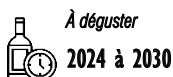
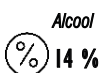
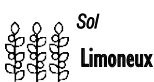


JOHANNISBERG GRAND CRU

Cave Ardévaz

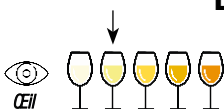
○ LE NOBLE



En deux mots

L'appellation Grand Cru est soumise à un cahier des charges strict, dont voici quelques critères : la vigne doit se situer dans une des zones de production les plus favorables et être âgée d'au moins 8 ans. Le rendement maximal autorisé est de 20% inférieur à celui habituellement pratiqué. Enfin, avant la mise en bouteille, le vin est dégusté par un jury d'experts pour effectuer un contrôle de qualité rigoureux.

Dégustation



Au nez, ce vin déploie un bouquet complexe mêlant des arômes de fruits du verger, tels que la poire et la pomme, à des notes de fruits exotiques, notamment l'ananas.



En bouche, ce vin se distingue par sa belle fraîcheur, révélant des arômes de fruits croquants tels que la poire et l'ananas. La finale est marquée par un trait distinctif du cépage : une note d'amande amère.



Filet de veau



Saumon en papillote



Salade d'été



Fromage de chèvre et confiture de poire

#buvonslagrappe

JOHANNISBERG GRAND CRU

Cave Ardévaz

○ LE NOBLE



Cave

Saint-Pierre-de-Clages



Vignes

15 ha à Chamoson



Les visages

***Michael, Rachel, Jérôme,
John et Céline Boven***



Une famille qui tire à la même corde

C'est au pied de la falaise Ardévaz qu'Henri Boven a fondé sa cave en 1956. Son plus grand bonheur fut de voir son fils Michel reprendre le flambeau. Parti de rien, Michel a gravi les échelons, abandonnant le vin en vrac pour créer une gamme de vins qui propulse la cave d'Ardévaz vers les hauteurs. Il atteint le point culminant de sa profession en 2004 lorsqu'il est élu meilleur vigneron de Suisse. Pourtant, Michel ne lâche pas prise. Il travaille comme un dingue, dort «quelques heures par jour sur un banc» et passe le reste de sa journée à escalader les 6 étages de la petite cave Ardévaz. C'est à bout de souffle, après tant d'efforts, que Michel décède tragiquement en 2010.

«On arrête tout ou on continue ?» : telle est la question que pose Rachel, l'épouse de Michel, à leurs enfants. Face à cette chute vertigineuse, la famille Boven est prête à poursuivre le chemin tracé par Michel. Rachel, en véritable sherpa, guide, encadre et assure ses enfants dans la gestion de l'entreprise. Céline, leur fille, prend en main toute la partie administrative. Son frère John s'occupe de la stratégie, qu'il s'agisse de la vigne, de la cave ou de la vente. De plus, la famille peut compter sur le soutien et l'expérience de Rodolphe Roux à la cave et de Thomas Remondeulaz à la vigne.

Chez les Boven, «il est important d'avoir des personnes compétentes dans chaque secteur», nous confie John. Aujourd'hui, dans leur nouvelle cave dessinant fièrement l'Ardévaz, nos alpinistes tirent à la même corde pour vous amener vers de nouveaux sommets.

