La Réserve

Chai du Baron

Cépage
Assemblage

Millésime
2023

Vignes
Chamoson et Sion

Service
16-18°C

Élevage
16 mois en barrique

Sol
Calcaire

Alcool
14%

Garde
15 ans

Production
Intégrée

Typologie

Le montagnard
Un rouge qui a du coffre !

Robe

Arômes

Fruits noirs · **Poivron** · **Mentholé** · **Fumé** · **Chocolat**

Notre dégustation

« Le Merlot a de la lignée : c'est lui qui signe les plus grands crus de Bordeaux et de Toscane. Ici, il s'épanouit sur le cône d'alluvions de Chamoson, pendant que les Cabernets bronzent au soleil de Corbassières. La Réserve les réunit dans un assemblage à la bordelaise, élevé seize mois en barrique. La robe est dense. Le nez est complexe, profond : un côté fumé, une fraîcheur mentholée, le poivron, la tomate confite, les fruits noirs bien mûrs, et cette touche de chocolat-caramel. En bouche, il y a du jus, de la matière que la barrique vient arrondir pour finir sur une note gourmande. Ce n'est pas un vin qu'on boit distraitement. C'est un vin qui réclame une tablée, un beau morceau de viande, ou un cigare pour prolonger la soirée. Un vin qui n'est jamais aussi bon qu'entouré. »



Viande

Carré d'agneau au romarin

Poisson

-

Végétarien

Polenta crémeuse & champignons rôtis

Fromage

Tomme de montagne affinée

La Réserve

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.