

PAÏEN

Cave La Colombe

○ LE NOBLE



En deux mots

Le Païen s'épanouit dans les hauteurs. Celui de la cave La Colombe trouve sa place sur les coteaux de Conthey, à plus de 750 mètres d'altitude. En cave, ce Païen est élevé pendant 12 mois dans des barriques de 400 litres ce qui lui amène de la rondeur et de la complexité.

Dégustation



Au nez, son bouquet est complexe. Il y a des notes liées à son élevage en barrique : vanille, pain grillé et des notes de fruits comme la mangue et la pêche.



En bouche, le vin a de la richesse et de la rondeur, mais ce côté gras est bien contrebalancé par sa vivacité. On retrouve des notes d'épices et de fruits exotiques. La finale est longue !



Poulet tikka masala



Cabillaud à l'orange



Dal de lentilles



Vacherin



PAÏEN

Cave La Colombe

○ LE NOBLE

 *Cave
Conthey*

 *Vignes
3,5 hecatres à Conthey*

 *Les visages
Grégoire Dessimoz et
Claire-Lise Duc*



De la plume à la barrique

C'est en 1976 que Marie-France et Georgy Dessimoz ont bâti leur nid à la cave La Colombe. Ce domaine de 3,5 hectares est perché sur les pentes ensoleillées de la commune de Conthey, au cœur de la Vallée du Rhône. Que ce soit à la vigne ou à la cave, notre couple picore la vie à pleines dents durant plusieurs années.

En 2009, Georgy fête ses 70 ans. Même si la passion l'anime toujours autant, la fatigue des années se fait ressentir. C'est alors, contre toute attente, que son fils Grégoire Dessimoz décide de faire une migration professionnelle pour reprendre la cave familiale avec sa compagne Claire-Lise Duc.

« Je n'ai pas envie d'être dans un bureau toute ma vie » sont les paroles qui ont résonné dans la tête de Grégoire, lui qui s'orientait dans le journalisme après un Master en sociologie de la communication. Aujourd'hui, il véhicule un message fort en pratiquant une viticulture biologique. Il investit aussi dans de nouvelles méthodes de vinification pour améliorer sans cesse la qualité de ses produits.

En 2022, Grégoire fait la une des journaux en remportant le prix *Swiss Wine* lors de sa première nomination aux étoiles du Valais. Bientôt, il inaugurera un nouvel espace de dégustation dans les vignes. Une chose est sûre : l'arrivée de notre journaliste dans le monde du vin risque de faire encore couler beaucoup d'encre dans les années à venir.

