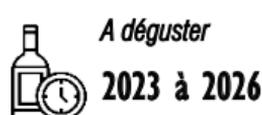
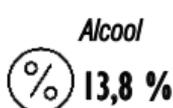


VIOGNIER

Candide Bridy

○ LE SURPRENANT



En deux mots

Le Viognier est originaire des vignobles de Condrieu et Ampuis dans le nord de la Vallée du Rhône, où il a été mentionné pour la première fois en 1781. L'hypothèse selon laquelle il proviendrait de Croatie (île de Vis) a été infirmée par des tests génétiques. Ces derniers ont révélé que le Viognier est soit un descendant soit un parent de la Mondeuse Blanche, le plaçant ainsi comme demi-frère ou grand-parent de la Mondeuse Noire et, de manière plus surprenante, de la Syrah.

Dégustation



Au nez, ce vin séduit par ses arômes de fruits blancs, notamment le melon et l'abricot, complétés par des notes délicates de fleurs blanches.



En bouche, ce vin présente un bel équilibre entre onctuosité et acidité. Les arômes de melon et d'abricot dominant, enrichis par des notes de citron vert. La finale est rehaussée par la fraîcheur de l'acidité.



Escalope de veau



Pavé de saumon grillé



Pizza fromage de chèvre et miel



Brie

VIOGNIER

Candide Bridy

○ LE SURPRENANT

 *Cave*
Savièse

 *Vignes*
14 ha entre Chamoson
et Sierre

 *Les visages*
Martine et Dominique



L'aigle devient colombe

Quel espèce d'oiseaux nous cache la cave Candide Bridy, elle qui est surnommée «Cave Birdy» par ses clients non francophones ? À première vue, c'est un aigle aux ailes déployées, comme on le retrouve sur l'écusson de la famille.

C'est d'ailleurs ce rapace emblématique qui est représenté sur les étiquettes des bouteilles depuis 1961, année où Candide décide de bâtir son nid sur les hauteurs saviésannes. Avec un domaine de 14 hectares, composé de plus de 200 parcelles, les vignes de Candide Bridy survolent le Valais central entre Chamoson et Sierre.

En 2006, c'est la couvée de Candide, Dominique et Martine, qui prennent les rênes de la cave familiale. Après une maîtrise en viticulture et en œnologie, Dominique s'occupe de la technique viticole et l'élaboration du vin. Martine utilise ses connaissances en commerce et en viticulture pour s'assurer du bon fonctionnement de la cave. Avec ces deux profils différents, la cave familiale a trouvé des ailes pour s'envoler vers de nouveaux horizons.

C'est en 2021, pour les 60 ans de la cave, qu'ils se tournent vers une production biologique. L'aigle cède alors sa place à la colombe sur les étiquettes des bouteilles pour symboliser une plus grande liberté et plus de naturalité dans le vignoble et les vins de la cave Candide Bridy.

