

SYRAH

La Colombe

 LE PERSPICACE



Cépage
Syrah



Millésime
2023



Vignes
Conthey



Service
14-16°C



Élevage
**18 mois en
barrique**



Sol
Calcaire



Alcool
13.7 %



À déguster
2025 à 2033



Production
Biologique

En deux mots

Avant d'accueillir le vin, l'intérieur des barriques est chauffé afin de révéler les arômes du bois. On distingue généralement trois niveaux de chauffe : légère, moyenne et forte. Ce vin est élevé en chauffe légère, un choix qui préserve l'expression du cépage tout en apportant une subtile complexité.

Dégustation



Œil



Nez

Au nez, le vin dévoile des notes de fumée, de tabac et de poivre blanc, accompagnées d'une discrète touche de fruits noirs. 🔥👃🍷🌿



Bouche

En bouche, il offre un joli toucher de bouche, avec une belle matière et des épices chaudes qui dominent. Les tanins, parfaitement fondus, s'accompagnent de notes de poivre et de clou de girofle, tandis que l'élevage en barrique apporte une belle rondeur à l'ensemble. 🌶️🍷🔪



Viande



Poisson

Carré d'agneau



Végétarien



Fromage

Poivrons farcis

Tomme d'alpage

SYRAH

La Colombe

● LE PERSPICACE



Cave

Conthey



Vignes

3.5 ha sur Conthey



Les visages

*Grégoire Dessimoz et
Claire-Lise Duc*



De la plume à la barrique

C'est en 1976 que Marie-France et Georgy Dessimoz ont bâti leur nid sur les coteaux ensoleillés de Conthey, au cœur de la Vallée du Rhône. De leurs 3,5 hectares de vignes, ils ont fait un véritable havre de passion et de patience, un lieu où le travail de la terre rime avec respect, humilité et amour du vin. À la vigne comme à la cave, le couple a su donner à La Colombe des ailes, en y insufflant toute leur énergie.

En 2009, alors que Georgy fête ses 70 ans, la relève prend son envol. Leur fils Grégoire Dessimoz, épaulé par sa compagne Claire-Lise Duc, décide de quitter le monde des mots pour celui du vin. Lui qui se destinait au journalisme après un master en sociologie de la communication, entend une autre vocation. Porté par la curiosité et la rigueur de l'observateur qu'il a toujours été, Grégoire choisit une voie engagée, celle de la viticulture biologique, et explore de nouvelles méthodes de vinification, entre expérimentation et précision.

Son audace ne tarde pas à être récompensée. En 2022, il remporte le prix Swiss Wine lors de sa première nomination aux Étoiles du Valais, confirmant son talent et la justesse de sa démarche. Aujourd'hui, La Colombe déploie ses ailes vers l'avenir : entre respect du vivant, recherche d'équilibre et quête de sens, Grégoire écrit un nouveau chapitre où chaque cuvée devient un message d'espoir, d'élégance et de liberté.

