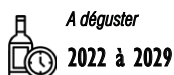


PINOT NOIR

L'Orpailleur

LE PERSPICACE



En deux mots

Le domaine de la Tour se trouve à la sortie ouest de la ville de Sion. Dans ce lieu, une tour en pierre pluricentenaire monte la garde au pied des nombreuses terrasses de pierres sèches qui accueillent de vieux ceps de pinot noir, certains dépassant 50 ans d'âge. Les petites grappes sont cueillies à parfaite maturité, macérées longuement avant le pressurage.

Dégustation



Au nez, c'est un vin en plein dans les fruits rouges. Une légère note vanillée vient amener de la gourmandise.



En bouche, c'est un vin avec beaucoup de finesse et d'élégance. On retrouve les fruits rouges et la note vanillée. La fin de bouche est étirée par un côté légèrement cacao.



Magret de canard



Tortillas végétariennes



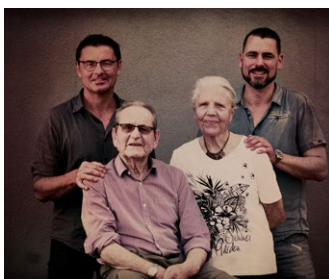
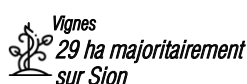
Fromages à la crème



PINOT NOIR

L'Orpailleur

● LE PERSPICACE



Chasse au trésor

Pour trouver son trésor, le chercheur d'or doit s'armer de patience et faire preuve d'abnégation. Comme ce dernier, Frédéric Dumoulin a pris le temps de se former pendant une dizaine d'années au sein de l'entreprise familiale avant de décider d'ouvrir sa propre cave en 1999 portant le nom de L'Orpailleur.

L'Orpailleur, un nom fantaisiste qui restera dans la tête du client qui déguste un de ses précieux breuvages. L'Orpailleur, un nom original auquel notre encaveur se distingue de ses homonymes, surtout avec un nom de famille aussi répandu que Dumoulin. Finalement, l'Orpailleur est un nom métaphorique qui rappelle au vigneron son devoir de récolter avec minutie le raisin pour en extraire de grands vins, comme le ferait l'artisan qui nettoie les alluvions aurifères pour en extraire de l'or.

En 2003, la mine d'or se remplit. Effectivement, David Dumoulin, le frère de Frédéric, rejoint l'aventure. Avec son expérience commerciale développée à Zurich et Fribourg, il a pour mission de mettre en lumière le travail d'orfèvre réalisé par son frère. Finalement, les frères Dumoulin construisent en 2018 le lingot. Appelé ainsi pour sa forme allongée et sa couleur dorée, ce bâtiment, ouvert sur réservation 6 jours sur 7, permet d'accueillir les clients à une dégustation de pépites !

