

MILLESIMES VALAIS 1999-2022

Millésime 1999

Millésime généreux qui a donné des rouges aux tannins parfois un peu secs et à l'acidité assez soutenue surtout pour les Cornalins et les syrahs.

Les Pinots ont de la fraîcheur et les meilleurs sont toujours là.

Bons vins à leur apogée désormais.

Les blancs conservent une belle fraîcheur grâce à leur acidité.

Les liquoreux ne sont pas inoubliables à cause d'une arrière-saison moins propice qu'en 2001.

Millésime 2000

Un très bon millésime complet et solaire caractérisé par un été chaud et rythmé par de justes pluies bienfaitrices comme à Bordeaux ayant donné des vins charnus et très bons en ce moment. Petit manque d'acidité comme en Bourgogne sur les pinots noirs qui évoluent plus vite que les 1999 ou les 2001. Les syrahs et les Cornalins sont grands et encore bâtis pour la garde pour les meilleurs. C'est pour les cépages tardifs un très beau millésime comme 2005. Les blancs sont souvent vineux et non dénués d'acidité. A boire et même à garder pour certaines Marsannes et certaines Arvines.

De grands liquoreux existent mais ils n'ont pas l'équilibre et la plénitude des 2001 qui sont plus frais et plus vibrants.

Millésime 2001

Un grand classique méconnu et méprisé au départ car sans la richesse de constitution du 2000 mais avec beaucoup plus de finesse d'expression dans quasi tous les cépages.

La syrah Vieille Vigne d'Axel Maye a d'ailleurs gagné le prix de la meilleure syrah du monde au Grand Jury Européen devant celle de Claudy Clavier et sans oublier Près des pierres de Didier Joris qui ont surclassé les modèles de Syrah que sont la Cote rôtie et l'Hermitage.

Les blancs sont de facture très classique avec de belles acidités.

Les liquoreux sont d'anthologie avec une botrytisation fine et superbe à l'image de grandes Petites Arvines et de Marsannes sublimes que l'on ne peut goûter que trop rarement et qui rivalisent avec les plus grands Riesling d'Alsace ou de la Moselle

MILLESIMES VALAIS 1999-2022

Millésime 2002

Plus frais et plus léger, sans doute le millésime le plus faible de la décennie à cause d'un été plutôt frais et assez pluvieux. Quelques pinots s'en sortent bien dans les rouges avec de beaux arômes frais sans le côté caramel brûlé. Les belles cuvées de cépages tardifs sont plus difficiles à trouver et déjà souvent à leur apogée.

Les blancs sont magnifiques car très frais et ont une belle acidité qui leur assurera encore de belles années de garde. A ne pas manquer quelques grandes Marsannes sèches et des Arvines ciselées à souhait mais non dénuées d'une belle matière, car septembre fût largement meilleur qu'août.

Les liquoreux sont en retraits car ils souffrent de la comparaison avec 2001 même s'il existe de superbes cuvées.

Millésime 2003

L'année de la canicule a engendré des vins très disparates. Les meilleurs rouges sont riches avec parfois tout de même une petite sécheresse dans les tannins sauf chez ceux qui ont su ne pas trop effeuiller la vigne afin d'éviter les coups de soleil sur les grappes.

Sont particulièrement réussies, certaines Humagnes Rouges et quelques syrahs qui ont une belle plénitude sans égaler toutefois celle de 2000 ou 2005.

Un millésime à garder pour les vins très riches qui s'affineront mais beaucoup de vins « cuiront » avant d'atteindre leur soi-disant apogée.

Les grands Pinot sont évidemment plus rares mais il en existe quelques uns malgré la chaleur du millésime. Plus de 18 jours en Août à plus que 38 degrés à Sierre et même des températures allant à jusqu'à 41 degrés pendant 10 jours.

Les vendanges ont débuté chez certains le 18 août, un record de précocité, avec 1947 et 1893. Mais il fallait parfois attendre la petite pluie de début septembre qui a su débloquent des maturités phénologiques parfois enferrées

Les blancs sont souvent vineux et un peu lourds par manque d'acidité et évolueront sans doute assez vite sauf quelques très beaux Paiens qui existent grâce à un surplus d'acidité.

Les liquoreux sont très riches et ont déjà des touches oxydatives. De très belles Marsannes existent qui valent le détour malgré la richesse du millésime.

