

Saillon, mai 2011

Chers clients,

La vigne demande autant de soleil que de précipitations, de soins que de liberté. La force de l'ouvrier complète les connaissances du vigneron, l'innovation rejoint la tradition. Le raisin mûrit par le froid de la nuit et la chaleur du jour. La douceur du printemps est aussi importante que la rosée de l'automne...

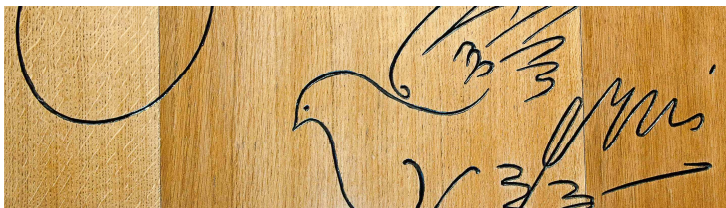
A la cave les soins précèdent l'attente. Après l'agitation des vendanges, le vin se clarifie dans le silence de l'hiver. Son trouble de jeunesse s'illumine au fil des mois pour rejoindre nos verres. Certains soins sont urgents, précis, d'autres nécessitent de la patience, du temps. L'agressivité, la vivacité du vin nouveau prépare la saveur, l'ampleur du vin mûr.

Autour d'un verre de vin, les différences s'amenuisent, les barrières tombent. Même la barrière de la langue devient un escalier de communication après quelques verres... Le jeune informaticien déguste une Petite Arvine avec la pimpante quinquagénaire, le touriste de passage trinque un Fendant avec le client de longue date. Issu de contrastes, de complémentarités, de travail et d'attente, le vin se partage dans la convivialité. Et s'il nous invitait à découvrir notre humanité, à rejoindre nos différences ?

Nous vous convions à découvrir notre nouvelle collaboration, basée sur la complémentarité à l'image de la vigne et du vin et à venir déguster nos crus, avec vos amis, familles et collègues, dans la fraîcheur et la convivialité de notre cave. Avertissez-nous par un simple appel téléphonique ou un courriel...

Gérard Raymond

Claire-Lise Duc



## Le Millésime 2010

Les petites précipitations de l'année viticole 2010 ont exigé une grande rigueur dans le suivi des vignes. La récolte était faible en quantité et excellente en qualité. L'état sanitaire des raisins était extraordinaire. Les vins sont vifs, très fruités, très présents. L'intensité du fruit de ce millésime 2010 est exceptionnelle. Pour rejoindre vos tables, certains demandent un peu de patience... Les premiers vins du millésime 2010 sont en bouteilles depuis le début mai, les autres le seront pour la mi-juillet. Sans précision de millésime de votre part, nous vous livrerons d'abord le solde de 2009.

|               |   |
|---------------|---|
| Fendant       | très frais, floral, tilleul, coulant                          |
| Johannisberg  | velouté, amande, belle tenue en bouche                        |
| Petite Arvine | sèche, racée, salée, pamplemousse, ample, un régal            |
| Muscat        | nez de rose, typé, velouté et sec                             |
| Pinot blanc   | citronné, fin, belle vivacité finale                          |
| Malvoisie     | vendangée en janvier, nez pailé, équilibrée, douce et fruitée |
| Dôle blanche  | 2009 - sèche, fruit rouge, conviviale                         |
| Gamay         | tendre, harmonieux, fruité, très joli vin                     |
| Gamaret       | fruits rouge, plein et savoureux                              |
| Dôle          | nez de fraise, complexe, tannique, très plaisante             |
| Pinot noir    | framboise, long, maintien du fruit en bouche, exceptionnel    |
| Humagne rouge | cuir, souple et léger   |
| Cornalin      | nez de torrèfaction, ample, cerise, typé, équilibré           |
| Syrah         | poivre vert et cassis, ample, tannique, à garder              |
| Rouge d'Adret | 2007 – fumé, corsé, long en bouche                            |
| Nebbiolo      | 2007 – puissant, épicé, structuré, très beau millésime        |





#### **Dégustation-vente**

- le vendredi 16-18h00 et le samedi 10-12h00 sur inscription
- en semaine sur rendez-vous

**Caves ouvertes 2, 3 – 4 juin 2011 de 10h00 à 18h00**

**Visite des vignes + dégustation sur inscription**

- samedi 13 et 20 août 2011 à 9h45 – 13h00 place des Remparts

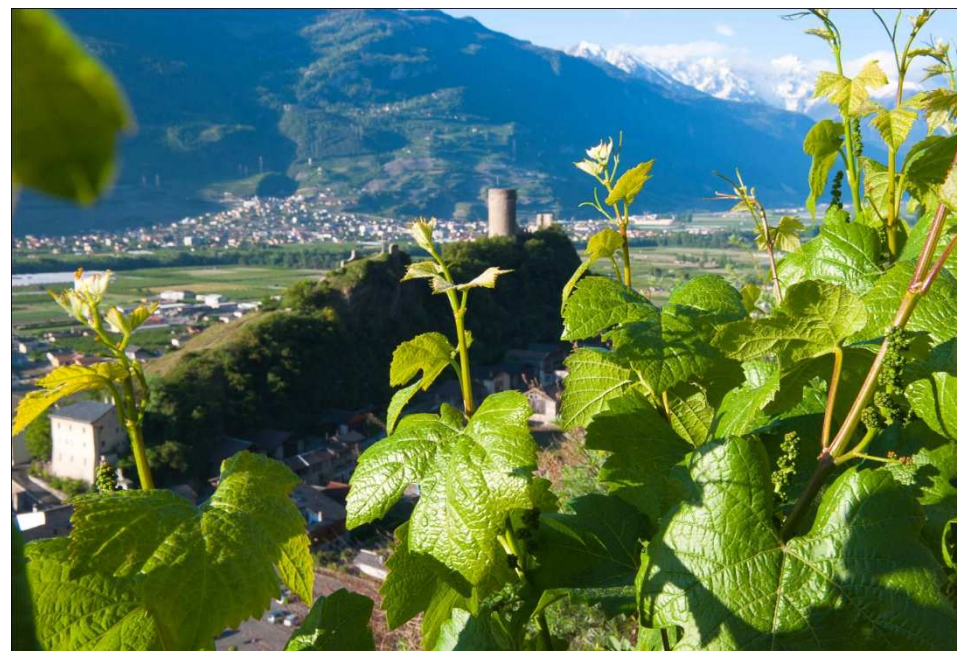
**Port gratuit en Suisse dès 4 cartons ou 48 bouteilles**

[www.gerardraymond.ch](http://www.gerardraymond.ch)   [vins@gerardraymond.ch](mailto:vins@gerardraymond.ch)   Tél. 027 – 744 30 24

**GERARD RAYMOND**

Vigneron rue du Bourg 41 1913 Saillon

***Le vigneron valaisan... proche de la nature, proche de vous***



[www.gerardraymond.ch](http://www.gerardraymond.ch)   [vins@gerardraymond.ch](mailto:vins@gerardraymond.ch)   Tél. 027 – 744 30 24