

DIOLINOIR

Le Rhyton d'Or

● LE MONTAGNARD



Cépage

Diolinoir



Millésime

2022



Vignes

Leytron



Service

16-18°C



Élevage

Inox



Sol

Schiste



Alcool

12,9 %



À déguster

2023 à 2030



Production

Intégrée

En deux mots

Le Diolinoir est un cépage suisse développé en 1970, issu d'un croisement entre le Rouge de Diolly et le Pinot Noir. Apprécié pour sa couleur foncée et ses notes de fruits noirs, il est souvent utilisé dans les assemblages. Cependant, la cave Le Rhyton d'Or a opté pour sa vinification en monocépage depuis plusieurs années, afin de valoriser pleinement ses qualités. Ce vin a d'ailleurs grandement contribué à la réputation de la cave.

Dégustation



Œil



Nez

Au nez, son bouquet s'exprime sur des notes de fruits noirs. On retrouve le cassis, la mûre et la myrtille.



Bouche

En bouche, c'est un vin avec du corps qui est bien équilibré. Les tanins sont bien présents, mais restent souples. Les notes de fruits noirs amènent beaucoup de gourmandise à la dégustation. On retrouve la myrtille et la mûre.



Viande

Viande rouge, gibier



Poisson



Végétarien

Omelette aux champignons



Fromages

Etivaz

DIOLINOIR

Le Rhyton d'Or

● LE MONTAGNARD

Cave
Leytron

Vignes
8 ha à Leytron

Le visage
Fabienne Defayes



En route vers le Rhyton d'Or

L'histoire du vin est un périple ancestral, débutant il y a 7000 ans, une époque où les verres à vin n'existaient pas. Ce sont les Hittites, une civilisation de l'Asie Mineure, qui ont façonné les premiers calices pour honorer le vin qu'ils chérissent. Parmi ces créations, les rhytons d'or à tête d'animal se distinguent par leur splendeur. La cave Le Rhyton d'Or, domaine familial depuis 1848, en a d'ailleurs fait son emblème. Avec une tête de bélier, animal présent sur les armoiries de la famille Défayes, le rhyton d'or imaginé par Michel Logoz, un concepteur de renom, mêle ainsi pérennité du vin et symbolique familiale.

Quand on parle d'histoire du vin, c'est les yeux de Fabienne Défayes qui s'illuminent. Une seule question suffit pour découvrir le bagage de connaissance et la passion qui l'anime pour ce domaine. Ethnologue, et non pas œnologue, elle a toujours rêvé d'un métier qui lui permette de voyager. Aujourd'hui, elle a choisi sa destination : le vin, un domaine où chaque découverte est un trésor, chaque accord un renouveau, et chaque millésime, une nouvelle histoire à raconter. «Le vin est infini, tu ne peux jamais en faire le tour», nous dit-elle.

Tout au long de sa carrière, Fabienne a navigué entre des mandats de recherches scientifiques et la participation active à la gestion de la cave. En 2015, après tous ces allers-retours, elle décide de poser définitivement ses valises dans la cave familiale pour nous faire vivre une aventure... en or !

