DUMOUSSF

Cave Eddy Dumoulin







2022



Savièse





Élevage







A déguster 2023 à 2024



Production Conventionnelle

En deux mots

*Assemblage de 80% de Muscat et 20% de Petite Arvine

La nouvelle création de la maison Dumoulin est un véritable projet familial. Eddy s'est réveillé un jour avec un nouveau challenge en tête : élaborer un vin mousseux. L'étiquette a été choisie par leur fille Charlène. Cyril, le fils, a trouvé l'association brillante de Dumoulin et mousseux : Dumousse ! Finalement, Sandrine a épaulé son mari dans toutes les étapes de la réalisation.

Dégustation







Au nez, le vin est très expressif! On retrouve tout de suite les notes de muscat. Il y a aussi des notes de fruits exotiques (litchi, ananas).





En bouche, on retrouve bien l'aromatique du muscat. Les notes exotiques sont toujours présentes. L'acidité de la Petite Arvine vient contrebalancer le sucre résiduel.





C'est un vin festif et plaisant!





Mini burger apéritif



Cocktail de crevettes



Végétarien

Cake salé



DUMOUSSE

Cave Eddy Dumoulin

LE FESTIF











Pa capona

À 17 ans, Eddy Dumoulin a fait face à une épreuve qui a changé sa vie à jamais. Un grave accident de moto le laisse paralysé du côté gauche, avec un pronostic médical sans appel : «Vous ne pourrez plus jamais marcher». Au lieu de céder au désespoir, Eddy a choisi de saisir la vie avec vigueur et optimisme. Est-ce peut-être aussi le vin qui l'a aidé à surmonter cet obstacle et se remettre sur pied ?

La vocation d'Eddy pour le vin est ancrée dans l'histoire de sa famille. Ses parents, Rose et Henri Dumoulin, ont fondé leur cave à Savièse en 1984, valorisant les vins issus de leurs propres vignobles. En 2003, après avoir secondé ses parents pendant une décennie, Eddy et son épouse Sandrine, avec l'aide de leurs enfants Charlène et Cyril, ont repris l'exploitation familiale pour insuffler un nouvel élan. Cela tombe bien, car Eddy et Sandrine sont connus pour leur dynamisme et leur capacité à prendre des décisions audacieuses. Leur histoire d'amour en est un parfait exemple : après une première rencontre à la cave, ils ont décidé de partir ensemble pour sept semaines en Nouvelle-Zélande. Dans la gestion de leur vignoble et de leur cave, ils font preuve de la même détermination : leur domaine est entièrement mécanisé et leur cave est dotée des dernières technologies.

Finalement, l'élément qui caractérise le mieux notre couple est leur esprit de partage, palpable lors des dégustations conviviales dans leur carnotzet ou directement chez leurs clients. La générosité d'Eddy et Sandrine, à travers leur amour pour le vin, est une source d'inspiration, un rappel que la résilience et la passion peuvent transformer les défis en triomphes.

