

Mon apéritif, mes fruits de mer, mes crevettes, mes gambas seront bien accompagnées. Service 8°C et 10°C. MPF 18 et 24 heures.

Viognier 2017

Le Viognier a fait la réputation des Condrieux. Chez nous, dans les hautes Côtes du Rhône, il se plaît bien avec ses arômes d'abricots et parfums de pêche, pêches de vignes.

V i g n e r o n é l e v e u r

Route Cantonale 5, 1964 Conthey (VS), SUISSE

Tél. et Fax+41 (0)27 346 47 47 Mob. +41 (0)79 442 91 05

E-mail: info@cavelatine.ch Site web: www.cavelatine.ch

Il peut être bu en apéritif ou avec des fruits de mer, une volaille aux abricots ou aux pêches mais encore une pizza au lard et oignons. A servir à une température avoisinant les 9°C. MPF 24 heures.

Amigne de Vétroz 2017, 2 abeilles

A Noël les oranges et mandarines, mais toute l'année l'Amigne 2 abeilles. Fine et élégante, elle se ponctue par des saveurs d'agrumes et une belle amertume tannique, signature de l'Amigne de Vétroz.

Un verre à l'apéro et je continue avec un mignon de veau au curry, des noix de St-Jacques sauce au safran, un magret de canard à l'orange, mais encore un saumon aux fruits de la passion et pour finir un dessert au chocolat noir et à l'orange. Je le sors du frigo 1/4 heure avant de le servir à une température de 11°C. MPF 24 heures.

Amigne de Vétroz 2016, 3 abeilles

L'Amigne est à Vétroz ce que le miel est aux abeilles. Avec ses arômes de mandarines et de fruits confits, sa race et sa richesse, ses saveurs de cire d'abeilles, d'agrumes confits, elle saura vous envoûter. Mais une belle amertume tannique, ainsi que d'arômes de pierre à fusil, double signature de l'Amigne de Vétroz et du terroir de Péteille vous subjuguera. Maintenant au fourneau pour un mignon de veau au curry, des noix de St-Jacques sauce au safran, un magret de canard sauce au miel ou à l'orange, mais encore des homards sauce armoricaine ou grillés au romarin et on finit par un fromage aux noix ou gâteau aux noix, et pourquoi pas les desserts au chocolat noir et à l'orange. Une température de service entre 10°C et 12°C lui siéra au mieux. MPF 24 heures.

Muscat de Clavoz 2017

Ah, ce Muscat de Clavoz aux senteurs prononcées, de pétales de roses et de litchis, nous offre en bouche une belle acidité qui vient soutenir la puissance aromatique de ce vin qui vous rappellera la mangue et les roses.

Bu à l'apéritif ou au dessert, il saura aussi s'accommoder d'asperges, de poissons frits ou pochés ou d'un poisson de mer en sauce au poivre rose. Température de service : 8°C et 10°C. MPF 48 heures.

Chaleur d'automne 2018

Un vin de liqueur, pourquoi ne pas l'adopter avec ses parfums de gelée de coings et d'abricots confits.

En bouche, sacrebleu ce qu'il peut être charpenté, ample et soutenu par une douceur fruitée.

Bon, je vais le servir frais, en apéritif ou en dessert, avec un foie gras, un fromage bleu, un dessert aux mangues ou un granité au citron. Et pour couronner le tout je vais en faire un colonel avec une glace citron. Température de service : entre 6°C et 8°C.

Flore 2008

J'ai bien lu... 7 années de barriques, mais il est fou, il faut l'essayer.

Avec sa couleur foncée, il nous offre ses parfums de noix que la lente oxydation lui a conférés. Ses senteurs de raisins secs et de gelée de coings viennent sublimer ce doux nectar.

Ce vin est un plaisir à lui tout seul, mais bu entre quatre yeux avec un gâteau au vin cuit ou un fromage bleu, à une température avoisinant les 8°C, il faut avoir vécu ce moment une fois.

