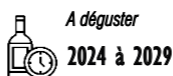
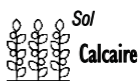


PAÏEN

Cave Caloz

○ LE CONVIVAL



En deux mots

Heida, Païen, et Savagnin Blanc... Ces noms désignent tous un seul et même cépage, mais d'où vient cette diversité d'appellations ? Ce cépage trouve ses racines dans le Jura français et a été introduit en Valais à une époque reculée, bien avant l'évangélisation, à l'époque païenne. Il n'est donc pas étonnant que le mot «Heida» signifie «ancien» dans le Haut-Valais. Ainsi, les francophones le connaissent sous le nom de Païen, les germanophones l'appellent Heida, et hors du Valais, il est souvent désigné comme Savagnin Blanc.

Dégustation



Au nez, ce vin dévoile un bouquet riche s'ouvrant sur des arômes enchanteurs de fruits exotiques, notamment l'ananas et le litchi.



En bouche, ce vin se révèle rond et soyeux, déployant des arômes de fruits exotiques accompagnés d'une touche épicée. Cette dernière évoque une sensation d'élevage en sous-bois, bien que ce ne soit pas le cas. La finale, à la fois longue et intense, marque les sens par sa persistance et sa richesse aromatique.



Volaille



Poisson grillé



Salade de saison



Fromage vieux



PAÏEN

Cave Caloz

○ LE CONVIVAL

 *Cave*
Miège

 *Vignes*
6 ha entre Sierre et Miège

 *Le visage*
Sandrine Caloz



Les SUPER-CALOZ

Désignée Vigneronne Bio Suisse de l'année 2019 seulement deux ans après avoir certifié l'ensemble du domaine en viticulture biologique, Sandrine Caloz est la Wonder Woman valaisanne. Un titre qui vient couronner les efforts consentis par tous les héros qui ont œuvré pour la cave Caloz.

Tout commence en 1960 avec Fernand, le grand-père de Sandrine. Tel Batman, il construit un sous-sol secret en dessous de la maison familiale pour pouvoir encaver sa récolte personnelle. Ces sous-sols s'agrandissent au fil des années pour se transformer aujourd'hui en véritable labyrinthe de couloirs, de caves et de locaux de stockage.

C'est ensuite Anne-Carole et Conrad, les parents de Sandrine qui reprennent le travail de qualité de Fernand. Tourné vers le «vert» comme Hulk, Conrad devient membre fondateur de Vitival (qui initie le retour à la nature et le concept de lutte intégrée en Valais). En précurseurs, Anne-Carole et Conrad vont même certifier une partie du domaine en culture biologique dans les années 90.

La cave Caloz continue de perfectionner ses 6 hectares de vignes où règne la biodiversité. Les fleurs, les oiseaux et les insectes s'épanouissent entre les rangs de ceps, pendant que les moutons broutent les parcelles et produisent du fumier. C'est en ajoutant les super-pouvoirs de cette biodiversité au travail acharné de nos super-héros que la cave Caloz ne cesse de créer de SUPER-VINS !

