



abbet-vins.ch/



Christophe Abbet

Syrah 2022

HISTOIRE :

Christophe cultive avec humour 3ha de terrasses escarpées situées entre Martigny et Fully, dans le Valais. Ses vins sont à l'image des massifs Alpains : immenses, éclatants, aiguisés et intemporels. Sur certaines cuvées, Christophe se confronte aussi au temps et à l'explicable, avec ses vins de voile. Des lots oxydatifs, endossant des habits salins et savoureux. Des cuvées qui portent le sceau d'une sensibilité singulière et de cépages autochtones : Arvine, Marsanne, Syrah, Humagne. Jacques Perrin, alors membre du jury Européen, et Antoine Petrus, alors jeune et talentueux sommelier, ont été les premiers à rendre hommage à la sensibilité de ce poète du vin.

APPELLATION : Valais
CÉPAGE : 100% Syrah
TERROIR : Terrasses granitiques
400/800m
RÉGION : Canton du Valais
DEGRÉ ALCOLIQUE : 13,5%

ELEVAGE :

Fermentation spontanée, macération pré-fermentaire et pigeage. Elevage en cuve pendant 2 ans. Aucune filtration.

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 14 - 16°C
Capacité de garde : 10 ans

NOTES DE DÉGUSTATION :

Cette Syrah est plantée sur une terrasse exposée nord, ce qui lui procure un bouquet frais de violette et de griotte, de baies noires, d'orties, d'olives vertes et de viande fumée. Un vin raffiné, pur avec de la tension en bouche et une structure tannique douce et juteuse. Une Syrah légère mais concentrée, épicée mais sans boisé. Un profil puriste, intense et aromatique, sans la maturité haute habituelle d'une Syrah Valaisanne.

ACCORDS :

Lard braisé à la sauge, sauté de lapin aux olives, cailles rôties et raisins noirs, caillettes de Bordeaux, perdreau à la broche et légumes au sarment

