

DIOLINOIR

Cave Emery

● LE MONTAGNARD



Cépage
Diolinoir



Millésime
2020



Vignes
Ayent



Service
16-18°



Élevage
Inox



Sol
Calcaire



Alcool
13 %



A déguster
2021 à 2029



Production
Intégrée

En deux mots

Le Diolinoir est un cépage helvétique créé en 1970. Il résulte d'un croisement entre le Rouge de Diolly et le Pinot Noir. Souvent utilisé dans les assemblages comme «cépage teinturier» pour sa robe sombre, il est de plus en plus vinifié seul, car son aromatique de fruits noirs plaît énormément.

Dégustation



Œil



Nez

Au nez, on retrouve un côté sauvage avec des notes de cuir. Les fruits noirs sont aussi présents avec la cerise et le cassis.



Bouche

En bouche, le vin est puissant et marqué par des tanins présents. On retrouve les notes de cuir et les fruits noirs. C'est un vin riche qui mérite d'être accompagné d'un bon plat.



Viande

Viande rouge en sauce



Poisson



Végétarien

Courge grillée



Fromages

Fromage corsé

DIOLINOIR

Cave Emery

● LE MONTAGNARD



AlibaGrappe et les 3 encaveurs

C'est à quelques pas du Lac Souterrain de Saint-Léonard, en direction d'Ayent que nous avons aperçu une camionnette s'arrêter subitement. De cette camionnette sont descendus 3 hommes. Le premier est Louis-Bernard Emery, le directeur de la cave. C'est d'ailleurs lui qui a fondé la cave Emery comme elle existe à ce jour. Derrière lui, nous pouvons apercevoir Mathieu et Gaspard, ses enfants. Mathieu s'occupe de la partie vente et marketing alors que Gaspard gère la production. Après quelques mots échangés, les trois encaveurs se sont avancés en direction d'une guérite isolée au beau milieu des vignes.

Arrivés devant cette dernière, ils ont prononcé les paroles suivantes : « Sésame, ouvre-toi » ! Par la plus grande des magies, une porte secrète s'est ouverte devant eux. Derrière celle-ci se cache une véritable caverne souterraine remplie de trésors. C'est Louis-Bernard et ses parents qui ont eu l'idée de creuser ces grottes en 1996. Aujourd'hui, la cave familiale profite de ce lieu exceptionnel pour inviter ses clients à des soirées repas-dégustation pour des groupes allant de 15 à 60 personnes.

Pour ne pas se perdre dans ce labyrinthe, il est préférable d'être accompagné par les maîtres des lieux. Nous avons eu la chance de sortir vivants de cette grotte aux multiples passages secrets pour vous partager quelques pépites.