Douceur latine

Vous venez avec moi, début janvier pour récolter la Marsanne et Viognier ? Ce surmaturé qui porte bien son nom est digne de vos meilleurs moments.

Vous pourrez admirer ses reflets ambrés, apprécier la complexité de ses parfums et ses arômes difficilement égalables, rappelant la truffe, et la liqueur de framboise et de pêche. Sa vinification en barriques lui confère des parfums de vanille et de torréfaction. Les fruits et les parfums de ce nectar font de ce surmaturé un des bijoux de notre cave.

Servi frais, vous pourrez l'apprécier en apéritif ou en dessert, avec un foie gras, un fromage bleu et un dessert au chocolat. Service de 6°C et 8°C

Rosé 2018

Et voilà, enfin un vrai rosé d'apéritif avec ses parfums de fraises, soutenu par une belle fraîcheur. Les arômes d'un terroir minéral viennent démontrer que l'adéquation sol cépage sera toujours un beau mariage.

Mon prochain apéritif, puis je ne me casse pas la nenette, je sors un bon plat froid suivi de poissons du lac ou de fruits de mer grillés. Je le sers à 7°C à l'apéritif et entre 12°C pour le repas. **MPF 48 heures.**

Pétillant latine 2017

Des bulles, oui j'en veux, mais pas trop ni pas assez, juste de belles bulles, parfumées et envoûtantes, aux arômes de pétales de roses et un terroir minéral. Des bulles pour l'apéro, des bulles pour le dessert, des bulles, je crois que je ne m'en lasserai jamais. 6°C au service.

Le cuvage d'un vin rouge

Consiste à extraire les tannins et les anthocyanes de la pellicule et des pépins du raisin rouge.

Après quelques essais, je suis arrivé à la conclusion qu'un cuvage prolongé a pour effet d'extraire plus de tannins à chaînes longues, donc plus fin et plus d'extraits aromatiques.

En 2015, les cuvages ont duré de 38 à 45 jours et en 2016 de 48 à 70 jours, et en 2017, l'accent sera mis sur le travail des lies avec remontage journalier, afin de donner encore plus de complexité à nos vins rouges.

Gamay de Vétroz 2018

Un petit Gamay... non vraiment pas et un vrai plaisir avec des parfums et arômes de fruits noirs, de gelée de mûres ainsi que de caramels et ses notes chocolatées. Ses tannins sont très souples. Gouleyant et ample, ce Gamay est d'une belle longueur en bouche, et sa finale est soutenue par des tannins fins et fondus. Sa persistance aromatique intense est impressionnante,

En apéritif, avec des poissons, des fruits de mer et des volailles, je l'ai testé pour vous et j'ai même poussé la plaisanterie à le servir avec des Lächerli en dessert, je ne vous dis pas le bonheur. Température de service : 15°C et 17°C

Cuvage 48 jours.

Pinot noir de Conthey 2017

La noblesse du Pinot noir avec ses parfums de cerises, le tabac blond, le chocolat noir et de la fraîcheur... je ne m'en lasse vraiment pas. Un cuvage prolongé lui confère un côté gouleyant et des tannins fins et serrés et un beau volume.

V i g n e r o n é l e v e u r

Route Cantonale 5, 1964 Conthey (VS), SUISSE

Tél. et Fax+41 (0)27 346 47 47 Mob. +41 (0)79 442 91 05

E-mail: info@cavelatine.ch Site web: www.cavelatine.ch

Le Pinot noir est le compagnon idéal de la viande de bœuf, du poulet rôti et aussi de la dinde de Noël. Il peut vieillir quelques années. Température de service, 15°C et 17°C. Cuvage 48 jours.

Pinot noir et Diolinoir 2016

Enfin un mariage ! La mariée s'appelle Diolinoir et le mari Pinot noir.

