

MERLOT

Domaine Angelus

LE PERSPICACE



Cépage
Merlot



Millésime
2021



Vignes
**Conthey et
Savièse**



Service
14-16°



Élevage
Inox



Sol
Argilo-calcaire



Alcool
13,5 %



A déguster
2022 à 2029



Production
Intégrée

En deux mots

Cépage originaire de Bordeaux, le Merlot se retrouve partout dans le monde aujourd'hui. Son nom viendrait du fait que les merles apprécient particulièrement les baies de ses grappes. En Suisse, c'est au Tessin qu'il règne avec 80% de la surface viticole qui lui est dédiée. Le climat ensoleillé du Valais permet d'avoir une excellente maturité sur ce cépage et de rivaliser nos amis tessinois.

Dégustation



Œil



Nez

Au nez, ses notes de fruits noirs sont élégantes. On retrouve aussi un côté épicé et légèrement herbacé.



Bouche

En bouche, c'est un vin avec de la finesse et du caractère. Les tannins sont présents et gagneront à s'assouplir. On retrouve bien la cerise noire et les notes de café.



Viande

Carré d'agneau aux morilles



Poisson



Végétarien

Veggie burger



Fromages

Tartine au fromage de chèvre

MERLOT

Domaine Angelus

● LE PERSPICACE

Cave
Savièse

Vignes
6 hectares entre Conthey
et Savièse

Les visages
Charles-Albert et Steve



L'heure a sonné

L'Angélus est une prière de l'Église catholique qui célèbre l'annonce de la naissance de Jésus par l'Ange Gabriel. En hommage à cet événement, le clocher sonne l'Angélus trois fois par jour et invite les chrétiens à prier. Pour la famille Fumeaux, les cloches ont aussi retenti à trois reprises, non pas pour la prière, mais pour annoncer l'ouverture de leur cave familiale.

C'est tout d'abord Charles-Albert Fumeaux qui s'aperçoit que quelque chose cloche. Après avoir acquis énormément d'expérience en tant qu'œnologue et directeur de grandes caves valaisannes, il a l'impression d'avoir fait le tour. À la recherche d'un nouveau challenge pour s'épanouir, Charles-Albert propose à Steve, son premier fils, d'ouvrir une cave familiale.

Sauvé par la cloche ! Steve accepte la proposition alors qu'il était sur le point de partir vers d'autres régions viticoles. S'ajoutent ensuite Joséphine, la maman et Grégoire, le deuxième frère. Et quand la famille est au complet, on est certain que les invités vont se taper la cloche, notamment avec la fondue qu'ils confectionnent avec le fromager Christian Duc.

Au final, nous avons un responsable, un adjoint et une famille chaleureuse. Il ne manque plus qu'un lieu adéquat pour accueillir les premiers clients. Et c'est vers la cave Angelus qu'ils se sont tournés en 2019. Le nom est conservé, alors que l'identité est entièrement revisitée. Pour le reste, les Fumeaux entendent tous le même son de cloche : partage, amitié, rires, passion et respect.

