

MONBLANC

Défayes & Crettenand

○ LE SURPRENANT

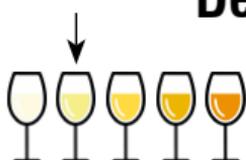


En deux mots

*Assemblage de Sauvignon Blanc, Riesling, Petite Arvine et Muscat

Monblanc, c'est le petit nouveau de la cave. Avec une étiquette au design plus moderne, ce vin aromatique peut être bu à toutes occasions. Son nom est un clin d'oeil à l'oncle de François qui faisait un assemblage rouge appelé «Monrouge».

Dégustation



Au nez, le bouquet est complexe. On retrouve des notes florales (ortie, sureau) accompagnées de notes fruitées (citron, raisin).



En bouche, on retrouve la complexité du nez. Il y a une palette aromatique assez large amenée par les différents cépages. On retrouve principalement des notes fruitées et florales. La finale a un côté légèrement salin qui provient sûrement de la Petite Arvine.



Poulet au four



Poisson grillé



Rouleau de printemps



Brebis

MONBLANC

Défayes & Crettenand

○ LE SURPRENANT

 **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 !

