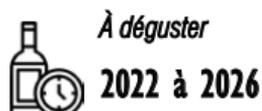


PINOT NOIR

Pierre-Élie Carron

● LE PERSPICACE



En deux mots

C'est un vin qui pinote ! Que signifie cette expression souvent utilisée lors d'une dégustation de Pinot Noir ? Tout simplement, un vin qui pinote c'est un vin qui évoque le style bourguignon : robe clair, note de fruits rouges (framboise, groseille) et d'élevage (vanillé, fumé, toasté).

Dégustation



Au nez, on retrouve des notes d'élevage en barrique avec un côté vanillé et toasté. On retrouve aussi des notes de fruits rouges avec la groseille et la framboise.



En bouche, on continue sur la gourmandise de l'élevage en barrique. Ça pinote ! Le vin est gourmand avec des fruits rouges croquants.



Ragoût de boeuf



Lasagnes végétariennes



Gruyère affiné

PINOT NOIR

Pierre-Élie Carron

● LE PERSPICACE

 **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' !

