

# ANCHETTES

## Favre T'Chippis

○ LE NOBLE



Cépage  
Rèze



Millésime  
2022



Vignes  
Venthône



Service  
12-14°C



Élevage  
8 mois en  
barrique



Sol  
Calcaire



Alcool  
12,6 %



À déguster  
2023 à 2029



Production  
Intégrée

## En deux mots

Tout comme l'Humagne, la Rèze fait partie des plus vieux cépages de Suisse. Mentionné en 1313 dans le Registre d'Anniviers, ce cépage était utilisé pour le fameux Vin du Glacier. Lors de la reconstitution du vignoble, après l'attaque du phylloxéra, la Rèze disparaît presque complètement pour être remplacée par des cépages plus productifs. Aujourd'hui, quelques passionnés en cultivent et lui redonnent ses lettres de noblesse. Particulièrement attaché à la Rèze, Romain est fier de pouvoir travailler un cépage autochtone caractériel et complexe.

## Dégustation



CEI



Nez

Au nez, on retrouve des notes de fleur de sureau, de camomille et d'orange.



Bouche

En bouche, le vin a un toucher ample et élégant. L'harmonie entre acidité et gras est respectée. On retrouve les notes de fleurs blanches et quelques agrumes. C'est un vin complexe, un vin de réflexion.



©samueldevantery.com



Viande

Suprême de pintade



Poisson

Poisson du lac



Végétarien

Focaccia aux courgettes



Fromages

Fromage à pâte dure

#buvonslagrappe

# ANCHETTES

## *Favre T'Chippis*

○ LE NOBLE

 *Cave*  
*Chippis*

 *Vignes*  
*7 ha dans la région de*  
*Sierre*

 *Le visage*  
*Romain Favre*



## **Du Kickflip aux Barriques**

28 ans, casquette 5-panel vissée sur la tête, cheveux blonds décoiffés et sneakers aux pieds : Romain Favre brise complètement les stéréotypes du vigneron-encaveur. Son allure rappelle davantage celle d'un skateur que d'un vigneron traditionnel. Pourtant, depuis deux ans, Romain a fait un virage inattendu en abandonnant les acrobaties au skatepark pour se consacrer passionnément à l'art de la vinification.

Après avoir terminé ses études en commerce, Romain envisageait initialement de se diriger vers une HES en économie. Cependant, au bout d'à peine un an passé derrière un bureau, il tombe de haut. Suite à cette désillusion, il décide de revenir sur le lieu où il a grandi : autour des ceps de vignes. Après plusieurs expériences et un diplôme d'œnologie à Changins, il fait le grand saut en 2021 pour vinifier une infime partie du domaine familial de 7 hectares.

Aujourd'hui, tout marche comme sur des roulettes pour lui. Épaulé et conseillé par son amie Fanny Crettenand, Romain ne laisse aucune place au hasard, que ce soit pour le choix du sol, le traitement de la vigne ou l'élevage du vin. Ainsi, quand on se retrouve en face à une bouteille de Favre T'Chippis, on découvre un nom issu d'un délire entre potes, un design 100% maison, ainsi qu'un breuvage complexe qui mérite sa place sous les feux de la rampe.

