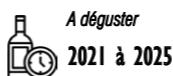


# FENDANT

## Cave Corbassière

○ LE CONVIVAL



## En deux mots

Le Fendant est le deuxième cépage le plus planté en Valais, mais le premier cépage blanc. Il représente environ 19% de la surface viticole du canton.

## Dégustation



Au nez, les notes de fruits et de fleurs s'entremêlent pour donner un bouquet agréable.



En bouche, c'est la vivacité qui mène la dégustation. On retrouve les notes de fruits avec la pêche et le zeste d'orange. La finale est portée par des notes minérales (pierre mouillée).



Blanc de poulet pané



Filet de truite



Cornettes du chalet



Raclette et fondue

# FENDANT

## ***Cave Corbassière***

○ LE CONVIVIAL



## **Encore et EnCorbassière**

À l'opposé du caractère discret de son encaveur, la cave Corbassière réserve des vins éclatants. On a tendance à en demander encore et encore. C'est que le début d'accord, d'accord. Comme la chanson de Francis Cabrel, l'histoire de la cave Corbassière a été écrite au début des années 1980. D'ailleurs, en 2021, la cave familiale fêtait ses 40 ans. Cette année-là, Nicolas Cheseaux célébrait aussi son 10ème millésime à la tête de cette dernière.

Habitué à innover, Nicolas avait déjà brillé avec sa gamme «Confidence». Réservée à quelques privilégiés, cette dernière donne la liberté à notre encaveur de créer des crus selon ses propres fantaisies. Pour le 40ème anniversaire, il a décidé de créer encore de nouvelles idées. En effet, Nicolas réalise tout d'abord un coffret de vin inédit. Ensuite, il invente «les 400 coups», un concept de création d'assemblage à faire en famille ou entre amis. Finalement, il lance «La Guérite 1814» en collaboration avec Pierre Crepaud, un chef étoilé. Perchée sur le coteau de Saillon, dans un cadre idyllique, cette table éphémère vous plongera dans un véritable voyage des sens où les vins du domaine sont en accord avec des plats d'exception.

Avec Nicolas Cheseaux et la cave Corbassière, ce sont sans cesse des idées, des projets et on en veut encore et encore...

