

La Chapelle Saint-Laurent

Défayes & Crettenand



Cépage
Riesling



Millésime
2023



Vignes
Saillon



Service
12-14°C



Élevage
**18 mois
en barrique**



Sol
Calcaire



Alcool
13.5%



Garde
15 ans



Production
Intégrée

Typologie



Le noble

Un blanc avec du caractère !

Robe



Arômes



Citron



Miel



Minéral



Hydrocarbure



Toast

Notre dégustation

« Défayes & Crettenand comptent parmi les premiers à avoir osé le Riesling en Valais, avec des plants venus du Rheingau, le berceau historique. Des décennies plus tard, la Chapelle Saint-Laurent leur donne raison. La cuvée est même entrée dans la collection de Michel-Jack Chasseuil, où elle côtoie des vins les plus mythiques de la planète. Dans le verre, la robe pâle accroche des reflets dorés. Le nez, lui, se livre sans attendre : miel, note toastée et cette touche d'hydrocarbure des grands Rieslings. La bouche tranche avec une acidité vive, citronnée, que le bois vient arrondir pour trouver l'harmonie. La finale est minérale, toastée, presque saline. Un vin construit pour durer, mais qui raconte déjà quelque chose de précieux aujourd'hui : parfois, il suffit d'une conviction pour écrire une histoire. »



Viande

Volaille truffée



Poisson

Bar en croûte de sel



Végétarien

Oeuf poché et sabayon à la truffe



Fromage

Plateau de fromages affinés

La Chapelle Saint-Laurent

Défayes & Crettenand

 *Cave
Leytron*

 *Vignes
6,8 ha à Leytron*

 *Le visage
Stéphane et
François Défayes*



Spécialistes des spécialités

Il est assez savoureux d'imaginer la famille Défayes ouvrir un simple Fendant à l'apéro. Presque un pied de nez, tant leur ligne de conduite est claire depuis le premier jour : produire et commercialiser uniquement des spécialités. Chez eux, pas l'ombre d'un Gamay, et il aura fallu attendre des années avant qu'un Fendant ne fasse son apparition... un Fendant de spécialité, évidemment. Mais d'où vient donc ce goût si prononcé pour le singulier ?

L'histoire commence dans une pépinière viticole. En 1965, Edmond Défayes et Jean Crettenand, premier et dernier « œnologue fédéral » du pays, décident de la transformer en cave. De leur métier de pépiniéristes, ils gardent une conviction qui guidera toute la suite : à chaque sol son cépage, sans jamais chercher à forcer la nature. En 1980, Stéphane, le fils d'Edmond, rejoint l'aventure. Il poursuit le travail des anciens, agrandit la cave et fait progressivement passer le vignoble de 2 à 6,8 hectares.

Aujourd'hui, Stéphane peut compter sur François, son fils, troisième génération d'une lignée qui ne fait décidément rien comme les autres. Élu parmi les 8 meilleurs jeunes vignerons valaisans en 2019, François écrit sa page à sa façon : depuis son arrivée, les barriques ont fait leur entrée à la cave, pour élever encore et toujours des spécialités. À la cave Défayes & Crettenand, l'exception n'est pas un hasard, c'est une tradition.