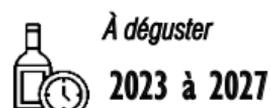
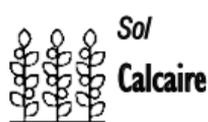


ANCOLIE

Frédéric Zufferey

LE RASSEMBLEUR



En deux mots

Pourquoi ce vin est-il appelé l'Ancolie ?

Originaire de Chandolin dans le Val d'Anniviers, Frédéric grandit dans un village où la nature est omniprésente. Parmi les plantes, il y en a une qu'il apprécie particulièrement: l'Ancolie. Son Gamay, élégant et raffiné, lui rappelle alors cette fleur de montagne.

Dégustation



Au nez, ce sont les fruits rouges qui composent le parfum de ce vin (fraise et framboise). 🍓 🍷



En bouche, on retrouve les notes fruitées. Elles sont accompagnées d'une note épicée. C'est un vin léger et frais, un vin qui peut s'ouvrir à toutes occasions. 🍓 🍷 🍷



Charcuterie



Focaccia



Fromage frais

ANCOLIE

Frédéric Zufferey

○ LE RASSEMBLEUR

 Cave
Chippis

 Vignes
**20ha dans la région
de Sierre**

 Le visage
Frédéric Zufferey



Pierre par pierre

L'histoire du domaine Clos de Géronde s'est construite pierre par pierre, brique après brique. Maçon de formation, c'est à l'usine que Frédéric Zufferey s'est formé. En dehors du travail, il aide son père, qui, comme beaucoup de Valaisans, possède des vignes, mais livre la majorité de la récolte.

«Je travaillais à l'usine la journée, de 6h30 à 15h, puis j'allais à la vigne», nous confie-t-il. Pour Frédéric, la viticulture se transforme vite en passion. D'ailleurs, il est à peine majeur lorsqu'il achète ses premières parcelles. Notre encaveur poursuit son chantier en investissant dans de très belles vignes comme le Clos de Géronde qu'il choisit avec parcimonie. Pour lui, «la base de la réussite d'un grand vin, c'est un cépage adapté au terroir».

Frédéric maîtrise le métier de la vigne. Par contre, il manque de connaissances œnologiques pour ouvrir sa propre cave. Pas du genre «laisse béton», il se forme en autodidacte. Il apprend sur le tas en se documentant à la pelle et en s'inspirant des plus grands producteurs de Bourgogne.

C'est au pied du mur que Frédéric s'est façonné. Il a réussi à s'entourer des bonnes personnes pour juger de la qualité des produits qu'il élabore dans la cave qu'il a lui-même construite. Aujourd'hui, le Clos de Géronde repose sur une fondation solide grâce à des vins taillés à la perfection.

