

# MERLOT

## Cave Corbassière

### LE MONTAGNARD



Cépage  
**Merlot**



Millésime  
**2019**



Vignes  
**Saillon**



Service  
**16-18°**



Élevage  
**10 mois en  
barrique**



Sol  
**Loess**



Alcool  
**14,5 %**



A déguster  
**2020 à 2029**



Production  
**Intégrée**

## En deux mots

Nicolas utilise des barriques de 4e et 5e passage pour élever son Merlot pendant 10 mois. Cela permet d'assouplir le vin, sans qu'il ne soit marqué par des arômes d'élevage sous bois.

## Dégustation



Œil



Nez

Au nez, son parfum complexe nous évoque le chocolat noir, la cerise et un côté sous-bois.



Bouche

En bouche, c'est un vin gourmand avec beaucoup de fruits. Il garde de la vivacité. Ses tanins sont présents, mais c'est parfaitement intégré. La finale nous rappelle l'amer d'un chocolat noir intense.



Viande

Boeuf Wellington



Poisson



Végétarien

Spätzli



Dessert


Moelleux au chocolat

# MERLOT

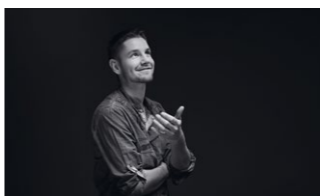
## *Cave Corbassière*

● LE MONTAGNARD

 *Cave*  
**Saillon**

 *Vignes*  
**7 ha sur la commune  
de Saillon**

 *Le visage*  
**Nicolas Cheseaux**



## **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». Réserve 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...

