

JOHANNISBERG

Cave du Vieux Pressoir

○ LE NOBLE



En deux mots

Pour garder la vivacité de son Johannisberg, Ghislaine ne fait pas de fermentation malolactique. Ce qu'on appelle fermentation malolactique, deuxième fermentation, ou FML pour les intimes est un processus de transformation de l'acide malique en acide lactique. Sans aller dans les détails, on retiendra qu'avec la FML le vin est plus «gras», plus souple et dégage des arômes de beurre.

Dégustation



Au nez, on note la présence de fruits bien mûrs. On retrouve des notes de poire et de tarte aux pommes. 🍏🍏



En bouche, c'est dans la continuité du nez. On retrouve les arômes de fruits du verger. Il y a aussi une note minérale de pierre chaude. Ce vin est équilibré, puissant et rond avec une finale typée sur l'amande amère.



Roti de porc et asperges à l'ail



Filet de cabillaud



Lasagne aux asperges



Raclette

JOHANNISBERG

Cave du Vieux Pressoir

○ LE NOBLE

 *Cave*
Chamoson

 *Vignes*
3.5 ha à Chamoson

 *Le visage*
Ghislaine Crittin



Une femme libérée

«Aller à la vigne, c'était la pire des punitions», nous raconte Ghislaine Crittin lorsqu'elle évoque ses souvenirs d'enfance. Aujourd'hui, elle dirige une cave basée sur une gamme de vins inspirants qu'elle a entièrement créée. Mais alors, comment cette fille de vigneron a-t-elle trouvé sa place dans le domaine qu'elle s'était pourtant promis de ne jamais embrasser ?

Dans sa jeunesse, Ghislaine a des rêves plein la tête et un désir d'émancipation. C'est plutôt vers le tourisme et le marketing qu'elle se dirige. Ambitieuse, elle désire, comme elle nous le confie, «être en haut de l'échelon». Elle s'envole alors pour New York avec Suisse Tourisme.

Cependant, le terroir de Chamoson lui semble tous les jours plus lointain. Son père veut s'éloigner de la cave du Vieux-Pressoir. Pour Ghislaine, l'idée de laisser toute cette énergie à l'abandon est inconcevable. C'est alors avec audace qu'elle se donne la chance de rejoindre l'entreprise familiale, avant de prendre officiellement les rênes de la cave en 2011.

Une jeune femme, sans formation standard d'œnologie, dans un milieu «réservé aux hommes», à une époque où la galanterie est loin de régner, Ghislaine a dû lutter face aux regards des autres. Aujourd'hui, elle revendique un regard libéré d'a priori. Pour elle, le vin est surtout une histoire de sensations, de passion et de temps. Comment alors ne pas être séduit par des vins élégants et structurés qui reflètent le parcours atypique de notre encaveuse ?

