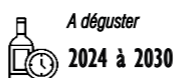
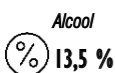
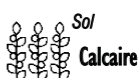


# PETITE ARVINE

## *Cave du Lac*

○ LE CONVIVAL



## En deux mots


La Petite Arvine, un cépage emblématique du Valais, trouve ses racines dans cette région où elle est cultivée depuis des siècles. Déjà mentionnée en 1602 sous le nom d'Arvena, elle suggère l'idée de nouveauté, possiblement en référence à son caractère 'orphelin', c'est-à-dire sans liens directs connus avec d'autres cépages. Cette particularité étymologique souligne l'unicité de la Petite Arvine, qui prospère presque exclusivement dans le terroir valaisan.

## Dégustation



Au nez, le vin dévoile des arômes d'agrumes et de pêche blanche.



En bouche, ce vin complète bien ce que l'on retrouve au nez avec la présence d'agrumes et de fruit blanc. Ce vin est porté par un équilibre remarquable entre rondeur et acidité. Sa légère sucrosité lui offre une persistance remarquable en fin de bouche. 



Pad Thaï au poulet



Plateau de fruits de mer



Avocado toast



Gruyère

# PETITE ARVINE

## *Cave du Lac*

○ LE CONVIVAL

 *Cave*  
*Saint-Léonard*

 *Vignes*  
*3,5 ha à Saint-Léonard*

 *Le visage*  
*Elia Gabrieli*



## **Il y a le feu au lac !**

Ça chauffe depuis qu'Elia Gabrieli a repris les commandes de la Cave du Lac en 2019. Proche de la nature et de l'environnement, ce dernier transforme le vignoble en travaillant, dès le début, sans herbicide ni insecticide pour apporter un nouveau visage à cette cave. Ses efforts sont aujourd'hui récompensés, car l'entier de son domaine est certifié bio depuis 2023.

Vigneron-encaveur la semaine et apiculteur le week-end, ce jeune papa mène une vie à 100 milles à l'heure. Malgré tout cela, en bon valdôtain, il a pris le temps de nous accueillir comme des rois. Simple, généreux et toujours le mot pour rire, la flamme entre lui et nous s'est instinctivement allumée. Avec une grande terrasse ensoleillée à quelques mètres du Lac Souterrain de Saint-Léonard, il semble assez difficile de se plaindre... surtout lorsqu'on est accompagné d'un verre de vin et une tartine de miel de la casa !

Tout feu tout flammes, il nous réserve encore des nouveautés. Depuis le millésime 2022, il a mis en place des étiquettes innovantes qui renferment des informations supplémentaires sur le vin. Cet été, un nouvel espace de dégustation verra le jour pour accueillir ses clients. Finalement, il a planté un cépage inédit qui donnera du raisin dans les années à venir. C'est certain, Elia Gabrieli est bel et bien en train de mettre le feu à la Cave du Lac.

