

SYRAH

Sélection Excelsus

● LE MONTAGNARD



Cépage
Syrah



Millésime
2023



Vignes
Chamoson



Service
16-18°C



Élevage
Inox



Sol
Calcaire



Alcool
13.8 %



À déguster
2024 à 2031



Production
Biologique

En deux mots

L'origine du nom « Syrah » est enveloppée de légendes, notamment celle qui relie ce cépage à la ville de Shiraz en Perse, suggérant un apport par les Croisés en Europe. Cependant, des analyses génétiques indiquent que la Syrah est native de la Vallée du Rhône. Son nom dérive du latin serus, qui signifie « tardif », reflétant son cycle de maturation long.

Dégustation



Œil



Nez

Au nez, ce vin exprime un bouquet épicé caractéristique de la Syrah, dominé par des notes de poivre, accompagnées de nuances de fruits noirs.



Bouche

En bouche, ce vin présente une structure charpentée et des tanins bien serrés. Il offre des arômes de poivre et de cannelle, suivis d'une finale marquée par des notes fruitées de cassis.



Viande

Civet de cerf



Poisson



Végétarien

Risotto aux morilles



Fromage

Gruyère affiné

SYRAH

Sélection Excelsus

● LE MONTAGNARD

 *Cave*
Chamoson

 *Vignes*
7,5 ha à Chamoson

 *Les visages*
Jean-Claude et Renaud Favre



De la saucisse à la sélection élevée

Excellent ! La Sélection Excelsus figure une fois de plus parmi les 150 meilleures caves suisses de l'année. Depuis la création de ce prestigieux classement Gault & Millau, cette cave familiale n'a jamais manqué à l'appel. Rien d'étonnant pour une maison baptisée Excelsus. Ce nom latin pourrait évoquer l'excellence, pourtant, Sélection Excelsus signifie «sélection élevée». Vous l'avez compris : la différence est quasi imperceptible, à tel point qu'on pourrait se demander si excellence et sélection élevée ne sont pas du lard ou du cochon !

Tout commence en 1980, lorsque Jean-Claude et Hélène Favre fondent leur cave et y imposent leur patte. Pour assurer la relève, ils comptent sur leur fils Renaud. Pourtant, au départ, c'est vers les technologies alimentaires qu'il se tourne. Il affine son palais... mais plutôt du côté de la saucisse, passant trois ans dans une boucherie industrielle à Bâle.

Mais pouvait-il vraiment résister à l'appel du vin ? Lui qui « baigne dedans depuis toujours » finit par revenir au Valais, décroche un CFC de vigneron et rejoint la cave familiale en mettant les bouchers doubles. Il réalise son premier millésime en 2017, dynamise la cave avec de nouveaux produits et entreprend les démarches pour se tourner vers une viticulture biologique. Voici la Sélection Excelsus ! Voici Jean-Claude, Hélène et Renaud Favre... en chair, en os et en bouteilles !

