Petite Arvine "Tradition" 2012

Domaine Des Muses, R. Taramarcaz à Sierre

Cépage ***Petite Arvine***

Robe pâle aux nuances verdâtres et reflets dorés. Vin dans la prime jeunesse. Le 1er nez s'ouvre sur des notes thiolées (pamplemousse rose et groseille à maquereau). A l'agitation, l'aromatique évolue sur des notes éthérées et dropsées (bonbon anglais). A mesure que le nez s'ouvre, les arômes primaires laissent place à des senteurs iodées mais restent balisées par les fruits à noyaux (abricot et pêche blanche). L'attaque est citrique et déroule des saveurs iodées, créant un mouvement vibratoire au palais lors de l'évolution de bouche. En milieu de bouche, l'ossature reste verticale sur des arômes citronnés et subtilement tourbés. La finale est sapide, digeste et aérienne et s'étire comme une comète en traçant longuement la bouche. Voici une petite arvine sèche de grand niveau qui escorterait bien un carpaccio de St-jacques ou de thon au citron vert parfumé d'huile d'argan. A carafer au moins 30 mn avant service.

Pinot noir "Les Fontannes" 2011

AOC Valais - Domaine Dominique Passaquay à Outre-Vieze /Monthey

Cépage ***Pinot Noir***

Robe grenat de profondeur moyenne aux nuances rose. Vin jeune. Le 1er nez s'ouvre sur une corbeille de cerises bigarreaux et de mûres sauvages.La bouche est tendre à l'attaque avec une texture finement grasse soutenue par des tanins juvéniles et soulignée par une acidité de petites baies sauvages. L'évolution en bouche est une véritable invitation au plaisir. Des saveurs de fraises écrasées et de framboises compotées soutenues par des amers minéraux impriment un équilibre gustatif d'enfer en milieu de bouche. La finale s'étire sur une trame élégante avec beaucoup de tenue en rappelant certains grands bourgognes (Morey-St-Denis). Je le verrais sur une longe de veau rôtie aux chanterelles et pommes écrasées. A carafer avant de servir.

Cornalin "Quintessence" 2010

Domaine Benoît Dorsaz à Fully

Cépage ***Rouge du Pays***

Robe rubis de belle profondeur aux nuances violacées et liséré translucide; Vin encore jeune. Le 1er nez exhale des arômes de fruits à noyaux frais (prunes) puis égrène par paliers, diverses senteurs: florale (narcisse), Boisé (la mousse de chêne) et enfin la griotte. A l'agitation du verre, une pointe empyreumatique (fève de cacao) complète la gamme aromatique. La bouche est un véritable concert de plaisir : Juteux, fruité, épices sont les caractéristiques du toucher de bouche. L'évolution en bouche met en exergue une matière 1ère de grande qualité avec une texture ciselée et un fruité croquant. En milieu de bouche, le vin est poivré, légèrement kirsché et équilibré par une acidité qui imprime beaucoup de digestibilité au nectar. La finale est gouleyante et se termine sur une trame qui en redemande. Très très grand cornalin que je verrai sur un filet de bœuf à la ficelle, variation de légumes racines d'hiver en texture, crème de moutarde de Meaux du chef Damien Germanier du Botza à Vétroz. A carafer au moins 1h avant service.

Durize "Combe d'Enfer" 2012

Domaine Valloton Henri à Fully

Cépage ***Durize***

Robe grenat aux nuances pourpres et liséré translucide; Vin très jeune. Nez enjôleur sur des notes de petits fruits rouges murs (cerises, fraises, framboises) avec un soutien résineux (écorce d'acacia). L'attaque se fait sur une extraction de fruit frais (fraise, cassis, myrtille) au profil aérien et "déssoiffant". L'évolution en bouche est bâtie sur une texture fine à la trame svelte et au fruité croquant. En milieu de bouche, belle expression d'arômes de violette et de chlorophylle imprimant une touche glamour au vin. La finale en redemande en s'étirant longue-ment et de manière digeste avec des tanins de fruit légèrement serrés due à sa jeunesse. Vin de plaisir à déguster en tout occasion ou à apprécier sur une brochette de volaille au curry, riz créole.