

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 vigneronnes 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 IV

✂ **Cépages :** Assemblage de spécialités blanches

Savagnin Blanc (74%)
Rèze (26%)



✂ **Millésime :** 2014

✂ **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 19 mois en fût de chêne neufs sans fermentation malo-lactique avec bâtonnages réguliers. Mise en bouteille sans collage après filtration légère.

✂ **Dégustation :** La ligne des premiers millésimes reste constante par un visuel aux nuances jaunes acacia, bordées de reflets jaunes paille. Un beau gras présage déjà d'une intéressante maturité de récolte et d'élevage. Le nez, franc et intense, condense des parfums de mangue sèche et de fruit de la passion. Une pointe sèveuse rappelant les fruits secs et la noisette offre au bouquet un caractère plus épicé. La bouche révèle tout de suite une agréable harmonie entre vivacité et vinosité, amplitude et équilibre. On retrouve des parfums exotiques de mangue, d'ananas et de foin de montagne complétés par de notes plus subtiles de mirabelle et d'abricot frais. La finale exprime un terroir envoûtant soutenant une structure équilibrée entre vinosité, fine amertume et tonicité qui se prolonge dans une belle persistance.

✂ **Garde :** 10 à 15 ans

✂ **Volume :** 75 cl – 150 cl

✂ **Production :** 1'277 cols – 80 magnums

✂ **Titre % vol. :** 13,9 % 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).