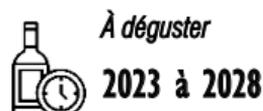
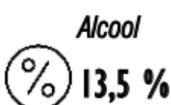
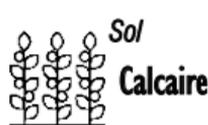


# AMADEUS

## Weinschmiede

### LE PERSPICACE

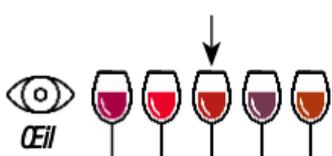


## En deux mots

\*Assemblage de 50% de Pinot Noir, 25% de Cornalin et 25% de Syrah

«Amadeus» résonne avec une dualité poignante : il évoque la musique sublime de Mozart, parfait compagnon d'une dégustation de ce vin, tout en rendant hommage au troisième frère Schmid, Amadeus, tragiquement disparu dans un accident de montagne.

## Dégustation



Au nez, ce vin se dévoile sur un éventail d'arômes de fruits noirs, incluant la mûre, la myrtille et la cerise. Son bouquet riche et invitant suscite immédiatement l'envie de poursuivre la dégustation. 🍷



En bouche, ce vin se révèle d'une harmonie remarquable. Les notes fruitées, dominées par la mûre et la myrtille, se manifestent avec une belle intensité. Quant aux tanins, ils marquent leur présence tout en s'intégrant avec une finesse déjà remarquable. 🍷



Agneau rôti aux herbes



Omelette aux champignons



Emmental

# AMADEUS

## *Weinschmiede*

● LE PERSPICACE

 Cave  
*Salgesch*

 Vignes  
*1,4 ha à Salgesch*

 Les visages  
*Reinhard et Christian  
Schmid*



## **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 Ida 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 élevés 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 !

