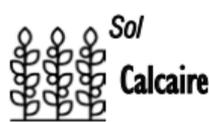


FENDANT

Jean-Marie Pont

○ LE CONVIVAL



En deux mots

Issus de parcelles situées entre Sierre et Corin, les raisins de ce Fendant bénéficient d'un ensoleillement optimal. De plus, le sol calcaire de cette région apporte une touche minérale fine et élégante.

Dégustation



Au nez, son parfum nous fait penser à un miel de fleurs. On retrouve aussi des notes de pêche et un côté minéral. 🍯 🍑 🪨



En bouche, le vin présente beaucoup de fraîcheur. On retrouve des notes de fruits blancs avec la pêche et la pomme. C'est un vin harmonieux et convivial. 🍏 🍏



Plat valaisan



Mousse de thon



Bruschetta à la tomate



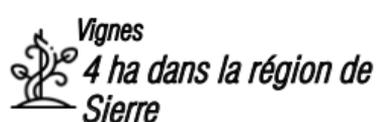
Fondue au Génépi

#buvonslagrappe

FENDANT

Jean-Marie Pont

○ LE CONVIVIAL



Pif, Paf, Pont

Bienvenue dans le repaire enchanté de Jean-Marie Pont, niché à Corin, où l'atmosphère vibre de convivialité et de chaleur dans son authentique carnotzet voûté. Verre de Fendant à la main, Jean-Marie nous livre un fragment de son histoire, lui qui était destiné à une carrière de boulanger-pâtissier. Cependant, un mauvais timing l'oblige à attendre une année avant de débiter son apprentissage. Malheureusement pour lui, heureusement pour nous, cette contrainte le pousse vers une autre orientation : la viticulture. Jean-Marie a eu du « Pif », car ce domaine se révèle rapidement être plus qu'une simple vocation.

Après une formation d'ingénieur œnologue à Changins, il profite de diverses expériences dans de grandes caves pour se perfectionner avant de faire le grand saut. Et « Paf » ! En 2006, accompagné par son épouse Geneviève, il produit son premier millésime. « Nous avons toujours rêvé d'avoir notre propre bouteille sur une table » nous disent-ils. Et pas n'importe laquelle, une bouteille « avec une étiquette qui pète » !

Aujourd'hui, leur gamme de vins est facilement reconnaissable, que ce soit pour les fans de Breaking Bad ou les amateurs de chimie : Pfe, Per, Pco, Psy... On retrouve sur l'étiquette autant d'éléments que dans le tableau de Mendeleïev. Aussi méticuleux qu'un chimiste, notre encaveur prépare sa recette à la loupe. Il redore ensuite son breuvage de sa signature. Le « P » de Pont et les deux premières lettres du cépage sonnent alors comme une formule magique !

