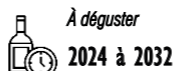
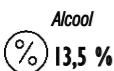


# GOURMANDISE

## Famille Fischli

### LE PERSPICACE




## En deux mots

\*Assemblage de 50% de Cornalin et 50% d'Humagne Rouge


Le nom de ce vin, « Gourmandise », a été inspiré par les sensations évoquées lors de la dégustation avant la mise en bouteille. Damien et Alizée ont trouvé que déguster ce vin équivalait à savourer une pâtisserie.

## Dégustation



*Nez* Au nez, on distingue les notes fraîches et végétales de l'Humagne Rouge des notes subtiles et fruitées du Cornalin.



*Bouche* En bouche, ce vin fait honneur à sa réputation de gourmandise ! Il est rond, avec des tanins souples qui lui donnent une texture veloutée. Les arômes de fruits rouges et noirs persistent jusqu'à la finale.



*Viande*  
**Rôti de boeuf**

*Végétarien*  
**Polenta**

*Poisson*

*Fromage*  
**Tomme de montagne**

# GOURMANDISE

## *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 !

