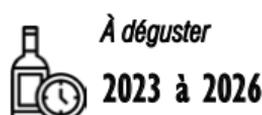


# FENDANT

## Pierre-Élie Carron

○ LE NOBLE



## En deux mots

Ce Fendant pousse sur la parcelle de Rodoz à Fully. Cette parcelle en terrasse abrite des vieilles vignes de plus de 40 ans. Pour sublimer son vin, Pierre-Élie l'élève sur lies fines pendant 5 mois et ne fait pas la deuxième fermentation.

## Dégustation



Au nez, on navigue entre les notes minérales (pierre mouillée), fruitées (pêche blanche) et florales (tilleul).



En bouche, le vin présente un parfait équilibre entre fraîcheur et gras. On retrouve les notes florales avec un côté miel de fleurs. Le côté minéral est aussi bien présent. C'est un vin qui ira autant pour l'apéro qu'avec un plat.



Plat de viande froide



Rillettes de saumon



Salade de saison



Croûte au fromage

# FENDANT

## *Pierre-Élie Carron*

○ LE NOBLE

 *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 fulliérain. 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' !

