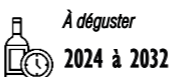
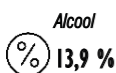


AMALGAME

Famille Fischli

LE PERSPICACE



En deux mots

*Assemblage de 60% de Diolinoir, 20% de Gamay et 20% de Merlot

Le terme «amalgame» désigne une combinaison d'éléments variés, qu'il s'agisse d'idées, de concepts, de substances, ou de matériaux, réunis pour créer un ensemble homogène. Dans notre cas, trois cépages ont été assemblés pour former ce vin unique.

Dégustation



Au nez, ce vin présente un harmonieux mélange de fruits rouges et noirs, avec des arômes distincts de framboise et de cassis, complétés par une subtile note épicée.



En bouche, ce vin est rond, souple et juteux ! Il dévoile des arômes de fruits noirs, notamment le cassis et la mûre. Les tanins sont souples. Sa finale est persistante, laissant une impression durable et agréablement fruitée.



Filet mignon de porc



Thon mi-cuit



Risotto aux betteraves



Reblochon affiné

AMALGAME

Famille Fischli

● LE PERSPICACE



Cave

Saxon et Morgins



Vignes

3 ha entre Sion et Martigny



Les visages

Alizée et Damien Fischli



À table !

En 2018, Damien Fischli faisait la une des journaux pour avoir tenté une expérience culinaire audacieuse en assaisonnant ses plats haut de gamme... d'une touche subtile de cannabis légal. Aujourd'hui, c'est à plus de 1400 mètres d'altitude qu'il élève des cuvées aussi rares qu'exclusives. Mais comment un chef, habitué aux fourneaux d'un restaurant gastronomique, en vient-il à troquer son tablier pour embrasser le métier de vigneron-encaveur ?

Tout commence par une rencontre décisive avec Alizée, qui travaille également dans la restauration à Morgins. Comme dans toute belle histoire, il y a des hauts et des bas. Leur ascension s'est brutalement stoppée avec la pandémie, qui les a forcés à mettre leurs carrières en pause. C'est à ce moment-là que notre couple décide d'acheter une vigne de Gamay et de la cultiver avec l'aide de Dominique Passaquay. Travailler un produit de A à Z ? Une révélation qui bouleverse Damien, au point de le pousser à reprendre les bancs de l'école à 34 ans pour décrocher son diplôme de caviste.

Aujourd'hui, Damien, Alizée et leurs fils Jonass et Basil forment la Famille Fischli. Leur petit domaine de trois hectares est cultivé dans le plus grand respect de la nature. Après la vinification à Saxon, les vins prennent le temps de se sublimer à l'alpage du Ferrage. Sans suivre de recette précise, ils se laissent guider par leur créativité, élaborant des mini-cuvées comme un chef concocterait un plat raffiné. Alors, prêt pour la dégustation ? À table !

