

DÔLE

La Madeleine

LE RASSEMBLEUR

 Cépage
Assemblage*

 Millésime
2023

 Vignes
Vétroz

 Service
12-14°C

 Élevage
Inox

 Sol
**Graviers
d'alluvions**

 Alcool
13.3 %

 À déguster
2024 à 2028

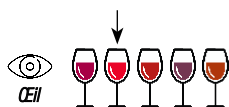
 Production
Intégrée

En deux mots

*Assemblage de 75% de Pinot Noir, 15% de Gamay et 10% de Diolinoir

Assemblage emblématique du Valais, la Dôle réunit les deux cépages rouges les plus cultivés de la région : le Pinot Noir et le Gamay. Leur union doit représenter au moins 51 % de la cuvée, avec une part majoritaire de Pinot Noir. À ce duo de base peuvent s'ajouter d'autres cépages rouges.

Dégustation



 **Nez**
Au nez, le vin s'ouvre sur des fruits rouges croquants, avec des arômes de framboise et de cerise. 🍷 🍒

 **Bouche**
En bouche, il se montre léger, rond et gouleyant. La palette est dominée par les fruits rouges, notamment la cerise et la fraise, avec une belle typicité Pinot Noir. La finale révèle une touche légèrement terreuse. 🍷 🍒 🍓 🌿



 **Viande**
Brochette de poulet

 **Poisson**

 **Végétarien**
Omelette

 **Fromage**
Gruyère

#buvonslagrappe

DÔLE

La Madeleine

○ LE RASSEMBLEUR

 **Cave**
Vétroz

 **Vignes**
19 ha entre Ardon et
Conthey

 **Les visages**
André, Chloé et
Camille



La Sainte-Madeleine !

Quand on parle de La Madeleine en Valais, il ne s'agit pas de pâtisserie, mais bien de la cave fondée en 1991 par André Fontannaz. Ce dernier décide d'abandonner les viennoiseries après avoir obtenu un diplôme de commerce, un CFC de viticulteur et une maîtrise fédérale. Toujours au four et au moulin, il ne tarde pas à devenir président des encaveurs de Vétroz ainsi que de l'association Vitival.

En hommage à la sainte patronne de Vétroz, le domaine prend le nom de La Madeleine. Pour incarner cette identité, la sœur d'André, Isabelle Fontannaz, artiste verrier, signe le magnifique vitrail de la Sainte Madeleine. Celui-ci orne désormais les étiquettes des bouteilles de la cave familiale. Pour André, Madeleine a encore une signification plus forte. Sa mère porte ce prénom et une de ses filles est née le 22 juillet : jour de la Sainte Madeleine.

Et justement, parlons de cette nouvelle génération : depuis 2018, Chloé et Camille, les filles d'André, ont ajouté la cerise sur le gâteau en rejoignant l'aventure familiale. Alors que Chloé suit la recette de son père en devenant œnologue, Camille, elle, utilise d'autres ingrédients. Après des études en langues et en tourisme, elle insuffle une touche moderne en mêlant communication, marketing et événements. Une belle complémentarité qui porte ses fruits : classée parmi les meilleurs vignerons suisse par Gault & Millau, remarquablement notée par le célèbre critique Robert Parker, auteure d'un doublé aux Etoiles du Valais 2024, la cave de La Madeleine s'impose aujourd'hui comme une véritable référence... la crème de la crème !