Millésime 2004

A nouveau un été plus frais et troublé par quelques pluies du mois d'août a engendré un millésime aux maturités phénologiques plus difficiles pour les cépages tardifs.

Néanmoins il existe de très grands « Cornalins » et pinots s'exprimant par la quintessence du fruit et peut-être moins par la matière surtout dans certaines syrahs.

Les blancs sont précis et ciselés et présentent chez de nombreux vigneron des petits sucres résiduels bien intégrés par l'acidité du millésime.

Il existe de très beaux liquoreux tendus et pas trop lourds n'ayant toutefois pas la plénitude des 2001.

MILLESIMES VALAIS 1999-2022

Millésime 2005

Réputé comme le grand millésime de la décennie 2000, tous les cépages semblent avoir tiré leur épingle du jeu dans ce grand millésime aussi bien de rouge que de blanc.

De très nombreuses cuvées sont exceptionnelles et permettront de dissenter pendant 20 ans sur la plénitude de l'année ni trop chaude ni trop sèche. Parmi ces flacons d'anthologie à relever comme souvent depuis 15 ans la syrah et le Cornalin de Denis Mercier et l'inimitable Syrah VV de S et A Maye qui nous régaleront pendant longtemps. Signalons dans un style plus tendu le Cornalin de Maurice Zufferey bâti pour la longue garde comme le fût son incomparable 1983, toujours en pleine forme. Il faut aussi mentionner les 2 Coeurs de clos de Cornulus aussi bien en Cornalin qu'en pinot noir qui allient puissance du terroir et densité sans excès de lourdeur.

Les beaux païens conjuguent acidité soutenue et velouté de texture remarquable.

Les liquoreux plus sur le passerillage que sur le botrytis seront intéressants dans quelques années sans l'excès de lourdeur de certains 2003.

Bref un très grand millésime qui nous ravira tous pendant longtemps à condition d'avoir su conserver quelques flacons.

Millésime 2006

Un très joli millésime classique marqué par des saisons normales et sans excès qui a donné des vins gourmands élégants et purs, un peu à la façon des 2001. Avec des rendements pas trop gros les cépages tardifs ont malgré tout rejoints une bonne maturité phénologique et possèdent même une bonne structure plus mûre que dans beaucoup de 2004.

Les Pinots ont beaucoup de finesse et pour s'en convaincre il suffit de goûter le "veilles vignes" de S et A Maye sans oublier de nombreuses autres belles cuvées.

Les Petites Arvines sont superbes et très aromatiques et il ne faut pas oublier de goûter celle de Mike Favre et de Gérard Besse, deux modèles du genre.

Beaucoup de grands blancs secs sans trop de sucrosité existent dans ce millésime plein de pureté de fruit et de précision comme dans les rouges.

Les liquoreux, pour ceux qui ont passé le cap d'un début septembre un peu difficile seront marqués par des acidités très digestes et une structure plus dense peut être que les 2004. La plupart des bonnes cuvées sortent à peine. et certaines pourront égaler les 2001.

MILLESIMES VALAIS 1999-2022

Millésime 2007

Après un mois d'avril exceptionnellement chaud rappelant plutôt un mois de juillet, la fin du printemps et l'été furent plutôt en demi-teinte avec un mois d'août frais ayant permis au pinot noir de ne pas être brûlé dans ses arômes.

Le cycle végétatif fût donc assez long avec un beau mois de septembre ce qui permis au Cornalin et à l'Humagne de rejoindre leur maturités phénologiques. En revanche la syrah a donné des vins moins riches que d'habitude mais pleins de typicité avec des arômes apparentés plus à des « Côte Rôtie » qu'à des « Hermitage » du Rhône Français.

Le Diolinoir, cépage plus précoce que la Syrah, le Cornalin et surtout que l'Humagne Rouge a donné un vin sapide typé avec des arômes de cerise noire rappelant le Cornalin mais avec des tannins toujours un peu plus saillants mais sans la rusticité qu'on lui connaît parfois.

Pour notre premier millésime, grande réussite à Histoire d'Enfer de notre Cornalin à la fois minéral, vineux et sapide et doté d'une grande longueur en bouche ; un vin déjà à boire mais qu'il faudra savoir attendre, pour en découvrir toute sa complexité

Millésime 2008

Un beau millésime lumineux et pas trop chaud avec de l'eau au printemps et début août qui a engendré des vins avec une belle couleur et de l'acidité. Le mois de juillet en Valais fut malgré tout très ensoleillé et septembre comme d'habitude chez nous très propice aux raisins et aux vendanges qui ont débuté le 22 septembre par les Pinots

Les structures des vins sont en général denses avec des tannins magnifiques et les Pinots sont les grandes réussites de la cave avec des rendements de 380g au m².

