

# JOHANNISBERG

## Cave Richard

### LE CONVIVIAL

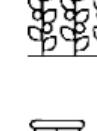
 Cépage  
Johannisberg

 Millésime  
2024

 Vignes  
Sion

 Service  
8-10°C

 Élevage  
Inox

 Sol  
Calcaire

 Alcool  
13 %

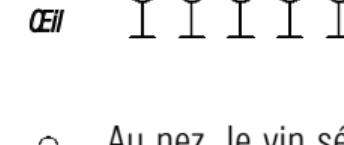
 À déguster  
2025 à 2034

 Production  
Intégrée

### En deux mots

Première expérience, premier coup de maître : après avoir demandé conseil à ses amis vignerons de Chamoson, Julien vinifie son tout premier Johannisberg. Convaincu d'avoir réussi, il en a la preuve quelques mois plus tard avec une médaille d'or au Grand Prix du Vin Suisse.

### Dégustation



 Au nez, le vin séduit par sa finesse, avec des arômes de fruits blancs, de fleurs blanches et de poire.  


 En bouche, il dévoile une belle fraîcheur et une texture souple, portée par des notes d'abricot et de fleurs.  
  
 La finale, légèrement marquée par l'amande amère, apporte une touche élégante et typique du cépage.



 Viande

Escalope de veau

 Poisson

Filet de perche du Léman

 Végétarien

Gratin pommes de terre

 Fromage

Tomme aux herbes

#buvonslagrappe

# JOHANNISBERG

## **Cave Richard**

### LE CONVIVIAL

 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.

