

23.11.2015, 00:01

## Divine, elle sait aussi être juvénile



Christelle Besse (à gauche) a profité de son atelier de dégustation sollicitant «tous les sens» pour initier Marie Dorsaz et Mélissa Monn-19ans toutes les deux–aux subtilités de la petite arvine.



[Réagir à cet article](#)

**FULLY - Sacrée reine du vignoble fulliérain, la petite arvine a été dégustée «dans tous les sens» ce dernier week-end.**

A 19 ans, Marie Dorsaz et Mélissa Monn entretiennent un rapport plutôt distant avec le vin. *«Cela nous arrive certes parfois de partager un petit verre à l'apéro. Mais sans plus. De toute façon, on n'y connaît rien.»* Mais ça, c'était avant Arvine en capitale, la manifestation organisée ce dernier week-end par l'association Fully, grand cru.

### Dégustation «dans tous les sens»

Les deux jeunes Fulliéraines ont en effet profité du salon de référence de la petite arvine mis sur pied dans leur jardin pour participer à leur première dégustation officielle. Et pas n'importe laquelle, puisque les deux amies s'étaient inscrites à l'atelier animé par Christelle Besse, *«l'alchimiste amoureuse des vins»* qui avait choisi de faire partir sa dégustation *«dans tous les sens»*. En sollicitant aussi bien le goût, l'odorat que la vue ou l'ouïe, en associant pour la toute première fois une chanson à chaque spécialité.

Pour quel verdict? *«Nous avons vraiment été emballées. C'était à la fois surprenant avec ces musiques ou ces verrines qui accompagnaient le vin et vraiment trop cool grâce à Christelle qui sait mettre tout le monde à l'aise»*, s'enthousiasme Marie. *«C'est sûr que cette première nous a donné l'envie de vivre d'autres expériences et dégustations pour parfaire nos connaissances. On comprend déjà mieux pourquoi le bon vin s'apparente à un art»*, renchérit Mélissa.

### Enivrantes saveurs

Avec une vingtaine d'autres amateurs désormais éclairés qui avaient fait le plein de cet atelier-dégustation, les deux néophytes ont aussi compris pourquoi Christelle Besse compare la petite arvine *«à un diamant aux multiples facettes»*.

Rien que cela? Celle qui se décrit comme une alchimiste amoureuse des vins a donc réussi à faire partager sa passion pour ces arvines qui riment avec divine. Rime riche bien sûr de si enivrantes saveurs. *«Cette spécialité plaît immédiatement par ses arômes de pamplemousse, de rhubarbe, de glycine ainsi que cette petite touche saline qui ne manque jamais d'inciter le consommateur à revenir à cet amour de vin.»*

Cultivée sur 177 hectares dans notre canton sur un territoire qui va du Coude du Rhône au Haut-Valais, la petite arvine a cependant trouvé à Fully le terreau idéal pour donner la pleine mesure de ses qualités. *«Pour bien mûrir, ce raisin a besoin de soleil et de cette terre de gneiss propre au coteau fulliérain.»*