

BRACONNIER

Cave du Lac

LE PERSPICACE



Cépage
Syrah



Millésime
2020



Vignes
Saint-Léonard



Service
14-16°C



Élevage
Inox



Sol
Calcaire



Alcool
13 %



A déguster
2021 à 2028



Production
**Reconversion
bio**

En deux mots

Quand on aperçoit cette bouteille avec le nom «Braconnier», on pourrait s'attendre à déguster un assemblage. Pourtant, c'est bien un monocépage. Ce vin est composé à 100% de Syrah. Elia Gabrieli a décidé de nommer sa Syrah «Braconnier», car c'est un vin qui s'accorde bien avec le gibier et la chasse.

Dégustation



Œil



Nez

Au nez, on retrouve les notes épicées typiques du cépage avec le poivre. Il y a aussi des notes de fruits noirs mûrs.



Bouche

En bouche, le vin est rond. Ses quelques années de garde ont été bénéfiques. On sent que le vin est posé et arrive à maturité. On retrouve les épices et les fruits noirs.



Viande

Gibier



Poisson



Végétarien

Pâtes aux asperges et aux morilles



Fromages

Fromage à pâte dure

BRACONNIER

Cave du Lac

● LE PERSPICACE

Cave
Saint-Léonard

Vignes
3,5 ha à Saint-Léonard

Le visage
Elia Gabrieli



Il y a le feu au lac !

Ça chauffe depuis qu'Elia Gabrieli a repris les commandes de la Cave du Lac en 2019. Proche de la nature et de l'environnement, ce dernier transforme le vignoble en travaillant, dès le début, sans herbicide ni insecticide pour apporter un nouveau visage à cette cave. Ses efforts sont aujourd'hui récompensés, car l'entier de son domaine est en reconversion biologique.

Vigneron-encaveur la semaine et apiculteur le week-end, ce jeune papa mène une vie à 100 milles à l'heure. Malgré tout cela, en bon valdôtain, il a pris le temps de nous accueillir comme des rois. Simple, généreux et toujours le mot pour rire, la flamme entre lui et nous s'est instinctivement allumée. Avec une grande terrasse ensoleillée à quelques mètres du Lac Souterrain de Saint-Léonard, il semble assez difficile de se plaindre... surtout lorsqu'on est accompagné d'un verre de vin et une tartine de miel de la casa !

Tout feu tout flammes, il nous réserve encore des nouveautés. Depuis le millésime 2022, il a mis en place des étiquettes innovantes qui renferment des informations supplémentaires sur le vin. Cet été, un nouvel espace de dégustation verra le jour pour accueillir ses clients. Finalement, il a planté un cépage inédit qui donnera du raisin dans les années à venir. C'est certain, Elia Gabrieli est bel et bien en train de mettre le feu à la Cave du Lac.

