La Rodeline

Valais

Par Qaviste

Détails de l'offre



PETITE ARVINE PERRONNE 2025

Sur la parcelle Perronne, au pied de l'Ardevaz, la Petite Arvine s'exprime d'emblée sur des agrumes frais, pamplemousse et citron vert, soulignés par une touche saline qui trahit les schistes calcaires du terroir. L'élevage sur lies fines en cuve inox préserve une pureté aromatique sans gras superflu. En bouche, l'attaque est vive et tendue, portée par l'acidité caractéristique du cépage, avec un volume moyen qui laisse toute la place à la minéralité. L'amertume typique de la Petite Arvine se dessine en fin de bouche, sans jamais devenir astringente, portée par une salinité presque iodée héritée des ardoises du sous-sol. La finale, longue et rafraîchissante, se referme sur des notes d'agrumes confits et une pointe saline persistante qui appelle le plateau de fruits de mer.

Couleur

Blanc

Pays

Suisse

Région

Valais

Appellation

Leytron AOC

Mode de culture

Biologique certifié, pratiques biodynamiques non certifiées.

Cépages

Petite Arvine 100%

Terroir

Parcelle Perronne (0,15 ha), exposée sud-est au pied de l'Ardevaz, sur schistes calcaires et éboulis profonds calcaro-argileux, un terroir autrefois exploité pour la production d'ardoises de construction.

Vinification

Vinification en cuve inox thermorégulée.

Élevage

Environ 9 mois sur lies fines avec remontage régulier durant 5 à 6 mois, en cuve inox.

Potentiel de garde

De nos jours jusqu'à 2032

Service

Servir entre 10 et 12°C

Degré alcoolique

13,7% vol

Contenance(s) disponibles

75 cl

Bouchage

Liège naturel

Conditionnement

Carton

Accords mets et vins

Noix de Saint-Jacques snackées, beurre blanc au fenouil confit · Loup de mer poêlé sur lit de fenouil braisé, huile vierge d'olive · Tartare de bar, agrumes et aneth frais

La Rodeline

Valais

Par Qaviste

Détails de l'offre



PETITE ARVINE LES EPALINS 2025

Au pied du Grand Chavalard, la parcelle Les Epalins donne une Petite Arvine plus enveloppante, où les agrumes confits et la fleur de pamplemousse laissent affleurer des notes de miel et de cire d'abeille, fruit du passage partiel en amphore de terre cuite et en barrique. Les levures indigènes apportent une complexité supplémentaire, entre fumé discret et épices douces. En bouche, le volume est ample, presque crémeux, porté par une acidité mûre qui évite toute lourdeur sur ce terroir granitique caillouteux. Le gras du vin s'équilibre avec une salinité marquée et l'amertume noble propre au cépage, qui referme le palais avec précision. La finale, longue et saline, s'achève sur des notes de zeste d'agrumes et d'amande fraîche, avec une tension qui devrait encore se préciser dans les prochaines années, cette cuvée n'en étant qu'à son second millésime.

Couleur

Blanc

Pays

Suisse

Région

Valais

Appellation

Fully AOC

Mode de culture

Biologique certifié, pratiques biodynamiques non certifiées.

Cépages

Petite Arvine 100%

Terroir

Parcelle Les Epalins, cône alluvionnaire situé au pied du massif du Grand Chavalard, terroir granitique composé d'éboulis et d'alluvions glaciaires, sablo-limoneux et très caillouteux.

Vinification

Vinification parcellaire, pour un tiers en amphore de terre cuite et le solde en barrique.

Élevage

Environ 11 mois sur lies fines avec remontage régulier durant 5 à 6 mois, levures indigènes.

