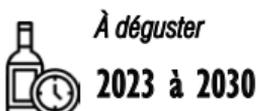


LA BEDJUASSE

Cave Mabillard

LE PERSPICACE



En deux mots

*Assemblage de 40% de Pinot Noir, 30% de Syrah, 20% de Diolinoir et 10% d'Ancellotta

«C'est le vin de la patronne, c'est elle qui détermine l'assemblage chaque année», nous explique Jean-Claude. Originaire d'Isérables, Vèrène est fière de pouvoir élaborer cet assemblage portant le nom des habitantes de son village d'origine.

Dégustation



Au nez, son bouquet s'ouvre sur des notes très fruitées. On retrouve principalement des fruits noirs avec la myrtille et la mûre. Une note légèrement épicée amène une touche de complexité. 🍇 🍷 🍷



En bouche, le vin est frais, croquant. Encore une fois, ce sont les fruits qui portent la dégustation. On retrouve les notes de mûre et de myrtille qui sont accompagnées de notes de framboise. 🍇 🍷 🍷



Coq au vin



Velouté de courge



Plateau de fromages

LA BEDJUASSE

Cave Mabillard

● LE PERSPICACE

 *Cave*
Champlan

 *Vignes*
1,8 ha entre Sion et Grimisuat

 *Les visages*
Vérène et Jean-Claude Mabillard



Le vin, c'est la terre !

C'est à la fin des années 80 que la cave Mabillard a été fondée par Martial Mabillard. Ce dernier produisait 5000 à 6000 litres de vin en bouteille. Cependant, l'histoire de cette cave prend son envol quelques années plus tard, le jour où Martial offre à son fils Jean-Claude une parcelle de vigne de 100m². Pour ce dernier, la plus belle chose qu'on pouvait lui offrir sur terre, c'était la terre.

Comme Jean-Claude est un homme de tradition, il rêve de perpétuer la passion viticole héritée de son père, mais avec la détermination de l'élever à un niveau encore supérieur. C'est pourquoi, en 2000, Jean-Claude et sa femme Vérène décident d'acquérir le domaine familial. Dès cet instant, ce sont les tripes qui parlent. Formés entièrement en autodidactes, Jean-Claude et Vérène attendent chaque nouveau millésime avec impatience, cherchant toujours à surpasser leurs réalisations précédentes. Leur travail acharné est récompensé par les nombreuses médailles qui ornent désormais les murs en bois de leur carnotzet. Même si, pour ce couple modeste, «la plus belle reconnaissance demeure le sourire des clients».

Jean-Claude et Vérène ont cultivé une passion pour le vin. Cette passion est devenue le moteur de leur couple, une force qui les a maintenus amoureux l'un de l'autre, comme au tout premier jour... même après 32 ans de mariage ! Aujourd'hui, ils ont transmis trois parcelles de leur petit domaine au nom de leurs trois filles, nourrissant l'espoir qu'une d'entre elles, peut-être un jour, sera également animée par la même passion de la terre.

