

CABERNET FRANC

La Petite Cave

LE PERSPICACE

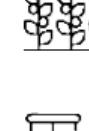
 Cépage
Cabernet Franc

 Millésime
2023

 Vignes
Chamson

 Service
14-16°C

 Élevage
8 mois en barrique

 Sol
Calcaire

 Alcool
14 %

 À déguster
2025 à 2030

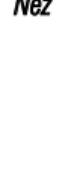
 Production
Intégrée

En deux mots

Cépage majeur des grands vins de Bordeaux, le Cabernet Franc aurait des origines anciennes dans le Pays basque espagnol avant de se diffuser en Gironde puis dans la Loire. Les analyses ADN ont révélé qu'il est à l'origine de cépages emblématiques comme le Cabernet Sauvignon, le Merlot et la Carmenère.

Dégustation



 Au nez, le vin s'exprime sur un joli fruit, marqué par la framboise et le cassis.




 En bouche, il dévoile une belle matière et beaucoup de fruit, dominé par la framboise. La finale est élégante, portée par des notes de cacao et de réglisse qui apportent complexité et équilibre.


 Onglet de boeuf

 Poisson

 Galettes de lentilles & légumes

 Fromage

Gruyère

#buvonslagrappe

CABERNET FRANC

La Petite Cave

LE PERSPICACE

 **Cave**
Chamoson

 **Vignes**
4,5 ha à Chamoson

 **Les visages**
Jean et Florence Carrupt



Comme à la maison !

Arriver à la Petite Cave, c'est un peu comme rentrer à la maison après une longue absence. On y ressent immédiatement la convivialité et le sens de l'accueil qui animent Florence et Jean Carrupt. Florence, forte d'un parcours dans le domaine de la santé, a naturellement le don d'être aux petits soins pour ses hôtes. Jean, quant à lui, partage sa passion avec générosité, toujours prêt à glisser une anecdote savoureuse. Ici, on prend le temps, on échange, on se sent bien. La Petite Cave porte parfaitement son nom... mais encore faut-il en connaître l'origine.

« Quand nous avons commencé en 1996, nous étions la plus petite cave de Chamoson, et aujourd'hui, nous le sommes certainement toujours », nous confie Florence avec le sourire. La famille Carrupt cultive aujourd'hui 17 cépages sur 4,5 hectares de vignes. Année après année, la diversité et la qualité des vins s'affinent, tandis que le nombre de bouteilles reste volontairement limité. Un choix assumé, qui interroge souvent... mais qui fait partie intégrante de leur philosophie.

« On y a réfléchi, mais perdre le contrôle n'a jamais été une option », expliquent-ils simplement. Chez Jean, le perfectionnisme n'est pas un défaut, mais une ligne de conduite : chaque détail compte, de la vigne jusqu'à la bouteille. Surveiller, ajuster, comprendre, recommencer. Pour les Carrupt, la taille n'a jamais été un objectif, seule la qualité compte. Et c'est sans doute pour cela que la Petite Cave est restée petite... et qu'elle le restera encore longtemps.

