

SYRAH

Jérémy Zufferey

● LE PERSPICACE



Cépage
Syrah



Millésime
2022



Vignes
Ollon



Service
14-16°C



Élevage
Inox



Sol
Calcaire



Alcool
12,5 %



À déguster
2023 à 2029



Production
Intégrée

En deux mots

Originaire de l'Isère en France, la Syrah est issue d'un croisement naturel entre la Dureza de l'Ardèche et la Mondeuse Blanche de Savoie. Son nom vient du latin « serus », signifiant « tardif », en allusion à son cycle de maturation long. Mentionnée dès 1781 dans le vignoble de l'Hermitage, en Vallée du Rhône, c'est de cette région qu'elle a été introduite en Valais en 1921, précisément au Domaine de l'État à Leytron.

Dégustation



Œil

Au nez, ce vin révèle un bouquet riche en épices, marqué par des notes de poivre, de paprika et de clou de girofle, accompagnées d'une touche fruitée de cerise. 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷



Nez



Bouche

En bouche, cette Syrah exprime pleinement sa typicité, alliant élégance à une structure tannique marquée. Les notes d'épices prédominent une fois de plus la dégustation. La finale est à la fois longue et intense. 🍷 🍷 🍷



Viande

Côtelettes d'agneau



Poisson



Végétarien

Risotto à la truffe



Fromages

Tomme au poivre

SYRAH

Jérémy Zufferey

● LE PERSPICACE

 **Cave**
Chippis

 **Vignes**
2 ha entre Salgesch
et Chippis

 **Le visage**
Jérémy Zufferey



L'alphabet de la réussite

Il est prouvé par A plus B que le plus simple pour se lancer comme vigneron-encaveur est de reprendre le flambeau de la cave familiale. Et, quand la famille ne possède pas de cave, il faut alors avoir quelques millions de côtés pour pouvoir racheter une exploitation. Malheureusement pour lui, heureusement pour l'histoire, Jérémy Zufferey ne fait partie d'aucune de ces catégories.

Jeune vigneron de la génération Y, Jérémy a appris le b.a.ba du métier de viticulteur et acquis de l'expérience durant 9 ans dans une grande cave de la région. Pour lui, le jour J sonne en 2019 quand il décide de créer sa propre cave. Son premier millésime compte 2500 bouteilles élaborées à partir d'une seule parcelle de vigne. Par contre, la suite de son parcours s'écrit à vitesse grand V : il rachète du matériel d'encavage, acquiert de nouvelles vignes, transforme une ancienne écurie en cave et crée un espace de dégustation pour accueillir les clients et présenter sa production de plus de 15'000 bouteilles.

Aujourd'hui, Jérémy a réussi à se propulser sur le devant de la scène et obtenir ses lettres de noblesse. Une récompense méritée pour une des rares personnes qui a créé sa cave de A à Z. La lettre A pour audace, ambition et autonomie. La lettre Z comme Zufferey, une signature qui clôture l'alphabet, mais qui, ici, commence un chapitre inédit dans l'annuaire des vins du Valais.

