



Les Vins Du Docteur & Associés : Mode d'Emploi

Indications

MAI 2019

Toutes les cuvées sont issues de raisins vendangés à la main et de rendements inférieurs à 35 hl/ha pour les rouges, de 45 hl/ha pour les blancs, voire même microscopiques pour le vin liquoreux (5 hl/ha). Tous les vins sont A.O.C Valais, Coteaux de Sierre ou Salquenen.

Les vignes sont conduites 100% sans produit de Synthèse et sans désherbant depuis 2016 et se situent entre Salquenen, Miège, Sierre et Corin sur Sierre, au cœur du Valais. Les terroirs de Salquenen, Sierre et de Corin grâce à leur calcaire confèrent de la minéralité aux vins tandis que la zone de Miège plus argileuse transmet sa texture plus vineuse.

Toutes les cuvées sont élevées en fût de chêne merrain à grains fins avec de 10 à 30 % de fûts neufs. L'élevage dure 12 à 18 mois avec le minimum de soufre possible afin de préserver la pureté du fruit et la digestibilité du vin. Les vins blancs secs sont élevés en fût de la même façon que les rouges pendant 12 mois environ (avec cependant parfois une partie en cuve).

La mise en bouteille se fait après une légère filtration et en respectant le calendrier lunaire afin de préserver toutes les qualités organoleptiques du vin ; ainsi on atténue les effets traumatisants de la mise en bouteille.

Toutes les cuvées sont dotées en général d'un potentiel de garde de 5 à 20 ans selon les millésimes, mais peuvent se goûter déjà après 1-3 ans.

2017 : Année de gel et sécheresse : rendements ridicules -48% grands vins concentrés en Rouge et Blancs avec densité et acidité incroyable.

2016 : année fruitée, dense, tendue et élégante

2015 : Année chaude riche vineuse et sapide.

2014 : Année assez semblable à 2012 mais avec plus de maturité sur les cépages tardifs, Grande élégance et sapidité.

2013 : Récolte minuscule de 45-50% par rapport à celle de 2011. Millésime frais mais avec plus de concentration et d'acidité qu'en 2012. Un des grands millésimes prometteurs de ces 10 dernières années. A ne pas manquer.

2012 : Superbe millésime de finesse d'élégance et d'équilibre rappelant le 2010. Les Blancs et les Rouges sont marqués par la fraîcheur des années plus froides que nous préférons.

2011 : Millésime dans le style de 2009 avec moins de rendements et avec des Blancs plus toniques que 2009 et des rouges plus concentrés surtout en Syrah, Diolinoir avec des réussites exceptionnelles pour le Cornalin et la Syrah L'Enfer de la patience plus complètes que les 2010.

Composition

Rosé l'Enfer de la Tentation	<i>Sec, élaboré sur lies en cuve et fût</i>	2018
Fendant	<i>Sec, élaboré sur lies en cuve et fût</i>	2017
Humagne Blanche Réserve	<i>Sèche, élaborée sur lies en cuve et fut</i>	2017
Riesling	<i>Sec, élaboré sur lies en cuve et fût</i>	2017
Petite Arvine Réserve	<i>Sèche, élaborée sur lies en fût</i>	2017
Chardonnay Réserve et VV	<i>Discrètement et judicieusement élevé en fût</i>	2017
Païen Réserve	<i>Discrètement et judicieusement élevé en fût</i>	2017
Diolinoir	<i>2 cuvées parcelnaires différentes</i>	2015-16
Humagne rouge	<i>1 cuvée parcelnaire raisins entiers non égrappés</i>	2015-16
Syrah	<i>2 cuvées parcelnaires raisins entiers non égrappés et égrappés</i>	2015-16
Cornalin	<i>1 cuvée issue de 2 parcelles</i>	2016
Pinot Noir	<i>5 cuvées parcelnaires différentes dont 3 raisins non égrappés</i>	2014-15
L'Enfer du Temps	<i>Vin rouge muté à la façon d'un Porto vintage</i>	2016
L'Exception Grain Noble	<i>Liquoreux de P. Gris et P. Arv passerillés et flétris sur souche</i>	2012-13
Huile d'Olive	<i>L'enfer du Désir (Carpellese), Plaisir (Rontondella) et Passion (Nostrale di Fellitto) 3 Monocultivar différents</i>	

Effets secondaires En général, très faibles si la posologie journalière de 2-3 dl est respectée. Pas de céphalée vue la faible teneur en So2 et alcool modéré à 13 % vol. Ivresse en cas de surdosage, mais difficile à reproduire vue la faible production !

