

# DÔLE

## Cave Mabillard

### LE RASSEMBLEUR




## En deux mots

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


Depuis 1854, la Dôle est un élément essentiel de l'héritage viticole valaisan. Pendant de nombreuses années, sa composition exigeait un minimum de 85% de Pinot Noir et de Gamay. Aujourd'hui, cette recette a été révisée : désormais, il est nécessaire d'utiliser au moins 51% de Pinot Noir et de Gamay, avec une dominance du Pinot Noir. Cette modification offre davantage de possibilités pour créer ce vin. Par conséquent, chaque nouvelle dégustation de Dôle sera une expérience sensorielle unique.

## Dégustation



  
*Nez*

Au nez, on retrouve des notes de fruits rouges avec la framboise et la groseille. Il y a aussi un côté légèrement sauvage ! 🍓 🍇 🦌

  
*Bouche*

En bouche, le vin est tenu par une belle trame d'acidité. On retrouve les fruits rouges frais. Les tanins sont légers et souples. La finale est légèrement épicée.



Plat valaisan



Patatas bravas



Tête de Moine

# DÔLE

## ***Cave Mabillard***

### ○ LE RASSEMBLEUR

 *Cave  
Champlan*

 *Vignes  
1,8 ha entre Sion et  
Grimisuat*

 *Les visages  
Vérène et Jean-  
Claude Mabillard*



## **Le vin, c'est la terre !**

C'est à la fin des années 80 que la cave Mabillard a été fondée par Martial Mabillard. Ce dernier produisait 5000 à 6000 litres de vin en bouteille. Cependant, l'histoire de cette cave prend son envol quelques années plus tard, le jour où Martial offre à son fils Jean-Claude une parcelle de vigne de 100m<sup>2</sup>. Pour ce dernier, la plus belle chose qu'on pouvait lui offrir sur terre, c'était la terre.

Comme Jean-Claude est un homme de tradition, il rêve de perpétuer la passion viticole héritée de son père, mais avec la détermination de l'élever à un niveau encore supérieur. C'est pourquoi, en 2000, Jean-Claude et sa femme Vérène décident d'acquérir le domaine familial. Dès cet instant, ce sont les tripes qui parlent. Formés entièrement en autodidactes, Jean-Claude et Vérène attendent chaque nouveau millésime avec impatience, cherchant toujours à surpasser leurs réalisations précédentes. Leur travail acharné est récompensé par les nombreuses médailles qui ornent désormais les murs en bois de leur carnotzet. Même si, pour ce couple modeste, «la plus belle reconnaissance demeure le sourire des clients».

Jean-Claude et Vérène ont cultivé une passion pour le vin. Cette passion est devenue le moteur de leur couple, une force qui les a maintenus amoureux l'un de l'autre, comme au tout premier jour... même après 32 ans de mariage ! Aujourd'hui, ils ont transmis trois parcelles de leur petit domaine au nom de leurs trois filles, nourrissant l'espoir qu'une d'entre elles, peut-être un jour, sera également animée par la même passion de la terre.

