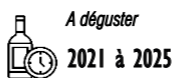
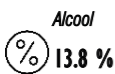


PETITE ARVINE

Clément Luisier

○ LE NOBLE



En deux mots

La Petite Arvine est un des cépages préférés de Clément Luisier. Pour lui, ce cépage autochtone valaisan exprime un fruit exotique «juste magnifique».

Pour faire ressortir la typicité au maximum, son secret est de faire un élevage sur lies fines très poussé.

Dégustation



Au nez, ce sont des notes de melon et d'ananas qui s'expriment pleinement. Cette touche exotique nous donne envie de la déguster.



En bouche, on retrouve les arômes de melon et d'ananas. Ils sont accompagnés d'un véritable cocktail d'agrumes. C'est un vin de caractère avec un bel équilibre. Sa finale est longue, saline et savoureuse.



Pilons de poulet grillés



Filet de daurade



One pot de lentilles



Gruyère affiné

PETITE ARVINE

Clément Luisier

○ LE NOBLE



Cave
Saillon



Vignes
**8 hectares entre Saillon
et Fully**



Le visage
Clément Luisier



Saison 1 épisode 3

À en croire les films, 18 ans est certainement le plus bel âge de la vie, car c'est à la fois la liberté du monde adulte et l'apothéose de la jeunesse. Quoi qu'il en soit, c'est une étape de la vie où tout bascule. Ce fut d'ailleurs le cas pour Clément Luisier qui, après avoir soufflé les bougies de la majorité, réalise son premier millésime pour devenir le plus jeune encaveur de Suisse. Par contre, pendant que ses amis sont au cinéma, Clément, lui, tient la télécommande de sa propre entreprise. Mais alors, comment ce jeune garçon de la génération Netflix en est-il arrivé là ?

En 2018, alors qu'il est en 2ème année de CFC, ses parents viticulteurs lui proposent d'encaver une partie de la récolte familiale pour se faire la main. Dynamique et motivé, Clément saute sur l'opportunité et réalise ses 3000 premières bouteilles. Résultat : Clément crève l'écran avec des vins élégants et novateurs. Il décide alors de ne plus jamais presser le bouton «Pause». Il étend sa gamme de vins et augmente sa production jusqu'à 10'000, puis 15'000 et finalement 20'000 bouteilles en 2021.

Mais la série ne s'arrête pas là ! En 2021, Clément est sélectionné pour aller travailler 3 mois, à Bordeaux, au Château Léoville Las Cases. Cette riche expérience dans le monde des grands vins lui donne de nouvelles idées : une viticulture millimétrée et une œnologie de précision pour élaborer de grands crus à l'image de notre belle région valaisanne. La suite est dans le prochain épisode...

