

GAMARET

Kave 1921

LE PERSPICACE



Cépage

Gamaret



Millésime

2023



Vignes

Plan-Cerisier



Service

14-16°C



Élevage

**12 mois en
barrique**



Sol

Calcaire



Alcool

13 %



À déguster

2025 à 2030



Production

**Bio non
certifié**

En deux mots

Avant que le chêne ne s'impose, le châtaignier était largement utilisé pour l'élevage des vins dans plusieurs régions d'Europe. Aujourd'hui remis à l'honneur par quelques vigneron, il offre une approche singulière qui renoue avec un savoir-faire ancestral.

Dégustation



Œil



Nez

Au nez, le vin se montre très fin, avec des notes florales, de fruits rouges et une belle touche épicée.



Bouche

En bouche, il se révèle rond et gourmand, porté par beaucoup de fruit. Les épices s'expriment avec élégance et prolongent une dégustation harmonieuse et généreuse.



Viande



Poisson

Filet mignon de porc



Végétarien



Fromage

Risotto aux champignons

Tomme aux herbes

GAMARET

Kave 1921

● LE PERSPICACE



Cave

Martigny-Combe



Vignes

1 ha à Plan-Cerisier



Le visage

Julien Kalbermatten



La marque du K

Julien Kalbermatten mène deux vies qui, en réalité, obéissent à une même logique. La première s'exprime au Garage Saurer à Conthey, où il assume la fonction de chef d'exploitation : organisation, exigence, responsabilité des équipes et maîtrise des moindres détails avec la même exigence qu'il applique à ses vignes. La seconde, il la cultive depuis l'enfance, quand son grand-père l'emmenait aux vendanges à Martigny-Combe et que la fascination pour le raisin ne l'a plus jamais quitté. Entre les deux, un fil tendu : la précision du geste et l'amour du travail bien fait.

En 2020, le projet prend son nom. KAVE avec un K, comme Kalbermatten. 1921, comme le code postal de Martigny-Combe, là où serpentent ses parcelles de Plan-Cerisier. Quatre chiffres, une lettre, une identité. Entouré de sa famille et d'amis œnologues qu'il harcèle de questions, Julien structure sa vision : des vins précis, ancrés dans leur terroir, signés par quelqu'un qui n'a pas peur d'expérimenter.

Julien n'a rien d'un vigneron de façade. Pas de certitudes, pas de recettes figées. Juste quelqu'un qui revient chaque millésime avec la même curiosité que la première fois, convaincu que la vigne a toujours le dernier mot. Et à voir ce qu'il sort de ses parcelles, la K-lité parle d'elle-même.