Potentiel de garde

De 2028 à 2040+

Service

Servir entre 10 et 12°C

Degré alcoolique

13,5% vol

Contenance(s) disponibles

75 cl

Bouchage

Liège naturel

Conditionnement

Carton

Accords mets et vins

Féra du Léman en croûte d'amandes, beurre noisette · Filets de perche meunière, câpres et citron confit · Homard rôti, bisque courte et fenouil confit

La Rodeline

Valais

Par Qaviste

Détails de l'offre



COMPLETER 2025

Rare et presque confidentiel, le Completer s'ouvre sur un bouquet opulent de coing et de pomme mûre, relevé de notes de miel et d'épices douces qui rappellent la typicité décrite par les spécialistes de ce cépage ancien. L'originalité du vin tient aussi à l'élevage en barriques de 350 litres dont les douves ont séjourné plusieurs mois en mer, apportant une légère salinité iodée au nez. En bouche, la matière est dense et puissante, portée par un volume généreux, mais l'acidité incisive propre au cépage tend immédiatement l'ensemble et empêche toute lourdeur. Les lies fines et les levures indigènes ajoutent du gras et de la texture, presque crémeuse. La finale, longue et sapide, s'achève sur une tension saline et des notes d'agrumes confits qui annoncent un vin taillé pour la garde, avec un potentiel encore largement devant lui.

Couleur

Blanc

Pays

Suisse

Région

Valais

Appellation

Fully AOC

Mode de culture

Biologique certifié, pratiques biodynamiques non certifiées.

Cépages

Completer 100%

Terroir

Parcelles Chargeux et Plamont ; éperon glaciaire exposé sud-est pour le Chargeux, sur loess et éboulis sablo-limoneux profonds, sol et sous-sol cristallins sur enrochement de gneiss et de granite.

Vinification

Vinification et élevage en barriques de 350 litres, dont les douves ont séjourné 2 à 3 mois en mer avant leur fabrication.

Élevage

Environ 11 mois sur lies fines, avec remontage régulier durant 5 à 6 mois, levures indigènes.

Potentiel de garde

De 2030 à 2045+

Service

Servir entre 12 et 14°C

Degré alcoolique

13,5% vol

Contenance(s) disponibles

75 cl

Bouchage

Liège naturel

Conditionnement

Carton

Accords mets et vins

Saint-Pierre rôti, beurre blanc et zestes de citron confit · Volaille de Bresse farcie à la truffe noire d'hiver · Sole meunière, sauce crémeuse aux morilles

La Rodeline

Valais

Par Qaviste

Détails de l'offre



EN PRAZ PINOT NOIR 2025

Issu d'une sélection de Pinot Noir plantée dans les années 1960, ce vin s'ouvre sur un registre épicé de baies rouges fraîches, framboise et groseille, rehaussé de notes florales de pivoine et d'une pointe terreuse propre au terroir sédimentaire de la Losentze. L'élevage en amphore de terre cuite préserve une matière fruitée sans marquer le vin de bois. En bouche, l'attaque est souple, les tanins fins et polis laissent place à une trame saline qui tend l'ensemble, portée par une acidité mûre et digeste. Le volume reste mesuré, dans un style élégant plutôt que puissant, fidèle à l'esprit bourguignon que revendiquent les vieilles sélections valaisannes de ce cépage. La finale, nette et épicée, s'achève sur des notes de sous-bois et une pointe minérale qui invite à revenir au verre, avec une tenue qui devrait encore se préciser d'ici deux à trois ans de garde.

Couleur

Rouge

Pays

Suisse

Région

Valais

Appellation

Leytron AOC

Mode de culture

Biologique certifié, pratiques biodynamiques non certifiées.

Cépages

Pinot Noir 100% (vieille sélection Wädenswil, plantée dans les années 1960)

Terroir

Parcelle En Praz (0,125 ha), sur le cône alluvionnaire de la Losentze, terroir riche en sédiments anciens, argilo-calcaire, sol profond et sombre

Vinification

Vinification en cuve inox thermorégulée.

Élevage

Environ 9 mois sur lies fines, avec 1 à 2 soutirages, en amphore de terre cuite.

Potentiel de garde

De nos jours jusqu'à 2032

Service

Servir à 14-16°C en été ; ouverture 2 à 3 heures avant service avec une légère aération en carafe, idéalement après 2 à 3 ans de garde.

