

RÉSERVE

Jacques Dumoulin

LE SÉDUCTEUR



Cépage
Syrah



Millésime
2020



Vignes
Sion et
Conthey



Service
14-16°C



Élevage
24 mois en
barrique



Sol
Graveleux



Alcool
14,2 %



A déguster
2022 à 2030



Production
Intégrée

En deux mots

Ce vin provient d'un projet familial. En 2015, Jacques a collaboré avec ses fils pour créer un nouveau vin. Leur énergie, leur enthousiasme et leur regard neuf ont permis de créer quelque chose de complètement différent. Ce vin est un assemblage provenant du même cépage, la Syrah. Une partie du raisin est récoltée normalement et l'autre en vendange tardive.

Dégustation



Œil



Nez

Au nez, son bouquet flatteur de fruits noirs confits nous donne envie de le découvrir. On retrouve des notes de pruneau et de liqueur de cerise.



Bouche

En bouche, c'est un vin gourmand. On retrouve de la sucrosité, mais le vin reste bien équilibré. On retrouve des notes de pruneau et de fruits secs. Il y a aussi un côté épicé.



Viande

Magret de canard sauce à l'orange



Poisson



Végétarien

Risotto alla parmigiana



Dessert

Tiramisu

RÉSERVE

Jacques Dumoulin

● LE SÉDUCTEUR

 *Cave*
Savièse

 *Vignes*
5,5 ha entre Savièse
et Conthey

 *Le visage*
Jacques Dumoulin



Quand la passion guide le cœur

Niché sur un majestueux balcon surplombant la plaine du Rhône, Chandolin est le village le plus occidental de la commune de Savièse. C'est ici, au cœur de ce village pittoresque et diversifié, que Jacques Dumoulin a grandi. C'est aussi ici qu'il décide de développer sa propre cave en 1999.

Pour lui, travailler dans le secteur viticole a toujours été une évidence. Reprenant l'exploitation familiale, il nous raconte que «la passion de la vigne lui a été transmise par son père». La passion, un mot fort qui définit bien Jacques, lui qui s'occupe de chaque aspect de son entreprise, de la vigne (de la plantation à la récolte) à la cave (du pressurage à la mise en bouteille), en passant par la vente des produits et les tâches administratives.

Humble, il tient à souligner le soutien inestimable de ses proches. Son épouse, Véréne, l'épaule pour la logistique et les dégustations. Grégory, un de ses fils, l'assiste dans l'automatisation des machines, permettant ainsi de mécaniser une bonne partie du vignoble. Finalement, ce sont ses fidèles amis qui se joignent à lui pour diverses manifestations. Ainsi, lorsque vous franchissez les portes de la cave Jacques Dumoulin, c'est une atmosphère chaleureuse et conviviale qui règne, où les histoires se mêlent aux arômes, et où chaque visiteur se sent le bienvenu.

