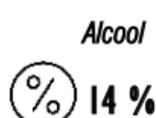
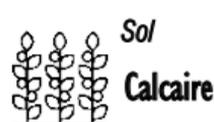


# DIOLINOIR

## Cave du Rhodan

● LE MONTAGNARD



## En deux mots

Le Diolinoir, créé en 1970 à l'institut de Changins, est un croisement entre le Robin Noir, également appelé Rouge de Diolly en Valais, et le Pinot Noir. Il combine la robustesse et la couleur intense du Robin Noir avec l'élégance du Pinot Noir. Cultivé surtout en Valais, ce cépage gagne en popularité au-delà de la Suisse.

## Dégustation



Au nez, ce vin exprime des notes fruitées de myrtille et de mûre, enrichies par des nuances d'élevage sous bois, marquées par des touches vanillées et fumées.



En bouche, ce vin est à la fois gourmand et élégant. Malgré sa puissance tannique, il conserve une finesse et une souplesse remarquables. Les arômes de fruits noirs dominent, avec des notes de mûre et de myrtille.



Filet de boeuf, Gibier



Tartiflette



Tomme affinée

# DIOLINOIR

## *Cave du Rhodan*

### ● LE MONTAGNARD



## **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 et le titre de meilleure cave suisse 2022. Mais quel est donc le secret de cette équation gagnante ? Une alchimie unique mêlant passion, innovation et respect du terroir, transmise de génération en génération par la famille Mounir.

Tout commence avec Edith et Leo Mounir, un couple audacieux qui, après avoir bourlingué pour gagner leur vie, décide de revenir à Salquenen. Sans bagages viticoles, mais avec une soif d'entreprendre, ils débutent dans la restauration avant de se consacrer pleinement à la vigne. En 1962, ils créent la Cave du Rhodan, posant ainsi les bases d'une aventure qui ne fera que grandir. Année après année, la cave se forge une réputation, notamment en 1988, lorsque la famille Mounir contribue activement à l'émergence du concept Grand Cru, faisant de Salquenen la première commune Grand Cru de Suisse et pionnière de l'appellation d'origine contrôlée (AOC).

Depuis 2007, la troisième génération, incarnée par Sandra et Olivier, insuffle un nouvel élan à la cave. Forts de leur parcours dans le monde économique, ils osent une approche novatrice tout en restant fidèles à l'héritage familial. Visionnaires, ils jouent même les précurseurs en cultivant la première parcelle biodynamique du Haut-Valais. La démonstration est claire : en additionnant tradition et innovation, on obtient des vins d'exception. CQFD.

