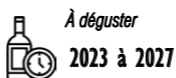
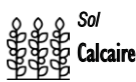


DÔLE DE SALQUENEN

Caves du Paradis

LE PERSPICACE



En deux mots

*Assemblage de 70% de Pinot Noir et 30% de Gamay

Depuis 1854, la Dôle est un élément essentiel de l'héritage viticole valaisan. Pendant de nombreuses années, sa composition exigeait un minimum de 85% de Pinot Noir et de Gamay. Aujourd'hui, cette recette a été révisée : désormais, il est nécessaire d'utiliser au moins 51% de Pinot Noir et de Gamay, avec une dominance du Pinot Noir. Cette modification offre davantage de possibilités pour créer ce vin. Par conséquent, chaque nouvelle dégustation de Dôle sera une expérience sensorielle unique.

Dégustation



Au nez, on retrouve des notes de fruits rouges avec la groseille et la fraise. 🍷🍓



En bouche, le vin est gourmand avec une belle rondeur. C'est un vin de plaisir qui s'ouvre avec des notes très fruitées. La fin de bouche apporte un peu plus de structure avec des tanins fins. 🍷🍓



Filet-mignon de porc



Soupe à la courge



Raclette

DÔLE DE SALQUENEN

Caves du Paradis

● LE PERSPICACE



Bienvenue au Paradis

«Bienvenue au Paradis !», c'est avec ces belles paroles qu'Olivier Roten nous accueille aux Caves du Paradis. Sans attendre, nous lui demandons pourquoi «Les caves» du Paradis ?

Il nous explique qu'à l'origine, ce ne sont pas Adam et Eve qui résident au paradis, mais son grand-père : Alex Roten. Pour construire son Eldorado, ce dernier acquiert ses premiers raisins en 1959 et les vinifie dans plusieurs petites caves privées dans le quartier du Paradis. Il constitue par la suite son vignoble en achetant de très belles parcelles de vigne dans la Région de Sierre.

Aujourd'hui, la totalité de la production est regroupée et située dans un monde meilleur : en plein centre du Valais, à la frontière entre Sierre et Salquenen. Dans ce lieu céleste, c'est Olivier, son petit-fils, qui s'extasie. Jeune et dynamique, il ne se fait pas prier pour, sans cesse, développer de nouvelles idées. De l'élaboration d'un Pinot parcellaire, à un assemblage Larix élevé en fûts de mélèze, jusqu'à ressusciter une méthode ancestrale avec son vin orange Sacrilège, Olivier et son équipe donne une nouvelle âme à la cave en créant leur propre jardin d'Eden.

Son imagination débordante provient peut-être des différentes expériences qu'il a rencontrées durant son tour du monde avec le Master of Wine. Une gueule d'ange et des idées démoniaques, Olivier saura vous surprendre avec ses vins divins. Dans tous les cas, il ne laissera personne indifférent !

