

# GAMAY

## Cave Richard

### LE PERSPICACE

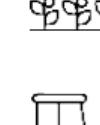
 **Cépage**  
Gamay

 **Millésime**  
2024

 **Vignes**  
Savièse

 **Service**  
14-16°C

 **Élevage**  
8 mois en inox et  
3 mois en barrique

 **Sol**  
Calcaire

 **Alcool**  
13 %

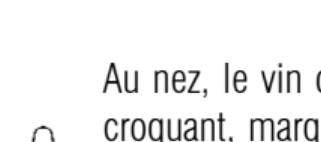
 **À déguster**  
2025 à 2032

 **Production**  
Intégrée

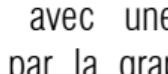
## En deux mots

Issu des plus vieilles vignes du domaine, âgées de 40 à 50 ans, ce Gamay exige un travail minutieux. Avec un rendement d'environ 550 g/m<sup>2</sup>, il offre une concentration remarquable, renforcée par une vinification intégrant 40 % de grappes entières.

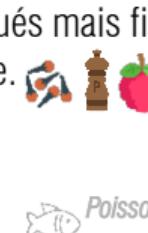
## Dégustation



 **Nez**  
Au nez, le vin dévoile un fruit frais et croquant, marqué par la framboise et la myrtille, accompagné d'une forte présence épicee, dominée par le clou de girofle.



 **Bouche**  
En bouche, il se montre rond et généreux, avec une belle matière apportée par la grappe entière. Les épices sont bien présentes, soutenues par un fruit éclatant, une touche de poivre et des tanins marqués mais fins qui structurent l'ensemble.



 **Viande**

Magret de canard

 **Poisson**

 **Végétarien**

Curry de lentilles

 **Fromages**

Gruyère d'alpage

#buvonslagrappe

# GAMAY

## **Cave Richard**

LE PERSPICACE

 **Cave**  
**Savièse**

 **Vignes**  
**1.5 ha entre Savièse  
et Sion**

 **Le visage**  
**Julien Richard**



### **Un vigneron au sens du diagnostic**

Fils d'un chirurgien et d'une infirmière, Julien Richard semblait destiné à évoluer entre stéthoscopes et protocoles. Il entame d'ailleurs des études de médecine à l'Université de Genève, avant de réaliser que son cœur bat plus fort pour un autre univers, un monde où l'observation, la précision et la patience s'expriment autrement : celui de la vigne et du vin.

Depuis l'enfance, il accompagne son père dans les salons de vins de la région. Ses premières "consultations aromatiques" se font avec des sirops, puis, à 16 ans, il découvre la complexité aromatique du vin : une révélation. Parfums, textures, nuances... un univers infini s'ouvre à lui. Epicurien assumé, amoureux de bonne cuisine et de belles bouteilles, Julien décide alors de faire de cette passion son métier.

Diplômé de Changins, il parfait son expérience dans plusieurs domaines de Suisse romande. « Pour connaître son terroir, il faut le travailler », aime-t-il rappeler, d'où son choix de rester ici, au plus près des sols qui l'inspirent. En 2022, il fonde la Cave Richard en redonnant vie aux vignes autour de sa maison, autrefois laissées en friche. De 1'600 bouteilles pour son premier millésime à près de 10'000 aujourd'hui, il façonne une gamme qui lui ressemble : authentique, précise, sincère... et toujours élaborée avec un certain sens du diagnostic.

