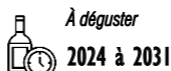
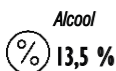


CORNALIN

L'Orlaya

LE PERSPICACE



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



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



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.



Filet d'agneau basse température



Poisson



Tartare de betterave



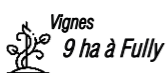
Fromage

Fromage corsé

CORNALIN

L'Orlaya

● LE PERSPICACE



De Paris à Fully

L'orlaya, fleur rare en Suisse, abonde pourtant dans la réserve naturelle des Follatères à Fully. À l'image de cette plante singulière, Mathilde Roux est un trésor inattendu. Bien que son nom résonne comme un écho local, la graine n'a pas été plantée dans le terroir valaisan. En réalité, elle voit le jour en 1988 à Corbeil-Essonnes, en banlieue parisienne. Son enfance s'épanouit à Gigondas, au cœur des Côtes du Rhône Sud, où ses parents cultivent un magnifique domaine familial de 60 hectares.

Dès son plus jeune âge, Mathilde baigne au milieu des vignes et des grandes cuvées, avec la ferme conviction qu'elle consacrerait sa vie au vin. Mais en 1999, un tournant inattendu survient : la famille Roux déménage en Suisse, terre d'excellence académique. Quelques années plus tard, son père lui coupe définitivement l'herbe sous le pied en revendant les deux domaines qu'il possédait, la laissant sans terre natale à cultiver. Elle se tourne alors vers l'EPFL pour y décrocher un Bachelor en Life Science. Malgré son attrait pour ces études techniques, elle décide d'éclorre à nouveau en poursuivant un Master Vigne et Vin à SupAgro de Montpellier.

Animée par son rêve, Mathilde parcourt le monde pour enrichir son savoir-faire, sans jamais oublier son pays d'adoption. 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 se sent profondément enracinée à Fully. Comme l'orlaya qui dévoile ses pétales, Mathilde sublime le cépage et le terroir à travers ses vins.

