

CLOS DE TSAMPÉHRO



Le Clos de Tsampéhro est né d'un idéal : celui de produire de très grands vins.

Des vins à même de démontrer – à qui en doute encore – que les vigneron·nes suisses et le terroir du Valais peuvent donner naissance à des flacons d'une tenue et d'une expression extraordinaire. Partager cette ambition entre quatre partenaires passionnés a permis de cristalliser l'audace nécessaire pour franchir le pas. Cinq ans de préparation et de travail rigoureux ont précédé la présentation, à l'automne 2013, de la première « Edition » (vendange 2011) des vins du Clos de Tsampéhro.

Clos de Tsampéhro Brut – Edition IV

Cépages : Assemblage de spécialités blanches
Petite Arvine (26%)
Pinot Noir (35%)
Chardonnay (39%)



Millésime : 2014

Vinification : Vendanges manuelles en caissettes, aucune intervention mécanique avant pressurage, remplissage manuel du pressoir, observation d'un protocole stricte de pressurage avec élimination des têtes et des rebêches. Débourageage et levage. F.A. et F.M.L. en cuve tronconique en chêne. Soutirage, stabilisation tartrique et transfert pour prise de mousse. Elevage sur lattes de 32 mois. Pas de dosage de la liqueur d'expédition pour une finition « brut nature ».

Dégustation : La robe se profile sur une nuance jaune brillant aux reflets dorés. L'effervescence s'offre d'une grande finesse et se pare d'un cordon délicat et persistant. Le premier nez présente un bouquet fin et complexe, orienté sur des arômes d'écorce de citron et de pêche de vigne. Une élégante touche florale mais aussi séveuse complète l'ensemble. Après quelques agitations, les impressions olfactives s'ouvrent sur de délicates notes de noisette et de bergamote soutenues par un caractère légèrement brioché. En bouche, l'attaque est vive avec une acidité nette et rafraîchissante, enrobée par une mousse crémeuse et subtile. Le vin révèle une texture onctueuse dotée d'une grande vinosité. Cet Extra-Brut prend de l'amplitude et se profile sur une belle amertume qui réveille le palais en douceur. La finale, clairement minérale, reste très persistante et s'étire sur une agréable fragrance de noix fraîchement brisées. Voilà un cru équilibré avec du volume et de la tension, destiné à être dégusté en accord gastronomique.

Garde : 2 à 4 ans

Volume : 75 cl

Production : 1'358 cols (dégorgeage à 32 mois)

Titre % vol. : 12,5 % vol

Bouchage : Bouchon Extra Spécial 3D 48 mm x 30,5 mm (3 rondelles de lièges brut).

Présentation : Numérotation, papier de soie personnalisé par une carte cadastrale du domaine, capsule en complexe aluminium « Clos de Tsampéhro ». Carton de 6 bouteilles, en coffret bois de 3 bouteilles ou en sachet « Tsampéhro » de 1 bouteille.