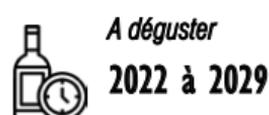
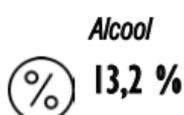
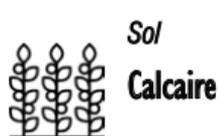


# MADemoiselle

## Cave du Vieux Pressoir

● LE MONTAGNARD



### En deux mots

\* Assemblage de 50% de Cornalin et 50% de Merlot  
Au départ, «Mademoiselle» devait être une édition limitée au millésime 2018. Victime de son succès, Ghislaine décide alors de réitérer l'expérience, pour notre plus grand bonheur. La production de cet assemblage reste cependant très limitée.

### Dégustation



Au nez, le bouquet de ce vin est complexe, mêlant habilement des notes d'épices et de fruits noirs comme la myrtille et la mûre. Un caractère plus sauvage se révèle également, avec des nuances distinctes de cuir. 🍷🍇🍷🍷🍷



En bouche, ce vin se montre réactif et structuré, doté d'une belle texture et de tanins fins. Il est croquant, avec une acidité marquée, reflet de son millésime. Les notes de fruits noirs dominent, apportant une délicieuse gourmandise. 🍷🍇🍷



Steak au poivre



Risotto aux champignons



Fromage bleu

# MADEMOISELLE

## *Cave du Vieux Pressoir*

● LE MONTAGNARD

 *Cave*  
*Chamoson*

 *Vignes*  
*3.5 ha à Chamoson*

 *Le visage*  
*Ghislaine Crittin*



### Une femme libérée

«Aller à la vigne, c'était la pire des punitions», nous raconte Ghislaine Crittin lorsqu'elle évoque ses souvenirs d'enfance. Aujourd'hui, elle dirige une cave basée sur une gamme de vins inspirants qu'elle a entièrement créée. Mais alors, comment cette fille de vigneron a-t-elle trouvé sa place dans le domaine qu'elle s'était pourtant promis de ne jamais embrasser ?

Dans sa jeunesse, Ghislaine a des rêves plein la tête et un désir d'émancipation. C'est plutôt vers le tourisme et le marketing qu'elle se dirige. Ambitieuse, elle désire, comme elle nous le confie, «être en haut de l'échelon». Elle s'envole alors pour New York avec Suisse Tourisme.

Cependant, le terroir de Chamoson lui semble tous les jours plus lointain. Son père veut s'éloigner de la cave du Vieux-Pressoir. Pour Ghislaine, l'idée de laisser toute cette énergie à l'abandon est inconcevable. C'est alors avec audace qu'elle se donne la chance de rejoindre l'entreprise familiale, avant de prendre officiellement les rênes de la cave en 2011.

Une jeune femme, sans formation standard d'œnologie, dans un milieu «réservé aux hommes», à une époque où la galanterie est loin de régner, Ghislaine a dû lutter face aux regards des autres. Aujourd'hui, elle revendique un regard libéré d'a priori. Pour elle, le vin est surtout une histoire de sensations, de passion et de temps. Comment alors ne pas être séduit par des vins élégants et structurés qui reflètent le parcours atypique de notre encaveuse ?

