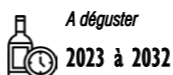
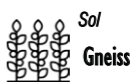


CORNALIN

Pierre-Élie Carron

● LE MONTAGNARD



En deux mots

Pierre-Élie adore le Cornalin, il nous confie d'ailleurs que c'est son cépage préféré. C'est pourquoi durant ses études à Changins il a réalisé son travail de diplôme sur ce cépage.

Dégustation



Au nez, son parfum est intense. On retrouve des notes de cerise noire et de myrtille. Il y a aussi un côté rustique, sauvage. 🍒 🍇 🐷



En bouche, l'attaque est ronde, souple puis le vin monte en puissance. Il est soutenu par beaucoup de matière, c'est un vin charpenté. On retrouve les notes de fruits noirs. La fin de bouche est longue et ne nous laisse pas indifférents. 🍒 🍇



Gibier, viande rouge en sauce



Wrap végé à la mexicaine



Fromage corsé

CORNALIN

Pierre-Élie Carron

● LE MONTAGNARD

 *Cave*
St-Pierre-de-Clages

 *Vignes*
8 ha entre Fully et
Chamoson

 *Le visage*
Pierre-Élie Carron



ImPeC

Nous avons rencontré Pierre-Elie Carron (PeC), un jeune encaveur qui possède une petite cave à Saint-Pierre-de-Clages. Quelle drôle d'idée pour un habitant de Fully de quitter son village d'origine ! Pourtant, ce jeune homme intrépide n'a pas peur de parcourir des kilomètres pour enrichir son expérience. En effet, après avoir obtenu son Bachelor en œnologie à l'HES de Changins, il décide de s'aventurer dans les Grisons pour percer les secrets de leur célèbre Pinot Noir. Ensuite, Pierre-Elie s'envole vers l'Afrique du Sud pour quelques mois, afin de participer aux vendanges et découvrir de nouvelles méthodes.

De retour en Valais, riche d'un bagage d'expérience considérable, il reprend les parcelles de vignes de son père. Jusqu'alors, le raisin était simplement revendu. Mais lui, il va plus loin : en 2016, il se lance dans la création de sa propre gamme de vins. Libre et inspiré, il crée ses vins selon ses propres préférences en matière de cépages. Plutôt que d'étendre sa production, il privilégie une petite production de haute qualité. C'est avec la Petite Arvine que tout commence. Cette fois-ci, le choix est plutôt logique pour un fulliéraisin. Avec ce cépage emblématique, il tente même une expérience incroyable : immerger certaines de ses bouteilles dans un lac de montagne pendant une année entière.

En 2012, Pierre-Elie était vice-champion d'Europe en peau de phoques. Aujourd'hui, il décroche des médailles dans tous les concours auxquels il participe. Avec PeC, il n'y a donc pas de doute à se faire, car les vins sont toujours IMPEC' !

