

SYRAH RÉSERVE

Cave des Tilleuls

LE PERSPICACE



Cépage
Syrah



Millésime
2021



Vignes
Vétroz



Service
14-16°C



Élevage
**24 mois en
barrique**



Sol
Schiste



Alcool
13,9 %



À déguster
2023 à 2031

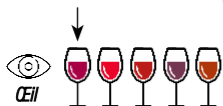


Production
Intégrée

En deux mots

Cette Syrah Réserve, élevée en barrique, marque une première pour la Cave des Tilleuls. Pour le millésime 2021, seules deux barriques ont été produites. Ce fut un millésime difficile caractérisé par une petite récolte et nécessitant un effort supplémentaire tant à la vigne qu'à la cave. Malgré ces défis, le résultat est impressionnant : une Syrah complexe et intense, idéale comme vin de garde.

Dégustation



Œil



Nez

Au nez, ce vin offre un bouquet explosif ! Il se distingue par des notes intensément épicées de poivre et de girofle, enrichies par des arômes d'élevage en barrique et de fruits noirs.



Bouche

En bouche, ce vin révèle une magnifique fraîcheur liée au millésime 2021, qui fut plus frais. On découvre des arômes croquants de fruits noirs. Les épices se mêlent harmonieusement aux notes d'élevage et persistent tout au long de la dégustation. La finale est longue et intense.



Viande

Côte de boeuf



Poisson



Végétarien

Risotto aux champignons



Fromage

Brebis

SYRAH RÉSERVE

Cave des Tilleuls

● LE PERSPICACE

 *Cave*
Vétroz

 *Vignes*
**4.5 ha entre Conthey,
Vétroz et Savièse**

 *Les visages*
**Madeline Gauye
et Laurent Héritier**



L'élève dépassera-t-il le maître ?

25 ans, c'est le temps qu'a passé Fabienne Cottagnoud à élever les vins de la cave des Tilleuls à Vétroz. C'est avec son époux Marc-Henri, surnommé «Marcus», qu'ils ont créé la cave. Durant cette période, le duo partage cette passion pour la vigne et le vin, mais chacun reste le maître de sa discipline. Marcus s'occupe de tout ce qui est viticulture. Fabienne, elle, c'est Professeure Oenologie : elle laisse parler son imagination pour créer des vins d'exception. S'ajoute ensuite Laurent Héritier pour épauler le couple dans la gestion des ventes et de l'administratif. Au fil des années, la cave des Tilleuls devient une école prestigieuse et le nom de Fabienne Cottagnoud résonne au-delà des frontières valaisannes.

Cependant, après tant d'années de dévouement, Fabienne décide de prendre une préretraite bien méritée. C'est alors que, après quelques mois de recherche, Laurent découvre la perle rare : Madeline Gauye. Jeune, dynamique, talentueuse et toujours souriante, cette Hérémensarde n'a peur de rien. Après avoir décroché son Bachelor en Oenologie à la HES de Changins, elle allie voyages et expériences professionnelles au Canada, en Italie, aux États-Unis et en Nouvelle-Zélande. Aujourd'hui, Madeline est à bonne école. Elle peut compter sur Laurent pour lui inculquer les valeurs de la cave des Tilleuls.

Madeline Gauye a remplacé Fabienne Cottagnoud pour écrire sa propre histoire. Regorgeant d'idées pour le futur de la cave, nous vous conseillons de la surveiller de près, car ce n'est pas impossible qu'un jour l'élève dépasse le maître !

