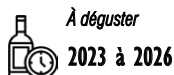


CHASSELAS

Le Vin de l'A

○ LE NOBLE



En deux mots

Chasselas ou Fendant ? Le nom Fendant provient d'une variété de Chasselas dont les baies se fendent sous la pression des doigts. Depuis son introduction en 1848, le nom Fendant est utilisé en Valais pour désigner le Chasselas. Dès 1936, les Valaisans se battent pour protéger cette appellation et réussissent à la protéger en 1966. Dès lors, le nom Fendant est réservé exclusivement au canton du Valais.

Dégustation



Au nez, son bouquet présente des notes minérales et d'agrumes.



En bouche, le vin est bien équilibré entre son côté gras et sa fraîcheur.

On retrouve les notes d'agrumes et des notes de pomme verte. La finale s'exprime sur des notes de minérales (pierre mouillée).



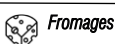
Burger au poulet



Tartare de saumon



Focaccia maison



Croûte au fromage

CHASSELAS

Le Vin de l'A

○ LE NOBLE



L'Aventure Viticole d'Alex

L'histoire d'Alex Stauffer et de sa quête passionnée, c'est un peu comme un voyage spirituel entre la terre et les cieux. Après une formation commerciale, Alex enchaîne différentes professions dans le commerce et l'administration. Mais, au fil des années, il n'arrive plus à donner du sens à sa vie : il s'ennuie dans les bureaux et ne porte plus d'intérêt à son métier. Dès lors, une question l'obsède : où est sa véritable place ?

À l'âge de 32 ans, il choisit de commencer une formation d'ingénieur œnologue. Il prend alors la décision de laisser derrière lui la paperasse pour se plonger dans les arcanes du vin avec l'ambition cachée de produire, un jour peut-être, ses propres crus... C'est en 2018 qu'il franchit le pas sacré ! En effet, avec l'acquisition d'une petite parcelle de 500 m² de Pinot Noir sur la commune de Flanthey, Le Vin de l'A voit le jour. Son nom signifie à la fois le vin de l'Artisan et le vin de l'Alex, comme on aime le dire au Jura, son canton d'origine. De plus, la lettre «A» lui permet beaucoup de créativité pour nommer ses différentes cuvées, parfois inspirées du poète Charles Baudelaire.

C'est entre les coteaux de Sierre et la rive gauche qu'Alex a trouvé son paradis viticole. Grâce à une surface restreinte de 3,5 hectares de vignes, il peut appliquer sa philosophie : «rester petit pour devenir grand» ! Ici, toutes les parcelles sont cultivées en respectant les cycles lunaires. De plus, les sols sont enherbés de manière spontanée. C'est donc avec une attention particulière à la vigne et des vinifications sans ajout de levures et de sulfites que les vins de l'A tendent vers l'au-delà.

