

DOMAINE CHÂTROZ ROUGE

Cave Fin Bec

LE MONTAGNARD



En deux mots

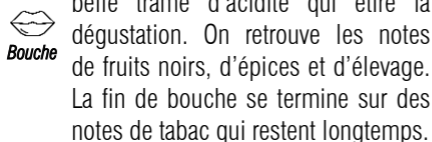
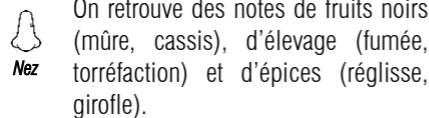
*Assemblage de 50% Merlot, 25% Cabernet Franc, 25% Cabernet Sauvignon

Cet assemblage a vu le jour en 2010, lorsque la cave a été convertie en production biologique. Cette cuvée est produite exclusivement lors des années de récoltes exceptionnelles avec les raisins issus des vignes à proximité immédiate de la cave.

Dégustation



Au nez, c'est un bouquet complexe.



DOMAINE CHÂTROZ ROUGE

Cave Fin Bec

● LE MONTAGNARD

 *Cave*
Pont-de-la-Morge

 *Vignes*
16 ha dans la région
de Sion

 *Le visage*
Yvo Mathier



Fin Bec prend son envol

Quand on dit de quelqu'un qu'il a «fin bec», cela signifie qu'il est connaisseur, gourmet, gourmand et épicurien. C'est cette image que transmet Yvo Mathier à travers ses vins.

Né dans un environnement viticole à Salquenen, il a réalisé des études d'œnologie à Changins. Il a ensuite migré en Espagne pour suivre des études commerciales qui lui ont permis d'affiner ses connaissances. Depuis 2004, il est perché à la cave Fin Bec. Avec une gamme certifiée bio et la mise en place d'énergie solaire, son nid est bâti sur des valeurs de durabilité mêlant économie, social et écologie.

Pour Yvo, c'est la matière première qui définit un vin. «Pendant les vendanges, je suis là jour et nuit», nous confia-t-il. Ne laissant aucune place au hasard, Fin Bec calcule chaque fait et geste sur le vignoble et à la cave. Cette approche méthodique lui permet d'analyser les expériences passées, d'en prendre de la graine, et de s'améliorer à chaque millésime.

Finalement, Yvo prend son envol avec myFINBEC, un concept original de partage mêlant l'art et le vin. Huit artistes du monde entier ont carte blanche pour griffer une œuvre sur une fresque composée de 84 caisses à vins empilées. Ainsi, lorsqu'une personne achète une caisse, elle partage le vin et l'œuvre d'art !

