

VIRYA

La Colombe

 LE PERSPICACE

 *Cépage*
Cabernet Franc

 *Millésime*
2024

 *Vignes*
Conthey

 *Service*
14-16°C

 *Élevage*
12 mois en barrique

 *Sol*
Calcaire et schiste

 *Alcool*
13.8 %

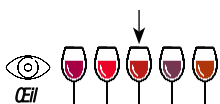
 *À déguster*
2025 à 2030

 *Production*
Biologique

En deux mots

Le nom Virya fait référence à l'histoire de cette cuvée. Initialement élaboré à partir d'un assemblage de Cabernet Franc et de Diolinoir, Grégoire a finalement choisi de vinifier le Cabernet Franc seul, convaincu que ce cépage exprimait pleinement son potentiel en monocépage.

Dégustation



Au nez, le vin séduit par sa fraîcheur, avec des notes d'épices, d'herbes aromatiques et une légère touche fumée.



En bouche, il dévoile une belle élégance, portée par des arômes de fruits noirs, des notes vanillées et d'herbes fraîches. La finale, fraîche et légèrement fumée, est soutenue par une belle acidité qui apporte équilibre et longueur.



Viande



Poisson

Filet de veau aux herbes



Végétarien

Tarte aux légumes



Fromage

Tête de Moine



VIRYA

La Colombe

● LE PERSPICACE



Cave
Conthey



Vignes
3.5 ha sur 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.

