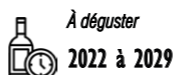


REGENT

Erhard Mathier Vins

LE PERSPICACE



En deux mots

Le Regent (en prononçant le «t» de la fin comme en allemand) est un cépage créé en 1967 en Allemagne par le croisement de deux autres cépages (Diana x Chambourcin).

Il y a 30 ans, Erhard, le père de Tobias, était le premier à planter ce cépage en Valais. Aujourd'hui, il est très rare d'en trouver en terre valaisanne.

Dégustation



Au nez, son parfum est complexe. On retrouve des notes épicées avec la cannelle, la réglisse et le thym. Il y a aussi des notes fruitées avec la groseille.



En bouche, c'est un vin souple aux tannins de velours. On retrouve les notes d'épices et de fruits. La finale nous laisse une note épicée entre le poivre et la réglisse.



Filet de boeuf



Avocado toast



Fromage frais

REGENT

Erhard Mathier Vins

● LE PERSPICACE



Viva España !

Avec un nom qui sonne comme un air du Sud, Villa est le quartier le plus ancien de la ville de Sierre. Dans ce lieu historique, à quelques pas du Château de Villa et du QG de La grappe, la «Cave du Vieux Villa» a été construite en 1867 et porte aujourd'hui le nom d' «Erhard Mathier». Tout comme la Sagrada Familia, cette bâtisse est en constante transformation, mais garde l'éclat de sa structure d'origine. Construite sur différents étages et reposant sur des murs en pierre imposants, elle possède une cave voûtée renfermant des trésors tels que des foudres en bois centenaires, encore utilisées aujourd'hui pour élever les vins rouges.

Depuis 2016, c'est Claudia et Tobias, le fils d'Erhard, qui sont les toreros de la cave familiale. Travaillant trois domaines en Espagne, ils décident de donner une touche hispano-valaisanne à leur univers. Tout d'abord, ils sélectionnent eux-mêmes les arbres en Costa Brava qui serviront à produire les bouchons en liège pour leurs vins. Puis, ils ajoutent dans leur gamme de vins des assemblages uniques créés à partir d'un mélange entre cépages autochtones et espagnols.

Notre couple te propose alors deux options pour déguster les pépites de leur cave. Si tu ne souhaites pas bouger de chez toi, réserve le Wy-Degubus, un bus innovant avec un bar intégré et un réfrigérateur pour maintenir les vins à température. Si tu préfères vivre une expérience plus «loca», prends ta crème solaire et tes lunettes pour te diriger au «bar à tapas 1867». Cet espace, dans le prolongement de la cave, te permet de déguster ses vins autour de tapas maison pour une soirée à l'ambiance hispanique. Olé !

