

GAMAY

Cave Marc-André Rossier

LE RASSEMBLEUR



Cépage
Gamay



Millésime
2021



Vignes
Saillon



Service
12-14°



Élevage
Inox



Sol
Calcaire



Alcool
13,5 %



A déguster
2022 à 2026



Production
Intégrée

En deux mots

Caroline nous confie que le Gamay est son vin rouge préféré. C'est un vin généreux, de partage et de convivialité. Il correspond parfaitement à la personnalité de notre chère Caroline.

Dégustation



Œil



Nez

Au nez, on retrouve des arômes de confiture de fraise et de framboise. Il y a aussi une petite note épicée.



Bouche

En bouche, c'est un vin rond et gourmand. La dégustation est portée sur les fruits rouges avec une structure légère. On retrouve la fraise et la framboise.



Viande

Charcuterie



Poisson



Végétarien

Cake salé



Fromages

Raclette et fondue

GAMAY

Cave Marc-André Rossier

○ LE RASSEMBLEUR

 **Cave**
Leytron

 **Vignes**
4,5 hectares entre
Saillon et Leytron

 **Les visages**
Marc-André, Philomène,
et Caroline



Une histoire flammiliale

La nuit du 12 novembre 2022 demeurera gravée à jamais dans la mémoire des résidents du village de Leytron. Un incendie a menacé de réduire la cave Marc-André Rossier en cendres. Par miracle, un pompier volontaire intrépide a rapidement maîtrisé les flammes. Ce dernier n'était pas un pompier ordinaire, c'était François Rossier, le fils de Marc-André, un héros qui a sauvé l'héritage viticole familial qui date depuis bien des générations.

Effectivement, chez les Rossier, l'amour du vin existait déjà avant Marc-André. Ses grands-parents, François et Joseph, étaient des acteurs éminents dans le domaine viticole. Le premier livrait la vendange dans les commerces du village tandis que le deuxième était un membre fondateur de la maison Provins. Cependant, c'est le père de Marc-André, Louis, qui a mis les premières bûches dans le foyer de la cave familiale. Ce dernier, qui avait un goût prononcé pour la vinification, a réalisé ses propres crus pendant seize ans, par pur plaisir. En 1980, en collaboration avec sa femme Anna, ils ont décidé de construire leur propre cave pour commercialiser leur production.

L'étincelle étant allumée, c'est Marc-André et Philomène qui reprennent, en 2006, le flambeau de la cave familiale. À eux tout seuls, ils gèrent le travail de la vigne à la bouteille. Leur fille Caroline rejoint l'aventure en 2013. Tout feu tout flamme, elle amène une nouvelle énergie en intégrant le Divico et le Dinova, des cépages résistants aux principales maladies. Finalement, Dylan, le mari de Caroline, ajoute son savoir-faire en s'occupant de toute la mécanisation de la vigne. Un jour peut-être, leurs enfants perpétueront cette belle histoire intergénérationnelle qui n'est pas encore prête à s'éteindre.

