

Denis et Anne-Catherine Mercier



Anne-Catherine & Denis Mercier
Crêt-Goubing 44
3960 Sierre
Tél. 027 455 47 10
denis.mercier@netplus.ch

Fondation de l'entreprise
1982

Surface exploitée
6,5 ha

**Les cépages
les plus importants**

Chasselas, Johannisberg,
Ermitage, Petite Arvine,
Pinot Blanc, Gamay, Pinot Noir,
Syrah, Cornalin

Les vins les plus importants

Fendant, Pinot Noir, Cornalin,
Syrah, Ermitage flétri sur
souche

Production annuelle
40 000 bouteilles

Anne-Catherine & Denis Mercier

Elle est bernoise, lui vaudois. A Sierre, Anne-Catherine et Denis Mercier forment un couple de viticulteurs efficace. Avec beaucoup de soins artisanaux, ils produisent des vins exemplaires et typiques issus de la palette des cépages valaisans. Ils ont une forte préférence pour les vins rouges bien structurés comme la Syrah et le Cornalin. Ce dernier est originaire du Val d'Aoste et, selon l'analyse ADN, ses parents sont les cépages Mayolet et Petit Rouge. En Valais, il s'est appelé d'abord « Rouge du Pays » ou « alter Landroter » et c'est seulement en 1972 qu'il a été baptisé Cornalin. Pour ne pas le confondre avec l'actuel Cornalin d'Aoste, qui correspond à l'Humagne Rouge, on devrait parler de Cornalin « du Valais ». Avec son parfum typique de cerise noire mûre et de griotte, le Cornalin est un cépage capricieux. Il souffre d'une déficience congénitale en magnésium et d'une sensibilité au botrytis. Sa productivité et son caractère fluctuent énormément d'année en année. Son vin peut s'exprimer sur le fruit avec de soyeux tanins bien fondus, alors que le millésime suivant, c'est sa structure tannique majestueuse, parfois un peu rustique, qui ressort. C'est pourquoi ce cépage a presque complètement disparu du vignoble – jusque dans les années 80 où il est redécouvert par des viticulteurs comme Denis Mercier qui s'attache alors à remettre en valeur cette variété à la personnalité unique. Le Cornalin des Mercier est l'archétype de ce cépage sauvage et fascinant.

Cornalin

Appellation

Valais AOC

Cépage

Cornalin

Parcelles

0,72 hectare, exposition sud à Goubing,
Pradec, Corin, à 570 m d'altitude

Nature du sol

Calcaire léger à moyen, argileux

Densité de plantation

10 000 ceps par hectare

Système de culture

Cordon royat et guyot

Années de plantation

1988, 1992, 1994, 1995, 1999, 2004

Système d'exploitation

Production intégrée

Vinification

Macération à froid durant une semaine.
Fermentation en cuve avec des levures
sélectionnées et pigeage manuel.
Fermentation malolactique et 12 mois
d'élevage en barriques dont une partie
neuves. Collage au blanc d'œuf, légère
filtration avant la mise en bouteilles.



Premier
millésime
MDVS
1999