

MERLOT SILÈNE

Cave Emery

LE SAGE



Cépage
Merlot



Millésime
2019



Vignes
Ayent



Service
14-16°



Élevage
**10 mois en
barrique**



Sol
Calcaire



Alcool
14,2 %



A déguster
2021 à 2029



Production
Intégrée

En deux mots

Dans la mythologie grecque, Silène est le père du dieu de la vigne et du vin Dionysos. Il a inspiré la famille Emery pour l'élaboration de ce Merlot qui est élevé en barriques neuves pendant 10 mois. Ils ont cherché à faire un vin puissant, de garde et le pari est réussi.

Dégustation



Œil



Nez

Au nez, c'est un vin très expressif. Il nous rappelle un peu les vins italiens. Il a des notes de cerises et de caramel.



Bouche

En bouche, c'est un vin qui allie parfaitement force et souplesse. C'est un vin puissant avec du volume et des tanins bien intégrés. On retrouve des notes de cerise, de torréfaction et de caramel.



Viande

Filet de boeuf en croûte



Poisson



Végétarien

Croûte aux champignons



Fromages

Fromage aux piments

MERLOT SILÈNE

Cave Emery

○ LE SAGE

 *Cave
Ayent*

 *Vignes
12 hectares entre Sierre
et Sion*

 *Les visages
Gaspard et Mathieu
Emery*



AlibaGrappe et les 3 encaveurs

C'est à quelques pas du Lac Souterrain de Saint-Léonard, en direction d'Ayent que nous avons aperçu une camionnette s'arrêter subitement. De cette camionnette sont descendus 3 hommes. Le premier est Louis-Bernard Emery, le directeur de la cave. C'est d'ailleurs lui qui a fondé la cave Emery comme elle existe à ce jour. Derrière lui, nous pouvons apercevoir Mathieu et Gaspard, ses enfants. Mathieu s'occupe de la partie vente et marketing alors que Gaspard gère la production. Après quelques mots échangés, les trois encaveurs se sont avancés en direction d'une guérite isolée au beau milieu des vignes.

Arrivés devant cette dernière, ils ont prononcé les paroles suivantes : « Sésame, ouvre-toi » ! Par la plus grande des magies, une porte secrète s'est ouverte devant eux. Derrière celle-ci se cache une véritable caverne souterraine remplie de trésors. C'est Louis-Bernard et ses parents qui ont eu l'idée de creuser ces grottes en 1996. Aujourd'hui, la cave familiale profite de ce lieu exceptionnel pour inviter ses clients à des soirées repas-dégustation pour des groupes allant de 15 à 60 personnes.

Pour ne pas se perdre dans ce labyrinthe, il est préférable d'être accompagné par les maîtres des lieux. Nous avons eu la chance de sortir vivants de cette grotte aux multiples passages secrets pour vous partager quelques pépites.

