Sortie du Cep de Vigne en Valais du 27 au 29 août 2021

Voyage organisé par Gaëtan et François à l'occasion de leur 65ème anniversaire.
Nous sommes à nouveau entre les vagues de la COVID 19.
Participants Gaëtan, Olivier G, Michel, François, Patrick, Olivier B et Alain.

Vendredi 27

17h45 **dégustation : au Chais du Baron à Bramois**

Nous sommes accueillis par Johnny, un caviste originaire d'Afrique du Sud.
Avec l'accent.
Le domaine fait 17 hectares avec en plus 4 en location.
Il y a deux gammes de produits : Léon (entrée de gamme) et Chais du Baron (les meilleurs).

Dégustation :

Fendant Léon	2020	Connu pour ses 3/8ème
Fendant Chais du Baron	2020	Vieilles vignes de 40 ans
Chardonnay Léon	2020	
Petite Arvine Chais du Baron	2020	
Heida Chais du Baron	2020	
Chardonnay Chais du Baron	2019	
Assemblage rouge Léon	2020	Merlot 80%, Diolinoir 20%
Pinot noir Chais du Baron	2020	Vieilles vignes de 25 ans
Gamay Chais du Baron	2020	

Humagne rouge Chais du Baron	2020	
Syrah Chais du Baron	2020	
Cornalin Chais du Baron	2020	
Merlot Chais du Baron	2020	
Merlot réserve Chais du Baron	2019	Merlot 80%, Cabernet franc et cabernet sauvignon 20%

<u>20h30</u> **Repas : Relais des Rennes**
Route d'Herens, Sion

Salade et terrine au poivre vert.

Fendant Les Terrasses	2020	J.-R. Germanier à Vétroz

Fondue hérensarde

Cayas (Syrah)	2017	En magnum, à J.-R. Germanier à Vétroz (2x)

Gaëtan : « Il vaut mieux être la vache d'un Hérensard que la femme d'un Anniviard »

Glaces, tarte aux abricots.

Puis montée à Vercorin, Swisspeak Resorts. Dodo vers 1h30.

Samedi 28

Déjeuner à 8h30 organisé par Gaëtan.

10h00 **dégustation : chez Maurice Zufferey à Sierre**

Né en 1958, son fils va reprendre progressivement le domaine.
Fait partie des meilleurs vignerons du Valais.
Partenaire de Jacques Perrin du Cave pour certains produits.

Fendant	2020	Sans malo, acide,citron
Heida	2020	
Chardonnay	2019	Pêche, abricot
Zirouc, assemblage blancs	2020	Sauvignon 70%, heida 15%, petite arvine 15%
Petite Arvine	2019	
Johannisberg	2020	
Chardonnay Les Glariers	2018	Barrique
Pradezium, Blanc de noir	2020	Rosé de pinot noir
Pinot noir Clos de la Combettaz	2019	Excellent
Pinot noir Tziano	2019	Barrique, excellent
Cornalin	2020	Tiré de la cuve. Cerises noires. Beau vin à venir
Syrah	2020	Tiré de la cuve.
Cornalin Viouc	2019	Très bon.
Orchis	2018	Merlot, Syrah, Cornalin
Malvoisie	2018	Grain noble. Gelée de coing.

Grand moment de dégustation.

<u>12h30</u> **Repas : La Contrée à Muraz**

6 tartares et un travers de veau.

Fendant	2020	Denis Mercier
Pinot noir Excelsus	2018	Jean-Claude Favre, Chamosson

Boules de glace au Carmol !!

<u>14h30</u> **dégustation : chez Sandrine Caloz à Miège**

….

20h00 **Repas : Atelier Gourmand De Courten à Sierre**

L'Eté

Amuse-Bouche

Un fondant végétal et estival aux saveurs provençales et au jambon cru du pays, sérac d'alpage et une vinaigrette rafraîchissante aux oranges du Valais

La truite saumonée « Suisse Alpine des Grisons » mi-cuite aux pommes vertes et aux carottes jaunes à l'herbe du dragon

Des ravioles aux cèpes et girolles aux poireaux et févettes, oignons au vinaigre de cerise et une émulsion au vin des glaciers

Le filet de bœuf « Pie rouge des montagnes » grillé au beurre à l'absinthe des Alpes valaisannes, plantes potagères, myrtilles et des boutons de pommes croquettes

L'assiette de fromages du pays affinés et un accord de condiments fruités

on renonce !

Un écrin croquant aux fraises gariguettes ravivées aux limes et au basilic, mousseline soyeuse aux fleurs de jasmin et un sorbet aux abricots

Les mignardises

Fendant	2018	Cave des Amandiers, Alexandre Delétraz, Saillon
Païen	2018	Madeleine Fuchs, Venthône
Petite Arvine	2018	Denis Mercier, Sierre
Carminoir	2017	Romain Papilloud, Vétroz
Leitmotives	2017	Arvine (peu sucrée). Cave des Amandiers.

Retour en chambre 522 pour une rincette vers 0h20.

Galanthus	2020	Merlot blanc. Castello di Cantone à Capolago

Dimanche 29

Déjeuner à 10h.
Départ 11h pour les Ziettes.
La route est en réfection.
Les femmes ont renoncé à venir nous rejoindre ce dimanche.
Nos jeunes retraités de 1956 nous offrent vins et raclette.

12h00 **dégustation : 4 « Petite Arvine » de chez QoQa**

Puis raclette de St-Martin, Val d'Hérens.

Avec le Fendant Chais du Baron 2020.

Dessert : gâteau aux pommes.

Une bouteille en clin d'œil pour Susanne :

Beaume de Venise 2005

Un mot dans le livre d'or.

Et retour en plaine.

Gaëtan oublie son natel …

Env. 60 bouteilles au compteur dans env. 50 crus différents.