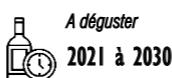
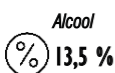
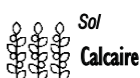


DIVERSITAS

Cave du Rhodan

○ LE NOBLE



En deux mots

*L'élevage de ce vin se fait 1/3 en barrique, 1/3 en oeuf béton et 1/3 en cuve inox.

Le Riesling est un cépage originaire de la Moselle en Allemagne. On peut le retrouver en vin sec ou en liquoreux. Celui-ci est sec. Généralement, c'est un vin qui se garde très bien, car son niveau d'acidité est élevé.

Dégustation



Au nez, son parfum est très typé Riesling. On retrouve un côté pétrole, fleur et prune jaune. 🌸 🍷 🍑



En bouche, le vin est vif. On retrouve les arômes de pétrole, de fleurs et de fruits jaunes. Il y a aussi une note d'épice qui vient amener de la complexité à la dégustation.



Magret de canard



Tataki de thon, truite au four, moules frites



Dahl de lentille



Fromage de chèvre

DIVERSITAS

Cave du Rhodan

○ LE NOBLE

 *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

