

CORNALIN

Adrien et Maurice Zufferey

LE PERSPICACE



Cépage

Cornalin



Millésime

2023



Vignes

Sierre



Service

14-16°C



Élevage

Inox



Sol

Calcaire



Alcool

13 %



À déguster

2024 à 2029



Production

Intégrée

En deux mots

La famille Zufferey a toujours eu une affinité particulière avec le Cornalin. Dès ses débuts, l'oncle Charles, fondateur de la cave, avait choisi de cultiver ce cépage capricieux, souvent délaissé par ses contemporains. Grâce à un terroir particulièrement adapté et à l'excellente exposition des vignes, la cave produit aujourd'hui un Cornalin exceptionnel.

Dégustation



Œil



Nez

Au nez, ce vin offre un parfum intense de cerise, complété par une subtile note fumée.



Bouche

En bouche, ce vin se révèle rond et ample. Il présente une belle structure avec des tannins qui sont déjà bien intégrés. Les saveurs persistantes de cerise et de fruits noirs enrichissent la dégustation.



Viande

Viande rouge, gibier



Poisson



Végétarien

Risotto aux champignons



Fromage

Reblochon

CORNALIN

Adrien et Maurice Zufferey

● LE PERSPICACE

 *Cave*
Muraz (Sierre)

 *Vignes*
9 ha dans la région de Sierre

 *Les visages*
Maurice et Adrien Zufferey



Après Charles, magne-toi !

Tout commence en 1963, lorsque Charles Caloz, l'oncle de Maurice, règne paisiblement sur ses vignes à Chandolin. Mais un jour, un inconnu, charmé par ce terroir d'exception, cherche à s'en emparer. Pour éviter une guerre, Charles le Grand propose «un contrat à la Valaisanne» : un verre de vin et une poignée de main. Notre roi de Chandolin offre donc à l'inconnu un verre de son précieux nectar, habituellement réservé à sa lignée. Ébahi par la qualité du vin, l'inconnu révèle son identité : Constant Bourquin, fondateur de DIVO, qui décide alors de réserver toute la production de Charles.

Quand on est le successeur de Charles, on a intérêt à se magner, c'est ce que Maurice Zufferey s'est sûrement dit en prenant le trône de son oncle. Pourtant, dans sa jeunesse, Maurice préférait la tendresse du bétail à la chaleur de la vigne. «Quand il fait trop chaud à la vigne, tu vas à la cave», lui conseillait Charles, qui réussit finalement à convaincre son neveu. Depuis, Maurice n'a cessé d'agrandir son empire : il plante de la Petite Arvine, fait rayonner son Cornalin au-delà des frontières et veille sur le Pinot emblématique de la famille.

La couronne de Maurice sera naturellement transmise à son fils Adrien, impliqué depuis 2016. Avec des créations innovantes, comme un mousseux Blanc de Blancs, il insuffle une nouvelle énergie à la cave et transforme ses vins en véritables chevaux de bataille !