Degré alcoolique

13,7% vol

Contenance(s) disponibles

75 cl

Bouchage

Liège naturel

Conditionnement

Carton

Accords mets et vins

Filet de chevreuil poêlé, sauce aux airelles et châtaignes grillées · Plateau de fromages d'alpage valaisans affinés, à l'instar du Bagnes · Perdreau rôti sur un lit de polenta au beurre noisette

La Rodeline

Valais

Par Qaviste

Détails de l'offre



NOIR DÉSIR 2025

Le verre libère d'emblée un fruité noir généreux, mûre et cassis, que viennent épicer des notes de poivre blanc et de garrigue, signature de la Syrah majoritaire dans cet assemblage. Le passage conjoint en cuve, amphore et barrique ajoute une légère touche fumée sans jamais couvrir le fruit. En bouche, la matière est charnue et ronde, portée par des tanins souples qui enveloppent le palais, avec un volume généreux caractéristique des terrasses ensoleillées de Plamont. L'acidité, bien présente, structure l'ensemble et évite toute lourdeur malgré la concentration du fruit. La finale, longue et chaleureuse, prolonge les épices et une pointe réglissée, sur une trame tannique encore un peu serrée qui gagnera à s'arrondir avec quelques années de bouteille.

Couleur

Rouge

Pays

Suisse

Région

Valais

Appellation

Fully AOC

Mode de culture

Biologique certifié, pratiques biodynamiques non certifiées.

Cépages

Syrah 70%, Galotta et Gamay 30% (assemblage variable selon le millésime)

Terroir

Différentes parcelles du terroir cristallin de Fully, partiellement sur cône alluvionnaire à l'ouest de la commune et sur les terrasses ensoleillées de Plamont.

Vinification

Vinification en cuve inox thermorégulée.

Élevage

Environ 9 mois sur lies fines, avec 1 à 2 soutirages, en cuve inox, amphore et barriques.

Potentiel de garde

De nos jours jusqu'à 2032

Service

Servir à 14-16°C en été ; ouverture 2 à 3 heures avant service avec une légère aération en carafe, idéalement après 2 à 3 ans de garde.

Degré alcoolique

13,5% vol

Contenance(s) disponibles

75 cl

Bouchage

Capsule à vis

Conditionnement

Carton

Accords mets et vins

Entrecôte de bœuf grillée au sarment de vigne · Civet de sanglier aux myrtilles sauvages et épices douces · Assiette valaisanne, viande séchée et fromage à raclette affiné

La Rodeline

Valais

Par Qaviste

Détails de l'offre



LA SERINE 2024

Issue de vieilles vignes de Syrah sélectionnées à l'origine à Tain-l'Hermitage, La Serine 2024 dévoile un nez profond de violette et de mûre sauvage, traversé de notes poivrées et d'une légère fumée apportée par les barriques neuves. Le millésime, marqué par des rendements naturellement faibles, concentre une matière dense mais sans lourdeur. En bouche, l'attaque est ample, les tanins sont fins et déjà bien fondus, portés par une acidité fraîche qui tempère la générosité du fruit et confère à l'ensemble une élégance inattendue pour un millésime difficile. Le passage en amphore apporte une pointe minérale qui vient équilibrer le boisé. La finale, soutenue et épicée, se prolonge sur des notes de réglisse et de poivre noir, avec une fraîcheur qui invite à profiter de ce vin sans trop attendre, dans toute sa jeunesse aromatique.

Couleur

Rouge

Pays

Suisse

Région

Valais

Appellation

Fully AOC

Mode de culture

Biologique certifié, pratiques biodynamiques non certifiées.

Cépages

Syrah 100% (vieilles vignes issues de sélections provenant de Tain-l'Hermitage, plus de 40 ans)

Terroir

Sélection des meilleurs raisins des plus vieilles parcelles du domaine, partiellement sur cône alluvionnaire à l'ouest de Fully et sur les terrasses ensoleillées de Plamont.

Vinification

Vinification en cuve inox thermorégulée.

Élevage

17 à 18 mois en barriques neuves et amphore de terre cuite, avec 2 à 3 soutirages.

Potentiel de garde

De nos jours jusqu'en 2034

Service

Servir à 14-16°C

Degré alcoolique

13,7% vol

Contenance(s) disponibles

75 cl

Bouchage

Liège

Conditionnement

Carton

Accords mets et vins

Côte de bœuf maturée, cuite au feu de bois · Civet de chevreuil aux baies de genièvre et myrtilles · Gigot d'agneau rôti, jus corsé au cacao noir et romarin