

GAMAY

Cave des Bernunes

○ LE RASSEMBLEUR



Cépage
Gamay



Millésime
2020



Vignes
Sierre



Service
14-16°



Élevage
Inox



Sol
Calcaire



Alcool
13,5 %



A déguster
2012 à 2026



Production
Intégrée

En deux mots

Le Gamay était très répandu dans toute la Bourgogne au Moyen Âge. En 1395, Philippe le Hardi, duc de Bourgogne, ordonna de l'arracher complètement pour avoir uniquement du Pinot Noir. À partir de cet instant, c'est la région du Beaujolais, juste en dessous, qui fut réservée à la culture du Gamay.

Dégustation



Œil



Nez

Au nez, ce sont les notes d'épices et de sous-bois qui dominent. On retrouve aussi des baies des bois.



Bouche

En bouche, c'est un vin porté par sa rondeur. On retrouve des notes légèrement anisées, des notes de sous-bois et une finale enrobée par des arômes de fruits rouges.



Viande

Terrine de chasse



Poisson



Végétarien

Raviolis à la courge



Fromages

Raclette

GAMAY

Cave des Bernunes

○ LE RASSEMBLEUR



*Cave
Sierre*



*Vignes
10 hecatres à Sierre*



*Les visages
Nicolas, Nadine, Lucie
et Luca Zufferey*



Une cave à cheval sur la qualité

Au galop ! Il faut se mettre en selle pour chevaucher les collines sierroises et atteindre le vignoble des Bernunes, un environnement naturel où le paysage est totalement préservé. Dans ce petit coin de paradis se trouve la cave de la famille Zufferey. Portant le nom du lieu-dit, la Cave des Bernunes profite d'une terrasse panoramique, d'un atelier viticole, d'un chai à barrique, d'une petite ferme et d'une superbe salle de réception où des concerts sont régulièrement organisés.

Depuis la fondation de la cave en 1987, ce sont Nadine et Nicolas Zufferey qui tiennent les rênes. Aujourd'hui, leurs poulains ont rejoint la course. En effet, à partir de 2017, Lucie et Luca ont mis le pied à l'étrier dans le but de reprendre petit à petit le domaine familial. Mais, ce n'est pas pour autant que Nadine et Nicolas ont décidé de ménager leur monture. La cave travaille alors en famille avec, en plus, l'aide de leurs chevaux qui prêtent leurs sabots pour assurer un meilleur respect agronomique dans les vignes.

Finalement, la signature de l'univers des Bernunes est l'étiquette en forme de timbre-poste. Cette dernière est devenue la marque de fabrique de la cave. Même si le design est revisité par un nouvel artiste chaque deux ans, la forme reste la même et avertit le consommateur que le vin qui se cache derrière sera plus épique qu'hippique !