Les rouges tardifs, Humagne et Syrah ont eu une fin de cycle précipitée par les débuts de l'hiver parfois précoce de fin octobre. Cependant leur maturité phénologique est supérieure à celle de 2007.

Regouté récemment l'Humagne rouge, cépage pourtant tardif, se révèle une merveille

MILLESIMES VALAIS 1999-2022

Millésime 2009

Un très beau millésime assez typé du Valais c'est à dire assez chaud, malgré un mois d'avril plutôt froid, caractérisé par un beau mois de juillet avec cependant un peu de fraîcheur vers le 18-19 et même de la neige à 1800 mètres d'altitude. Cependant le rapide retour du chaud et du temps sec a engendré un millésime sans maladie à la vigne.

Le mois d'Août fut chaud et peu pluvieux ainsi que le mois de septembre permettant une maturité optimale du raisin et une vendange dans un état sanitaire parfait et avec une arrière-saison vraiment extraordinaire.

Quelques raisins de pinot noir ont pris des coups de soleil et ont été écartés de la cuve dans le but de préserver la pureté de fruit du pinot.

Les vins rouges issues de cépages aimant le soleil comme la syrah, le Cornalin, l'Humagne et le Diolinoir auront plus de vinosité et de structure que les 2008, tandis que les blancs et les pinots noirs qui préfèrent la lumière plus fraîche, n'auront peut-être pas le ciselé des 2008. Les blancs semblent avoir moins d'acidité qu'en 2008, mais leur rendement très faible à 500 g /m² a permis de les vendanger plus tôt, et de préserver ainsi de la fraîcheur combinée à un magnifique velouté de texture. Les Blancs qui ont moins d'acidité que les 2008 évolueront plus vite, sauf quelques Paien qui résisteront bien à l'épreuve du Temps

Le chardonnay décidément sur un très beau terroir est un de nos préférés de la cave par sa minéralité et son absence de lourdeur, de même que l'assemblage blanc qui saura allier vinosité et fraîcheur.

En conclusion un millésime plutôt chaud ayant donné des rouges vineux et voluptueux, à boire dans la jeunesse et sur le fruit. Seule quelques grandes cuvées seront bâties pour la garde car le rendement en jus était de 80% ce qui est beaucoup pour les rouges, comparé à 2008 où le rendement était de 70 %. Néanmoins les vins sont séducteurs surtout pour les cépages tardifs.

Millésime 2010

Le Grand millésime du Valais des 20 dernières années. Tout est bon et partout.

Les rouges ont de la concentration et de la fraîcheur avec de très belles acidités. Des vins de sensualité immédiate et de garde à la fois. Rendement en jus proche des 65 % ce qui est très bas pour des rouges. L'équilibre des grands Pinots est parfait et les cépages tardifs sont magnifiques malgré un millésime plutôt frais par rapport à 2009.

Les Blancs sont du niveau des 2008, avec densité et acidité mure à la fois et des rendements plutôt petits.

Ce millésime est bon partout aussi bien à Bordeaux, qu'en Bourgogne, que dans le Piémont ou la Toscane. Le sud de la France aussi a pu préserver de la fraîcheur dans les vins et l'Alsace n'est pas en reste.

Ce millésime à cycle végétatif prolongé a permis d'obtenir en général de grandes Humagnes Rouges et de magnifiques « Syrah » et « Cornalin ».

Un millésime plutôt chaud et assez semblable à 2009 dans le résultat mais avec plus de fond peut être dans les rouges et une acidité plus présente dans les Blancs offrant de meilleures cuvées qu'en 2009.

MILLESIMES VALAIS 1999-2022

Millésime 2011

L'année a débuté par un hiver plutôt sec et un mois d'avril qui fut un vrai mois de juillet très chaud, puis un printemps et un mois de juillet plutôt frais et mitigé. Août fut très chaud et les vendanges précoces et étalées pour les cépages tardifs qui ne devaient pas être ramassés trop tôt malgré la chaleur de fin août.

