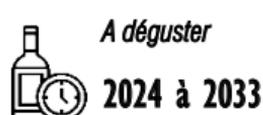
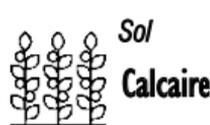


# CORNALIN

## Sélection Excelsus

### LE PERSPICACE



## En deux mots

Le Cornalin, ce cépage capricieux du Valais, est cultivé depuis plus de 40 ans par la Sélection Excelsus. Optant pour un élevage en cuve inox afin de préserver sa typicité, ce vin peut être apprécié dès aujourd'hui mais gagnera en complexité avec quelques années de garde.

## Dégustation



Au nez, ce vin offre un bouquet de fruits noirs, notamment cerise et myrtille, agrémenté de touches épicées de réglisse et de poivre.



En bouche, ce vin se caractérise par sa grande finesse et des tanins souples. Les saveurs de cerise et de myrtille y sont prononcées, enrichissant l'expérience avec leur intensité fruitée.



Entrecôte



Chou-fleur grillé



Fromage corsé

# CORNALIN

## *Sélection Excelsus*

● LE PERSPICACE

 *Cave*  
**Chamoson**

 *Vignes*  
**7,5 ha à Chamoson**

 *Les visages*  
**Jean-Claude et Renaud Favre**



## **De la saucisse à la sélection élevée**

Excellent ! La Sélection Excelsus figure une fois de plus parmi les 150 meilleures caves suisses de l'année. Depuis la création de ce prestigieux classement Gault & Millau, cette cave familiale n'a jamais manqué à l'appel. Rien d'étonnant pour une maison baptisée Excelsus. Ce nom latin pourrait évoquer l'excellence, pourtant, Sélection Excelsus signifie «sélection élevée». Vous l'avez compris : la différence est quasi imperceptible, à tel point qu'on pourrait se demander si excellence et sélection élevée ne sont pas du lard ou du cochon !

Tout commence en 1980, lorsque Jean-Claude et Hélène Favre fondent leur cave et y imposent leur patte. Pour assurer la relève, ils comptent sur leur fils Renaud. Pourtant, au départ, c'est vers les technologies alimentaires qu'il se tourne. Il affine son palais... mais plutôt du côté de la saucisse, passant trois ans dans une boucherie industrielle à Bâle.

Mais pouvait-il vraiment résister à l'appel du vin ? Lui qui « baigne dedans depuis toujours » finit par revenir au Valais, décroche un CFC de vigneron et rejoint la cave familiale en mettant les bouchers doubles. Il réalise son premier millésime en 2017, dynamise la cave avec de nouveaux produits et entreprend les démarches pour se tourner vers une viticulture biologique. Voici la Sélection Excelsus ! Voici Jean-Claude, Hélène et Renaud Favre... en chair, en os et en bouteilles !

