

L'ALTER-NATIF

Le Vin de l'A

LE PERSPICACE



En deux mots

Récolte grain par grain et tri drastique de la vendange, le millésime 2021 était exigeant pour assurer un Pinot Noir de qualité. En cave, Alex travaille son Pinot avec une partie de grappes entières qui sont macérées en fût de chêne ouvert, cela permet d'amener plus de matière et de structure au vin. Ensuite, l'élevage est fait dans ses meilleurs fûts.

Dégustation



Au nez, son bouquet mélange les notes d'élevage (pain grillé, vanille) aux notes de fruits rouges (framboise et fraise des bois).



En bouche, on retrouve la fraîcheur du millésime 2021 avec un fruit très croquant. Les notes d'élevage apportent de la gourmandise à la dégustation.



Coq au vin



Risotto aux épinards



Fondue à la tomate

L'ALTER-NATIF

Le Vin de l'A

● LE PERSPICACE



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.

