

SYRAH

L'Orlaya

LE PERSPICACE



Cépage
Syrah



Millésime
2022



Vignes
Fully



Service
14-16°C



Élevage
**18 mois en
barrique**



Sol
Granite



Alcool
13 %



À déguster
2024 à 2032



Production
**Viticulture
biologique**

En deux mots

En Valais, la Syrah a pris racine dès 1921 sous l'impulsion de l'ingénieur agronome Henry Wuilloud, qui a découvert ce cépage lors d'une visite dans la Vallée du Rhône, à Tain. Séduit par ses qualités, il a ramené quelques plants cette même année. Fort de son enthousiasme initial, il a ensuite orchestré une introduction plus vaste du cépage en 1926.

Dégustation



Œil



Nez

Au nez, ce vin révèle des arômes très frais de menthol et d'eucalyptus, complétés par des notes de poivre blanc et de cassis.



Bouche

En bouche, ce vin allie puissance et élégance. Il est bien équilibré et harmonieux, avec des tanins présents mais finement intégrés. Des arômes de fruits noirs et d'épices dominant, et la finale est remarquablement longue.



Viande

Filet de bœuf au poivre



Poisson



Végétarien

Omelette aux champignons



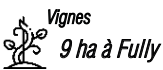
Fromage

Tomme aux herbes

SYRAH

L'Orlaya

● LE PERSPICACE



De Paris à Fully

L'orlaya, fleur rare en Suisse, abonde pourtant dans la réserve naturelle des Follatères à Fully. À l'image de cette plante singulière, Mathilde Roux est un trésor inattendu. Bien que son nom résonne comme un écho local, la graine n'a pas été plantée dans le terroir valaisan. En réalité, elle voit le jour en 1988 à Corbeil-Essonnes, en banlieue parisienne. Son enfance s'épanouit à Gigondas, au cœur des Côtes du Rhône Sud, où ses parents cultivent un magnifique domaine familial de 60 hectares.

Dès son plus jeune âge, Mathilde baigne au milieu des vignes et des grandes cuvées, avec la ferme conviction qu'elle consacrerait sa vie au vin. Mais en 1999, un tournant inattendu survient : la famille Roux déménage en Suisse, terre d'excellence académique. Quelques années plus tard, son père lui coupe définitivement l'herbe sous le pied en revendant les deux domaines qu'il possédait, la laissant sans terre natale à cultiver. Elle se tourne alors vers l'EPFL pour y décrocher un Bachelor en Life Science. Malgré son attrait pour ces études techniques, elle décide d'éclore à nouveau en poursuivant un Master Vigne et Vin à SupAgro de Montpellier.

Animée par son rêve, Mathilde parcourt le monde pour enrichir son savoir-faire, sans jamais oublier son pays d'adoption. En 2016, la vie lui tend une rose : elle reprend la cave de Gérard Roduit à Fully et fonde enfin sa propre maison. Aujourd'hui, elle se sent profondément enracinée à Fully. Comme l'orlaya qui dévoile ses pétales, Mathilde sublime le cépage et le terroir à travers ses vins.

