

MERLOT

Dominique Passaquay

● LE PERSPICACE



Cépage
Merlot



Millésime
2022



Vignes
Saxon



Service
14-16°C



Élevage
**7 mois en
barrique**



Sol
Calcaire



Alcool
13,5 %



À déguster
2024 à 2028



Production
Intégrée

En deux mots

Originaire de la région de la Gironde, à Bordeaux, le Merlot est le deuxième cépage le plus cultivé au monde, réputé pour son adaptabilité à divers climats et sols. Ses origines remontent au 18e siècle, comme en témoignent des documents historiques. Des recherches modernes ont révélé que le Merlot est issu d'un croisement naturel entre le Cabernet Franc et la Magdeleine Noire des Charentes.

Dégustation



Œil



Nez

Au nez, les arômes de fruits noirs prédominent, avec des notes distinctes de mûre et de myrtille, complétées par une subtile touche de chocolat noir.



Bouche

En bouche, ce vin séduit d'emblée par la gourmandise des fruits noirs, avant de gagner en intensité pour révéler des nuances sauvages et de sous-bois. Les tanins sont bien présents mais restent discrets. La finale est marquée par des notes élégantes de cacao.



Viande

Civet de cerf



Poisson



Végétarien

Lasagne aux champignons



Fromage

Parmesan

MERLOT

Dominique Passaquay

● LE PERSPICACE

 **Cave**
Monthey

 **Vignes**
**1,5 ha entre Saxon
et Monthey**

 **Le visage**
**Dominique Seingre
Passaquay**



L'alchimiste

Le vigneron-encaveur, c'est ce vigneron qui soigne chaque cep de ses vignes. Le vigneron-encaveur, c'est aussi cet encaveur qui façonne des vins avec minutie. Être vigneron-encaveur, c'est maîtriser tout le cycle de vie du vin, de la vigne au verre, avec passion et savoir-faire. Depuis plus de 50 ans, tous ces spécialistes se retrouvent dans le même laboratoire : l'association des vignerons-encaveurs du Valais (UVEV). Parmi ces figures emblématiques, comment ne pas citer le duo inoubliable formé par Dominique Passaquay et Dominique Seingre Passaquay ?

Nous nous souvenons de Dominique avec son béret. Pourtant, il portait la casquette de laborantin auparavant. Tout bascula pour lui lors d'un voyage en Bourgogne avec sa future épouse. Séduit par l'univers du vin, il décida de troquer sa blouse pour un tablier de vigneron. Sa passion l'amena à œuvrer en tant qu'œnologue en Valais pendant 11 ans, où sa rigueur scientifique et son goût pour l'expérimentation donnèrent naissance à des vins d'une rare subtilité. Ce n'est qu'en 2001, à 41 ans, que Dominique et son épouse se lancèrent dans l'aventure de leur propre domaine, créant des vins à partir de vignes travaillées à la main et de vendanges récoltées en caissettes.

C'est dans la vigne et le vin que notre laborantin a trouvé sa véritable vocation, sa propre alchimie. Aujourd'hui, plus que jamais, son épouse Dominique, aux côtés de Tom à la vigne et de Damien à la cave, perpétue cet héritage en revendiquant leur métier d'artisan-vigneron dans l'esprit de leur cher Dominique et avec la même passion partagée.

