



Ce que pensent...



Geoffrey Bentrari Chef Sommelier restaurant Didier de Courten à Sierre

Ce vin présente une jolie robe jaune pâle et brillante, aux nuances verdâtres et argentées, ce vin reflète la jeunesse. Le vin se dévoile sur des arômes de rhubarbe, de bergamote, de pomme Granny Smith et de miel. Un nez très complexe où l'on trouve après agitation des fruits acidulés tels que le citron frais, l'ananas suivi des notes d'élevage comme le bacon et la brioche au four. La bouche est dans un profil sec et gras, le milieu de bouche est d'une fraîcheur caressante, soutenu par une note salée sur des senteurs iodées. Cépage traditionnel valaisan dynamisé par de grandes personnalités. Pour accompagner ce vin, je vous propose un tartare de bœuf « race d'Hérens » légèrement assaisonné, un fromage de chèvre frais ou une tarte aux abricots à la crème de Calisson d'Aix. Ce vin se sert entre six et huit degrés et se garde trois à cinq ans. Geoffrey Bentrari sommelier de l'année 2010 par le Gault-Millau, sommelier du restaurant Didier de Courten Sierre

<http://www.hotel-terminus.ch/>



Philippe Berger Sommelier Vigne et Sens à Paris

« J'ai eu le plaisir de revoir hier, un vieil ami photographe. Ce plaisir a pris une dimension supplémentaire. En effet depuis peu de temps - en collaboration avec Daniel Dufaux œnologue - mon ami est devenu créateur de vin. Son vin est fait à Montreux ; le raisin provient de Fully dans le Valais, un des terroirs grand cru de Suisse et est fait à partir du cépage Petite Arvine, un cépage autochtone de cette région. Quand nous avons goûté son vin, j'ai tout de suite senti chez Dominique une légère appréhension, le doute de tout créateur présentant ...un peu de lui-même. Cette cuvée -seulement 300 bouteilles- est restée 12 mois en barriques de 2 vins et sa fermentation ne s'est faite qu'avec des levures naturelles.

Tout en discutant, nous avons bu un vin tout en subtilité fait avec des raisins mûrs, sentant les fruits frais, les fleurs et l'altitude... La touche de bois ajoute une rondeur à ce vin un peu timide qui au fur et à mesure devint de plus en plus parlant et expressif. Cette bouteille se trouvera bientôt sur de très bonnes tables ». La rencontre de Dominique avec Daniel Dufaux a donné naissance à : www.votrevin.net Philippe Berger, compagnon de mes voyages photos devenu sommelier par passion. <http://www.vigne-et-sens.com/>



Sergio Calderon Chef Sommelier du restaurant Michel et Sébastien Bras à Laguiole

La petite a n°1 de Sabine et Dominique Derisbourg, dégustée en leur compagnie, à deux reprises: la première fois en cours d'élevage et tout récemment le 15 juin 2011. Une robe claire, nette et brillante. Au premier nez, un parfum caractéristique de bonbon acidulé, très persistant, puis à l'aération des notes d'agrumes, citron et pamplemousse, très frais et tendu. En bouche, les parfums du nez se confirment et une sensation de salinité excite le palais, très juteux. Je l'imagine très bien à l'apéritif et en accompagnement de notre menu légumes. Sa fraîcheur fait une parfaite alliance avec notre classique gargouillou. Au plaisir de se délecter du prochain millésime! Sergio Calderon élu sommelier de l'année 2010 par le magazine: Le Chef Surtout ne ratez pas la visite "La cave de Sergio" sa nouvelle boutique au centre du village de Laguiole après un passage obligé chez Michel et Sébastien Bras

<http://www.bras.fr/>



Laurent Gofre Directeur de salle et sommelier restaurant Didier de Courten à Sierre

À l'œil le vin est d'un jaune paille, aux reflets verts dorés fins, d'un cristallin éclatant. Le premier nez est délicat des plus subtils sans notations de boisé, d'une grande finesse maintenue par la rondeur de l'élevage. Au deuxième nez, la subtilité persistante évolue sur la puissance et la densité du cépage, d'un grand type aux connotations florales et iodées. En bouche, l'attaque est fine, élégante, tenue par l'équilibre de l'acidité et de la minéralité du terroir. L'amplitude des arômes se développe par oxygénation. Le milieu de bouche est très précis entre des arômes de fleurs blanches, telle la glycine, et le terroir ciselé des roches. La finalité est d'une grande longueur maintenue par la minéralité. Laurent Gofre directeur de salle et sommelier du restaurant

<http://www.hotel-terminus.ch/>



Romain Réquena Sommelier chez Isabelle et Etienne Krebs Ermitages Clarens/Montreux

Ce vin blanc présente une robe d'un or jaune pâle avec des reflets cristallins verts indiquant une certaine jeunesse. Bonne intensité visuelle, le disque est brillant, le vin est clair et limpide. Les larmes sont présentes et relativement irrégulières. Le premier nez est franc, expressif, très intense sur le caractère empyreumatique (fumé, levures, pain brioché) et développe ensuite des notes de fruits secs et de beurre de cacahuètes. Après aération, l'intensité aromatique reste soutenue, révélant la fragrance d'un bouquet de plantes à infusion telles que la verveine, la gentiane jaune et plus subtilement la citronnelle. Le nez nous indique alors que le vin a dû subir un élevage en barrique bien maîtrisé, sans excès de bois neuf. La phase gustative l'attaque est franche et fraîche. L'évolution est ronde, onctueuse, avec une nette sensation de fraîcheur en milieu de bouche confirmant un bon équilibre. La matière relève un boisé fin et délicat. La rétro-olfaction confirme d'une part les arômes du nez et dévoile par la suite des notes de fruits mûrs. La finale est agréable, légèrement acidulée, la longueur en bouche est écourtée par une légère amertume. Beau vin d'expression et de caractère qui s'accommoderait à merveille avec une côte de veau de nos Monts nappée d'une sauce aux noisettes torréfiées. Servir entre 10°C et 12°C. À boire dès maintenant pour sa jeunesse ou à laisser vieillir quelques années pour découvrir son évolution. Romain Réquena sommelier chez Isabelle et Etienne Krebs Ermitages Clarens/Montreux Suisse

<http://www.ermitage-montreux.com/>

VotreVin créateur de vin unique

<http://votrevin.net/>

46 chemin de la Boriodaz 1820 Montreux Suisse Tél + 41 21 961 28 35

mailto:derisbourg@gmail.com - mailto:d.dufaux@bluewin.ch

079 210 67 23

- 079 353 64 10

