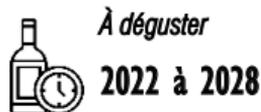
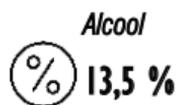


# SYRAH

## Abbet vins

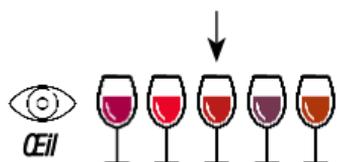
### LE PERSPICACE



## En deux mots

Cette Syrah est le seul vin du domaine élevé 'sous-bois'. L'élevage se réalise à 50% dans de grandes barriques appelées demi-muids et à 50% en cuve inox. Ce vin a mûri pendant quatre ans avant d'être commercialisé.

## Dégustation



*Nez*  
Au nez, ce vin peut sembler austère de prime abord, avec ses arômes de sous-bois et une touche sauvage. Cependant, en lui accordant un peu de temps, il révèle des notes plus épicées et des arômes de fruits noirs. 🍷 🦌 🍷 🍷

*Bouche*  
En bouche, ce vin montre qu'il a bénéficié de quelques années pour mûrir. Les tanins sont bien intégrés, créant une belle rondeur. Il dévoile un mélange de fruits noirs et d'épices, avec une finale légèrement fumée évoquant des notes de café. 🍷 🍷 ☕



**Fromage bleu avec confiture de pruneaux**

# SYRAH

## **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.

