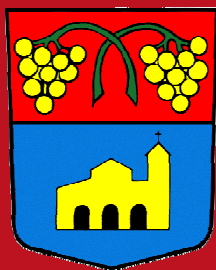


La Petite Arvine

Fully



Les origines de la petite arvine ont longtemps laissé perplexes les plus éminents spécialistes. Depuis la réunion de la Société internationale ampélographique, en 1878, à Genève, on admet que ce cépage n'existe nulle part ailleurs qu'en Valais. Les dernières recherches génétiques n'ont pas davantage permis de lui trouver une parenté directe. Tout au plus a-t-on relevé une « affinité génétique » avec des cépages du Val d'Aoste et de France.



CONTACTS ET RENSEIGNEMENTS

Téléphone :
041(0)274584862

Fax:
041(0)274584862

Internet :
www.info@fullygrandcru.ch

- On sait aussi qu'au siècle passé, la petite arvine était cultivée en peu partout dans le canton, mais principalement dans la région de Martigny-Fully. La petite arvine est un cépage tardif, que l'on récolte 20 à 30 jours après les chasselas.
- Moyennement vigoureux, il fait preuve d'une bonne fertilité. Ce cépage a de nombreuses exigences. Exposé au vent, il casse facilement. Il apprécie les parchets ensoleillés, mais supporte difficilement la sécheresse.
- La petite arvine ne se plaît pas davantage dans un sol trop riche et montre une grande sensibilité aux résidus d'herbicides. Les feuilles d'arvine sont grandes, assez minces et peu découpées. Ses grappes ont une taille moyenne et sont plutôt compactes.
- Quant aux baies vert-jaune, elles sont petites et légèrement aplaties. Vinifiée sèche, la petite arvine est un vin très typé et viril. Au nez, il développe des arômes floraux de glycine ainsi qu'une touche miellée. On y distingue aussi des fragrances d'agrumes, d'ananas et de rhubarbe.