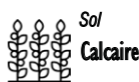


SYRAH

L'Orpailleur

LE SAGE



En deux mots

Cette Syrah est unique, car elle est l'exercice à blanc de la production du 1er Grand Cru Ville de Sion. Produite sur les plus vieilles vignes de Syrah de Frédéric, elle est ensuite élevée pendant 18 mois en barriques neuves de 225 litres. Son élaboration a permis à la commission Grand Cru Ville de Sion d'éditer les documents de suivi qui répondent aux normes Grand Cru. Pour le millésime 2011, cette Syrah est habillée par une étiquette temporaire, mais elle a ensuite porté l'étiquette officielle du Grand Cru pour les millésimes suivants.

Dégustation



Son premier nez a un côté sauvage, animal. Il faut laisser respirer le vin quelques minutes pour qu'il s'ouvre sur des notes de fruits noirs confits et de champignons.



En bouche, c'est impressionnant pour un millésime 2011 ! Le vin a encore du répondant, mais les tannins sont fondus. On retrouve les notes d'évolution avec les champignons et le pruneau. La finale est longue.



Gigot d'agneau



Spätzlis à la feta

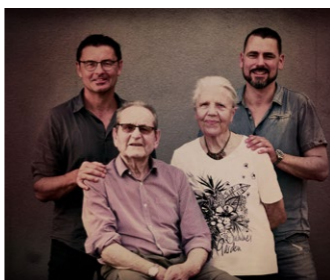
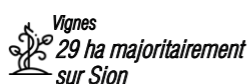


Fromage vieux

SYRAH

L'Orpailleur

○ LE SAGE



Chasse au trésor

Pour trouver son trésor, le chercheur d'or doit s'armer de patience et faire preuve d'abnégation. Comme ce dernier, Frédéric Dumoulin a pris le temps de se former pendant une dizaine d'années au sein de l'entreprise familiale avant de décider d'ouvrir sa propre cave en 1999 portant le nom de L'Orpailleur.

L'Orpailleur, un nom fantaisiste qui restera dans la tête du client qui déguste un de ses précieux breuvages. L'Orpailleur, un nom original auquel notre encaveur se distingue de ses homonymes, surtout avec un nom de famille aussi répandu que Dumoulin. Finalement, l'Orpailleur est un nom métaphorique qui rappelle au vigneron son devoir de récolter avec minutie le raisin pour en extraire de grands vins, comme le ferait l'artisan qui nettoie les alluvions aurifères pour en extraire de l'or.

En 2003, la mine d'or se remplit. Effectivement, David Dumoulin, le frère de Frédéric, rejoint l'aventure. Avec son expérience commerciale développée à Zurich et Fribourg, il a pour mission de mettre en lumière le travail d'orfèvre réalisé par son frère. Finalement, les frères Dumoulin construisent en 2018 le lingot. Appelé ainsi pour sa forme allongée et sa couleur dorée, ce bâtiment, ouvert sur réservation 6 jours sur 7, permet d'accueillir les clients à une dégustation de pépites !

