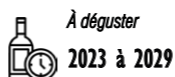
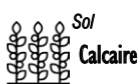


CARMINOIR

La Petite Saviésanne

● LE PERSPICACE



En deux mots

Provenant d'un croisement artificiel entre le Pinot Noir et le Cabernet Sauvignon, le Carminoir a été obtenu en 1982 au centre de recherches d'Agroscope à Pully. Le but était de créer un cépage plus riche que le Pinot Noir et qui résiste à la pourriture grise. Encore peu planté en Suisse, il se retrouve principalement en Valais et au Tessin.

Dégustation



Au nez, on retrouve des notes épicées (cannelle et girofle) et des notes de fruits noirs (mûre et myrtille).



En bouche, c'est un vin rond, puissant et savoureux. On retrouve les notes d'épices mélangées aux notes de fruits noirs. Les tannins sont présents, mais ne sont pas agressifs. La finale a une note de tabac.



Cassoulet



Salade tomates mozzarella



Chocolat noir

CARMINOIR

La Petite Saviésanne

● LE PERSPICACE

 *Cave*
Savièse

 *Vignes*
3 ha dans la région de
Savièse

 *Le visage*
Gaël Roten



Deux breuvages, une même passion

Est-ce que je vous sers du vin ou de la bière ? La réponse à cette question paraît évidente pour la plupart des vignerons-encaveurs, sauf peut-être pour Gaël Roten. Passionné de plongée sous-marine, ce jeune papa n'hésite pas à explorer les profondeurs de l'eau, mais également celles de l'art du vin et de la bière.

Dynamique et débordant d'énergie, Gaël est toujours en quête de nouveaux défis. L'idée de fonder sa propre cave a toujours été son plus grand rêve. Le destin l'appelle en 2015 alors qu'il travaille en tant que chef de viticulture et de cave depuis 5 ans. Un collègue saviésan lui annonce qu'un domaine se libère dans sa commune de cœur. Malgré les démarches interminables, il n'hésite pas à se jeter à l'eau pour reprendre la Petite Saviésanne.

Passionné par la viticulture dès son plus jeune âge grâce à son arrière-grand-père Arthur, Gaël adopte une approche pédagogique. Il tient d'ailleurs à partager sur les réseaux sociaux toute l'histoire et le travail qui se cachent derrière une bouteille de vin. En fera-t-il de même pour sa production de bière ? En effet, depuis peu, Gaël a un pied dans le moût et l'autre dans la mousse. En collaboration avec un ami paysan, il développe la Loc'Ale, une bière Pale Ale brassée uniquement avec des ingrédients de la région. Avec notre «œnologue de brasserie», il n'est donc pas étonnant d'apercevoir une houblonnière imposante au cœur du vignoble saviésan. Alors... est-ce que je vous sers du vin ou de la bière ?

