



---

## «Elixir» Assemblage Rouge

**2015**

Domaines Chevaliers continue à vouloir prouver que les longs élevages bien maîtrisés sont tout à fait possibles en Suisse. La preuve avec cet Elixir 2015 (ex-« W » Assemblage Rouge) qui a été élevé plus de 30 mois. Dans ce grand millésime, les maturités étaient vraiment optimales. Nous avons décidé de ne pas intégrer de Gamaret cette année afin de conserver l'équilibre souverain qui signe cet assemblage.

Robe profonde, presque atramentaire : violette à reflets noirs. Nez expressif, profond, harmonieux et complexe sur la mûre, les groseilles, les cerises et quelques herbes comme le thym et la marjolaine. Les notes fumées ainsi que le réglisse et les épices douce apparaissent après aération. La bouche, multidimensionnelle, qui commence par des nuances de grapefruit rose amenées par le Diolinoir. S'en suivent des arômes plus traditionnels comme ceux évoqués au nez, le tout soutenu par une trame minérale, ce qui n'est pas courant pour un vin rouge. La finale mêle tanins enrobés et juteux à une fine amertume qui permet à l'ensemble de durer presque une minute.

---

**CÉPAGE** 46% Merlot, 43% Diolinoir, 11% Cabernet Sauvignon

**PROVENANCES** Sion, Varen, et Chamoson. Sols caillouteux.

**RENDEMENTS** 800 g/m<sup>2</sup>

**VINIFICATION** les cépages sont vendangés à maturité optimale puis vinifiés séparément. Longues macérations. 2 remontages par jour. Elevage : Fermentation malolactique en fûts. 32 mois en fûts de chêne. 60% de bois neuf. 4 mois de mise en masse en cuve. plus d'une année de

**POTENTIEL DE GARDE** Long potentiel de garde de 15 à 20 ans.

**NOS PROPOSITIONS** A servir tempéré autour de 16°C dans un verre à Bordeaux (verre tulipe). Un allié de choix pour tous les plats relevés d'agneau et de chasse, le bœuf miso ou Sichuan. Également un vin de méditation

**BOUTEILLES PRODUITES** 6'332 75 cl et 50 Magnums.