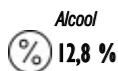
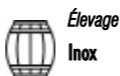


DÔLE

Henri Valloton

○ LE RASSEMBLEUR



En deux mots

*Assemblage de 55% de Pinot Noir, 40% de Gamay et 5% de Diolinoir

Henri Valloton a décidé de garder la recette traditionnelle de la Dôle valaisanne, c'est-à-dire un assemblage constitué d'au moins 85% de Pinot Noir et de Gamay, part dans laquelle le Pinot Noir domine.

Dégustation



Au nez, on retrouve beaucoup de fruits (rouges et noirs) et des notes épicées. 🍓 🍇 🍷



En bouche, c'est dans la continuité de ce qu'on ressent au nez. On retrouve beaucoup de notes fruitées. C'est un vin simple et gourmand. On en reprend volontiers un verre.



Râble de lièvre



Risotto aux champignons



Tête de moine

DÔLE

Henri Valloton

○ LE RASSEMBLEUR



Le Didier Cuche valaisan

C'est à quelques portes du globe de cristal qu'Henri Valloton s'écroule. Une chute fatale qui l'obligera à stopper net la compétition de ski. Malgré tout, il se relève de cet incident pour élever aujourd'hui de grands crus. Reconnaisable à son charisme et à sa chevelure, notre Didier Cuche valaisan est une icône de la branche vitivinicole valaisanne.

Tout a commencé en 1930 quand Oswald, le grand-père d'Henri, dégote de belles parcelles à Fully, plus précisément à la Combe d'Enfer et à Planche-Billon. La cave André Valloton & Fils est ensuite créée en 1989 par André et ses deux fils Henri et Pierre. Après plusieurs années de collaboration familiale, André décide de prendre sa retraite. Pierre, lui, change d'orientation professionnelle. Ainsi, depuis 2000, Henri est le seul à revêtir le dossard de la cave au portillon de départ.

« Je privilégie les terroirs » est la phrase qui représente le travail d'Henri, lui qui slalome entre ses vignes de Fully, mais aussi de Martigny, Saxon et Saillon. Ce sont 7,5 hectares de terres soigneusement choisies et travaillées de manière biologique qui permettent à Henri d'exprimer le terroir dans ses vins et de passer, cette fois-ci, la ligne d'arrivée en tête.

