

# 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 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 Rouge – Edition III

*✂* **Cépages :** Assemblage de spécialités rouges  
Cornalin (34%)  
Merlot (29%)  
Cabernet Franc (19%)  
Cabernet Sauvignon (18%).



*✂* **Millésime :** 2013

*✂* **Vinification :** Rendements viticoles de 400 à 500 g/m<sup>2</sup>, vendange non foulée, partiellement éraflée. macération à froid pré-fermentaire de 5 à 7 jours. Vinification complète en cuve tronconique en chêne avec cuvage de 28 jours (pigeages). Décuvage, pressurage et développement de la F.M.L dans les fûts neufs. Soutirage et élevage séparés des cépages en barriques adaptées durant 22 mois. Mise en bouteille sans collage après filtration légère.

*✂* **Dégustation :** Au premier regard, le vin révèle une belle concentration. La robe rouge grenat aux reflets bordeaux se pare de généreuses larmes, offrant intensité et profondeur. Le nez s'émancipe d'abord sur des parfums de fruits frais et de fines épices. Puis il se développe à l'ouverture dans une dimension plus posée, exprimant tour à tour le cuir, la cerise noire ou la prune fraîche mais aussi des fragrances plus empyreumatiques. La bouche reste généreuse et complexe, sur une attaque franche et pulpeuse. Malgré la jeunesse assumée d'un élevage soutenant des tanins matures et veloutés, donnant des arômes de cendre et de chocolat noir, on devine aussi des parfums multiples d'épices et de fruits rouges ou noirs. Déjà, la finale élégante se dessine mais il faudra patienter quelques années pour que ce vin révèle tout son potentiel...qu'il a fort grand !

*✂* **Garde :** 10 à 15 ans

*✂* **Volume :** 75 cl – 150 cl

*✂* **Production :** 2'700 cols – 250 magnums

*✂* **Titre % vol. :** 14,2 % 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).