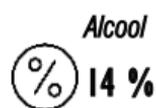
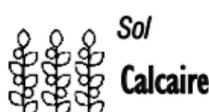


# PINOTAGE

## Cave du Rhodan

LE PERSPICACE



## En deux mots

Le Pinotage est un cépage développé en 1925 par Abraham Perold, chercheur à l'Université de Stellenbosch en Afrique du Sud. Il est le résultat du croisement entre le Pinot Noir et le Cinsault, autrefois appelé Hermitage — d'où le nom «Pinotage», contraction de «Pinot» et «Hermitage». Principalement cultivé en Afrique du Sud, il a fait son apparition en Valais en 2012 grâce à la Cave du Rhodan. Olivier, en quête d'un cépage résistant à la chaleur, a choisi de le planter dans une parcelle particulièrement exposée.

## Dégustation



Au nez, le Pinotage exprime un bouquet riche et complexe. Il mêle des arômes fruités de cerise et d'airelle à des notes épicées de clou de girofle, complétées par des nuances fumées et des touches de sureau noir. 🍒🍷🌿🔥🍇



En bouche, ce vin se révèle juteux, avec des tanins arrondis. Il offre des arômes de fruits mûrs, notamment de cassis et de mûre, agrémentés d'une discrète touche épicée. 🍇🍷🍇



Travers de porc



Thon grillé



Aubergines gratinées



Fromage fumé

# PINOTAGE

## *Cave du Rhodan*

### ● LE PERSPICACE



## **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 débent 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.

