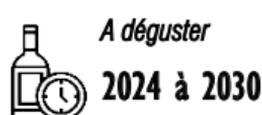
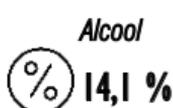
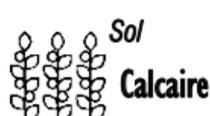


PETITE ARVINE

Sélection Excelsus

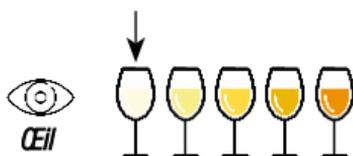
○ LE CONVIVAL



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

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 Selection Excelsus figure une nouvelle fois dans le top 100 des meilleures caves suisses de l'année. D'ailleurs, depuis la création de ce classement Gault & Millau, cette cave familiale n'a jamais manqué à l'appel. Cela semble logique pour une cave nommée Excelsus. Ce nom latin pourrait évoquer l'excellence, pourtant, Selection Excelsus signifie «sélection élevée». Vous l'avez compris : la différence est quasi imperceptible et la confusion n'a jamais dérangé la famille Favre. C'est à se demander si excellence et élévation ne sont pas du lard ou du cochon.

Dans tous les cas, Jean-Claude et Hélène Favre excellent depuis la fondation de la cave familiale, c'est-à-dire depuis 1980. Pour pérenniser l'entreprise, ils comptent sur leur fils Renaud. Pourtant, ce dernier se dirigeait plutôt vers les technologies alimentaires. Orienté vers la saucisse, il travailla durant 3 ans pour une boucherie industrielle à Bâle.

Cependant, ne pas tenter sa chance dans le monde du vin serait sans queue ni tête pour Renaud, lui qui «baigne dans le monde viticole depuis toujours ». Il décide alors de revenir en Valais, d'enchaîner avec un CFC de vigneron et de rejoindre la cave familiale pour mettre 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 Selection Excelsus ! Voici Jean-Claude, Hélène et Renaud Favre, en chair et en os !

