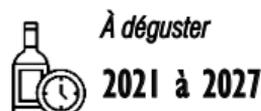


CUVÉE CHRISTIAN

Weinschmiede

LE PERSPICACE

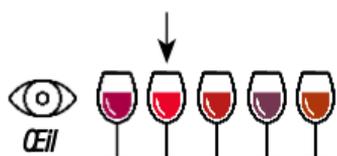


En deux mots

*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 ? 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 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 !

