

DIOLINOIR

Caves du Paradis

LE PERSPICACE



Cépage
Diolinoir



Millésime
2024



Vignes
Sierre



Service
14-16°C



Élevage
Inox



Sol
Calcaire



Alcool
13 %



À déguster
2025 à 2032



Production
Intégrée

En deux mots

Issu d'un croisement entre Robin Noir et Pinot Noir réalisé à Pully en 1970, le Diolinoir a été développé pour intensifier la couleur du Pinot. Encore récent en Suisse, il séduit par sa structure et sa profondeur, s'exprimant aujourd'hui aussi bien en assemblage qu'en monocépage.

Dégustation



Œil



Nez

Au nez, le vin est très expressif, dominé par des arômes de fruits noirs, notamment la myrtille et la mûre.



Bouche

En bouche, il se montre très fruité, porté par une belle intensité de fruits noirs. Gourmand et accessible, il offre une dégustation généreuse et pleine de plaisir.



Viande

Côtes de porc grillées



Poisson

Thon snacké



Végétarien

Aubergines panées au four



Fromage

Tomme du Valais

DIOLINOIR

Caves du Paradis

● LE PERSPICACE



Bienvenue au Paradis

« Bienvenue au Paradis ! » C'est avec ces mots qu'Olivier Roten nous accueille aux Caves du Paradis. Le ton est donné. Mais pourquoi "les caves" du Paradis ? L'histoire ne remonte pas à Adam et Eve, mais à son grand-père, Alex Roten, véritable pionnier des lieux. Dès 1959, il acquiert ses premiers raisins et les vinifie dans plusieurs petites caves du quartier du Paradis, à Sierre. Année après année, il construit patiemment son vignoble en sélectionnant de belles parcelles dans la région.

Aujourd'hui, toute la production est regroupée en plein cœur du Valais, à la frontière entre Sierre et Salquenen. Un lieu central, presque symbolique, où Olivier, petit-fils d'Alex, poursuit l'aventure familiale. Jeune, curieux et résolument tourné vers l'innovation, il insuffle une nouvelle dynamique à la cave. Vins parcelaires, assemblages audacieux ou élevages inattendus : chaque création reflète une envie d'explorer, de repousser les limites et de donner une nouvelle âme aux vins du domaine.

Cette créativité puise sans doute ses racines dans les expériences acquises lors de ses voyages. Avec une gueule d'ange et des idées démoniaques, Olivier aime surprendre, bousculer et proposer des vins qui ne laissent personne indifférent. Au Paradis, les codes sont respectés... mais jamais figés.

