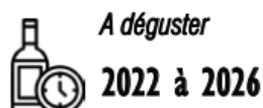
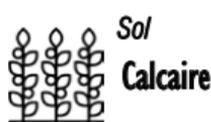


DIOLINOIR

Cave des Bouquetins

LE PERSPICACE



En deux mots

Le Diolinoir est un cépage helvétique créé en 1970. Il résulte d'un croisement entre le Rouge de Diolily et le Pinot Noir. Ce cépage est en lien direct avec la Cave des Bouquetins. C'est le Docteur Henry Wuilloud qui découvre dans sa collection un cépage inconnu qu'il nomme Rouge de Diolily et qui sera un des parents du Diolinoir.

Dégustation



Au nez, c'est un vin qui est porté par des arômes fruités ! On retrouve la framboise, la cerise noire et le cassis.



En bouche, le vin est harmonieux et délicat. C'est un vin de plaisir aux tanins fins. On retrouve la cerise noire et le cassis.



Fondue chinoise



Lasagne



Fromage de chèvre

DIOLINOIR

Cave des Bouquetins

● LE PERSPICACE

 *Cave*
Champlan

 *Vignes*
4 hectares entre Sion
et Grimisuat

 *Le visage*
Romain Wuilloud



Un descente... de vins

J'affectionne les sites escarpés aux falaises nombreuses. Je suis à l'aise sur les crêtes et les parois abruptes grâce à mes sabots accrochant la pierre. Je suis un emblème de la montagne et du terroir valaisan. Qui suis-je ? Je suis... la cave des Bouquetins.

Pour nommer sa cave «Les Bouquetins», il faut avoir la passion des sommets alpins. Et c'est le moins que l'on puisse dire ! La cave est créée en 1991 par les frères Marc et Henry Wuilloud, tous deux guides de montagne. Mais, pour créer une cave, il faut aussi avoir le vin qui coule dans les veines. Et c'est le moins que l'on puisse dire ! Ce sont les descendants du Docteur Henry Wuilloud, une figure incontournable de la viticulture valaisanne du XXe siècle. Grâce à ce dernier, de nombreux cépages tels que le Chardonnay, la Syrah et le Diolinoir ont été implantés sur nos terres.

En 2008, ce sont les enfants de Marc, Isaline et Romain qui reprennent la cave. Isaline s'occupe de la vinification et Romain gère les 4 hectares de vignes. Ce duo fonctionne pendant 10 ans avant qu'Isaline ne laisse Romain guider à lui seul les Bouquetins. Tout comme son père, Romain a la passion des montagnes. Il n'hésite pas à la transmettre à ses clients en leur proposant une Héliiski-dégustation : un vol en hélicoptère depuis le toit de la cave, une descente à ski avec l'encadrement de notre guide et finalement... une descente des vins du domaine !

