

MISCHABELLE

St. Jodern Kellerei

○ LE RASSEMBLEUR



En deux mots

*Assemblage de 70% de Pinot Noir et 30% de Gamaret

Cet assemblage fait honneur au massif montagneux Mischabel. Il était d'ailleurs orthographié comme tel pendant plus de 20 ans. Cependant, la cave s'est vue interdire ce nom à cause de la référence à la montagne. Ils ont alors eu l'intelligence de le féminiser en l'écrivant Mischabelle. Personne n'a jamais vu la différence !

Dégustation



Au nez, on retrouve un mélange entre les fruits rouges et les fruits noirs. Il y a aussi quelques notes épicées.



En bouche, la dégustation est portée par le côté très fruité du vin. On retrouve le mélange fruits rouges et noirs avec le cassis qui domine. Le vin a une structure plutôt légère.



Fondue chinoise



Salade de saison



Fromage frais

MISCHABELLE

St. Jodern Kellerei

○ LE RASSEMBLEUR

 *Cave*
Visperterminen

 *Vignes*
45 ha à Visperterminen

 *Le visage*
Michael Hock



L'union fait la force

Une cave, 45 hectares et 600 vigneron travaillant en harmonie pour produire des vins exceptionnels dans le plus haut vignoble de Suisse, voire d'Europe : bienvenue dans l'univers de la St. Jodern Kellerei de Visperterminen.

Avec des vestiges archéologiques témoignant que les Celtes cultivaient la vigne il y a des siècles, Visperterminen est un véritable joyau de notre terroir. Aujourd'hui, ce vignoble est sans conteste le plus représentatif de la viticulture héroïque de notre pays. Ses vignes sont situées sur des terrasses en pierres sèches allant de 650 à 1150 mètres d'altitude, avec une pente vertigineuse de 36%. Cette configuration empêche l'utilisation de machines pour travailler la terre, rendant ainsi le travail à la main inéluctable.

À Visperterminen, l'Heida est le cépage emblématique, lui qui a été mentionné pour la première fois au début du 16e siècle. C'est donc dans l'Heidadorf, le village de l'Heida, au sommet de cette montagne haut-valaisanne, que la coopérative St. Jodern Kellerei a vu le jour en 1979. Michael Hock rejoint l'aventure après une expérience au Piedmont. En plus de son rôle d'œnologue et directeur de la cave, il orchestre toute l'organisation des vignes, détenues par quelque 600 membres de la coopérative. Une mission considérable sachant que, parmi ces derniers, aucun n'est vigneron de profession. Ce sont la passion, la solidarité et l'amour de la tradition qui poussent ces autochtones à préserver leur terroir historique !

