

SYRA BY K

Kave 1921

● LE MONTAGNARD



Cépage
Syrah



Millésime
2024



Vignes
Plan-Cerisier



Service
16-18°C



Élevage
**12 mois de
barrique**



Sol
Calcaire



Alcool
13 %



À déguster
2026 à 2032



Production
**Bio non
certifié**

En deux mots

Pour cette cuvée, l'élevage sort des sentiers battus. Après un an en barrique de chêne suisse, la Syrah est transférée dans un fût dont la chauffe a été ravivée grâce à la chaleur d'une torréfaction de café. Une création unique, née d'une collaboration avec la maison Moccador à Martigny.

Dégustation



Œil



Nez

Au nez, le vin dévoile des arômes intenses de café, de fumée et de torréfaction, accompagnés d'une belle trame épicée.



Bouche

En bouche, les notes de café et de cacao dominant, soutenues par une belle matière. Le côté épicé s'exprime pleinement et apporte de la complexité à cette cuvée originale et gourmande.



Viande

Joue de boeuf braisée



Poisson



Végétarien

Tacos de haricots noirs



Dessert

Fondant au chocolat noir



SYRA BY K

Kave 1921

● LE MONTAGNARD

 *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.

