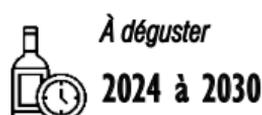
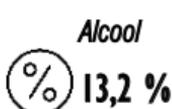
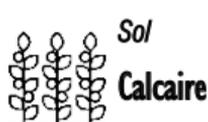


50 SHADES OF PINOT GRIS

Le Vin de l'A

LE SURPRENANT



En deux mots

Le Pinot Gris révèle une autre facette lorsqu'il est vinifié en vin orange. Grâce à une macération des peaux, technique ancestrale héritée du Caucase, il gagne une teinte cuivrée et un caractère affirmé, entre tradition millénaire et modernité.

Dégustation



Au nez, le vin séduit par un bouquet éclatant d'agrumes, mêlant citron, orange et mandarine, relevés par une touche florale. 🍋🍊🌸



En bouche, il révèle une belle énergie, portée par une acidité vive et une grande fraîcheur. Sapide et dynamique, il s'exprime sur des arômes d'agrumes croquants, avec une finale marquée par une légère amertume d'orange et de mandarine. 🍋🍊



Poulet rôti



Moules marinières



Risotto aux asperges



Chèvre frais

50 SHADES OF PINOT GRIS

Le Vin de l'A

○ LE SURPRENANT



L'Aventure viticole de l'Alex

L'histoire d'Alex Stauffer ressemble à un voyage initiatique entre ciel et terre. Après une formation commerciale, il enchaîne les métiers dans le commerce et l'administration, sans jamais y trouver sa place. Les années passent, mais l'ennui s'installe derrière les bureaux, jusqu'au jour où une question s'impose : où est sa véritable vocation ?

À 32 ans, Alex choisit de tout quitter pour suivre 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 intime de produire, un jour peut-être, ses propres crus. En 2018, Le Vin de l'A voit le jour avec l'acquisition d'une petite parcelle de 500 m² de Pinot Noir sur la commune de Flanthey. Le Vin de l'A, un nom qui 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 ouvre mille possibilités créatives pour nommer ses cuvées, parfois inspirées du poète Charles Baudelaire.

Entre les coteaux de Sierre et la rive gauche, Alex a trouvé son paradis viticole. Sur ses 3,5 hectares, il cultive selon sa philosophie : « rester petit pour devenir grand ». Vignes soignées au rythme des cycles lunaires, sols enherbés de manière spontanée, vinifications sans levures ni sulfites ajoutés... Chaque geste vise l'essentiel : exprimer la pureté du terroir et faire résonner ses vins vers l'au-delà.

