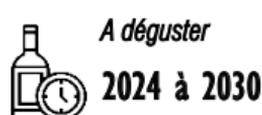
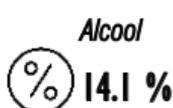
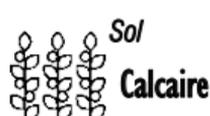


# PETITE ARVINE

## Sélection Excelsus

○ LE CONVIVAL



## En deux mots

En 1991, on ne trouvait que 39 hectares de Petite Arvine en Valais. Aujourd'hui, ce cépage a regagné une place significative avec environ 260 hectares plantés dans le canton. Devenue un véritable emblème des vins blancs valaisans, la Petite Arvine occupe désormais la troisième place parmi les cépages blancs les plus plantés de la région, juste derrière le Fendant et le Johannisberg.

## Dégustation



Au nez, ce vin révèle principalement des notes d'agrumes, notamment le citron et le pamplemousse, complétées par une touche de rhubarbe. 🍊🍋🌿



En bouche, ce vin se distingue par sa richesse tout en restant équilibré, grâce à une acidité bien présente. Les notes d'agrumes dominent la dégustation, tandis que la finale gourmande s'achève sur une délicate note saline. 🍊🍋



Escalope de veau



Filets de perche



Salade de pâtes



Croûte au fromage

#buvonslagrappe

# PETITE ARVINE

## *Sélection Excelsus*

○ LE CONVIVAL

 *Cave*  
**Chamoson**

 *Vignes*  
**7,5 ha à Chamoson**

 *Les visages*  
**Jean-Claude et Renaud Favre**



## **De la saucisse à la sélection élevée**

Excellent ! La Sélection Excelsus figure une fois de plus parmi les 150 meilleures caves suisses de l'année. Depuis la création de ce prestigieux classement Gault & Millau, cette cave familiale n'a jamais manqué à l'appel. Rien d'étonnant pour une maison baptisée Excelsus. Ce nom latin pourrait évoquer l'excellence, pourtant, Sélection Excelsus signifie «sélection élevée». Vous l'avez compris : la différence est quasi imperceptible, à tel point qu'on pourrait se demander si excellence et sélection élevée ne sont pas du lard ou du cochon !

Tout commence en 1980, lorsque Jean-Claude et Hélène Favre fondent leur cave et y imposent leur patte. Pour assurer la relève, ils comptent sur leur fils Renaud. Pourtant, au départ, c'est vers les technologies alimentaires qu'il se tourne. Il affine son palais... mais plutôt du côté de la saucisse, passant trois ans dans une boucherie industrielle à Bâle.

Mais pouvait-il vraiment résister à l'appel du vin ? Lui qui « baigne dedans depuis toujours » finit par revenir au Valais, décroche un CFC de vigneron et rejoint la cave familiale en mettant les bouchers doubles. Il réalise son premier millésime en 2017, dynamise la cave avec de nouveaux produits et entreprend les démarches pour se tourner vers une viticulture biologique. Voici la Sélection Excelsus ! Voici Jean-Claude, Hélène et Renaud Favre... en chair, en os et en bouteilles !

