

SYRAH

Défayes & Crettenand

● LE MONTAGNARD



Cépage
Syrah



Millésime
2022



Vignes
Leytron



Service
16-18°C



Élevage
Inox



Sol
Schiste



Alcool
14 %



A déguster
2023 à 2032



Production
Intégrée

En deux mots

Vin à carafes si bu dans sa jeunesse !

Avant de créer la cave, la famille avait une pépinière. Ils s'occupaient alors de trouver les meilleurs plants et cépages pour la région. D'ailleurs, les plants de vigne de cette Syrah proviennent de chez Guigal, un domaine très connu dans la Vallée du Rhône, qui produit des Syrah parmi les plus cotées au monde.

Dégustation



Œil



Nez

Au nez, on retrouve des notes de fleurs avec la violette, des notes de fruits noirs croquants et d'épices.



Bouche

En bouche, c'est un vin charpenté avec une belle structure. On retrouve des notes de fruits noirs et d'épices. Les tannins sont présents et gagneront à s'assouplir avec le temps.



Viande

Côte de boeuf



Poisson



Végétarien

Légumes grillés au barbecue



Fromages


Fromages corsés

SYRAH

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 vignerons 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 !

