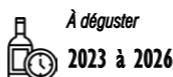
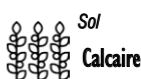


FENDANT

La Petite Saviésanne

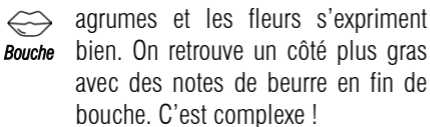
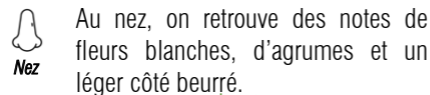
○ LE NOBLE



En deux mots

Pour trouver de l'équilibre et de la complexité, Gaël fait la deuxième fermentation (malolactique) sur une partie de son Fendant. C'est grâce à cette fermentation que des arômes de beurre ou de lait peuvent être présents dans le vin.

Dégustation



Tartare de veau



Tataki de thon



Pizza



Fondue à la tomate

FENDANT

La Petite Saviésanne

○ LE NOBLE



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 ?

