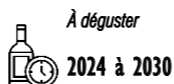
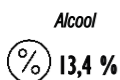


SYRAH

Cave Jean Maret

● LE MONTAGNARD



En deux mots

Cette Syrah provient en partie de l'une des premières vignes de Syrah plantées à Fully. Ces vignes avaient été initialement plantées à titre expérimental, et le grand-père d'Anthony les a par la suite reprises. Certaines de ces vignes ont maintenant plus de 40 ans.

Dégustation



Au nez, ce vin évoque un marché d'épices foisonnant, avec des notes dominantes de poivre, de thym et de romarin. 🌿 🌿 🌿



En bouche, ce vin se distingue par son corps robuste, gagnant en puissance au fil de la dégustation. Malgré sa structure charpentée, il conserve une grande élégance. Les arômes de fruits noirs et d'épices sont bien présents. 🍇 🍇 🍇 🌿 🌿



Côte de boeuf



Polenta aux cèpes




Comté affiné

SYRAH

Cave Jean Maret

● LE MONTAGNARD

 *Cave*
Fully

 *Vignes*
3,5 ha sur Fully

 *Le visage*
Anthony Baselgia



Maret ou Baselgia ?

En empruntant le chemin des vigneron, au cœur du village de Châtaignier à Fully, nous découvrons la charmante cave Jean Maret. Fondée dans les années 1950, elle fut l'une des premières à s'établir dans la région. À l'époque, Jean Maret achetait de grandes quantités de vendanges, dont une partie était vendue en moût. Il produisait également du vin et fut même l'un des premiers à commercialiser des bouteilles de Petite Arvine. L'œuvre de Jean est ensuite reprise par son beau-fils, Robert Baselgia, qui poursuit avec le même dévouement.

Les années 90 marquent une période de turbulences pour la viticulture, frappée de plein fouet par la crise. C'est aussi à ce moment qu'Anthony, le fils de Robert, cherche sa voie. Le déclic survient lorsqu'il décide de passer une année dans les vignes. Malgré les réticences de son père pour ce secteur en déclin, sa passion pour la vigne prend le dessus. Anthony se forme alors à l'œnologie à Changins, à 27 ans. Une fois diplômé, il prend la direction de la cave Jean Maret en 2002.

Depuis, Anthony amorce une véritable métamorphose de la cave, tout en préservant le nom de son grand-père en hommage. Fini l'achat de vendanges et la revente en vrac ! Il se consacre exclusivement à ses propres vignes, mettant en lumière une production plus modeste, mais de qualité exceptionnelle. Dans son caveau, aux couleurs chaleureuses et méditerranéennes, ce sont ses cuvées qui attirent tous les regards, habillées de leurs étiquettes uniques, inspirées par la table de Mendeleïev. Voici Jean Maret, voilà Anthony Baselgia !

