

CHARDONNAY RÉSERVE

Cave Mandolé

LE NOBLE

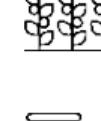
 Cépage
Chardonnay

 Millésime
2023

 Vignes
Saillon

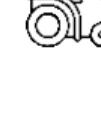
 Service
10-12°C

 Élevage
12 mois en barrique

 Sol
Calcaire

 Alcool
13 %

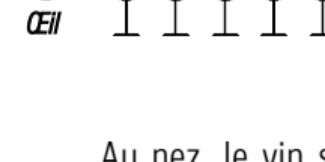
 À déguster
2024 à 2030

 Production
Intégrée

En deux mots

Cépage blanc le plus cultivé au monde, le Chardonnay doit sa renommée à sa grande capacité d'adaptation. Originaire de Bourgogne, il s'exprime avec autant de finesse sur des terroirs variés, devenant une référence internationale.

Dégustation



 Au nez, le vin s'inscrit dans un style bourguignon, avec des notes de vanille et de fruits blancs, notamment l'ananas. 



 En bouche, il se montre très rond et ample, porté par le fruit blanc, des touches épicées et vanillées. La **Bouche** texture est soyeuse, fraîche et florale, avec une finale marquée par une belle sensation de fraîcheur. 

 Viande

Suprême de volaille

 Végétarien

Risotto aux champignons

 Poisson

Noix de Saint-Jacques

 Fromage

Tête de Moine

#buvonslagrappe

CHARDONNAY RÉSERVE

Cave Mandolé

LE NOBLE

 Cave
Saillon

 Vignes
7 ha entre Saillon et
Fully

 Les visages
Chiara Benincasa et
Lisa Traens



Irrésistible Mandolé

Il y a des lieux qui charment au premier regard, d'autres qui captivent à chaque gorgée. La cave Mandolé fait les deux. Son nom vient des nombreux amandiers qui ornent son vignoble, accompagnés de coronilles et de figuiers qui en rehaussent la beauté. Depuis 2005, les frères Thétaz, Angelin et Didier, se sont dévoués corps et âme pour façonner un lieu à leur image, entre authenticité et passion. En 2020, après toutes ces années de dur labeur, le temps est venu pour eux de céder la place à la nouvelle génération.

Et la relève, ils la trouvent dans une annonce un peu inattendue. Deux noms les interpellent : Lisa Traens et Chiara Benincasa. Deux parcours bien distincts, deux cultures, mais une passion commune. Lisa, originaire de Bruges, a étudié la biochimie tout en explorant le monde du vin par la sommellerie. Chiara, venue d'un petit village toscan, s'est d'abord tournée vers une carrière créative après des études en commerce international. En 2015, leurs chemins se croisent à Londres, autour d'un verre qui change tout. De cette rencontre naît un projet de vie : se consacrer au vin, pleinement et sincèrement. Lisa décide alors de suivre des cours d'oenologie à Changins et Chiara entame une formation à l'université du vin de Suze-la-Rousse.

En 2021, après plusieurs années d'itinérance et de découverte autour du monde, elles trouvent enfin leur terre d'accueil : le Valais, et plus précisément la cave Mandolé. Séduites par « ses coteaux abrupts à la déclivité presque effrayante, ses paysages, son climat, ses terroirs et la variété de cépages autochtones », nos deux aventurières sont prêtes à gravir les montagnes valaisannes pour écrire une nouvelle page de la cave Mandolé. Ainsi, une nouvelle énergie souffle sur Mandolé, tout aussi irrésistible, mais avec un accent venu d'ailleurs.

