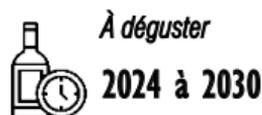
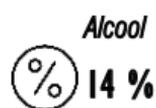
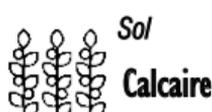


PETITE ARVINE

Cave Le Bosset

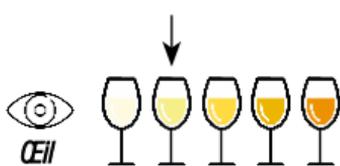
○ LE NOBLE



En deux mots

En 1991, la Petite Arvine ne couvrait que 39 hectares en Valais. Aujourd'hui, avec près de 260 hectares, elle a retrouvé une place de choix et se classe troisième parmi les cépages blancs du canton, derrière le Fendant et le Johannisberg.

Dégustation



Au nez, cette Petite Arvine se montre aromatique, dominée par des arômes de fruits blancs et d'agrumes.



En bouche, elle dévoile un joli volume, soutenu par une matière généreuse. Les fruits blancs bien mûrs, notamment l'ananas, s'expriment pleinement, équilibrés par une acidité moyenne et une touche de gras.



Filet de porc à la moutarde



Crevettes



Gratin de courge



Fromage d'alpage



PETITE ARVINE

Cave Le Bosset

○ LE NOBLE



Cave

Leytron



Vignes

*5 ha entre Saillon et
Leytron*



Les visages

*Romaine et Christian
Blaser-Michellod*



Vin de sens

Si Leytron est aujourd'hui reconnu comme le berceau de l'Humagne Rouge, c'est en grande partie grâce à Marin Michellod. Ce dernier, accompagné de deux collègues, fut l'un des premiers à greffer, planter puis vinifier un cépage encore sans nom. Avec une intuition de vigneron aguerri, il le baptise « Humagne Rouge », scellant ainsi l'histoire d'un vin désormais emblématique.

Tout comme l'Humagne Rouge, Willy, le fils de Marin, est né dans les vignes de Leytron. Doté d'un sens de l'initiative, il reprend le domaine familial et franchit un cap en rachetant la cave Le Bosset. Une nouvelle gamme de vins voit le jour, façonnée à son image.

En 2000, Willy prend sa retraite. Le flambeau passe aux mains de ses filles, Romaine et Corinne, rejointes par leurs compagnons de vie, Christian et Graham. Ensemble, ils s'orientent vers une viticulture biologique pour créer, à leur façon, des vins de sens. Vins de sens, car leurs vins puisent leur force dans des sols vivants, cultivés avec respect, et se distinguent par des techniques audacieuses qui font la part belle à la biodiversité. Vins de sens surtout, car ils développent des saveurs et des senteurs pour satisfaire avant tout le bonheur de nos sens !

