

PETITE ARVINE

Cave Mabillard

○ LE CONVIVAL



Cépage
Petite Arvine



Millésime
2022



Vignes
Molignon



Service
8-10°C



Élevage
Inox



Sol
Calcaire



Alcool
14 %



A déguster
2023 à 2027



Production
Intégrée

En deux mots

Si tu te promènes le long du bisse de Claveau et que tu aperçois un épouvantail dans les vignes, c'est que tu te trouves dans la vigne de Petite Arvine de Justine, une acquisition réalisée avec amour par Jean-Claude et Vèrène pour leur fille.

Dégustation



Œil



Nez

Au nez, on retrouve des notes d'agrumes, de pomme et un léger côté floral. 🍏🍏🌸



Bouche

En bouche, cette Petite Arvine est exactement comme Jean-Claude la désirait : sèche et nerveuse ! On retrouve les notes d'agrumes avec le citron jaune et la bergamote. En fin de bouche, il y a une légère note de fleur blanche. 🍋🍋🌸



Viande

Émincé de poulet aux champignons



Poisson

Saumon en croûte



Végétarien

Tarte aux poireaux



Fromages

Chèvre

#buvonslagrappe

PETITE ARVINE

Cave Mabillard

○ LE CONVIVAL

 *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.

