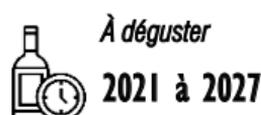
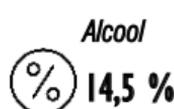


CUVÉE CHRISTIAN

Weinschmiede

LE PERSPICACE



En deux mots

*Assemblage de 60% de Pinot Noir, 30% de Cornalin et 10% de Gamay

La Cuvée Christian est un assemblage réalisé à partir des différents cépages plantés dans une vigne située sur le terroir «Martinièri» de Salgesch. C'est un lieu que Christian affectionne particulièrement. Il a opté pour une fermentation conjointe des raisins issus de ces différents cépages, afin de créer cet assemblage raffiné.

Dégustation



Au nez, son bouquet s'ouvre sur un mélange entre les fruits rouges (framboise, cerise) et les fruits noirs (cassis, myrtille).



En bouche, ce vin révèle toute sa complexité, ayant gagné en maturité et en finesse au fil des années passées en bouteille. Sa texture est harmonieusement ronde et souple, invitant à la découverte de riches arômes de fruits rouges et noirs. La finale est délicatement épicée.



Tartare de boeuf



Spätzli au fromage



Chèvre

CUVÉE CHRISTIAN

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 ? Bienvenue à la Weinschmiede, littéralement la « Forge du Vin ». Un nom malin qui mêle l'univers du vin au patronyme de ses fondateurs, la famille Schmid. Et les premiers forgerons du domaine ne sont autres qu'Arthur et Ida Schmid, qui, en 1959, décident de transformer leur maison en cave et de mettre directement en bouteille leur propre vin.

Dès le début, Arthur et Ida se consacrent corps et âme à leur métier de vignerons-encaveurs. Mais au-delà du plaisir de vinifier, ils ont une idée bien arrêtée : transmettre leur amour du vin à la génération suivante. Ils impliquent donc très tôt leurs enfants dans la culture de la vigne, histoire de battre le fer tant qu'il est chaud ! Une intuition payante puisque, aujourd'hui, deux de leurs fils, Reinhard et Christian, ont repris le flambeau. Christian, chef de vignoble, connaît chaque parcelle de leur domaine d'un peu plus d'un hectare sur le bout des doigts. Reinhard, lui, joue les nomades : basé à Winkel, dans la plaine zurichoise, il revient régulièrement en Valais pour superviser la cave en tant que maître de chai.

Pour les frères Schmid, le vin est bien plus qu'un métier : c'est une vocation. D'ailleurs, ils n'en ont jamais fait leur activité principale. Avant de prendre leur retraite, Reinhard était conseiller professionnel et Christian, enseignant. De véritables artisans du vin autodidactes, qui ont affûté leur savoir-faire au fil des millésimes. Ainsi est née leur devise, aussi évidente que leur passion : c'est en forgeant qu'on devient vigneron !

