DÔI F Weinschmiede







Millésime 2020



Vignes Salgesch











À déguster 2021 à 2026



Biologique

En deux mots

*Assemblage de Pinot Noir, Gamay, Ancelotta et Syrah La Dôle représente le fleuron de la cave Weinschmiede, un assemblage emblématique du Valais qui met à l'honneur le Pinot Noir, cépage phare de Salgesch. Leur fierté pour cet assemblage est le reflet de leur engagement envers l'excellence et la tradition viticole de la région.

Dégustation







Au nez, ce vin révèle un bouquet intensément fruité. Les fruits rouges dominent, notamment avec des arômes prononcés de fraise et de framboise. Il y a aussi quelques notes d'épice avec le clou de girofle.







En bouche, ce vin se distingue par sa rondeur remarquable, offrant une expérience gourmande et plaisante. Bouche Les arômes fruités, déjà perceptibles olfactivement, se confirment avec une présence marquée de fraise et de framboise. 👛 👛





Tarte flambée





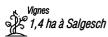
Fondue à la tomate

Salade de saison

DÔLE **Weinschmiede**

LE RASSEMBLEUR









C'est en forgeant qu'on devient vigneron

As-tu déjà entendu parler de la plus petite cave de Salgesch? C'est la Weinschmiede, ou la «Forge du Vin» en français, un nom ingénieux qui fusionne le monde du vin avec le patronyme des fondateurs, la famille Schmid. Les premiers forgerons se nomment Arthur et lda Schmid. Ces derniers ont fondé la cave en 1959 dans leur maison et ont commencé directement à mettre en bouteille leur propre vin.

Depuis le début de l'aventure, les parents Schmid se passionnent naturellement pour le métier de vigneron-encaveur. Afin de transmettre cette passion à leurs enfants, ils décident de les impliquer dans la culture de la vigne et du vin. Après tout, on ne saurait trop le dire : il faut battre le fer quand il est chaud. Et leur stratégie s'est avérée fructueuse puisque, aujourd'hui, deux de leurs fils, Reinhard et Christian, gèrent le domaine familial. Christian agit en tant que chef de vignoble. Il connaît par cœur chaque recoin de leur domaine d'un peu plus d'un hectare. Reinhard, en vrai nomade, vit à Winkel, dans la plaine zurichoise et revient régulièrement en Valais pour assurer son rôle de maître de chai.

Pour les deux frères Schmid, la viti-viniculture est une véritable passion. D'ailleurs, le travail de la vigne et de la cave a toujours été une activité secondaire. Avant de prendre leur retraite, Reinhard et Christian étaient respectivement conseiller professionnel et enseignant. Ils se sont donc élevé au rang d'artisans du vin par leur propre initiative, affinant leur savoir-faire au gré des millésimes. Ainsi est née la maxime de la maison Weinschmiede : c'est en forgeant qu'on devient vigneron !

