

DIOLINOIR FÛT DE CHÊNE

Cave La Brunière



LE MONTAGNARD



Cépage

Diolinoir



Millésime

2021



Vignes

St-Léonard



Service

16-18°C



Élevage

**20 mois en
barrique**



Sol

Calcaire



Alcool

13.5 %



À déguster

2023 à 2031



Production

Intégrée

En deux mots

Né en Suisse dans les années 1970, le Diolinoir résulte d'un croisement entre le Rouge de Diolly et le Pinot Noir. Conçu pour apporter intensité et robustesse aux assemblages, il s'affirme aujourd'hui aussi en monocépage, où il révèle pleinement sa profondeur.

Dégustation



Œil



Nez

Au nez, il s'exprime avec intensité sur le chocolat noir et les fruits noirs, accompagné d'un léger côté fumé lié à son long élevage en fût.



Bouche

En bouche, la rondeur domine, portée par une concentration de mûre et de cassis. La texture est veloutée, l'expression fruitée généreuse, et la complexité bien présente. L'ensemble offre une belle profondeur et un équilibre remarquable.



Viande

Carré d'agneau



Poisson



Végétarien

Gnocchis au beurre de sauge



Fromage

Gruyère affiné 18 mois

DIOLINOIR FÛT DE CHÊNE

Cave La Brunière

● LE MONTAGNARD



Cave

St-Léonard



Vignes

*12 ha entre St-Léonard
et Champlan*



Le visage

Christophe Morand



Impossible n'est pas Morand

Beaucoup remuent ciel et terre pour aménager un jardin ou creuser une piscine. Mais qui irait installer une patinoire sur son parking ? Personne. Personne, sauf Christophe Morand. Avec ses 5 mètres sur 17, sa patinoire éphémère a accueilli tournois d'Eisstock et « dégustations glissantes ». Une idée complètement givrée, certes, mais parfaitement dans son style : surprendre et rassembler.

Certaines caves proposent des activités œnotouristiques dans leur carnotzet ou leur guérite. Mais qui aurait l'idée d'offrir une dégustation vin-raclette en rafting sur le Rhône ? Personne. Personne, sauf la cave de La Brunière. Avec Christophe, l'œnotourisme ne suit aucune route toute tracée : il explore, ose et invente des expériences aussi délirantes qu'insolites.

Alors, qui est vraiment ce Christophe Morand ? Comme il le dit lui-même, certains de ses amis pensent qu'il n'est « pas tout seul dans sa tête ». Il est surtout un personnage haut en couleur, un créateur d'idées débordantes... mais aussi un vigneron-encaveur talentueux, passionné et profondément humain. À La Brunière, il repousse les limites non pas pour faire parler de lui, mais pour rassembler les gens autour du vin, d'un sourire et d'un moment... inoubliable !

