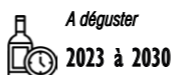
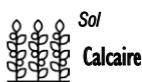


TRIO DE NOIR

Jean-Marie Pont

● LE MONTAGNARD



En deux mots

* Assemblage de Diolinoir, Syrah et Cornalin
C'est le premier assemblage de la cave. Jean-Marie le réalise maintenant depuis 16 ans. Le seul changement effectué au cours des années a été de remplacer le Pinot Noir par du Diolinoir pour amener encore plus de complexité.

Dégustation



Au nez, on retrouve bien les arômes typiques des trois cépages. La mûre pour le Diolinoir, la griotte pour le Cornalin et le poivre pour la Syrah.



En bouche, encore une fois l'assemblage est réussi. L'harmonie entre les trois cépages fonctionne. C'est un vin avec de la rondeur, de l'élégance et de la structure. On retrouve les notes fruitées et épicées.



Filet de boeuf



Risotto aux champignons



Fromage vieux



TRIO DE NOIR

Jean-Marie Pont

● LE MONTAGNARD



Pif, Paf, Pont

Bienvenue dans le repaire enchanté de Jean-Marie Pont, niché à Corin, où l'atmosphère vibre de convivialité et de chaleur dans son authentique carnotzet voûté. Verre de Fendant à la main, Jean-Marie nous livre un fragment de son histoire, lui qui était destiné à une carrière de boulanger-pâtissier. Cependant, un mauvais timing l'oblige à attendre une année avant de débiter son apprentissage. Malheureusement pour lui, heureusement pour nous, cette contrainte le pousse vers une autre orientation : la viticulture. Jean-Marie a eu du « Pif », car ce domaine se révèle rapidement être plus qu'une simple vocation.

Après une formation d'ingénieur œnologue à Changins, il profite de diverses expériences dans de grandes caves pour se perfectionner avant de faire le grand saut. Et « Paf » ! En 2006, accompagné par son épouse Geneviève, il produit son premier millésime. « Nous avons toujours rêvé d'avoir notre propre bouteille sur une table » nous disent-ils. Et pas n'importe laquelle, une bouteille « avec une étiquette qui pète » !

Aujourd'hui, leur gamme de vins est facilement reconnaissable, que ce soit pour les fans de Breaking Bad ou les amateurs de chimie : Pfe, Per, Pco, Psy... On retrouve sur l'étiquette autant d'éléments que dans le tableau de Mendeleïev. Aussi méticuleux qu'un chimiste, notre encaveur prépare sa recette à la loupe. Il redore ensuite son breuvage de sa signature. Le « P » de Pont et les deux premières lettres du cépage sonnent alors comme une formule magique !

