

CABERNET FRANC

L'Orpilleur

LE MONTAGNARD



Cépage

Cabernet Franc



Millésime

2021



Vignes

Conthey



Service

16-18°



Élevage

**12 mois en
barrique**



Sol

Graves



Alcool

13,5 %



A déguster

2022 à 2029



Production

Intégrée

En deux mots

Frédéric a choisi de planter son Cabernet Franc en plaine, dans le gravier de Châteauneuf Conthey, pour s'inspirer des graves bordelaises. Afin de le complexifier, la totalité de la production est élevée dans des fûts de 500 litres pendant une année. Frédéric nous confie que c'est «le vin le plus clivant de son assortiment, soit on l'aime, soit pas du tout», et c'est ce qui lui plaît.

Dégustation



Œil



Nez

Au nez, on retrouve des notes d'herbes fraîches. Il y a un côté mentholé et légèrement poivron, typique du cépage. 🌿 🌶️



Bouche

En bouche, le vin est juteux. Il est structuré et monte en puissance jusqu'à la fin de bouche. On retrouve les notes d'herbes fraîches. Il y a aussi des notes de cassis. 🌿 🌶️ 🍇



Viande

Steak au poivre



Poisson



Végétarien

Tian d'aubergines



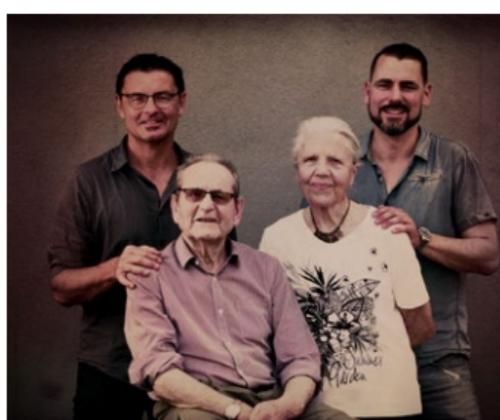
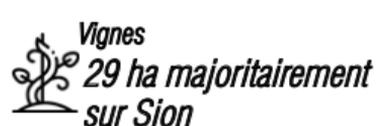
Fromages

Gruyère affiné

CABERNET FRANC

L'Orpailleur

● LE MONTAGNARD



Chasse au trésor

Pour trouver son trésor, le chercheur d'or doit s'armer de patience et faire preuve d'abnégation. Comme ce dernier, Frédéric Dumoulin a pris le temps de se former pendant une dizaine d'années au sein de l'entreprise familiale avant de décider d'ouvrir sa propre cave en 1999 portant le nom de L'Orpailleur.

L'Orpailleur, un nom fantaisiste qui restera dans la tête du client qui déguste un de ses précieux breuvages. L'Orpailleur, un nom original auquel notre encaveur se distingue de ses homonymes, surtout avec un nom de famille aussi répandu que Dumoulin. Finalement, l'Orpailleur est un nom métaphorique qui rappelle au vigneron son devoir de récolter avec minutie le raisin pour en extraire de grands vins, comme le ferait l'artisan qui nettoie les alluvions aurifères pour en extraire de l'or.

En 2003, la mine d'or se remplit. Effectivement, David Dumoulin, le frère de Frédéric, rejoint l'aventure. Avec son expérience commerciale développée à Zurich et Fribourg, il a pour mission de mettre en lumière le travail d'orfèvre réalisé par son frère. Finalement, les frères Dumoulin construisent en 2018 le lingot. Appelé ainsi pour sa forme allongée et sa couleur dorée, ce bâtiment, ouvert sur réservation 6 jours sur 7, permet d'accueillir les clients à une dégustation de pépites !

