

Plamont, Galotta

La Rodeline



Cépage
Galotta



Millésime
2024



Vignes
Fully



Service
14-16°C



Élevage
Inox



Sol
**Gneiss et
granites**



Alcool
13.5%



Garde
5 ans



Production
Bio

Typologie



Le perspicace

Un rouge qui marque l'esprit !

Robe



Arômes



Cerise



Cassis



Épices



Moka

Notre dégustation

« Longtemps, le Galotta est resté dans l'ombre. Un cépage suisse né en 1981 d'un croisement entre l'Ancellotta et le Gamay, qu'on utilisait surtout pour donner de la couleur et de la structure aux assemblages des autres. Aujourd'hui, il sort enfin seul, et il a des choses à dire. La robe est intense, profonde, presque encre : cette couleur qu'il prêtait jadis, il la garde désormais pour lui. Le nez est éclatant de fruits noirs croquants, le cassis et la cerise noire, relevés d'une épice fine et d'une touche de moka. En bouche, la texture est souple, l'acidité bien présente, et les fruits noirs du nez reviennent, intenses, et s'attardent longtemps. Assez pour comprendre qu'il n'a jamais été un simple faire-valoir. Juste un cépage qui méritait enfin sa part de lumière. »



Viande

Daube de sanglier



Poisson

**Saumon laqué au soja et
sésame**



Végétarien

Quesadillas aux haricots noirs



Fromage

Tête de Moine

Plamont, Galotta

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.