

VIOGNIER

La Petite Saviésanne

○ LE SURPRENANT



En deux mots

Donnant des vins parfumés et onctueux, le Viognier se retrouve dans les Syrah les plus chères au monde. Dans l'appellation Côte-Rôtie, dans la vallée du Rhône en France, on peut ajouter jusqu'à 20% de Viognier dans la Syrah. Cet assemblage rouge/blanc fait des vins d'exceptions. Moins connu en Suisse, le Viognier a trouvé sa place dans quelques parcelles valaisannes propices à son développement.

Dégustation



Au nez, c'est un vin très expressif. On retrouve tout de suite les notes typiques du cépage sur l'abricot. Il y a aussi un côté floral avec la rose.



En bouche, on retrouve encore une fois les notes d'abricot et de rose. Le vin s'étale en bouche, il y a du gras et du volume. La finale est vineuse avec une légère amertume qui apporte de la fraîcheur.



Rôti de porc aux asperges



Poisson grillé



Risotto aux asperges



Chèvre

VIOGNIER

La Petite Saviésanne

○ LE SURPRENANT

 *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 ?

