

# SYRAH

## Jean-Marie Pont

● LE PERSPICACE



## En deux mots

La Syrah est le cépage phare des Côtes-du-Rhône en France. Le Rhône prenant sa source en Valais, il semblait logique de produire de la Syrah valaisanne. Ce cépage, mondialement connu, est souvent reconnaissable par ses arômes d'épices.

## Dégustation



Au nez, son parfum nous fait voyager dans le sud. On retrouve des notes de garrigue (thym, romarin, lavande) et de poivre. 🌿 🌿 🌿 🍷



En bouche, on continue ce voyage avec les mêmes notes de garrigue et d'épices. Le vin a une belle structure tout en restant élégant. La finale est longue et intense. 🌿 🍷



Ragoût de boeuf



Tarte aux poireaux



Gruyère

# SYRAH

**Jean-Marie Pont**

● LE PERSPICACE



## Pif, Paf, Pont

Bienvenue dans le repaire enchanté de Jean-Marie Pont, niché à Corin, où l'atmosphère vibre de convivialité et de chaleur dans son authentique carnotzet voûté. Verre de Fendant à la main, Jean-Marie nous livre un fragment de son histoire, lui qui était destiné à une carrière de boulanger-pâtissier. Cependant, un mauvais timing l'oblige à attendre une année avant de débiter son apprentissage. Malheureusement pour lui, heureusement pour nous, cette contrainte le pousse vers une autre orientation : la viticulture. Jean-Marie a eu du « Pif », car ce domaine se révèle rapidement être plus qu'une simple vocation.

Après une formation d'ingénieur œnologue à Changins, il profite de diverses expériences dans de grandes caves pour se perfectionner avant de faire le grand saut. Et « Paf » ! En 2006, accompagné par son épouse Geneviève, il produit son premier millésime. « Nous avons toujours rêvé d'avoir notre propre bouteille sur une table » nous disent-ils. Et pas n'importe laquelle, une bouteille « avec une étiquette qui pète » !

Aujourd'hui, leur gamme de vins est facilement reconnaissable, que ce soit pour les fans de Breaking Bad ou les amateurs de chimie : Pfe, Per, Pco, Psy... On retrouve sur l'étiquette autant d'éléments que dans le tableau de Mendeleïev. Aussi méticuleux qu'un chimiste, notre encaveur prépare sa recette à la loupe. Il redore ensuite son breuvage de sa signature. Le « P » de Pont et les deux premières lettres du cépage sonnent alors comme une formule magique !

