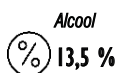
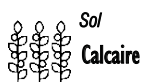


RHIN 13 ÉTOILES

Cave du Rhodan

○ LE CONVIVAL



En deux mots

Dès 1862, en Valais, le Riesling était connu sous le nom de « Johannisberg », vraisemblablement en hommage au Château de Johannisberg dans le Rheingau. En 1928, ce terme a été réattribué au Sylvaner, en dépit des objections des spécialistes. Le Sylvaner est également appelé « Rhin » ou « Gros Rhin ».

Dégustation



Au nez, on retrouve principalement des notes de fruits blancs (poire, ananas) et de fleurs.



En bouche, c'est un vin avec de la fraîcheur et de la tension. Il présente un bel équilibre entre élégance et densité. On retrouve les notes fruitées (poire, citron).



Poulet aigre doux



Riz sauté aux légumes



Fromage vieux

RHIN 13 ÉTOILES

Cave du Rhodan

○ LE CONVIVAL

 *Cave*
Salgesch

 *Vignes*
10 ha entre Salgesch et Varen

 *Les visages*
Sandra et Olivier Mounir



Théorème du vin

À la cave du Rhodan, les chiffres parlent d'eux-mêmes : 3 générations, 60 ans d'expérience, plus de 200 récompenses dont un sacre au Championnat du monde en 1972 ainsi qu'un titre de meilleure cave suisse 2022. Alors, quelle formule mathématique a utilisée la famille Mounir pour obtenir de tels résultats ?

Hypothèse : L'histoire commence avec Edith et Leo Mounir. Après avoir voyagé pour gagner leur vie, ils décident de revenir s'installer à Salquenen. Partis de zéro, notre couple s'occupe d'abord d'un restaurant avant de se consacrer à la viticulture et de créer leur propre cave en 1962.

Démonstration : Dès lors, la cave du Rhodan ne cesse sa croissance exponentielle. De multiples dates clefs viennent s'ajouter à cette courbe. En 1988, par exemple, la famille Mounir participe activement à la création du concept Grand Cru. Salquenen devient ainsi la première commune Grand Cru de Suisse et la première à bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée AOC.

Conclusion : Depuis 2007, Sandra et Olivier, la 3ème génération, sont les têtes pensantes de la cave. Avec un passé dans le monde économique, ils ont osé emprunter une voie différente pour amener un plus au domaine. Sandra et Olivier jouent aussi un rôle de pionnier en cultivant la première parcelle biodynamique dans le Haut-Valais. Ainsi, quand on additionne de nouvelles compétences au savoir-faire de la famille Mounir, on se retrouve avec du vin sans égal. CQFD

