



Jean-Louis Mathieu SA
DOMAINE MATHIEU

FICHE TECHNIQUE

Pinot Noir Champfleuri

AOC Valais · Millésime 2024

LE VIN

Pays : Suisse
Appellation : AOC Valais
Cépages : Pinot Noir 100 %

Région : Valais
Couleur : rouge

VITICULTURE

Vin monoparcellaire
Mode de culture : production intégrée
Nature du sol (terroir) : argilo-calcaire
Âge des vignes : 30 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Macération préfermentaire : oui
Fermentation : barriques de 2e-3e passage
+ cuves inox
Élevage : 8 mois en fûts, puis 2 mois en
cuves inox
Type de contenant : fûts + cuves inox

PARAMÈTRES ANALYTIQUES

Degré alcoolique : 13 % vol.
Sucres résiduels : –

MATURITÉ & POTENTIEL

Apogée estimée : 5 ans
Durée de vie estimée : 10 ans

SERVICE

Température de service : 16–17 °C

CONDITIONNEMENT

Contenance : 75 cl
Conditionnement : cartons de 6 bouteilles
de 75 cl
Bouchage : bouchon en liège technique



NOTES DE DÉGUSTATION & ACCORDS METS-VINS

Située exclusivement sur des coteaux de rive gauche, la vigne arrive à la maturité optimale sans perdre de sa fraîcheur. Dans le verre, on trouve néanmoins une belle concentration, qui offre un bouquet de cerise bien mûre et de girofle. En bouche, l'attaque est vive et juteuse, pour laisser place à une belle matière et à une trame épicée, qui rappelle la garrigue. Un pinot de caractère, qui accompagnera au mieux une selle de chevreuil ou un agneau confit. Sa structure corsée lui autorise une garde de 8 à 10 ans sans effort. Dégusté jeune, on le servira à température de cave, et un peu plus tempéré après quelques années.

