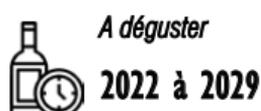


# SÉLÉNÉ

## Cave La Colombe

### LE PERSPICACE



## En deux mots

\*Assemblage de Diolinoir et Gamaret

Le Diolinoir apporte de la structure et du fruit noir et le Gamaret amène de la souplesse. Les deux vins sont vinifiés séparément puis élevés en barriques de 2e et 3e passage pendant 18 mois. Finalement, ils sont assemblés pour donner naissance à Sélééné, un vin harmonieux qui porte le nom de la déesse de la lune.

## Dégustation



Au nez, son parfum envoûtant de fruits noirs et d'épices nous donne envie de découvrir la suite.



En bouche, c'est un vin gourmand et juteux. On retrouve beaucoup de fruits noirs avec le cassis, la mûre et la myrtille. Des notes épicées viennent ajouter de la complexité au vin. Les tannins sont fins et agréables. La finale est longue.



Viande rouge, fondu chinois



Couscous épicé



Gruyère affiné

# SÉLÉNÉ

## ***Cave La Colombe***

● LE PERSPICACE



*Conthey*



*Vignes*

*3,5 hecatres à Conthey*



*Les visages*

*Grégoire Dessimoz et  
Claire-Lise Duc*



## **De la plume à la barrique**

C'est en 1976 que Marie-France et Georgy Dessimoz ont bâti leur nid à la cave La Colombe. Ce domaine de 3,5 hectares est perché sur les pentes ensoleillées de la commune de Conthey, au cœur de la Vallée du Rhône. Que ce soit à la vigne ou à la cave, notre couple picore la vie à pleines dents durant plusieurs années.

En 2009, Georgy fête ses 70 ans. Même si la passion l'anime toujours autant, la fatigue des années se fait ressentir. C'est alors, contre toute attente, que son fils Grégoire Dessimoz décide de faire une migration professionnelle pour reprendre la cave familiale avec sa compagne Claire-Lise Duc.

« Je n'ai pas envie d'être dans un bureau toute ma vie » sont les paroles qui ont résonné dans la tête de Grégoire, lui qui s'orientait dans le journalisme après un Master en sociologie de la communication. Aujourd'hui, il véhicule un message fort en pratiquant une viticulture biologique. Il investit aussi dans de nouvelles méthodes de vinification pour améliorer sans cesse la qualité de ses produits.

En 2022, Grégoire fait la une des journaux en remportant le prix *Swiss Wine* lors de sa première nomination aux étoiles du Valais. En 2023, il inaugurera un nouvel espace de dégustation dans les vignes. Une chose est sûre : l'arrivée de notre journaliste dans le monde du vin risque de faire encore couler beaucoup d'encre dans les années à venir.

