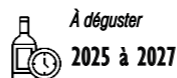
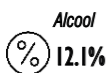


LE ROJÉ

Fabrice Carron

○ LE FRIAND



En deux mots


Ce rosé est dit de «pressurage». Cette méthode consiste à presser rapidement les raisins rouges après la récolte, sans macération prolongée. Ce contact très bref avec les peaux donne des rosés pâles, fins et élégants, privilégiant la fraîcheur et la délicatesse.

Dégustation



Au nez, le vin s'exprime sur un fruit frais, dominé par la fraise et la framboise.



En bouche, il se montre rond avec beaucoup de fraîcheur. Les notes de fruits rouges, notamment la framboise, se mêlent à des agrumes comme le yuzu et le citron. La finale est gourmande et donne envie d'y revenir. 



Poulet grillé



Crevettes à l'ail



Burrata, tomates



Sérac frais

LE ROJÉ

Fabrice Carron

○ LE FRIAND



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.

