

GAMAY DE BRANSON

L'Orlaya

LE PERSPICACE



Cépage
Gamay



Millésime
2022



Vignes
Fully



Service
14-16°C



Élevage
Inox



Sol
Granite



Alcool
13,5 %



À déguster
2023 à 2028



Production
**Viticulture
biologique**

En deux mots

Le Gamay bénéficie d'une excellente réputation dans le Bas-Valais, particulièrement à Fully et Martigny. Sa renommée provient en partie de la présence de sols granitiques, similaires à ceux qui caractérisent les grands crus du Beaujolais.

Dégustation



Œil



Nez

Au nez, ce vin exprime des arômes de girofle et de laurier, accompagnés d'un caractère fumé. Il est également agrémenté de notes de fruits rouges, en particulier la fraise et la framboise.



Bouche

En bouche, ce vin est gouleyant et gourmand. Il révèle des notes fruitées et épicées. La finale est légèrement plus puissante et laisse une impression marquante de notes fumées.



Viande

Sauté de porc



Poisson

Thon grillé



Végétarien

Gratin de patates douces



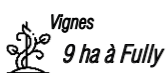
Fromage

Gruyère

GAMAY DE BRANSON

L'Orlaya

● LE PERSPICACE



De Paris à Fully

L'orlaya, fleur rare en Suisse, abonde pourtant dans la réserve naturelle des Follatères à Fully. À l'image de cette plante singulière, Mathilde Roux est un trésor inattendu. Bien que son nom résonne comme un écho local, la graine n'a pas été plantée dans le terroir valaisan. En réalité, elle voit le jour en 1988 à Corbeil-Essonnes, en banlieue parisienne. Son enfance s'épanouit à Gigondas, au cœur des Côtes du Rhône Sud, où ses parents cultivent un magnifique domaine familial de 60 hectares.

Dès son plus jeune âge, Mathilde baigne au milieu des vignes et des grandes cuvées, avec la ferme conviction qu'elle consacrerait sa vie au vin. Mais en 1999, un tournant inattendu survient : la famille Roux déménage en Suisse, terre d'excellence académique. Quelques années plus tard, son père lui coupe définitivement l'herbe sous le pied en revendant les deux domaines qu'il possédait, la laissant sans terre natale à cultiver. Elle se tourne alors vers l'EPFL pour y décrocher un Bachelor en Life Science. Malgré son attrait pour ces études techniques, elle décide d'éclorre à nouveau en poursuivant un Master Vigne et Vin à SupAgro de Montpellier.

Animée par son rêve, Mathilde parcourt le monde pour enrichir son savoir-faire, sans jamais oublier son pays d'adoption. En 2016, la vie lui tend une rose : elle reprend la cave de Gérard Roduit à Fully et fonde enfin sa propre maison. Aujourd'hui, elle se sent profondément enracinée à Fully. Comme l'orlaya qui dévoile ses pétales, Mathilde sublime le cépage et le terroir à travers ses vins.

