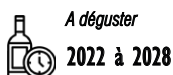


CORNALIN

Jacques Dumoulin

LE PERSPICACE



En deux mots

Le Cornalin est un cépage capricieux. Une année, il peut donner des rendements importants à la vigne et, l'année suivante, très peu de raisins. C'est pourquoi il avait failli être abandonné dans les années 1950 au profit du Pinot Noir et du Gamay, qui sont plus faciles à travailler. Heureusement, certains viticulteurs se sont battus pour le sauver. Aujourd'hui, c'est un cépage emblématique du Valais.

Dégustation



Au nez, on retrouve beaucoup de notes fruitées. C'est intense ! Il y a des notes de cerise noire et de myrtille. On retrouve aussi un côté légèrement vanillé. 🍒 🍇 🌸



En bouche, on retrouve la finesse et l'élégance du Cornalin. Le vin est concentré, équilibré et l'expression aromatique est intense. On retrouve bien les notes de fruits noirs et le côté gourmand de la vanille. 🍇 🍇 🌸



Brochettes de viande



Risotto à la tomate



Fromages à pâte dure

CORNALIN

Jacques Dumoulin

● LE PERSPICACE

 *Cave*
Savièse

 *Vignes*
**5,5 ha entre Savièse
et Conthey**

 *Le visage*
Jacques Dumoulin



Quand la passion guide le cœur

Niché sur un majestueux balcon surplombant la plaine du Rhône, Chandolin est le village le plus occidental de la commune de Savièse. C'est ici, au cœur de ce village pittoresque et diversifié, que Jacques Dumoulin a grandi. C'est aussi ici qu'il décide de développer sa propre cave en 1999.

Pour lui, travailler dans le secteur viticole a toujours été une évidence. Reprenant l'exploitation familiale, il nous raconte que «la passion de la vigne lui a été transmise par son père». La passion, un mot fort qui définit bien Jacques, lui qui s'occupe de chaque aspect de son entreprise, de la vigne (de la plantation à la récolte) à la cave (du pressurage à la mise en bouteille), en passant par la vente des produits et les tâches administratives.

Humble, il tient à souligner le soutien inestimable de ses proches. Son épouse, Vèrène, l'épaule pour la logistique et les dégustations. Grégory, un de ses fils, l'assiste dans l'automatisation des machines, permettant ainsi de mécaniser une bonne partie du vignoble. Finalement, ce sont ses fidèles amis qui se joignent à lui pour diverses manifestations. Ainsi, lorsque vous franchissez les portes de la cave Jacques Dumoulin, c'est une atmosphère chaleureuse et conviviale qui règne, où les histoires se mêlent aux arômes, et où chaque visiteur se sent le bienvenu.