Au menu, la muscade et les cerises noires. Voilà un vin d'une belle concentration, le tout soutenu par une acidité de fruits rouges. En bouche, ce qu'il peut être rond, souple mais très ample et ses tanins sont plaisants. Je vais le servir à une température avoisinant les 16°C avec la chasse à plumes, et 18°C pour les viandes persillées ainsi que les fromages bleus. Cuvage 42 jours.

Gamaret de Vétroz 2015

Le Gamaret, mais d'où nous vient-il avec ses parfums de fruits noirs, de mûrs, et ses différentes épices telles que la coriandre ? Et en bouche, les arômes d'épices orientales viennent soutenir toute la palette de parfums que l'on a ressentis au nez. Vouaou, ce qu'il est ample et généreux, je vais le servir en apéritif avec des pruneaux au lard grillé, en repas avec de l'agneau, du cabri ou du petit gibier, mais encore un fromage de chèvre au poivre. Température de service : 15 à 17 degrés. Cuvage 42 jours.

Cornalin du Valais 2016

Le Cornalin, vin du vieux pays... mais moi j'aime la jeunesse, la fraîcheur, la concentration de griottes, d'épices orientales, et de pistache. Je vais le servir en carafe.

Fin et soyeux, ce Cornalin pourra très bien s'allier à un canard rôti, à l'agneau, aux viandes rouges en sauce ou encore à de très vieux fromages à pâte dure. Température de service, 18 à 20 degrés. Cuvage 70 jours.

Syrah 2016

Cépage emblématique des Côtes du Rhône. Mais nous y sommes dans les hautes Côtes du Rhône ! Déjà merveilleux ici, qu'est-ce que ça donnera là-bas ? Ample et généreux, fruité et épicé, souple et puissant, que dire encore, confiture de cassis, poivre blanc, muscade, tourbe... je me perds. Selle et gigot de chasse, viandes rouges en sauce et vieux fromages, de quoi en avoir l'eau à la bouche. 18 degrés, ni plus, ni moins. Cuvage 47 jours.

Syr Gam 2015

Syrah et de Gamaret, ça ne peut qu'être bon avec sa robe profonde et violacée. La puissance et les fruits de la Syrah s'allient à la souplesse et aux épices du Gamaret pour se fondre dans des senteurs de prunelles sauvages et d'épices des deux vins. En bouche, la touche de Gamaret apporte finesse et élégance à la Syrah.

Je le mets dans le casier des gibiers à plume, des viandes rouges, ou d'un fromage au dessert. Mon armoire à vin est réglée à 18 degrés. Cuvage 47 jours.

Humagne rouge 2017

Ah l'Humagne rouge, toute une palette aromatique de violettes et un cocktail de fruits rouges, le tout saupoudré d'épices. Ce vin représente parfaitement une des typicités de l'Humagne.

Il est souvent apprécié en accompagnement avec le civet de gibier. Vous pourrez aussi le servir avec un coq mariné dans ce même vin. Fromages et tommes grasses du Valais accompagnés de petites virgules en robes des champs en font un vin roi. Une température de 15 à 17 degrés lui est favorable. Cuvage 45 jours.

Mérode 2017

Le Mérode, mais c'est vieux ce vin, il a été vinifié en 1987 déjà et si je ne m'abuse c'est le premier vin d'assemblage mis sur le marché en Valais, hormis la Dôle.

Le Cornalin, en prédominance, lui confère le fruit des cerises noires, le Pinot, son côté velouté, la Syrah, les senteurs du moulin à poivre, et le Gamaret, ses épices, son côté tourbe et sa rondeur. La complexité de ce vin l'amène à escorter les mets les plus simples comme la grillade, le rôti de viandes rouges, et, en saison, tous les gibiers. A vin complexe, mets simples. Fromages et Mérode ponctuent parfaitement le repas. Température de service, 15°C à 20°C vin de garde, à aérer. Cuvage 47 jours.