Une année avec des vins riches vineux et veloutés avec probablement une garde moyenne car les acidités ne sont pas très hautes sauf pour la Petite Arvine et le Païen.

Pinot Calcaire sera sans doute notre cuvée avec la plus longue vie de même que la Syrah l'Enfer de la Patiente qui a été primée vin du Millésime

Millésime 2012

Un millésime plutôt frais comme en 2010, mais avec beaucoup d'humidité au printemps ce qui a généré pas mal d'oïdium dans certaines vignes. Un millésime à trier donc impérativement sauf pour les vignes issues de grands terroirs bien ventilés. Ce phénomène a eu lieu dans la plupart des grandes régions viticoles nous entourant

Les Blancs semblent être dans la lignée des 2008 et 2010 donc magnifiques.

Les rouges précoces comme les pinots paraissent proches des 2010 avec un très beau fruit et une belle acidité. En revanche, les Humagnes rouges, les Cornalins et les Syrahs semblent avoir un poil moins de maturité phénologique qu'en 2011 et aussi qu'en 2010. La pureté du fruit fera sans doute sortir quelques très belles cuvées dans le Valais grâce à un élevage approprié pour ceux qui comme toujours ont fait de petits rendements et auront la maîtrise du bois. L'élevage à ce stade c'est à dire en juin 2013 semble confirmer les promesses d'une année qui marquera encore des progrès dans certaines de nos cuvées.

Millésime 2013

Un millésime marqué par une floraison catastrophique en période froide qui a réduit drastiquement les rendements et un retard de 15 jours qui perdurera jusqu'à la vendange.

Cependant un grand millésime de fraîcheur et de concentration pour les 2013 Rouges qui n'est pas sans rappeler les 2010 avec peut-être encore un supplément de concentration et une meilleure intégration du bois chez nous. Les cépages précoces sont très réussis et les tardifs grâce aux petits rendements sont tout de même parvenus rejoindre une maturité phénologique accomplie et sont superbes d'équilibre et de tension.

Les blancs sont très concentrés avec beaucoup de fraîcheur malgré la transformation d'un acide malique abondant pour une fois en Valais en une acide lactique bien sapide participant à l'impression de grande minéralité du millésime

MILLESIMES VALAIS 1999-2022

Millésime 2014

Un millésime ressemblant un peu à 2012 avec plus de maturité et de glycérol dans les vins donnant une impression de forte suavité malgré des dates de vendanges superposables à celles de 2012. A noter la fameuse « drosophile Suzuki » qui chez nous ne nous a fait perdre que 20% de la Syrah, ce qui est moindre mal comparé à d'autres. Beaucoup de vigneron ont perdu jusqu'à 50% de certains vins. Nos raisins qui ont été triés avec une minutie toute particulière ont permis d'obtenir des vins réellement dans la lignée des 2012 ce qui paraît très prometteur. Comme en 2012 tous les vins semblent bons rouges comme blancs. Les cépages rouges tardifs comme la syrah, le Cornalin et l'Humagne rouge semblent avoir plus de maturité phénologique que les 2012 un peu comme les 2013. Les Syrahs seront très digestes avec des degrés alcooliques de seulement 12,5% vol.

Millésime 2015

Un millésime marqué par une période de 6 semaines de sécheresse entre fin juin et juillet, ce qui a conduit à des blocages de maturité et une très longue véraison. Les vins rouges sont par conséquent concentrés, riches, vineux et puissants mais les tannins sont très soyeux. Un millésime qui sera très intéressant pour les cépages tardifs comme l'Humagne rouge, la syrah et le Cornalin. Les Pinots des zones chaudes semblent être plus puissants que d'habitude et ceux des grands terroirs sont justes magiques. Les Blancs seront moins tendus que les 2012-13-ou 2014, proches des 2011, mais plus vifs tout de même. La grande force de ce millésime c'est qu'il devrait être vineux sans être sur mur. A voir et à attendre

Millésime 2016

Notre premier millésime fait en bio non certifiée car il faut au moins 5-6 ans pour avoir une certification qui ne soit pas que du marketing.

Un grand millésime par trop chaud souvent généreux pour ceux qui n'ont pas réglé les vignes strictement, marqué par une superbe fraîcheur due à de belles acidités et en rouge et en Blanc, un millésime plutôt tardif où les vendanges ont débuté le 20.09.2016,

Les Blancs sont magnifiques à la fois gras et tendus, et les rouges précoces en particulier les Pinots Noirs sont les plus réussis à ce jour avec les 2010 et 2013.

