

SYRAH

Domaine Angelus

● LE PERSPICACE



Cépage
Syrah



Millésime
2023



Vignes
Vétroz



Service
14-16°C



Élevage
**12 mois en
barrique**



Sol
Calcaire



Alcool
13.8 %



À déguster
2024 à 2029



Production
Intégrée

En deux mots

Autour de la Syrah, les histoires ont fleuri : certains la disaient née à Shiraz en Perse, d'autres la voyaient venir de Syracuse. En réalité, ce grand cépage trouve ses racines bien plus près, dans la vallée du Rhône, où il a bâti sa renommée mondiale.

Dégustation



Œil



Nez

Au nez, cette Syrah s'exprime avec intensité, marquée par un caractère très épicé qui lui confère une belle personnalité. L'élevage en barrique lui apporte complexité et équilibre.



Bouche

En bouche, le vin se révèle rond et harmonieux, porté par une richesse aromatique dominée par les épices. La finale, longue et persistante, s'étire sur de franches notes de poivre.



Viande

Entrecôte de bœuf



Poisson



Végétarien

Curry de lentilles aux
épices douces



Fromages

Appenzeller extra

SYRAH

Domaine Angelus

● LE PERSPICACE

 **Cave**
Savièse

 **Vignes**
6 hectares entre
Conthey et Savièse

 **Les visages**
Charles-Albert et
Steve Fumeaux



L'heure a sonné

L'Angélus, cette prière catholique qui célèbre l'annonce de la naissance de Jésus par l'Ange Gabriel, rythme traditionnellement la journée par trois sonneries de cloches. Chez les Fumeaux, ces mêmes cloches ont résonné, non pas pour prier, mais pour marquer la naissance d'une nouvelle aventure familiale : leur propre cave.

Tout commence avec Charles-Albert Fumeaux, œnologue chevronné et ancien directeur de grandes caves valaisannes. Après des années d'expérience, il sent qu'il est temps d'écrire un nouveau chapitre, plus intime. Il propose alors à Steve, son fils aîné, de se lancer avec lui dans l'aventure. Sauvé par la cloche ! Steve, prêt à voguer vers d'autres horizons viticoles, choisit finalement de rester pour embrasser ce projet en famille. Rapidement, Joséphine, la maman et Grégoire, le cadet, rejoignent l'aventure. Et, quand la tribu est au complet, les visiteurs ne manqueront pas de « se taper la cloche », surtout avec une fondue maison qu'ils confectionnent avec leur ami fromager, Christian Duc.

Il ne manque plus qu'un lieu pour accueillir cette effervescence familiale. C'est vers la cave Angélus qu'ils se tournent en 2019. Le nom reste, l'identité se transforme. Nouvelle énergie, même cloche : elle tinte désormais au rythme du partage, de l'amitié, des rires, de la passion et du respect.

