

# GAMARET

## *Fabrice Carron*

### LE PERSPICACE



Cépage  
**Gamaret**



Millésime  
**2024**



Vignes  
**Sailion**



Service  
**14-16°C**



Élevage  
**Inox**



Sol  
**Calcaire**



Alcool  
**13 %**



À déguster  
**2025 à 2032**



Production  
**Intégrée**

## En deux mots

Né en Suisse dans les années 1970, le Gamaret combine la gourmandise du Gamay avec davantage de puissance et de structure. Apprécié pour ses notes épicées et sa belle intensité, il s'exprime aussi bien en assemblage qu'en monocépage.

## Dégustation



Nez

Au nez, le vin s'exprime sur des fruits noirs, entre myrtille et mûre, accompagnés de notes épicées de poivre et de girofle. 🍇 🍷 🌶️ 🌿



Bouche

En bouche, il se montre très fruité, gourmand et rond. Les épices viennent apporter de la complexité à l'ensemble, dans une dégustation généreuse et harmonieuse. 🍷 🌶️



Viande

Émincé de boeuf



Poisson



Végétarien

Aubergines grillées



Fromage

Gruyère

# GAMARET

## ***Fabrice Carron***

● LE PERSPICACE



## **Quand la vigne dicte sa loi**

Chez les Carron, on ne choisit pas vraiment la vigne... C'est elle qui vous choisit. Arrière-grand-père, grand-père, père, oncle : autant de générations qui ont travaillé la terre entre Fully et Saillon, gravant dans l'ADN familial un savoir-faire aussi tenace que le granit du coteau. Fabrice n'avait donc pas vraiment le choix. Il a posé ses mains dans la terre, et la terre l'a gardé.

Pendant dix ans, il affûte son regard aux côtés de son père et de son oncle. Puis 2020 arrive, et avec lui, un monde à l'arrêt. Les restaurants ferment, les caves débordent, le prix de la vendange s'effondre. Beaucoup auraient rangé le sécateur. Fabrice, lui, a compris que les crises ne font pas que détruire, elles révèlent aussi.

C'est de cette conviction qu'est née sa cave. Plutôt que de livrer ses raisins à un marché qui ne les valorisait plus, il a décidé d'aller jusqu'au bout du chemin : de la vigne à la bouteille, sous son propre nom. La suite lui a donné raison. En 2023, son Gamaret de Saillon décroche quatre distinctions au Grand Prix du Vin Suisse. Quatre. Pas mal pour un petit nouveau.

