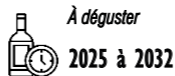
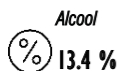
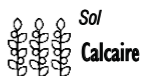


SYRAH

L'Orpailleur

 LE PERSPICACE



En deux mots

Cépage emblématique de la vallée du Rhône, la Syrah trouve naturellement sa place en Valais, là où le Rhône prend sa source. Entre climat sec, fort ensoleillement et coteaux escarpés, elle y bénéficie de conditions idéales pour s'épanouir.

Dégustation



Au nez, cette Syrah séduit par son fruité intense, dominé par la prune et la mûre, accompagné d'une belle puissance aromatique. 🍇 🍇 🍷



En bouche, le vin dévoile une structure généreuse et beaucoup de matière. Les notes épicées de poivre, de réglisse et de girofle apportent raffinement et complexité à une dégustation puissante et harmonieuse. 🍷 🍷 🍷



Côte de boeuf



Tacos végétariens

Tomme aux herbes

SYRAH

L'Orpailleur

● LE PERSPICACE



Chasse au trésor

Pour trouver de l'or, il faut du temps, de la patience et une bonne dose d'obstination. Frédéric Dumoulin le sait mieux que quiconque. Avant d'ouvrir sa propre cave en 1999, il passe une dizaine d'années à se former au sein de l'entreprise familiale, à apprendre le geste juste, à comprendre la matière. L'Orpailleur naît de cette patience-là.

Le nom, on ne l'oublie pas. Dans un Valais qui compte ses Dumoulin par dizaines, il fallait bien se distinguer. Mais L'Orpailleur, c'est plus qu'un coup de communication : c'est une philosophie. Comme l'artisan qui tamise les alluvions pour en extraire quelques grammes d'or, Frédéric récolte, trie, vinifie avec minutie. Chaque bouteille est une pépite.

En 2003, un associé de choix rejoint l'aventure : David, son frère, fort d'une expérience commerciale développée à Zurich et Fribourg. À lui de mettre en lumière le travail d'orfèvre de Frédéric. Ensemble, ils franchissent un cap supplémentaire en 2018 avec la construction du Lingot, un bâtiment à la forme allongée et à la couleur dorée qui accueille les amateurs sur réservation, six jours sur sept. Le trésor est là, il n'attend plus que vous.

