DIOLINOIR COLLECTION

Candide Bridy

LE MONTAGNARD

Cépage
Diolinoir

Millésime
2018

Vignes
Sion

Service
16-18°

Élevage
26 mois en barrique

Sol
Schiste, loess

Alcool
13 %

A déguster
2022 à 2028

Production
Reconversion bio

En deux mots

Le Diolinoir est un cépage helvétique récent. Il a été créé en 1970 à Pully. Il résulte d'un croisement entre le Rouge de Diolly et le Pinot Noir. Souvent utilisé dans les assemblages pour sa robe sombre et ses arômes de fruits noirs, on le retrouve de plus en plus vinifié en monocépage, car il s'y prête très bien.

Dégustation

Œil

Nez

Au nez, on retrouve des notes intenses de fruits noirs, principalement la myrtille et la mure. On perçoit aussi des notes de sous-bois et de champignon.

Bouche

En bouche, on retrouve le millésime solaire de 2018. C'est un vin avec de l'amplitude, de la puissance et des tannins bien intégrés : un joli vin de garde. On retrouve bien les fruits noirs.

Viande

Gibier, entrecôte de boeuf

Poisson

Végétarien

Halloumi panné

Fromages

Fromage bleu

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.