

Les coulisses de La Maison Philippe Grisard



Edito de Philippe



Les premiers bourgeons de vigne s'ouvrent laissant déjà entrevoir un beau millésime 2021 si le gel nous épargne. Ce printemps nous donne l'espoir de « jours meilleurs »... Dans cette optique, nous lançons une nouvelle façon de collaborer avec vous : le réseau des « Ambassadeurs » et serons ravis de vous en dire plus ! En juin, nous vous accueillerons pour des « Retrouvailles dans nos vignes »...

Un savoir-faire « Préparation des vins »

Cette étape permet de passer d'un vin brut à un vin apuré dont les qualités ne seront pas altérées avec le temps.

- 1) Analyse pour déterminer les actions à mener
- 2) Collage pour entraîner dans les lies les éléments indésirables
- 3) Filtration pour extraire ces éléments
- 4) Dégazage pour équilibrer les arômes
- 5) Stabilisation pour assurer la garde du vin



Un ambassadeur « La Maison des Flavones »

Caviste - Bar à vins / Sciez

Joan Pelletier propose des soirées thématiques de dégustation : il associe avec savoir-faire plusieurs vins à des produits locaux. Fort de son expérience en sommellerie, il sait conseiller et guider ses clients. La rencontre avec la Maison Philippe Grisard a eu lieu il y a dix ans, à l'ouverture de sa cave. Conquis par le professionnalisme et la qualité des vins, il se réjouit de ce riche partenariat !



Instantanés

« Dans la vigne »

Arrachage avant plantation

Nous continuons la découverte des cépages oubliés. Ce printemps nous arrachons des vignes existantes et plantons des cépages oubliés.

3 000 pieds de Bia blanc, Robin noir, Dousset de Villard d'Héry à venir.



« Dans la cave »

Mise en bouteilles

Le vin passe de grosses cuves aux bouteilles à travers l'embouteilleuse de notre prestataire CEnoservice.

20 000 bouteilles par jour peuvent ensuite rejoindre les caves pour une durée variable selon l'élevage souhaité.



Un employé « Franck »

Ouvrier agricole polyvalent

« J'ai commencé par les vendanges avant d'obtenir, il y a plus de 3 ans, ce poste polyvalent. Ici, le travail me plaît, il est varié et il y a une bonne ambiance ! Je suis un peu «homme à tout faire» et je me diversifie même un peu plus chaque année sur mon poste. Je souhaite continuer à participer aux différentes innovations du domaine.

Si vous souhaitez connaître mon coup de coeur, je vous propose de jeter un œil à la vidéo... »

Une cuvée « Obstinée 2018 »

Composé de saveurs, équilibre d'épices et de fruits compotés

AOP Savoie rouge - Cépage Mondeuse noire

Née de notre «obstination» pour valoriser ce cépage rustique, vigoureux, tardif, généreux.

Vinification courte pour obtenir un juste équilibre aromatique.

2018 : millésime solaire avec de belles maturités.



Pour en savoir plus...

Un dicton

« En avril, découvre les vins de Phil... (ippe Grisard) ! »

Un événement « Visio dégustation »

Les déplacements sont certes limités, mais le caveau reste ouvert...

Pour ceux qui ne peuvent pas venir, nous allons proposer un moment de dégustation commentée. Ne ratez pas l'info sur notre site et Facebook.

Maison Philippe Grisard - 33 place de Maréchet - 73800 Cruet
www.maisonphilippegrisard.com - vins@philippegrisard.com