

CORNALIN

L'Orlaya

LE PERSPICACE

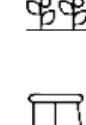
 **Cépage**
Cornalin

 **Millésime**
2023

 **Vignes**
Fully

 **Service**
14-16°C

 **Élevage**
**18 mois béton,
barrique & cuve**

 **Sol**
Granite

 **Alcool**
12.3 %

 **À déguster**
2025 à 2032

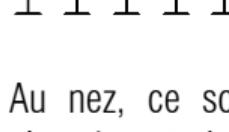
 **Production**
Biologique

En deux mots

Le Cornalin est le cépage chéri de Mathilde Roux, évoquant pour elle les saveurs du Sud. Pour en sublimer l'essence, elle lui réserve une attention toute particulière : un élevage de 18 mois, réparti de manière harmonieuse entre œuf béton (50 %), barrique (25 %) et cuve (25 %).

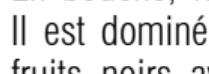
Dégustation

 **Oeil**



 **Nez**

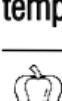
Au nez, ce sont les fruits noirs qui s'expriment pleinement avec des notes de griottes, de cassis et une petite touche épicee de girofle.



 **Bouche**

En bouche, le vin est rond et soyeux. Il est dominé par la gourmandise des fruits noirs avec la griotte. La légère touche rustique du Cornalin ainsi que les épices lui amènent une complexité supplémentaire pour une finale persistante et harmonieuse.



 **VIANDE**

Filet d'agneau basse température

 **Poisson**

 **Végétarien**

Tartare de betterave

 **Fromage**

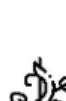
Fromage corsé

#buvonslagrappe

CORNALIN

L'Orlaya

LE PERSPICACE

 **Cave**
Fully

 **Vignes**
9 ha à Fully

 **Le visage**
Mathilde Roux



De Paris à Fully

L'orlaya, cette fleur discrète et sauvage qui pousse dans la réserve naturelle des Follatères, incarne à merveille Mathilde Roux. Née en 1988 en banlieue parisienne, elle grandit à Gigondas, au cœur des Côtes du Rhône, entre les ceps et les parfums de la garrigue. Fille de vignerons, elle respire très tôt l'air des grandes cuvées et se rêve déjà, petite, à l'avenir dans les rangs de vigne. Mais le destin s'en mêle : en 1999, la famille s'installe en Suisse, et quelques années plus tard, les domaines familiaux sont vendus. La terre lui échappe... temporairement.

Privée de ses racines viticoles, Mathilde se tourne vers l'EPFL, où elle obtient un Bachelor en Life Sciences. Mais la vigne ne l'a jamais quittée. Portée par une force intérieure, elle choisit de revenir à son premier amour en entamant un Master Vigne et Vin à SupAgro Montpellier. Elle affine son savoir-faire au fil des millésimes, des voyages et des rencontres, toujours avec cette idée tenace : un jour, elle aura sa propre cave.

En 2016, la vie lui tend une rose : elle reprend la cave de Gérard Roduit à Fully et fonde enfin sa propre maison. Aujourd'hui, elle est solidement enracinée dans ce terroir d'adoption. Comme l'orlaya qui déploie ses pétales, Mathilde révèle avec délicatesse toute la richesse des cépages et des sols à travers des vins élégants, précis, empreints de finesse et de sincérité. Ainsi, chaque bouteille raconte son parcours, entre science et instinct, entre exil et retour aux sources.