Posologie

L'absorption quotidienne et modérée de 2-3 dl/j de vin diminue la mortalité cardio-vasculaire par augmentation du bon cholestérol (HDL) et apport de polyphénols anti-oxydants qui diminuent la transformation du mauvais cholestérol (LDL) en très mauvais cholestérol (LDL oxydé) qui se dépose dans la paroi des artères.

HISTOIRE
D
D'ENFER

Nos Pinots Noirs (AOC Valais)

En 2012,13,14, nous avons eu la chance de produire des Pinots de grande classe et de grande fraîcheur. Les vins ont une tension et une pureté dont nous sommes fans. Ah... le charme magique et unique des pinots ! Ils seront d'admirables compagnons pour la garde. Quant aux 2011, ils sont aujourd'hui plus aboutis et diablement séducteurs pour un plaisir presque immédiat et les 2013 sont battis pour la grande garde sans négliger le plaisir immédiat. Les 2014 sont friands et structurés faits pour attendre les 2013 et les 2015 très structurés et reflétant une année chaude. 2016 seront les plus Beaux car fruités, frais et denses à la fois. Des grands Pinots dignes successeurs des 2010.

Tous les pinots ont été élevés avec les mêmes soins et avec la même qualité de barrique durant 12 mois. Comme des enfants ils sont tous beaux, différents et uniques.

Pinot Noir *L'Enfer du Désir* jusqu'au millésime 2015 inclus 75 cl et 150 cl.
Issu de l'assemblage de nos différentes parcelles alliant à la fois puissance, finesse et fraîcheur.
Dernier millésime en 2015.

Pinot Noir *L'Enfer du Plaisir* 75 cl et 150 cl.
Issu de parcelles situées à Miège, Corin et St Ginier) ce pinot s'illustre par sa plus grande finesse et qualité de tannins et une plus grande longueur en bouche reflet de son terroir.

Pinot Noir *L'Enfer de la Passion* 75 cl et 150 cl.
Issu de parcelles situées à Bretton et aux Bernunes sur les plus beaux terroirs calcaires de Corin et Sierre, le vin a été vinifié raisins entiers afin d'apporter un supplément de fraîcheur, de complexité et d'arômes très typés de rose antique que nous aimons beaucoup car il rappelle certains grands crus de la Bourgogne.

Pinot Noir *L'Enfer du Calcaire* 75 cl et 150 cl.
Issu de 3 parcelles uniques par leur situation, situées à Salquenen et caractérisées par un terroir ultra minéral composé de 80% de calcaire sublimant la finesse et la jeunesse du fruit
Donne un vin tout en longueur, d'une droiture, fleuretant avec une touche de noble austérité, il gardera sans doute beaucoup de qualités durant deux décennies.

Pinot Noir *Calcaire Absolu* 75 cl et 150 cl.
Issu de notre plus vieille vigne de Salquenen et vinifié avec 100 % de raisins entiers.
Cette cuvée ultra confidentielle produit un grand pinot sans aucune compromission bâti pour la garde et le plaisir des vrais amateurs qui n'ont pas peur d'attendre son apogée.

HISTOIRE
D
 D'ENFER

Rosé	<i>L'Enfer de la Tentation</i>	2018		75 cl	Fr. 24.00
Fendant	<i>L'Enfer du Calcaire</i>	2017		75 cl	Fr. 24.00
Humagne Blanche	<i>Réserve</i>	2017		75 cl	Fr. 29.00
Chardonnay	<i>Réserve Vieilles Vignes</i>	2017	s.d	75 cl	Fr. 54.00
Païen	<i>Réserve</i>	2017	s.d	75 cl	Fr. 40.00
Riesling		2017		75 cl	Fr. 38.00
Petite Arvine	<i>Réserve</i>	2017	s.d	75 cl	Fr. 40.00
Diolinoir		2015		75 cl	Fr. 30.00
Diolinoir	<i>L'Enfer de la Passion</i>	2015	s.d	75 cl	Fr. 38.00
Humagne Rouge	<i>L'Enfer de la Roche</i>	2015	s.d	75 cl	Fr. 46.00
Humagne Rouge	<i>Cuvée Unique</i>	2016		75 cl	Fr. 38.00
Syrah		2016		75 cl	Fr. 38.00
Syrah	<i>L'Enfer de la Patience</i>	2016		75 cl	Fr. 52.00
Cornalin	<i>L'Enfer du Calcaire</i>	2016		75 cl	Fr. 52.00
Pinot Noir	<i>L'Enfer du Désir</i>	2015		75 cl	Fr. 30.00
Pinot Noir	<i>L'Enfer du Plaisir</i>	2015		75 cl	Fr. 36.00
Pinot Noir	<i>L'Enfer du Plaisir</i>	2016		37.5 cl	Fr. 19.00
Pinot Noir	<i>L'Enfer de la Passion</i>	2016		75 cl	Fr. 48.00
Pinot Noir	<i>L'Enfer du Calcaire</i>	2016		75 cl	Fr. 56.00
Pinot Noir	<i>Calcaire Absolu</i>	2016*		75 cl	Fr. 78.00
Grain Noble	<i>Pinot Gris -P.Arvine</i>	2013		37.5 cl	Fr. 46.00
L'Enfer du Temps	<i>Vin rouge muté</i>	2016	s.d	50 cl	Fr. 38.00
L'Enfer du Temps	<i>Vin rouge muté</i>	2016	s.d	75 cl	Fr. 52.00
Huile d'Olive Extra vierge	<i>L'Enfer du Désir</i>	2018		25-50 cl	Fr.14.00/ 25.00
Huile d'Olive Extra vierge	<i>L'Enfer du Plaisir</i>	2018		25-50 cl	Fr.14.00/ 25.00
Huile d'Olive Extra vierge	<i>L'Enfer de la Passion</i>	2018		25-50 cl	Fr.16.00/ 28.00

