

FENDANT

Pierre-Maurice Carruzzo

○ LE CONVIVAL



En deux mots

Le Fendant, c'est le cépage blanc le plus cultivé de la Cave Pierre-Maurice Carruzzo. Il est situé sur le lieu dit trémazières qui se trouve entre Chamoson et Saint-Pierre-de-Clages.

Dégustation



Au nez, nous retrouvons un mix entre notes minérales et notes de fruits blancs. C'est un doux parfum qui nous appelle à le goûter.



En bouche, le vin est soutenu par une trame d'acidité et de carbonique. Cette fraîcheur avec ses arômes de citrons et de fruits blancs en font un parfait vin d'apéro.



Blanc de poulet grillé



Wraps au saumon



Cake salé




Plateau de fromage

FENDANT

Pierre-Maurice Carruzzo

○ LE CONVIVAL

 *Cave*
Chamoson

 *Vignes*
8 ha sur la commune
de Chamoson

 *Les visages*
Pierre-Maurice et
Sébastien Carruzzo



C'est le vin concert

Il suffit d'apercevoir le Juke-Box au fond du carnotzet pour comprendre que la cave Pierre-Maurice Carruzzo est orchestrée par une famille d'artistes. Telle une musique intergénérationnelle, cette cave chamosarde réunit trois générations sur la même mélodie.

Au commencement, il y a évidemment Pierre-Maurice Carruzzo, le compositeur. Ce dernier fonde la cave en 1979 aux côtés de sa femme Isabelle. La deuxième génération rejoint la danse en 1999 pour Sébastien et sa femme Katia et en 2015 pour Tessa. S'ajoute finalement Loulanne, la soliste prodige qui accorde les études au conservatoire de Changins et la cave familiale.

À l'origine, ce sont uniquement quelques cépages qui étaient récoltés. Au fil des années, le développement de la cave monte en crescendo pour atteindre aujourd'hui une partition de 20 cépages différents. Dans cette gamme, on retrouve autant des cépages classiques que des cépages originaux comme le Malbec, le Mourvèdre ou encore la Mondeuse. Nos musiciens ont donc dû apprendre à maîtriser chacun d'entre eux pour placer la cave Pierre-Maurice Carruzzo parmi les ténors de la viti-viniculture valaisanne.

