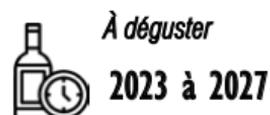
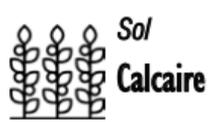


# DÔLE

## L'Orpailleur

○ LE RASSEMBLEUR



## En deux mots

Assemblage de 75% de Pinot Noir, 20% de Gamay et 5% d'Anceotta.

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



**Nez** Au nez, c'est une explosion de fruits rouges croquants ! On retrouve aussi quelques notes épicées.



**Bouche** En bouche, on continue sur le côté très fruité. C'est un vin avec beaucoup de fraîcheur et de gourmandise. La finale est fine et élégante.



Poitrine de veau farcie



Tarte aux oignons

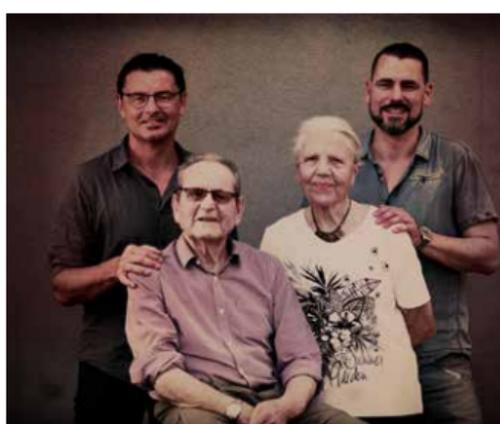


Fondue aux bolets

# DÔLE

## **L'Orpailleur**

○ LE RASSEMBLEUR



## **Chasse au trésor**

Pour trouver son trésor, le chercheur d'or doit s'armer de patience et faire preuve d'abnégation. Comme ce dernier, Frédéric Dumoulin a pris le temps de se former pendant une dizaine d'années au sein de l'entreprise familiale avant de décider d'ouvrir sa propre cave en 1999 portant le nom de L'Orpailleur.

L'Orpailleur, un nom fantaisiste qui restera dans la tête du client qui déguste un de ses précieux breuvages. L'Orpailleur, un nom original auquel notre encaveur se distingue de ses homonymes, surtout avec un nom de famille aussi répandu que Dumoulin. Finalement, l'Orpailleur est un nom métaphorique qui rappelle au vigneron son devoir de récolter avec minutie le raisin pour en extraire de grands vins, comme le ferait l'artisan qui nettoie les alluvions aurifères pour en extraire de l'or.

En 2003, la mine d'or se remplit. Effectivement, David Dumoulin, le frère de Frédéric, rejoint l'aventure. Avec son expérience commerciale développée à Zurich et Fribourg, il a pour mission de mettre en lumière le travail d'orfèvre réalisé par son frère. Finalement, les frères Dumoulin construisent en 2018 le lingot. Appelé ainsi pour sa forme allongée et sa couleur dorée, ce bâtiment, ouvert sur réservation 6 jours sur 7, permet d'accueillir les clients à une dégustation de pépites !

