

Perrone, Petite Arvine

La Rodeline



Cépage
Petite Arvine



Millésime
2025



Vignes
Leytron



Service
8-10°C



Élevage
Inox



Sol
Calcaire



Alcool
13.5%



Garde
5 ans



Production
Bio

Typologie



Le convivial

Un blanc qui a du reviens-y !

Robe



Arômes



Citron



Pamplemousse



Fleur blanche



Glycine



Minéral

Notre dégustation

« Perronne, c'est d'abord un bloc de pierre. Celui qui a dévalé l'Ardèche pour se poser au pied des vignes de Leytron, et qui a sans doute donné son nom à la parcelle. Toute la Petite Arvine est là, dans cette rencontre entre le fruit et le minéral. La robe est jaune pâle, aux reflets verts. Le nez s'ouvre, éclatant d'agrumes : le pamplemousse, le citron, et une délicatesse entre fleur blanche et glycine. En bouche, ça file droit, tendu comme un fil, porté par une acidité qui ne fléchit jamais. Et puis la finale arrive, saline, minérale, comme un écho de la pierre qui a tout commencé. Élevée en cuve inox pour ne rien voiler du fruit, elle joue la carte de la pureté. Un vrai cas d'école, la Petite Arvine dans ce qu'elle a de plus juste. »



Viande

Foie gras en terrine



Poisson

Saumon mariné à l'aneth



Végétarien

Ravioles ricotta, citron & sauge



Fromage

Tomme crémeuse

Perrone, Petite Arvine

La Rodeline



Le bébé a bien grandi

Quand la passion devient un métier. C'est exactement ce qui est arrivé à Claudine et Yvon Roduit. En 2003, à 49 ans, ils décident de mettre au monde un nouveau bébé. Son nom ? La Rodeline, un nom tout en douceur, né de la contraction de Roduit et Claudine. Tous deux enfants de vignerons, ils étendent l'héritage familial jusqu'à 6,5 hectares et choisissent une voie exigeante : l'agriculture biologique. Une vie de travail, guidée par un amour du vin qui, lui, n'a jamais faibli.

Vingt-trois ans plus tard, leur bébé change de mains, mais reste dans la famille. En 2026, leur fille Emmanuelle et son mari Michaël reprennent le flambeau. Et tous deux arrivent avec un sacré parcours. Emmanuelle a passé huit ans en Chine, dont deux dans un vignoble aux portes du désert de Gobi. Michaël, lui, était chef de cuisine avant de troquer les fourneaux pour le sécateur en 2024.

C'est la passion du vin qui les a poussés à rejoindre l'entreprise familiale et à s'y consacrer pleinement. Aujourd'hui, le travail se fait à quatre mains, la nouvelle génération apprenant aux côtés d'Yvon et Claudine, toujours bien présents pour transmettre. La philosophie, elle, ne bouge pas : une obsession pour un raisin irréprochable. Mais la relève compte bien y mettre sa patte. Nouvel espace d'accueil, nouveaux produits, nouvelles idées... Le bébé de Claudine et Yvon a bien grandi. Et visiblement, il a quelques envies de liberté.