

# SYRAH GRAND CRU

## Cave Sinclair

LE SAGE



Cépage

Syrah



Millésime

2016



Vignes

Loc



Service

14-16°



Élevage

18 mois en  
barrique



Sol

Calcaire



Alcool

12,8 %



A déguster

2018 à 2026



Production

Intégrée

## En deux mots

L'appellation « Grand Cru » est attribuée exclusivement à des vins AOC de qualité supérieure produits dans des zones délimitées restreintes, avec les cépages autochtones et traditionnels les plus appropriés à la nature du sol et au climat des parcelles sélectionnées. Seuls peuvent bénéficier de l'appellation «Grand Cru» les vins produits selon des exigences strictement réglementées, plus contraignantes que celles de l'AOC traditionnelle. (Brochure Grand Cru, lesvinsduvalais.ch)

## Dégustation



Œil



Nez

Au nez, on retrouve des notes de fruits confiturés. Il y a aussi un côté épicé.



Bouche

En bouche, ses quelques années de bouteille lui ont amené de la souplesse et de la rondeur. On retrouve des notes de fruits mûrs. Il y a aussi des épices chaudes et de légères notes de vanille.



Viande

Cassoulet



Poisson



Végétarien

Risotto aux bolets



Fromages

Fromage vieux

# SYRAH GRAND CRU

## **Cave Sinclair**

○ LE SAGE



## **L'éclair de Sinclair**

Berclaz, ou plutôt « berclia » signifie « treille » dans le langage franco-provençal du Valais central. Berclaz, c'est aussi le nom qui appartient aux grandes familles sierroises attachées à la vigne et au vin. C'est donc, de manière évidente, que Claude et Bertrand, les deux frères Berclaz, ont décidé de nommer leur cave... Sinclair !

Sinclair, un nom fantaisiste qui intrigue. Sinclair, un nom éclatant qui reste en tête. Sinclair, un nom qui rime avec «éclair» que les frères Berclaz ont peut-être choisi secrètement pour parler de Gilles, le fils de Claude. Car, depuis 1998, c'est ce dernier qui a repris le volant de la cave. «Atteint de l'ivresse de la vitesse», comme il nous l'a confié, ce jeune homme dynamique pilote désormais avec aisance les deux hectares du domaine familial.

Finalement, ce petit bout de vignoble que Gilles connaît sur le bout des doigts est traité avec le plus grand des soins. Depuis les années 2000, il s'est engagé dans l'application de techniques culturales respectueuses du milieu naturel. En effet, en tant que membre de l'association Vitival, il a le devoir de produire des raisins de qualité tout en préservant l'homme et son environnement. Bref, il suffit de deux mots pour définir l'état des vignes de la famille Berclaz : sain, clair !

