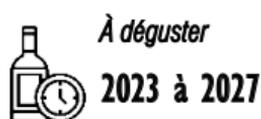
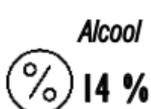


PAÏEN

Cave des Amis

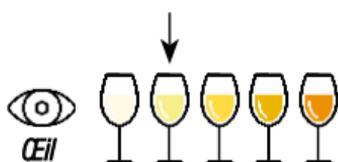
○ LE NOBLE



En deux mots

Au départ, le Païen de la Cave des Amis était élevé selon une méthode « classique » en cuve inox. Cependant, après avoir eu un véritable coup de cœur pour un Païen élevé en barrique chez l'un de leurs amis vigneron, Pierre et Manu ont décidé d'expérimenter ce type d'élevage avec ce cépage. Le résultat ? Un succès retentissant !

Dégustation



Au nez, son bouquet vacille entre les notes d'élevage (vanille, caramel) et des notes de fruits exotiques (ananas, mangue).



En bouche, c'est un vin juteux avec un bel équilibre gras/acidité. On retrouve à la fois les notes d'élevage (vanille, caramel) et les notes de fruits exotiques. La finale est marquée par des notes de pain d'épice.



Suprême de volaille



Fruits de mer



Tartines à l'avocat



Fromages à pâte molle



PAÏEN

Cave des Amis

○ LE NOBLE

 **Cave**
Fully

 **Vignes**
5 ha à Fully

 **Les visages**
Pierre et Manu Arlettaz



Les copains d'abord

Comme le disait avec verve Louis de Funès dans le film culte La Soupe aux choux, «Le canon, il faut comprendre que ce n'est pas que du pinard, c'est aussi de l'amitié». Qui peut contester cette citation alors qu'une bouteille de vin est toujours au cœur des souvenirs les plus mémorables entre amis ?

Ce n'est en tout cas pas la famille Arlettaz qui prétendra le contraire. Fondée en 1991 par Dominique, la cave familiale a été bâtie avec l'aide de ses frères et de plusieurs... amis à Fully à la rue des... Amis. Ainsi, trouver un nom pour leur cave semblait être une évidence. Bienvenue à la cave des Amis de Dominique, Michelle et leurs enfants Pierre et Manu.

Comme Michelle ne souhaitait pas que ses enfants deviennent vigneron-encaveurs comme leur père, Pierre et Manu empruntèrent d'autres voies... avant de se retrouver à la tête du domaine familial quelques années plus tard. Pierre rejoint d'abord son père en 2004 avant de prendre les commandes cinq années plus tard. Très vite, Manu vient lui donner un coup de main... qui dure indéfiniment. En 2018, les frères construisent un joli caveau pouvant accueillir une cinquantaine de personnes. Depuis, ils enchaînent les réussites avec notamment une étoile à la Sélection des vins du Valais 2020 et le prix Vinissimo «coup de cœur» au Grand Prix du vin suisse 2022. Comme quoi, à la cave des Amis, c'est l'amitié fraternelle qui prime : les conseils de maman après, les copains d'abord !