Merlot 2016

Un Merlot valaisan, je dois l'essayer, et surtout pour son cuvage dirigé qui lui confère ampleur, puissance et rondeur. Ses parfums nous rappellent les fruits rouges et noirs, avec une touche florale et lierre. Ses tannins sont serrés et souples. A déguster avec une viande noble, ou un lapin et polenta, des fromages vieux, mais encore des côtelettes d'agneau grillées. 18°C pour ce vin de garde, à carafer. Cuvage 45 jours.

Cabernet sauvignon 2018

Le Cabernet Sauvignon, je ne connais pas encore alors pourquoi pas l'essayer ?

Un Cabernet sauvignon de chez nous, un Cabernet sauvignon puissant ample gras et puissant Ses parfums nous rappellent les fruits noirs, les mûrs, le cassis et les myrtilles. Ses tannins sont serrés et souples. A déguster avec une viande noble, des viandes persillées, des viandes racées sur l'os. 18°C pour ce vin de garde, à carafer. Cuvage 42 jours.

Quatrain « Réserve fût de Chêne » 2014-2015

Le Quatrain, un poème ou un mariage à quatre... La Marsanne blanche, l'Amigne, la Petite Arvine, et le Johannisberg. Pour le poème, puissance et complexité, et pour le mariage, nez d'épices, de truffes blanches, de baies des bois et d'amandes douces. Une belle harmonie entre les tannins du chêne et ceux du vin, ainsi que le caractère viril de l'Ermitage. Pour le repas de noce, poissons en sauce, et truites fumées suivis d'une terrine des plus relevée, en plat principal, une poularde aux champignons, un perdreau au foie gras, et un magret de faisan à l'orange, enfin un vieux fromage à pâte dure. A servir à 12°C. MPF 18 et 24 heures.

Rouge la Tine « Réserve fût de Chêne » 2016-17, vendanges tardives

Aie ! Un Gamaret, vendangé à surmaturité... et élevé en barriques, ce doit être une tuerie avec ses arômes de vanille, d'épices de Noël et de fruits noirs très doux. Wouhaou, qu'il est soyeux et puissant, et ses parfums déjà ressentis au nez, le tout enrobé d'arômes de chocolat et de fruits confits, le cassis en particulier, avec une finale épicée et poivrée, je ne vous dis pas. Je vais l'accompagner de mets indiens aux raisins secs, les viandes nobles persillées ou un fromage bleu, et le servir à 19°C. Cuvage 30 jours.

Rouge d'Automne 2016

Là, je craque, je craque, je craque, mince, il est fruité, élégant et envoûtant avec ses parfums de prunelles sauvages et ce qu'il peut être élégant et vif.

CAVELATINE

Dorita et Hervé FONTANNAZ

Bon, je le sors du frigo, éventuellement un petit passage de deux heures au congel et mon apéritif, mon dessert, mon foie gras, mon fromage bleu, ou encore mon chocolat noir seront sublimés. Service : 8°C. MPF 50 heures.

Dorita

Alors là, respect. Un vin pour Dorita... mais pas que, moi aussi j'en veux de ce Dorita 2012, 4 ans de barriques pour un Pinot et arômes de chocolat, de tabac, de pruneaux cuits, le tout ciselé par des parfums de chocolat noir. La bouche, la bouche, le plaisir est comparable à celui du nez avec une finale longue et onctueuse. Ne pas oublier de contrôler la cuisson des cailles aux raisins secs ou de la viande noble persillée. Celle-là, je vais la chamberer entre 15°C et 17°C.

Dans nos locaux le
Ouverture du mercredi au samedi
de 1700 à 2000
et le samedi matin de 1100 à 1300



Vigneron éleveur
Route Cantonale 5, 1964 Conthey (VS), SUISSE
Tél. et Fax+41 (0)27 346 47 47 Mob. +41 (0)79 442 91 05
E-mail: info@cavelatine.ch Site web: www.cavelatine.ch