

MERLOT COMBE D'ENFER

Fabrice Carron

LE PERSPICACE



Cépage
Merlot



Millésime
2021



Vignes
Fully



Service
14-16°



Élevage
Inox



Sol
Gneiss et granite



Alcool
13,8 %



A déguster
2022 à 2030



Production
Intégrée

En deux mots

Ce Merlot est issu d'une parcelle que Fabrice a pu acheter en 2020. Elle est située sur les hauts de la fameuse «Combe d'Enfer» à Fully. C'est un terroir qui convient très bien au Merlot avec son exposition sud-ouest.

Dégustation



Œil



Nez

Au nez, le bouquet est frais et fruité. On retrouve des notes d'eucalyptus, de menthe et de cerise.



Bouche

En bouche, l'attaque est souple, puis le vin monte en puissance. Les tannins sont présents, mais bien fondus. On retrouve les notes fruitées et la fraîcheur. La finale est longue.



Viande

Carré d'agneau



Poisson



Végétarien

Penne all'arrabbiata



Fromages

Fromages à pâte dure

MERLOT COMBE D'ENFER

Fabrice Carron

● LE PERSPICACE



Fully



Vignes

3 ha entre Fully et Saillon



Le visage

Fabrice Carron



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.

