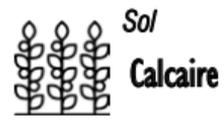


DUOS

Défayes & Crettenand

LE MONTAGNARD



En deux mots

*Assemblage de Cabernet Franc et d'Humagne Rouge
Avant l'arrivée de François, cet assemblage était élevé uniquement dans des cuves inox. Amateur de l'élevage sous bois, il a instauré un élevage en barrique qui amène encore plus de complexité au vin. Cet assemblage est le mariage parfait de la structure du Cabernet Franc avec les côtés sauvages de l'Humagne Rouge.

Dégustation



Au nez, c'est très complexe. On retrouve des notes de fruits noirs, de tapenade d'olives, de tabac séché et de poivron. 🍇🍷🍷🍷🍷🍷



En bouche, c'est un vin puissant avec une belle structure et des tannins marqués. On retrouve des notes de fruits noirs, de tabac et de cuir. C'est intense avec de la matière ! 🍇🍷🍷🍷🍷🍷



Gibier, viande rouge en sauce



Salade grecque



Fromages corsés

DUOS

Défayes & Crettenand

● LE MONTAGNARD

Cave
Leytron

Vignes
6,8 ha à Leytron

Les visages
Stéphane et
François Défayes



Spécialistes des spécialités

À l'opposé de tout ce qui peut paraître normal, il est étonnant de voir la famille Défayes autour d'une bouteille de Fendant à l'heure de l'apéro. En effet, la devise qui les guide depuis la création de la cave est «de produire et de mettre sur le marché uniquement des spécialités». Chez eux, il n'y a jamais eu de Gamay et il a fallu attendre très longtemps pour voir apparaître dans leur gamme un Fendant... de spécialité bien sûr ! Mais quelle est alors l'histoire de cette famille si spéciale ?

À l'origine, la famille Défayes s'occupait d'une pépinière viticole. En 1965, Edmond Défayes et Jean Crettenand, le premier et dernier «œnologue fédéral», transforment cette pépinière en cave. Profitant de leur expérience de pépiniériste, ils se préoccupent du mariage parfait entre le type de sol et le cépage à planter. En 1980, Stéphane Défayes, le fils d'Edmond, rejoint l'aventure familiale. Satisfait du travail réalisé par ses prédécesseurs, ce dernier décide d'agrandir la cave et d'augmenter la surface viticole de 2 à 6,8 hectares.

Aujourd'hui, Stéphane peut compter sur l'aide de son fils, François, qui représente fièrement la 3e génération de cette grande famille du vin. Élu parmi les 8 meilleurs jeunes vigneron valaisans 2019, François n'hésite pas à apporter sa touche à l'histoire. En effet, depuis son arrivée, l'utilisation de barriques a été mise en place pour élever encore et toujours des spécialités !

