

Chères amies et amis, amatrices et amateurs des vins du Valais,

L'année viticole 2025 a fort bien commencé avec un temps doux et sec. Une date, le 17 avril, restera cependant dans les mémoires en raison des fortes chutes de neige qui ont causé des dégâts parfois conséquents.



Olivier Maire

En juin, la floraison s'est généralement très bien déroulée, malgré quelques épisodes pluvieux. Durant l'été, la sécheresse ambiante a contribué à limiter la récolte, parfois bien plus que souhaité. Quant aux vendanges, elles ont pu se dérouler dans des conditions climatiques plutôt agréables.

Au bilan, on peut parler d'un millésime de grande qualité, à mi-chemin entre la richesse de 2023 et la fraîcheur de 2024. Harmonie et équilibre en sont les mots clés.

Les blancs sont dynamiques et très fruités. Les rouges présentent une belle palette de couleurs, arborant, selon les cépages, de magnifiques teintes rubis, carmin ou pourpre. Les vins expriment généreusement leurs arômes bien typés, des petits fruits rouges du Gamay aux notes puissantes de griotte et de cerise noire du Cornalin ou encore aux épices de la Syrah. Chacun trouvera à coup sûr dans ce millésime de quoi satisfaire les papilles les plus exigeantes.

Adrien, Maurice et toute l'équipe de la cave se réjouissent de vous retrouver à Muraz-sur-Sierre et lors de nos prochains événements en Valais ou hors de nos frontières. N'hésitez pas à consulter nos actualités sur notre site web www.mauricezufferey.ch ou encore sur nos réseaux sociaux.

Avec nos cordiales salutations.

Adrien Zufferey M. Zufferey

Adrien et Maurice 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

Facebook : @cavemauricezufferey

Instagram : @mauricezufferey



SWISS WINE



mémoire
des vins suisses