

Chères amies et amis, amatrices et amateurs des vins valaisans

Après plusieurs millésimes difficiles, 2022 s'inscrit dans nos mémoires comme une année vitivinicole extraordinaire. Et cela à plusieurs titres!

Le climat, d'abord. Dès le débourrement à la mi-avril, la croissance de la vigne s'est révélée rapide et continue, avec une floraison à la mi-mai et des vendanges relative-



ment précoces. Durant toute cette période, nous avons bénéficié de conditions météorologiques exceptionnelles qui nous ont permis d'éviter les problèmes de gel, de maladies fongiques et de ravageurs. Tout au plus, la sécheresse a-t-elle nécessité ici ou là un léger apport hydrique en début de saison. Et ce temps quasi-parfait a perduré durant l'essentiel de la période de vendanges.

La quantité, ensuite. Contrairement au millésime précédent, la nature s'est montrée généreuse et nous avons pu régler la production de chaque cépage au niveau jugé idéal.

La qualité, enfin. Avec de telles conditions climatiques, nous avons pu récolter des grappes parfaitement saines. Les blancs se révèlent équilibrés, entre puissance et fraîcheur, avec une belle exubérance aromatique. Les rouges arborent de magni-

fiques robes colorées, un fruité généreux et, en fonction des cépages, de belles palettes d'épices.

Nous nous réjouissons de vous retrouver à la cave lors de nos prochaines portes ouvertes des Vins du Valais du 18 au 20 mai, de 11h à 18h. Entre amis ou en famille, venez passer un moment convivial à la cave, autour d'un bon verre accompagné de produits du terroir.

Au plaisir de vous rencontrer prochainement pour déguster ensemble ce nouveau millésime élevé en famille.

Avec nos cordiales salutations,

Maurice et Adrien Zufferey

**NB**

Ouverture de la cave tous les vendredis de 14h à 18h, les samedis matin de 10h à 12h, ou à un autre moment sur rendez-vous.

Restons connectés!

Site internet: [www.mauricezufferey.ch](http://www.mauricezufferey.ch)

Facebook: @cavemauricezufferey

Instagram: @mauricezufferey



SWISS WINE