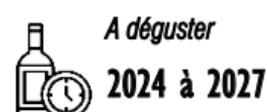
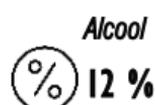


# LES GAMINES

## La Madeleine

LE FRIAND



### En deux mots

Le nom du vin « Les Gamines » rend hommage aux deux filles d'André Fontannaz, Chloé et Camille, symboles de la nouvelle génération de la cave. C'est le premier vin qu'elles ont élaboré ensemble pour marquer leur arrivée au sein de l'aventure familiale.

### Dégustation



Au nez, le vin dévoile des arômes de fruits blancs et rouges, mêlant la pêche, le citron, la cerise et la framboise. 🍑 🍋 🍒 🍷



En bouche, l'équilibre est au rendez-vous : une légère sucrosité adoucit l'acidité et apporte de la rondeur. La dégustation est facile et agréable, portée par une finale sur des notes de cerise et de framboise. 🍒 🍷



Vitello tonnato



Tartare de saumon



Cake salé



Fromage de chèvre

# LES GAMINES

## *La Madeleine*

○ LE FRIAND



## **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 insufflé une touche moderne en mêlant communication, marketing et événements. Une belle complémentarité qui porte ses fruits : classée parmi les meilleurs vigneron 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 !

