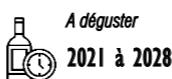
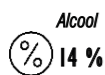
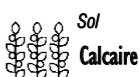


CORNALIN

Cave du Rhodan

● LE PERSPICACE



En deux mots

Attention à ne pas confondre le Cornalin d'Aoste et le Cornalin du Valais... Pour faire simple :

Cornalin d'Aoste = Humagne Rouge en Valais

Cornalin du Valais = Rouge du Pays (rebaptisé Cornalin en 1972)

Ce fameux «Rouge du Pays» a failli disparaître au profit d'autres cépages plus productifs et plus simples à travailler. Aujourd'hui, c'est un cépage emblématique du Valais.

Dégustation



Au nez, c'est très fruité. On retrouve la typicité du cépage avec des notes de cerise noire et d'épices.



En bouche, c'est un vin élégant avec du caractère. On retrouve les notes de fruits noirs et d'épices. Les tannins sont fondus.



Ragoût de boeuf



Courge rôtie, tagliatelles aux champignons



Fromage frais

CORNALIN

Cave du Rhodan

● LE PERSPICACE

 *Cave*
Salgesch

 *Vignes*
10 ha entre Salgesch et Varen

 *Les visages*
Sandra et Olivier Mounir



Théorème du vin

À la cave du Rhodan, les chiffres parlent d'eux-mêmes : 3 générations, 60 ans d'expérience, plus de 200 récompenses dont un sacre au championnat du monde en 1972. Alors, quelle formule mathématique a utilisée la famille Mounir pour obtenir de tels résultats ?

Hypothèse : L'histoire commence avec Edith et Leo Mounir. Après avoir voyagé pour gagner leur vie, ils décident de revenir s'installer à Salquenen. Partis de zéro, notre couple s'occupe d'abord d'un restaurant avant de se consacrer à la viticulture et de créer leur propre cave en 1962.

Démonstration : Dès lors, la cave du Rhodan ne cesse sa croissance exponentielle. De multiples dates clefs viennent s'ajouter à cette courbe. En 1988, par exemple, la famille Mounir participe activement à la création du concept Grand Cru. Salquenen devient ainsi la première commune Grand Cru de Suisse et la première à bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée AOC.

Conclusion : Depuis 2007, Sandra et Olivier, la 3ème génération, sont les têtes pensantes de la cave. Avec un passé dans le monde économique, ils ont osé emprunter une voie différente pour amener un plus au domaine. Sandra et Olivier jouent aussi un rôle de pionnier en cultivant la première parcelle biodynamique dans le Haut-Valais. Ainsi, quand on additionne de nouvelles compétences au savoir-faire de la famille Mounir, on se retrouve avec du vin sans égal. CQFD

