

LE ROJÉ

Fabrice Carron

○ LE FRIAND



En deux mots

* Assemblage de Gamay, Gamaret et Merlot

À partir de ces trois cépages, Fabrice Carron a décidé de créer deux vins différents : le «Rojé» et le «Rouodze» qui signifie tout simplement «rosé» et «rouge» en patois de Fully. Ces deux assemblages sont identiques au niveau de la proportion de chaque cépage, c'est uniquement la méthode de vinification qui diffère.

Dégustation



Au nez, on retrouve des notes de citron, de melon et de pêche blanche. C'est frais et agréable.



En bouche, c'est un vin avec de la fraîcheur. On retrouve les notes de pêche et de melon. Il y a aussi un côté floral et la finale est citronnée.



Jambon de parme



Tartare de saumon



Focaccia



Billes de fromage frais

LE ROJÉ

Fabrice Carron

○ LE FRIAND



Transformer la crise en opportunité

Au sein de la famille Carron, la passion pour la viticulture est contagieuse. Elle se propage de génération en génération. Avec un arrière-grand-père, un grand-père, un père et un oncle qui ont tous été des vigneron accomplis, Fabrice Carron n'avait pas d'autres choix que de contracter le virus.

En 2020, après avoir travaillé pendant 10 ans aux côtés de son père et de son oncle, Fabrice doit faire face à une situation de crise. Comme dans plusieurs domaines en difficulté, la pandémie de Covid-19 n'épargne pas la viticulture. Les restaurants sont fermés et n'écoulent plus de vins. Les grandes caves sont pleines et peinent à vendre leur stock. Ainsi, la demande de raisin diminue et le prix de la vendange chute. Les vigneron se retrouvent soit avec des vendanges sous-payées, soit avec des quantités de raisins sur les bras.

Heureusement, abandonner n'est pas dans l'ADN de Fabrice. Ce dernier trouve l'antidote à son problème : créer sa propre cave pour revaloriser son travail de vigneron. Cette action marque le début d'une nouvelle aventure. Dès lors, il n'est plus uniquement contaminé par la passion de la vigne, mais aussi par celle du vin. En 2023, Fabrice ouvrira d'ailleurs un nouvel espace pour transmettre sa fièvre vinicole aux amateurs de vins artisanaux.