Les cépages tardifs ont réussi à murir grâce à notre faible rendement et sont pleins de fruits et de fraîcheur sans être dénué de densité et sont bâties pour le plaisir immédiat et la garde.

Nous avons fait notre « Porto vintage like, l'Enfer du Temps » en 2016 et c'est sans doute le plus réussi en attendant le 2018 très prometteur car pas trop doux et très sapide.

MILLESIMES VALAIS 1999-2022

Millésime 2017

D'abord il y eu le gel du 20.04.2017, puis la sécheresse de l'été qui a produit un millésime certes réduit de 45% mais d'une concentration et d'une acidité sensationnelle, aussi bien en rouge qu'en blancs. Surement le plus grand millésime du Domaine dans sa globalité. Des Vendanges plus précoces qu'en 2011 ayant débuté le 28.08.2017.

Les Pinots sont plus structurés à ce stade que les 2016, mais on le fruit des 2016 et pas la chaleur des 2015.

La Syrah Patience et le Cornalin Calcaire 2017 sont les plus réussis à ce jour avec l'introduction dans le Cornalin de 30% de vendanges non égrappées apportant un supplément de densité et de raffinement.

Le Riesling a une superbe densité et est totalement sec et le Chardonnay VV n'est pas mou du tout. La Petite Arvine est superbe car elle allie gras fraîcheur densité minéralité et sapidité.

Millésime 2018

Le débourrement le plus tardif le 14.04.2018 depuis longtemps, au lieu du 1-4 avril en moyenne et des vendanges ayant débuté le plus tôt depuis 2003 soit le 24.08.2018 sans tenir compte de notre première méthode champenoise ramassée le 22.08.2018, et qui sera élevée au moins 3-4 ans sur lattes.

Un millésime plutôt chaud mais qui n'a pas trop souffert de la Sècheresse.

Les vins sont plutôt denses et gourmands à la fois avec moins d'acidité que les 2016 ou 2017, mais un superbe équilibre, du fruit et pas trop d'alcool si ramassé pas trop tard.

Tout paraît prometteur aussi bien les rouges que les blancs, qui pour ceux déjà mis en bouteille, flattent par leur malgré tout belle fraîcheur et équilibre. Le Rosé l'Enfer de la Tentation et notre nouveau « vin Orange » à base de Chasselas et de Sylvaner cuvés un mois vendange entière. (Tentation Ultime) sont déjà des « must » qui sont épuisés après quelques semaines de vente.

Les Rouges tardifs comme la Syrah et l'Humagne rouge expriment avec le Diolinoir toute leur magnificence.

Les grandes réussites en Blancs sont le Chardonnay VV et le Païen sans oublier la Petite Arvine toujours « une régionale de l'étape ».

Une méthode champenoise a été faite et sera en élevage sur lattes pendant au moins 4-5 ans.

MILLESIMES VALAIS 1999-2022

Millésime 2019

Débourrement débutant le 4-5 .04.2019 et année plutôt chaude sauf un coup de froid entre le 6 et le 12 mai et plutôt sèche ayant engendré des vins riches mais moins alcooleux et plus structurés que les 2018, avec surtout une très belle fraîcheur.

Les Pinots noirs parmi nos fleurons, sont les plus réussis avec les 2010-13-16. Ils ont la structure bien présente des 2017 mais rappellent les 2016 par leur coté plus frais. Assurément de magnifiques Pinots Noirs bâtis pour le plaisir immédiat et la grande garde.

2019 est sans doute une très grande année de Cornalin comme l'étaient 2010 et 2015 et nous en avons profiter pour créer le **Cornalin « Calcaire absolu »** 100% raisins entiers non égrappés à la façon du Pinot noir qui porte le même nom. Un de nos vins préférés de la Cave avec évidemment son homologue Cornalin Calcaire qui est, lui aussi, d'un grand niveau de même que le Syrah l'Enfer de la Patience et le Diolinoir Passion qui continue de progresser depuis 2016 et a été entièrement vinifié en levures indigènes comme désormais la grande majorité de nos vins.

Parmi les Blancs. A relever le Chardonnay plus dense que le 2018 et qui depuis 2018 s'exprime magnifiquement avec toujours moins de bois neuf et un élevage désormais en futs de 600 litres. Le païen est proche du 2018 avec une superbe expression aromatique et la petite Arvine très sèche et vineuse a moins d'alcool qu'en 2018.

