

SYRAH

Ozenit

LE PERSPICACE



Cépage
Syrah



Millésime
2022



Vignes
Conthey



Service
14-16°C



Élevage
Inox



Sol
Schistes



Alcool
13 %



À déguster
2023 à 2029



Production
Intégrée

En deux mots

Le nom « Syrah » suscite de nombreuses légendes. La plus romantique, bien que peu plausible scientifiquement, associe ce cépage à la ville de Shiraz en Perse, où il aurait été introduit en Europe par les Croisés. Toutefois, les analyses génétiques démontrent que la Syrah est native de la vallée du Rhône, résultant du croisement entre les cépages Dureza et Mondeuse Blanche. Son nom dérive du latin « serus », faisant référence à sa maturation tardive.

Dégustation



Œil



Nez

Au nez, ce vin évoque un parfum de garrigue, agrémenté d'épices telles que le thym, le poivre et le laurier. Il dévoile également des notes fruitées de griotte.



Bouche

En bouche, ce vin se distingue par une belle harmonie, offrant une structure pleine et des tanins souples. Il exprime un caractère épicé très marqué, typique du cépage.



Viande

Côtes de boeuf



Poisson



Végétarien

Focaccia aux olives



Fromage

Fromage corsé

SYRAH

Ozenit

● LE PERSPICACE

 *Cave*
Granges

 *Vignes*
6 ha entre Randogne et
Chamoson

 *Le visage*
Delphine Dubuis



Du Nadir au Zénith

« Ozenit, c'est la rencontre d'une plante, d'un sol et d'un soleil, c'est la subtilité de la goutte de pluie qui nourrira nos ceps, c'est la grappe parfaite récoltée dans la pureté d'un jour d'automne ».

Ozenit, c'est un rêve qui germe en 2013 lorsque le Caveau Saviésan est redoré par une gamme Terroir de six cépages identitaires du Valais. Ozenit, c'est aussi l'éveil d'une collection Réserve mêlant vins célestes et démarche artistique. Tout cela sous l'œil de Raphaël Epiney qui prend la direction de la cave afin de structurer les projets et contribuer à son évolution.

Ozenit, c'est surtout le lieu où se trouve la rayonnante œnologue Delphine Dubuis qui laisse le vent guider son inspiration. Fille de vigneronne, Delphine saisit instinctivement l'essence du raisin pour élaborer les vins qu'elle souhaite, c'est-à-dire des vins avec de la fraîcheur et de la finesse. « Quand je crée un vin, je pars de la roche-mère, je suis là pour accompagner le raisin en respectant le terroir », nous confie-t-elle. Finalement, Ozenit, c'est cette nouvelle cave atypique, cette marque radieuse, ce soleil qui s'est élevé du nadir pour captiver nos sens au zénith.

