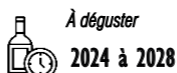
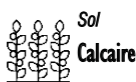


DÔLE DU CERF

Cave du Vieux Village

LE PERSPICACE



En deux mots

*Assemblage de 65% de Pinot Noir, 30% de Gamay et 5% de Gamaret

La première apparition de la Dôle en Suisse remonte à 1820, grâce au célèbre botaniste franco-suisse Augustin Pyramus de Candolle. À l'origine, il s'agissait d'un cépage distinct, originaire des environs de Dole, une ville du Jura où le Gamay prédominait.

Dégustation



Œil



Nez

Au nez, on retrouve des notes de fruits rouges avec la cerise, des notes sauvages de sous-bois et des notes d'épices avec le poivre blanc.



Bouche

En bouche, le vin a une belle matière et reste très rond. On retrouve le côté racé du Pinot Noir avec de l'élégance et du répondant. Les fruits rouges sont toujours présents. La finale est sauvage et croquante.



Viande

Terrine de chasse



Poisson



Végétarien

Spaghettis avec pesto à la courge



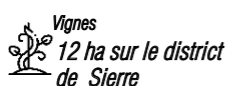
Fromages

Gruyère

DÔLE DU CERF

Cave du Vieux Village

● LE PERSPICACE



Le cerf de Noës

Le brame du cerf de Noës s'est fait entendre pour la première fois en 1984, le soir où Jean-Pierre Monnet et son père créent leur première cuvée, à partir de 500 litres d'Humagne Rouge. Comme ce cépage est réputé pour sublimer les plats de chasse, ils décident d'ajouter un cerf sur leurs étiquettes. Celui-ci deviendra le symbole de la cave du Vieux Village.

Depuis 2015, Lionel, le fils de Jean-Pierre, rejoint la meute de la cave familiale. L'entente père-fils fonctionne bien, même si, parfois, ces deux personnalités fortes ruminent chacune de leur côté. Au final, c'est toujours le sens du partage et de l'accueil qui prime. C'est pourquoi, dans la cave du Vieux Village, tout le monde y trouve sa place. Même les petits artistes locaux profitent de cet espace pour exposer leurs chefs-d'œuvre durant les caves ouvertes.

Aujourd'hui, il n'est plus nécessaire d'être un grand chasseur pour apercevoir le cerf de Noës. Ce dernier orne la nouvelle bâtisse en bois de la cave du Vieux Village. Construit en 2018 pour remplacer la cave originelle, ce nouvel espace permet non seulement de faciliter la production, mais aussi de recevoir plus de personnes. Cela tombe bien, parce que, chez les Monnet, il y a toujours du monde. Et, désormais, le brame du cerf laisse sa place aux éclats de rire et aux verres qui trinquent !

