

REZI

St. Jodern Kellerei

○ LE CONVIVAL



Cépage
Rèze



Millésime
2024



Vignes
Visperterminen



Service
8-10°C



Élevage
Inox



Sol
Schiste



Alcool
11.7 %



À déguster
2025 à 2030



Production
Intégrée

En deux mots

Considérée comme le cépage alpin d'altitude par excellence, la Rèze fait figure de survivante. Décimée par le phylloxéra au début du siècle dernier et marquée par des rendements capricieux, elle ne se cultive plus aujourd'hui que sur une poignée de parcelles en Valais.

Dégustation



Œil



Nez

Au nez, le vin se montre fin et léger, dominé par des arômes d'agrumes, entre citron et mandarine.



Bouche

En bouche, il révèle une belle tension, avec une expression nette des agrumes, notamment la mandarine et le pamplemousse. Droit et frais, il offre une dégustation précise et dynamique.



Viande

Tartare de veau



Poisson

Ceviche de poisson



Végétarien

Fenouil rôti au citron



Fromage

Sérac

REZI

St. Jodern Kellerei

○ LE CONVIVAL



Cave

Visperterminen



Vignes

45 ha à

Visperterminen



Le visage

Michael Hock



À flanc de montagne

45 hectares, près de 600 vigneron et un vignoble parmi les plus élevés de Suisse, voire d'Europe : bienvenue à la St. Jodern Kellerei, à Visperterminen. Ici, tout se joue en altitude, dans un décor spectaculaire où la vigne s'accroche à la montagne. Une cave pas comme les autres, portée par une communauté unie autour d'un même objectif : produire des vins de caractère dans un environnement hors norme.

Avec des traces de culture de la vigne remontant à l'époque des Celtes, Visperterminen est un véritable joyau du terroir valaisan. Ses vignes, disposées sur des terrasses en pierres sèches entre 650 et 1150 mètres d'altitude, affichent des pentes vertigineuses allant jusqu'à 36%. Ici, aucune machine ne peut intervenir : tout se fait à la main. Une viticulture exigeante, presque extrême, qui illustre parfaitement ce que l'on appelle la viticulture héroïque.

Au cœur de ce paysage unique règne l'Heida, cépage emblématique mentionné dès le XVI^e siècle. C'est dans cet "Heidadorf", le village de l'Heida, que la coopérative St. Jodern Kellerei voit le jour en 1979. Aujourd'hui, sous la direction de Michael Hock, œnologue et chef d'orchestre du domaine, près de 600 propriétaires de vignes participent à cette aventure collective. Aucun n'est vigneron de métier, mais tous partagent la même passion et le même engagement : préserver ce patrimoine exceptionnel et faire vivre, ensemble, un terroir unique.

