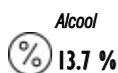
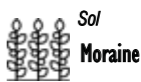


# CHARDONNAY

## *Candide Bridy*

○ LE NOBLE



## En deux mots

Le Chardonnay est issu de la Bourgogne et aurait comme berceau la ville de «Chardonnay». Il fait partie aujourd'hui des cépages les plus cultivés au monde. Très connu en Bourgogne et en Champagne, ce cépage a été introduit en Valais en 1921. Il a une très bonne capacité d'adaptation aux climats et aux sols. Il sera alors très différent en fonction du terroir où il est cultivé.

## Dégustation



Au nez, c'est très expressif ! On retrouve des notes d'ananas, de nectarine et de raisins secs.



En bouche, on retrouve beaucoup de fruits : ananas, abricot, raisins secs. Il y a aussi des notes épicées. C'est un vin de gastronomie avec de l'amplitude, du volume qu'il faut accorder avec un bon plat.



Suprême de poulet aux morilles



Filet de cabillaud sauce safran



Tagliatelles aux champignons



Fromage à la truffe

# CHARDONNAY

***Candide Bridy***

○ LE NOBLE

 *Cave*  
***Savièse***

 *Vignes*  
***14 ha entre Chamoson et Sierre***

 *Les visages*  
***Martine et Dominique***



## **L'aigle devient colombe**

Quel espèce d'oiseaux nous cache la cave Candide Bridy, elle qui est surnommée «Cave Birdy» par ses clients non francophones ? À première vue, c'est un aigle aux ailes déployées, comme on le retrouve sur l'écusson de la famille.

C'est d'ailleurs ce rapace emblématique qui est représenté sur les étiquettes des bouteilles depuis 1961, année où Candide décide de bâtir son nid sur les hauteurs saviésannes. Avec un domaine de 14 hectares, composé de plus de 200 parcelles, les vignes de Candide Bridy survolent le Valais central entre Chamoson et Sierre.

En 2006, c'est la couvée de Candide, Dominique et Martine, qui prennent les rênes de la cave familiale. Après une maîtrise en viticulture et en œnologie, Dominique s'occupe de la technique viticole et l'élaboration du vin. Martine utilise ses connaissances en commerce et en viticulture pour s'assurer du bon fonctionnement de la cave. Avec ces deux profils différents, la cave familiale a trouvé des ailes pour s'envoler vers de nouveaux horizons.

C'est en 2021, pour les 60 ans de la cave, qu'ils se tournent vers une production biologique. L'aigle cède alors sa place à la colombe sur les étiquettes des bouteilles pour symboliser une plus grande liberté et plus de naturalité dans le vignoble et les vins de la cave Candide Bridy.

