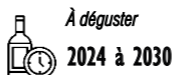
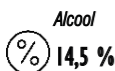
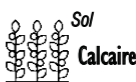


PINOT NOIR

Dominique Passaquay

● LE PERSPICACE



En deux mots

Au 19e siècle, le Pinot était appelé « Dôle » dans le canton de Vaud et « Petite Dôle » en Valais. Ce n'est qu'à partir de 1848 que son nom commence à se répandre en Valais. Il a d'abord conquis les vignobles de Sierre et de Salquenen, puis tout le canton suite à la crise du phylloxéra. Originaire de Bourgogne, le Pinot Noir a fait l'objet de nombreuses sélections, donnant aujourd'hui naissance à des centaines de variétés.

Dégustation



Au nez, le parfum de ce vin révèle rapidement son élevage en fût de bois, avec des notes de vanille et de cannelle. Il évolue ensuite vers des arômes de fruits rouges, notamment la fraise et la cerise.



En bouche, ce vin se distingue par sa finesse et son élégance. Il dévoile des arômes issus de son élevage ainsi que des notes de fruits rouges. Les tanins sont fins et bien intégrés.



Magret de canard



Saumon mariné



Risotto aux betteraves




Reblochon

PINOT NOIR

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.