s.d. = sur demande

Pour acheter du Calcaire absolu 2016 *

Il faut acheter le même nombre de PN Passion et Calcaire 2016

Vos coordonnées

Nom _____
 Prénom _____
 Email _____
 Rue _____
 NP / ville _____
 Tél _____

Total en CHF

TVA incluse 7.7%

—

Histoire d'Enfer SA

No de TVA : CHE-114.332.288

Compte : 0268-516659.01

IBAN CH06 0026 8268 5166 5901 R

UBSWCHZH39L

HISTOIRE
D
 D'ENFER

Nos Vins en Magnum (AOC Valais)

Quantité

Prix en CHF

Païen	<i>Réserve</i>	2015	s.d.	_____	150 cl	Fr. 84.00
Païen	<i>Réserve</i>	2016	s.d.	_____	150 cl	Fr. 84.00
Petite Arvine	<i>Réserve</i>	2016	s.d.	_____	150 cl	Fr. 88.00
Chardonnay	<i>Réserve VV</i>	2016	s.d.	_____	150 cl	Fr. 125.00
Diolinoir	<i>L'Enfer de la passion</i>	2012	s.d.	_____	150 cl	Fr. 80.00
Diolinoir	<i>L'Enfer de la passion</i>	2013	s.d.	_____	150 cl	Fr. 80.00
Diolinoir	<i>L'Enfer de la passion</i>	2014		_____	150 cl	Fr. 80.00
Diolinoir	<i>L'Enfer de la passion</i>	2015		_____	150 cl	Fr. 80.00
Humagne Rouge		2012		_____	150 cl	Fr. 80.00
Humagne Rouge		2014		_____	150 cl	Fr. 80.00
Humagne Rouge	<i>L'Enfer de la Roche</i>	2013	s.d.	_____	150 cl	Fr. 125.00
Humagne Rouge	<i>L'Enfer de la Roche</i>	2015		_____	150 cl	Fr. 125.00
Cornalin	<i>L'Enfer du Calcaire</i>	2014	s.d.	_____	150 cl	Fr. 125.00
Cornalin	<i>L'Enfer du Calcaire</i>	2015	s.d.	_____	150 cl	Fr. 125.00
Syrah	<i>L'Enfer de la Patience</i>	2015	s.d.	_____	150 cl	Fr. 125.00
Pinot Noir	<i>L'Enfer du Désir</i>	2013	s.d.	_____	150 cl	Fr. 66.00
Pinot Noir	<i>L'Enfer du Désir</i>	2014		_____	150 cl	Fr. 66.00
Pinot Noir	<i>L'Enfer du Plaisir</i>	2013	s.d.	_____	150 cl	Fr. 80.00
Pinot Noir	<i>L'Enfer du Plaisir</i>	2014		_____	150 cl	Fr. 80.00
Pinot Noir	<i>L'Enfer de la Passion</i>	2012		_____	150 cl	Fr. 110.00
Pinot Noir	<i>L'Enfer de la Passion</i>	2014		_____	150 cl	Fr. 110.00
Pinot Noir	<i>L'Enfer du Calcaire</i>	2012		_____	150 cl	Fr. 128.00
Pinot Noir	<i>L'Enfer du Calcaire</i>	2014		_____	150 cl	Fr. 128.00
Pinot Noir	<i>Calcaire absolu</i>	2013	s.d.	_____	150 cl	Fr. 180.00
Pinot Noir	<i>Calcaire absolu</i>	2014	s.d.	_____	150 cl	Fr. 180.00

S.d = sur demande

**LES MAG Rouges 2015 seront
vendus Septembre en 2019**

Total en CHF: _____

TVA incluse 7.7%