

GAMAY

Cave des Tilleuls

LE RASSEMBLEUR



Cépage
Gamay



Millésime
2022



Vignes
Vétroz



Service
12-14°C



Élevage
Inox



Sol
Schiste



Alcool
13,5 %



À déguster
2023 à 2026



Production
Intégrée

En deux mots

Ce Gamay provient de deux parcelles distinctes. La première, située au centre du village de Vétroz, abrite des vignes d'environ 70 ans. La deuxième parcelle, sur le coteau derrière le village, compte des vignes d'environ 20 ans. Cet «assemblage» parcellaire crée un équilibre parfait entre les arômes fruités et les notes épicées.

Dégustation



Œil



Nez

Au nez, le bouquet dévoile à la fois des notes de fruits rouges, ainsi que des nuances épicées et sauvages.



Bouche

En bouche, ce vin se distingue par sa grande fraîcheur et son élégance. C'est un vin de «tous les jours», il est léger tout en étant savoureux. Les arômes croquants de fruits rouges dominant, et la dégustation se conclut sur une finale marquée par des notes fumées et épicées.



Viande

Lasagne maison



Poisson

Filet de truite



Végétarien

Salade et Burrata



Fromages

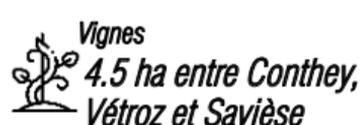
Fromage frais



GAMAY

Cave des Tilleuls

○ LE RASSEMBLEUR



L'élève dépassera-t-il le maître ?

25 ans, c'est le temps qu'a passé Fabienne Cottagnoud à élever les vins de la cave des Tilleuls à Vétroz. C'est avec son époux Marc-Henri, surnommé «Marcus», qu'ils ont créé la cave. Durant cette période, le duo partage cette passion pour la vigne et le vin, mais chacun reste le maître de sa discipline. Marcus s'occupe de tout ce qui est viticulture. Fabienne, elle, c'est Professeure Oenologie : elle laisse parler son imagination pour créer des vins d'exception. S'ajoute ensuite Laurent Héritier pour épauler le couple dans la gestion des ventes et de l'administratif. Au fil des années, la cave des Tilleuls devient une école prestigieuse et le nom de Fabienne Cottagnoud résonne au-delà des frontières valaisannes.

Cependant, après tant d'années de dévouement, Fabienne décide de prendre une préretraite bien méritée. C'est alors que, après quelques mois de recherche, Laurent découvre la perle rare : Madeline Gauye. Jeune, dynamique, talentueuse et toujours souriante, cette Hérémensarde n'a peur de rien. Après avoir décroché son Bachelor en Oenologie à la HES de Changins, elle allie voyages et expériences professionnelles au Canada, en Italie, aux États-Unis et en Nouvelle-Zélande. Aujourd'hui, Madeline est à bonne école. Elle peut compter sur Laurent pour lui inculquer les valeurs de la cave des Tilleuls.

Madeline Gauye a remplacé Fabienne Cottagnoud pour écrire sa propre histoire. Regorgeant d'idées pour le futur de la cave, nous vous conseillons de la surveiller de près, car ce n'est pas impossible qu'un jour l'élève dépasse le maître !

