Château La Tour Goubing

Chai du Baron

Cépage
Assemblage

Millésime
2024

Vignes
Sierre

Service
14-16°C

Élevage
10 mois en barrique

Sol
Schiste et calcaire

Alcool
14.2%

Garde
10 ans

Production
Intégrée

Typologie

Le gourmand
Un rouge qui séduit !

Robe

Arômes

Framboise **Fruits noirs** **Vanillé**

Notre dégustation

« Bâti sur un puissant rocher depuis 1290, le Château La Tour Goubing veille sur Sierre et sur les vignes blotties à ses pieds. On imagine un vin à son image, taillé dans la pierre. C'est tout l'inverse. Dans le verre, le Pinot Noir mène la danse, épaulé par le Merlot et une pointe de Cabernet Franc. La robe est grenat, délicate. Le nez est flatteur, expressif, entre fruits rouges et fruits noirs, la framboise en tête, enrobée d'une touche vanillée et boisée. Et la bouche confirme : tout en souplesse, caressante, portée par cette gourmandise de bonbon à la framboise qui s'attarde longtemps. De la vieille forteresse, il n'a gardé que la noblesse. Pour le reste, il n'a qu'une envie : séduire. »



Viande

Magret de canard

Poisson

-

Végétarien

Risotto aux champignons

Fromage

Plateau de fromages d'alpage

Château La Tour Goubing

Chai du Baron

Cave
Bramois

Vignes
20 ha dans le Valais central

Le visage
Patrice Walpen et Stéphane Gauye



Le baron qui bouscule

Au Chai du Baron, il y a bien un baron… mais pas celui qu'on croit. Pas de perruque poudrée ni de douves, juste une magnifique bâtisse du XVIIe siècle plantée à côté du vieux pont de pierre de Bramois, où l'histoire imprègne les murs. On y pousse la porte et le temps ralentit : au fond, une immense cheminée veille sur les lieux, de celles autour desquelles on refait le monde un verre à la main. Le seigneur des lieux, lui, s'appelle Patrice Walpen, et il n'a rien d'un noble assoupi sur ses terres.

Son histoire a du voyage. Plus de dix ans passés en Afrique du Sud, puis dix années à la tête des Fils de Charles Favre : un parcours qui forge autant le palais que le caractère. En 2015, Patrice reprend le domaine Chai du Baron, épaulé par l'œnologue Stéphane Gauye. Ensemble, ils cultivent une vingtaine d'hectares sur les plus beaux coteaux du Valais central.

On peut adhérer à ses idées ou pas, mais Patrice ne tient pas en place : il innove, il bouscule, il ose. Sa dernière idée ? La Cave à Léon, premier self-service à vin de la région, ouvert 7j/7, un lieu en mélèze valaisan pensé pour une clientèle plus jeune et curieuse. Car chez lui, deux univers cohabitent : la gamme Chai du Baron, tournée vers le terroir et la grande qualité, et la gamme Léon, plus contemporaine, plus spontanée, qui va chercher ceux que le vin intimide encore. Deux façons de régner sur le même royaume. Et un baron qui, décidément, préfère baisser le pont-levis pour que tout le monde puisse entrer et s'asseoir à sa table.