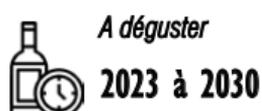
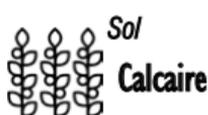


CORNALIN

Cave Marc-André Rossier

LE PERSPICACE



En deux mots

Le Cornalin est un cépage capricieux. Une année, il peut donner des rendements importants à la vigne, et l'année suivante très peu de raisins. C'est pourquoi il avait failli être abandonné dans les années 1950 au profit du Pinot Noir et du Gamay, qui sont plus faciles à travailler. Heureusement, certains viticulteurs se sont battus pour le sauver. Aujourd'hui, c'est un cépage emblématique du Valais.

Dégustation



Nez Au nez, on retrouve la typicité du cépage avec des notes de cerise. Il y a aussi une touche épicée avec la réglisse.



Bouche En bouche, le vin est harmonieux. Il a du corps, mais reste dans l'élégance et la finesse. On retrouve la cerise qui reste longtemps en fin de bouche.



Viande
Carré d'agneau, gibier

Poisson

Végétarien
Gnocchi maison

Fromages
Fromage d'alpage

CORNALIN

Cave Marc-André Rossier

● LE PERSPICACE



Une histoire familiale

La nuit du 12 novembre 2022 demeurera gravée à jamais dans la mémoire des résidents du village de Leytron. Un incendie a menacé de réduire la cave Marc-André Rossier en cendres. Par miracle, un pompier volontaire intrépide a rapidement maîtrisé les flammes. Ce dernier n'était pas un pompier ordinaire, c'était François Rossier, le fils de Marc-André, un héros qui a sauvé l'héritage viticole familial qui date depuis bien des générations.

Effectivement, chez les Rossier, l'amour du vin existait déjà avant Marc-André. Ses grands-parents, François et Joseph, étaient des acteurs éminents dans le domaine viticole. Le premier livrait la vendange dans les commerces du village tandis que le deuxième était un membre fondateur de la maison Provins. Cependant, c'est le père de Marc-André, Louis, qui a mis les premières bûches dans le foyer de la cave familiale. Ce dernier, qui avait un goût prononcé pour la vinification, a réalisé ses propres crus pendant seize ans, par pur plaisir. En 1980, en collaboration avec sa femme Anna, ils ont décidé de construire leur propre cave pour commercialiser leur production.

L'étincelle étant allumée, c'est Marc-André et Philomène qui reprennent, en 2006, le flambeau de la cave familiale. À eux tout seuls, ils gèrent le travail de la vigne à la bouteille. Leur fille Caroline rejoint l'aventure en 2013. Tout feu tout flamme, elle amène une nouvelle énergie en intégrant le Divico et le Dinova, des cépages résistants aux principales maladies. Finalement, Dylan, le mari de Caroline, ajoute son savoir-faire en s'occupant de toute la mécanisation de la vigne. Un jour peut-être, leurs enfants perpétueront cette belle histoire intergénérationnelle qui n'est pas encore prête à s'éteindre.

