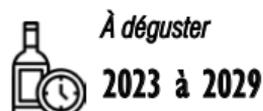


# DIOLINOIR

## La Petite Saviésanne

### LE PERSPICACE



## En deux mots

Souvent utilisé comme cépage «teinturier» le Diolinoir est reconnaissable par sa robe sombre et profonde. «S'il y a bien une bouteille qu'il faut éviter de casser, c'est elle. Durant les caves ouvertes un magnum de Diolinoir est tombé par terre et le sol s'en rappelle encore», nous confie Gaël.

## Dégustation



Au nez, on retrouve un agréable mix de fruits rouges et noirs avec la framboise, la cerise, le cassis et la mûre.



En bouche, le vin est gourmand. On retrouve beaucoup de notes fruitées (framboise et cassis). L'acidité et les tannins apportent de la structure sans prendre le dessus. Le vin reste donc harmonieux.



**Viande rouge**



**Bowl de légumes**



**Fromage vieux**

# DIOLINOIR

## *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 vigneron-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 ?

