

FINESSE

La Colombe

○ LE CONVIVIAL



Cépage
Petite Arvine



Millésime
2024



Vignes
Conthey



Service
8-10°C



Élevage
Inox



Sol
Calcaire



Alcool
13.3 %



À déguster
2025 à 2030



Production
Biologique

En deux mots

En 2024, la fraîcheur du millésime a offert à la Petite Arvine un terrain d'expression idéal. Son caractère salin et sa vivacité s'en trouvent sublimés, rappelant pourquoi elle incarne si bien l'élégance des vins blancs valaisans.

Dégustation



Œil



Nez

Au nez, le vin exprime une belle pureté aromatique, dominée par le citron jaune, le citron vert et une touche minérale.



Bouche

En bouche, l'attaque est vive et tranchante, marquée par une acidité soutenue. Les arômes de pamplemousse et de citron vert s'accompagnent d'une finale saline et fraîche, qui prolonge élégamment la dégustation.



Viande

Carpaccio de veau



Poisson

Huîtres fraîches



Végétarien

Velouté de panais



Fromages

Chèvre frais

FINESSE

La Colombe

○ LE CONVIVIAL



Cave

Conthey



Vignes

3.5 ha 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 sur les coteaux ensoleillés de Conthey, au cœur de la Vallée du Rhône. De leurs 3,5 hectares de vignes, ils ont fait un véritable havre de passion et de patience, un lieu où le travail de la terre rime avec respect, humilité et amour du vin. À la vigne comme à la cave, le couple a su donner à La Colombe des ailes, en y insufflant toute leur énergie.

En 2009, alors que Georgy fête ses 70 ans, la relève prend son envol. Leur fils Grégoire Dessimoz, épaulé par sa compagne Claire-Lise Duc, décide de quitter le monde des mots pour celui du vin. Lui qui se destinait au journalisme après un master en sociologie de la communication, entend une autre vocation. Porté par la curiosité et la rigueur de l'observateur qu'il a toujours été, Grégoire choisit une voie engagée, celle de la viticulture biologique, et explore de nouvelles méthodes de vinification, entre expérimentation et précision.

Son audace ne tarde pas à être récompensée. En 2022, il remporte le prix Swiss Wine lors de sa première nomination aux Étoiles du Valais, confirmant son talent et la justesse de sa démarche. Aujourd'hui, La Colombe déploie ses ailes vers l'avenir : entre respect du vivant, recherche d'équilibre et quête de sens, Grégoire écrit un nouveau chapitre où chaque cuvée devient un message d'espoir, d'élégance et de liberté.

