

MERLOT

Cave Richard

● LE MONTAGNARD



Cépage
Merlot



Millésime
2023



Vignes
Savièse



Service
16-18°C



Élevage
**12 mois en
barrique**



Sol
Calcaire



Alcool
13.5 %



À déguster
2024 à 2035



Production
Intégrée

En deux mots

Considéré par Julien comme l'un de ses vins favoris, ce Merlot a marqué les esprits lors d'un salon. Face à deux producteurs tessinois, plusieurs visiteurs ont souligné la qualité de sa cuvée, un retour précieux quand on connaît l'excellence des Merlot du Tessin aujourd'hui.

Dégustation



Oeil



Nez

Au nez, le vin s'exprime sur des notes de vanille et de pain grillé, mêlées à un fruité marqué de myrtille et de mûre.



Bouche

En bouche, il se montre très rond et généreux, porté par un coulis de fruits noirs mêlant mûre et myrtille. La matière est belle et ample, avec un léger côté herbe sèche et une touche de chocolat noir en finale.



Viande

Bœuf braisé au vin rouge



Poisson



Végétarien

Risotto aux cèpes



Dessert

Moelleux au chocolat noir

MERLOT

Cave Richard

● LE MONTAGNARD



*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. Épicurien 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.

