

SYRAH

Cave des Bernunes

● LE MONTAGNARD



Cépage
Syrah



Millésime
2020



Vignes
Sierre



Service
16-18°



Élevage
Inox



Sol
Calcaire



Alcool
13,5 %



A déguster
2021 à 2029



Production
Intégrée

En deux mots

En 2022, la Syrah fête ses 100 ans en Valais ! C'est le Docteur Henry Vuilloud, ingénieur agronome réputé, qui en aurait ramené quelques boutures après une visite à Tain dans la Vallée du Rhône.

Dégustation



Œil



Nez

Au nez, on ressent tout de suite que l'on se trouve face à vin puissant et concentré. On perçoit des arômes de cuir et de sous-bois.



Bouche

En bouche, c'est dans la continuité du nez. C'est un vin puissant, concentré et racé. Il a du volume et une finale chaleureuse. On retrouve des notes de fruits noirs, des notes sauvages et épicées.



Viande

Civet de cerf ou de chamois



Poisson



Végétarien

Salade d'automne



Fromages

Fromage à pâte dure

SYRAH

Cave des Bernunes

● LE MONTAGNARD

 *Cave*
Sierre

 *Vignes*
10 hecatres à Sierre

 *Les visages*
Nicolas, Nadine, Lucie
et Luca Zufferey



Une cave à cheval sur la qualité

Au galop ! Il faut se mettre en selle pour chevaucher les collines sierroises et atteindre le vignoble des Bernunes, un environnement naturel où le paysage est totalement préservé. Dans ce petit coin de paradis se trouve la cave de la famille Zufferey. Portant le nom du lieu-dit, la Cave des Bernunes profite d'une terrasse panoramique, d'un atelier viticole, d'un chai à barrique, d'une petite ferme et d'une superbe salle de réception où des concerts sont régulièrement organisés.

Depuis la fondation de la cave en 1987, ce sont Nadine et Nicolas Zufferey qui tiennent les rênes. Aujourd'hui, leurs poulains ont rejoint la course. En effet, à partir de 2017, Lucie et Luca ont mis le pied à l'étrier dans le but de reprendre petit à petit le domaine familial. Mais, ce n'est pas pour autant que Nadine et Nicolas ont décidé de ménager leur monture. La cave travaille alors en famille avec, en plus, l'aide de leurs chevaux qui prêtent leurs sabots pour assurer un meilleur respect agronomique dans les vignes.

Finalement, la signature de l'univers des Bernunes est l'étiquette en forme de timbre-poste. Cette dernière est devenue la marque de fabrique de la cave. Même si le design est revisité par un nouvel artiste chaque deux ans, la forme reste la même et avertit le consommateur que le vin qui se cache derrière sera plus épique qu'hippique !

