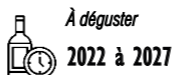
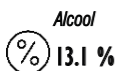


L'UN DANS L'AUTRE

Abbet vins

● LE PERSPICACE



En deux mots

*Assemblage de Syrah et de Gamay

Les proportions de chaque cépage sont définies par les caractéristiques des vins et varient à chaque millésime. Le caractère épicé de la Syrah se marie parfaitement avec les nuances fruitées et fumées du Gamay.

Dégustation



Au nez, ce vin déploie un bouquet intense mêlant épices et fruits. On y distingue des notes de poivre, de girofle, de laurier, ainsi que des arômes de framboise et de myrtille.



En bouche, ce vin se distingue par sa complexité et son élégance raffinée. Il offre des arômes prononcés de fruits noirs, notamment le pruneau et la myrtille, accompagnés d'une touche épicée persistante. Les tanins sont parfaitement intégrés, contribuant à une finale longue et harmonieuse.



Fondue chinoise



Velouté de courge



Chèvre

L'UN DANS L'AUTRE

Abbet vins

● LE PERSPICACE

 *Cave*
Martigny-Bourg

 *Vignes*
4.5 ha dans la région de Martigny

 *Les visages*
Christophe Abbet et Hugo Pozzo di Borgo



Inénarrable

En poussant la porte de la cave Christophe Abbet, vous pénétrez dans un autre monde. Ici, la lumière se fait confidentielle. La pierre et le bois s'unissent dans un ballet intemporel, accompagnés d'œuvres énigmatiques du sculpteur Edouard Faro... Tout cela dans une ancienne forge nichée au cœur de Martigny-Bourg. Imprégné d'histoire et de mystères, ce lieu respire indéniablement quelque chose de mystique !

Dans ce silence vibrant, tout semble étrangement vivant. Puis, soudain, une porte grince mélodieusement. Christophe Abbet apparaît. Personnage singulier que l'on dépeint comme l'enfant terrible du Valais, le sorcier, l'artiste, ou encore le poète du vin. Impossible pourtant de le contenir dans une simple définition, tant son univers est inénarrable. «Quand j'étais ado, j'étais toujours en marge, même en marge de la marge», reconnaît-il de sa voix musicalement douce. En effet, Christophe préfère se retirer, laissant au vin la liberté d'exister, de respirer, de vivre. Ce qu'il cherche, c'est cet instant de grâce, où l'absence de l'homme révèle l'essence même du vivant, un vivant souvent occulté par des gestes trop interventionnistes.

Aujourd'hui, Christophe partage cette quête avec Hugo Pozzo di Borgo, dans une harmonie qu'ils appellent « polyvalence partagée ». Ensemble, ils façonnent une production confidentielle de 25'000 bouteilles, fruits d'une vinification libre et sensible. Une fois par mois, ils invitent à partager leur univers lors de tables d'hôtes où le temps semble s'effacer. Alors, poussez la porte. Venez goûter à l'éphémère, là où le vin raconte l'âme du lieu, et où l'homme s'efface pour que la magie prenne vie.

