

PARCHET N° 1300

Défayes & Crettenand

○ LE CONVIVAL



Cépage

Fendant



Millésime

2022



Vignes

Leytron



Service

8-10°C



Élevage

Inox



Sol

Schiste



Alcool

12,5 %



A déguster

2023 à 2026



Production

Intégrée

En deux mots

Jusqu'en 2016, la cave Défayes & Crettenand était sûrement une des seules caves valaisannes à ne pas produire de Fendant. Ils avaient choisi de travailler uniquement des spécialités et d'éviter les cépages plus classiques comme le Fendant et le Gamay. C'est pourquoi, en lançant ce Fendant «Parchet 1300», ils ont décidé de le travailler comme une spécialité avec de vieilles parcelles et un long élevage sur lies.

Dégustation



Œil



Nez

Au nez, on retrouve un mélange entre des notes florales, minérales et d'agrumes. 🌸 🪨 🍋 🍊



Bouche

En bouche, le vin a de la fraîcheur grâce au gaz carbonique, mais on retrouve aussi une sensation de rondeur et de volume. Les notes minérales sont prononcées. 🪨 🌸



Viande

Melon et jambon cru



Poisson

Wrap au saumon



Végétarien

Bruschette à l'avocat



Fromages

Raclette


#buvonslagrappe

PARCHET N° 1300

Défayes & Crettenand

○ LE CONVIVIAL

 *Cave*
Leytron

 *Vignes*
6,8 ha à Leytron

 *Les visages*
**Stéphane et
François Défayes**



Spécialistes des spécialités

À l'opposé de tout ce qui peut paraître normal, il est étonnant de voir la famille Défayes autour d'une bouteille de Fendant à l'heure de l'apéro. En effet, la devise qui les guide depuis la création de la cave est «de produire et de mettre sur le marché uniquement des spécialités». Chez eux, il n'y a jamais eu de Gamay et il a fallu attendre très longtemps pour voir apparaître dans leur gamme un Fendant... de spécialité bien sûr ! Mais quelle est alors l'histoire de cette famille si spéciale ?

À l'origine, la famille Défayes s'occupait d'une pépinière viticole. En 1965, Edmond Défayes et Jean Crettenand, le premier et dernier «œnologue fédéral», transforment cette pépinière en cave. Profitant de leur expérience de pépiniériste, ils se préoccupent du mariage parfait entre le type de sol et le cépage à planter. En 1980, Stéphane Défayes, le fils d'Edmond, rejoint l'aventure familiale. Satisfait du travail réalisé par ses prédécesseurs, ce dernier décide d'agrandir la cave et d'augmenter la surface viticole de 2 à 6,8 hectares.

Aujourd'hui, Stéphane peut compter sur l'aide de son fils, François, qui représente fièrement la 3e génération de cette grande famille du vin. Élu parmi les 8 meilleurs jeunes vigneron valaisans 2019, François n'hésite pas à apporter sa touche à l'histoire. En effet, depuis son arrivée, l'utilisation de barriques a été mise en place pour élever encore et toujours des spécialités !