Pas de vin orange en 2019, il sera de retour en 2020, mais à la place plus de rosé avec encore plus de tension et de fraîcheur qu'en 2018.

Une méthode champenoise a été faite et sera en élevage sur lattes pendant au moins 4-5 ans.

Millésime 2020

Le Cornalin, le plus précoce a débourré le 3.04.2020, avril, semi-confinement du Covid pour certains oblige, a été beau et sec et les vendanges après un bel été sans températures extrêmes ont débuté le 25.08.2020 avec des pinots et le chardonnay tous ramassés avant le WE de grandes pluies du 1er septembre et une journée « portes ouvertes » de grandes retrouvailles après une période printanière difficile pour le moral de certains.

Heureusement la belle récompense est que les vins paraissent encore meilleurs que les 2019 avec un supplément de digestibilité et des Blancs incroyables d'équilibre. Peut-être les Cornalins n'auront-ils pas a densité des 2019 et la Calcaire absolu n'a pu être effectuée afin de préserver toute la densité de la Cuvée Calcaire.

Les Pinots Noirs sont plus frais encore que les 2019 car nous les avons vendangés bien justement avant les pluies de 50 mm du 1^{er} septembre et avec surtout une maturité parfaite. Espérons que l'élevage en cours saura les préserver et les magnifier....

Une méthode champenoise a été faite et sera en élevage sur lattes pendant au moins 4-5 ans.

MILLESIMES VALAIS 1999-2022

Millésime 2021

Un millésime très compliqué touché tout d'abord par le gel du 6-8 avril puis par des mois de juin et juillet marqués par la fraîcheur et surtout une pluviométrie hallucinante de 400 mm pour les 2 mois soit quasiment le total habituel de notre pluviométrie annuelle à Corin.

Cependant le climat frais du millésime a permis de récolter sans doute nos blancs les plus ciselés et tendus avec une mention spéciale pour la Marsanne, le Sylvaner et le Chardonnay qui en plus de la vinosité qui les caractérise, ont un surplus d'acidité remarquable donnant la classe de grands vin de garde et de repas. La quantité produite est cependant du 10% d'un millésime habituel et il sera difficile de reproduire souvent notre émotion gustative.

Les rouges sont rares eux aussi et les Humagne rouge et le Cornalin n'ont pas pu être produits, de même que nous n'avons élaboré que la Syrah Enfer de la patience et surtout que 2 Pinots Noirs, Passion et Calcaire afin de pouvoir présenter de superbes cuvées marquées par la fraîcheur du millésime et non dénuée de concentration vu le rendement final de 8%.

Millésime 2022

Aux antipodes du millésime 2021.

Un millésime qui a été marqué par 3 vagues de canicules entre mai et août et même 4 dans certaines régions avec des Températures entre 37 et 40 degrés.

Cependant les vins semblent mieux équilibrés et avec plus de fraîcheur que l'autre millésime récent chaud et sec à savoir 2018, peut être avec un peu moins de densité que les 2019 et sûrement moins de fraîcheur que les 2020. Il y a cependant quelques vignes de rouge qui ont soufferts du sec avec des tannins plus affirmés que nous allons nous efforcer de suavisier par un bel élevage adéquat.

Toutefois dans les grandes lignes les 2022 seront veloutés, denses et sûrement sapides à la fois.

Deux vins feront leur apparition dans ce millésime, la Rèze et le Nebbiolo.

Le Cornalin permettra sûrement de faire la grande cuvée Calcaire absolu.

Et les Pinots noirs auront une complexité accrue par l'apport de vignes acquises à Varen et qui possèdent une minéralité sans égal.

Les Blancs que nous avons ramassés plus tôt que d'habitude sont, grâce à une récolte au bon moment moins touchés par l'effet millésime et le Fendant et surtout l'Humagne Blanche sont pourvus d'une belle acidité.

Le rosé essentiellement à base du Cornalin avec du Diolinoir et du Pinot, en pressurage direct, est très aromatique.

Le vin Orange fait son retour à base de Pinot gris, Chasselas et Petite Arvine et semble du niveau du 2018.

Ces 4 dernières cuvées citées viennent d'être mise en bouteille fin avril 2023.

Patrick REGAMEY®

Mise à jour du 18.05.2023