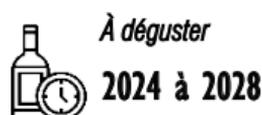
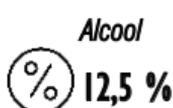


# FENDANT

## Clément Luisier

○ LE CONVIVAL



## En deux mots

Depuis son introduction en 1848, le nom Fendant est utilisé en Valais pour désigner le Chasselas. Dès 1936, les Valaisans se battent pour protéger cette appellation et réussissent à la protéger en 1966. Dès lors, le nom Fendant est réservé exclusivement au canton du Valais.

## Dégustation



Au nez, on retrouve des notes subtiles de fleur blanches et d'agrumes.



En bouche, ce vin se distingue par son bel équilibre et sa fraîcheur marquée. Les notes d'agrumes et de fleurs blanches se manifestent à nouveau, évoquant une continuité élégante des arômes perçus au nez.



Piccata de dinde



Wrap au saumon



Toasts à l'avocat



Raclette

# FENDANT

## *Clément Luisier*

○ LE CONVIVIAL



Cave

Saillon



Vignes

8 hectares entre Saillon et Fully



Le visage

Clément Luisier



### Saison 1 épisode 3

À en croire les films, 18 ans est certainement le plus bel âge de la vie, car c'est à la fois la liberté du monde adulte et l'apothéose de la jeunesse. Quoi qu'il en soit, c'est une étape de la vie où tout bascule. Ce fut d'ailleurs le cas pour Clément Luisier qui, après avoir soufflé les bougies de la majorité, réalise son premier millésime pour devenir le plus jeune encaveur de Suisse. Par contre, pendant que ses amis sont au cinéma, Clément, lui, tient la télécommande de sa propre entreprise. Mais alors, comment ce jeune garçon de la génération Netflix en est-il arrivé là ?

En 2018, alors qu'il est en 2ème année de CFC, ses parents viticulteurs lui proposent d'encaver une partie de la récolte familiale pour se faire la main. Dynamique et motivé, Clément saute sur l'opportunité et réalise ses 3000 premières bouteilles. Résultat : Clément crève l'écran avec des vins élégants et novateurs. Il décide alors de ne plus jamais presser le bouton «Pause». Il étend sa gamme de vins et augmente sa production jusqu'à 10'000, puis 15'000 et finalement 20'000 bouteilles en 2021.

Mais la série ne s'arrête pas là ! En 2021, Clément est sélectionné pour aller travailler 3 mois, à Bordeaux, au Château Léoville Las Cases. Cette riche expérience dans le monde des grands vins lui donne de nouvelles idées : une viticulture millimétrée et une œnologie de précision pour élaborer de grands crus à l'image de notre belle région valaisanne. La suite est dans le prochain épisode...

