

PETITE ARVINE

Pierre-Élie Carron

○ LE CONVIVAL



En deux mots

Enfile ta combinaison de plongée si tu veux récupérer une bouteille de Petite Arvine de Pierre-Élie Carron. Ce jeune passionné s'est lancé dans une aventure un peu folle : un élevage en anaérobie (sans contact avec l'air) et à température basse. Pour retrouver cet environnement, il a immergé ses bouteilles de Petite Arvine au fond du lac de Sorniot, un lac de montagne à 2064 m d'altitude.

Dégustation



Au nez, c'est expressif ! On retrouve des notes d'agrumes avec le citron vert et le pamplemousse et des notes de sureau. 🍊🍋🌿



En bouche, le vin est harmonieux et bien équilibré. On retrouve une belle acidité qui est contrebalancée par du volume et de la richesse. Le fruit s'exprime très bien avec des notes d'agrumes et de poire. La finale est longue et saline. 🍊🍋🍐



Plat valaisan



Truite



Rouleaux de printemps



Raclette


#buvonslagrappe

PETITE ARVINE

Pierre-Élie Carron

○ LE CONVIVAL

 *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' !

