

# DÔLE

## La Madeleine

### LE PERSPICACE



## En deux mots

\*Assemblage de 70% de Pinot Noir, 20% de Gamay et 10% de Diolinoir

La première apparition de la Dôle en Suisse remonte à 1820, grâce au célèbre botaniste franco-suisse Augustin Pyramus de Candolle. À l'origine, il s'agissait d'un cépage distinct, originaire des environs de Dole, une ville du Jura où le Gamay prédominait.

## Dégustation



Au nez, on retrouve des notes épicées avec le poivre blanc, et le clou de girofle. Il y a aussi des notes de fruits rouges. 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷



En bouche, le vin présente un bel équilibre. Il a de la finesse et de la structure. On retrouve les notes épicées. Il y a aussi un côté sous-bois. La fin de bouche est prolongée par des tanins fins. 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷



Lasagne



Omelette aux betteraves rouges



Comté

# DÔLE

## *La Madeleine*

● LE PERSPICACE

 *Cave  
Vétroz*

 *Vignes  
19 ha entre Ardon et  
Conthey*

 *Les visages  
André, Chloé et Camille*



## **La Sainte-Madeleine !**

Quand on parle de la Madeleine en Valais, on ne parle pas de pâtisserie, mais de la cave fondée en 1991 par André Fontannaz. Après l'obtention d'un diplôme de commerce, d'un CFC de viticulteur ainsi que d'une maîtrise fédérale, André décide d'arrêter les viennoiseries pour goûter au monde du vin. Toujours au four et au moulin, il devient président des encaveurs de Vétroz ainsi que de l'association Vitival.

En hommage à la sainte patronne du village de Vétroz, André décide de nommer sa cave : La Madeleine. Pour trouver une identité visuelle adéquate, il n'a pas eu besoin de faire appel à des professionnels. En effet, lorsqu'on a une sœur qui maîtrise l'art remarquable du métier de verrier, c'est du pain béni ! Ainsi, Isabelle Fontannaz a réalisé le vitrail de la Sainte Madeleine que l'on retrouve aujourd'hui sur les étiquettes des bouteilles de la cave familiale.

Pour André, Madeleine a encore une signification plus forte. Sa mère porte ce prénom et une de ses filles est née le 22 juillet... le jour de la Sainte Madeleine. D'ailleurs, parlons des filles d'André, parlons de Chloé et Camille, elles, qui ont ajouté la cerise sur le gâteau en rejoignant le domaine familial depuis 2018. Alors que Chloé suit la recette de son père et devient œnologue, Camille, elle, utilise d'autres ingrédients. Après des études en langue et en tourisme, elle rentre à la cave avec le tablier de marketing-event pour apporter de nouvelles compétences.

Classée dans les 150 meilleurs vigneronnes suisses par le Gault & Millau et remarquablement notée par le célèbre dégustateur américain Robert Parker, la cave de La Madeleine a prouvé aujourd'hui qu'elle figurait parmi la crème de la crème.

