

Olivier Pittet - Vigneron-Encaveur - Fully - VS

Liste des vins – printemps 2025

Sur les 12'000 m² du domaine, les rendements sont comme d'habitude bas (400 à 700 g/m²), les vignes enherbées, les préparations biodynamique appliquées (mais pas de certification). En cave tout est fait au plus simple et rien n'est ajouté à part un peu de soufre. L'élevage se déroule en fûts anciens, cuves en grès et bonbonnes de verre. Il n'y a pas de filtration ni de passage au froid, **les vins sont donc légèrement troubles** et sujet à des précipitations de tartre, ce qui ne nuit aucunement à leur qualité. Les fermentations malolactiques sont réalisées sur tous les vins. Toutes les vignes sont sur la commune de Fully.

Suite au millésime solaire 2022, le millésime 2023 se présente élégant et équilibré, en particulier sur les rouges.

Quelques magnums sont disponibles selon les vins (prix de la bouteille x 2 + 12.-).

Les vins sont misés en bouteilles de 75 cl et sont AOC Valais, sauf « Les Temps Passés », « Chimère blanche », « Chimère orange », « Rèze Humagne » et « Grosse arvine » qui sont en Vin de Pays Romand.

Vins blancs

Chardonnay de Fully 2022

30 frs/bt.

Issu du lieu-dit Le Chargeux. La vigne a été plantée en 1991 sur un terroir profond dont la roche mère est constituée de gneiss. C'est par-dessus tout l'histoire d'une belle collaboration, la vigne étant cultivée par une vigneronne talentueuse, Christine Rossier et la vinification réalisée par moi-même. Beau dynamisme en bouche, ce qui est une prouesse pour ce cépage en Valais.

MR « Les amantes du soleil 2023 »

30 frs/bt.

Assemblage de Marsanne et Roussanne issues de vieilles vignes. L'élevage a été réalisé dans une feuillette neuve et une dame-jeanne de 54 litres. Un vin expressif, marqué par son élevage mais cela lui va parfaitement bien. Grande garde prévisible.

Petite arvine de Fully 2023

30 frs/bt.

Trésor de l'ampélographie valaisanne, cette Petite arvine, cousine éloignée de la Grosse arvine, est issue de deux vignes situées sur les lieux-dits des Epalins et du Raffort à proximité de Branson, plantées à de hautes densités sur des sols vivants. L'élevage a été réalisé dans une jarre en grès, aboutissant à un vin sec et puissant.

Chimère blanche 2023

36 frs/bt.

Assemblage construit autour de mes cépages dotés du dynamisme le plus important, à savoir le Païen, la Petite arvine, la Grosse arvine et la Rèze-Humagne. L'élevage a été réalisé dans deux jarres en grès, aboutissant à un vin tendu, ample, minéral. Grande garde prévisible.

Olivier Pittet - Vigneron-Encaveur - Fully - VS

Les Temps Passés 2023

42 frs/bt.

Si il existe une Petite arvine, c'est qu'il y en avait une autre, la Grosse ou Grande selon les goûts et dont bien peu de personnes connaissent l'existence. Celle-ci a été supplantée par d'autres cépages, plus précoces, plus productifs, moins marginaux. Progressivement abandonnée, puis oubliée, j'ai appris en 2008 qu'elle était cultivée largement dans la région de Fully. Malgré l'adversité, une nouvelle parcelle a été plantée, signant la renaissance de ce cépage. Il ne fallait absolument pas que ce patrimoine unique disparaisse. Ne pas comparer et se laisser aller à la redécouverte de nouveaux horizons. Un saut dans le passé pour l'avenir. Je vous laisse juger par vous-même de la pertinence et de l'intérêt de la démarche.

Ce vin est issu d'une parcelle plantée en 2010 sur le lieu-dit Le Raffort, complantée de **Grosse arvine** à 85 %, et 15 % de cépages inconnus autochtones pour l'heure indéterminés et probablement uniques, d'où le nom de Les Temps Passés, représentatif de l'encépagement d'une époque révolue. Un profil aérien, avec des notes d'épices qui font de ce vin, outre sa rareté, une véritable découverte. Disponible uniquement en assortiment avec d'autres vins. Pour en savoir plus => <http://www.grossearvine.ch/>

Grosse arvine 2022

70 frs/bt.

100% Grosse arvine surgreffée sur de vieux ceps de plus de 40 ans. Une identité forte et unique ! L'élevage s'est déroulé dans une dame jeanne de 54 litres et la mise en bouteille s'est déroulée en février 2025. Vu la rareté, les bouteilles sont vendues au compte-goutte (1 bouteille pour 11 autres bouteilles). Pour en savoir plus => <http://www.grossearvine.ch/>

Rèze-Humagne 2023

70 frs/bt.

Lors de ma prospection pour retrouver la Grosse arvine en 2008, je suis « tombé » sur 4 ceps que je n'arrivais pas à identifier. Une analyse génétique a révélé qu'il s'agit probablement de l'enfant des antiques Rèze et Humagne blanc, premiers cépages à être mentionnés en l'an 1313 dans le registre d'Anniviers. J'ai multiplié ce matériel végétal et j'ai replanté une minuscule parcelle. Selon l'année, j'assemble ces raisins ou je les vinifie pour eux même, ce qui fût le cas pour 2023. Une identité unique. 211 m² de ce cépage existant au monde et 72 bouteilles produites ! (1 bouteille pour 11 autres bouteilles).

Vin blanc de macération

Chimère orange 2021

32 frs/bt.

Inhabituel assemblage de Pinot gris, Marsanne, Gamay et Viognier. Très belle complémentarité de ces cépages qui aboutit à un vin très aromatique, à la structure tanique intégrée et à la belle élégance.

Olivier Pittet - Vigneron-Encaveur - Fully - VS

Vins rouges

Durize - Rouge de Fully 2022

32 frs/bt.

Très ancien cépage autochtone de Fully comme son nom l'indique et dont il existe moins d'un hectare au monde. « Durize » est son nom en patois. Cépage très tardif produisant naturellement peu de sucre est doté à mon sens d'un grand potentiel qualitatif. Aromatique et structure tanique unique. A carafer pour enlever le léger CO₂ et la légère réduction.

Racines de Fully 2023

32 frs/bt.

Quand le terroir prend la marque sur le cépage. Les vieilles vignes de Gamay dont ce vin est issu sont âgées de 40 à plus de 60 ans. Un vin d'une subtile personnalité, toute en profondeur, à laquelle l'expression "une main de fer dans un gant de velours" convient fort bien.

Chimère rouge 2022

32 frs/bt.

Issue à hauteur de 40% d'une des premières vignes de Cabernet Sauvignon plantée en Valais (années 80) et associée avec tous mes autres cépages rouges. La classe et la race d'un grand Cabernet sauvignon avec des tanins fins, une grande densité et allonge. Harmonie des constituantes.

Syrah de Fully 2022

36 frs/bt.

La Syrah se plaît particulièrement sur les terres de Fully. Le défi de ce millésime précoce était d'avoir le courage d'attendre une bonne maturité des tannins alors que la teneur en sucre était déjà élevée. J'ai fait le choix conscient d'atteindre cette maturité des tanins et assume la grande générosité langoureuse de cette Syrah. Magnifique côté floral.

Conditions de ventes :

Les prix sont mentionnés HT, n'étant pas assujetti à la TVA. Les vins sont disponibles de suite.

Toute réservation est valable uniquement lors de la réception du paiement complet des vins.