

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 Blanc – Edition I

✂ **Cépages :** Assemblage de spécialités blanches

Savagnin Blanc (70%)
Rèze (30%)



✂ **Millésime :** 2011

✂ **Vinification :** Rendements viticoles de 600 à 700 g/m², vendange foulée, partiellement égrappée, pressurage délicat et débouillage fin. Entonnage en fût de 225 l pour la fermentation alcoolique. Soutirage. Elevage de 17 mois en fût de chêne neufs sans fermentation malo-lactique avec bâtonnages réguliers. Mise en bouteille sans collage après filtration légère.

✂ **Dégustation :** C'est en premier lieu une élégante robe jaune acacia aux nuances dorées qui s'offre à l'œil. Eclatant, le vin paraît relevé par un gras de grande tenue. Au premier nez, on sent une belle intensité minérale discrètement accompagnée de notes florales. A l'ouverture, apparaissent des arômes de fruits (citron mûr, poire William) s'associant à des notes plus complexes de sève et de bourgeon de sapin. En bouche, une belle amplitude, à la fois sèche et dense, suggère encore de nouvelles fragrances (réglisse, mélisse et ananas mûr) tout en réitérant cette touche sèveuse caractéristique. Belle persistance en fin de bouche soutenue par un équilibre réussi entre tension, vinosité et structure.

✂ **Garde :** 10 à 15 ans

✂ **Volume :** 75 cl

✂ **Production :** 850 cols

✂ **Titre % vol. :** 13,8 % vol

✂ **Bouchage :** Bouchon Extra AA 54mm x 25mm pleine fleur, faces « miroir », trié main.

✂ **Présentation :** Numérotation, papier de soie personnalisé par une carte cadastrale du domaine, capsule en étain massif estampillée. Disponible en caisse bois clouée de 6 bouteilles, en coffret bois de 3 bouteilles ou en sachet « Tsampéhro » de 1 bouteille (magnum en caisse bois individuelle).