

# LES GRAMOUNIRES

## Favre T'Chippis

### LE PERSPICACE



Cépage  
**Syrah**



Millésime  
**2022**



Vignes  
**Sierre**



Service  
**14-16°C**



Élevage  
**8 mois en  
barrique**



Sol  
**Calcaire**



Alcool  
**13,6 %**



À déguster  
**2023 à 2030**



Production  
**Intégrée**

## En deux mots

Romain a une attache particulière à la Syrah, car il a travaillé plusieurs mois dans les Côtes-du-rhône à Tain-l'Hermitage, le berceau de la Syrah. «Ce cépage permet d'offrir des vins tellement complets, j'admire beaucoup le travail et le sens du détail que les grands vigneron ont là-bas».

## Dégustation



Œil



Nez

Au nez, son parfum est complexe. On retrouve à la fois des notes fruitées avec la cerise et la myrtille, mais aussi des épices avec le thym et le poivre.



Bouche

En bouche, le vin monte en puissance au cours de la dégustation. Les tannins sont fins, mais encore jeunes. On retrouve bien les notes fruitées. Le côté épice accompagne la fin de bouche et prolonge la dégustation.



©samueildevantery.com



Viande

Côte de bœuf



Poisson



Végétarien

Risotto aux champignons



Fromage

Fromage à pâte dure

# LES GRAMOUNIRES

## *Favre T'Chippis*

### ● LE PERSPICACE



## Du Kickflip aux Barriques

28 ans, casquette 5-panel vissée sur la tête, cheveux blonds décoiffés et sneakers aux pieds : Romain Favre brise complètement les stéréotypes du vigneron-encaveur. Son allure rappelle davantage celle d'un skateur que d'un vigneron traditionnel. Pourtant, depuis deux ans, Romain a fait un virage inattendu en abandonnant les acrobaties au skatepark pour se consacrer passionnément à l'art de la vinification.

Après avoir terminé ses études en commerce, Romain envisageait initialement de se diriger vers une HES en économie. Cependant, au bout d'à peine un an passé derrière un bureau, il tombe de haut. Suite à cette désillusion, il décide de revenir sur le lieu où il a grandi : autour des ceps de vignes. Après plusieurs expériences et un diplôme d'œnologie à Changins, il fait le grand saut en 2021 pour vinifier une infime partie du domaine familial de 7 hectares.

Aujourd'hui, tout marche comme sur des roulettes pour lui. Épaulé et conseillé par son amie Fanny Crettenand, Romain ne laisse aucune place au hasard, que ce soit pour le choix du sol, le traitement de la vigne ou l'élevage du vin. Ainsi, quand on se retrouve en face à une bouteille de Favre T'Chippis, on découvre un nom issu d'un délire entre potes, un design 100% maison, ainsi qu'un breuvage complexe qui mérite sa place sous les feux de la rampe.

