

Suisse. Naturellement.

# RINGARDE, LA DÔLE ?



SWISS WINE  
VALAIS



GRAVÉ DANS MON CŒUR.

DÔLE AOC VALAIS  
#OSELADOLE

A déguster avec modération

LE COMPAGNON IDÉAL POUR TOUS LES MOMENTS CONVIVIAUX.

## OSE LA DÔLE !

- T'oses la Dôle ?
- Non, j'ose plus !
- Alors, je t'explique l'histoire de cet assemblage !

Il était une fois en 1850, lorsque les premiers plans de Dôle ont été découverts en Valais.

Stop! Je m'arrête là avec mon explication, je sens que tu ne m'écoutes plus, je vais te l'expliquer autrement; voilà ce que c'est une vraie Dôle :

Ce vin valaisan, c'est un peu comme le James Bond des vins Valaisan: élégant, raffiné, et toujours prêt à sauver la soirée! Né d'un mariage entre Pinot Noir et Gamay, la Dôle ne fait pas dans la demi-mesure. Elle arrive avec ses arômes fruités, une robe bien taillée et une mission: faire danser tes papilles.

Imagine-toi dans les vignobles du Valais, où les raisins se dorment sous le soleil alpin. Le Pinot Noir, le sérieux du groupe, apporte la structure et l'élégance (le mec en costume),

tandis que le Gamay, plus fun et fruité, joue les DJ de la soirée avec ses petites notes de fraise et de framboise. Ensemble, ils font la paire, comme Astérix & Obélix ... Mais depuis 2021, d'autres cépages se sont invités dans la composition de la Dôle, ajoutant une touche de fantaisie et personnalité.

En bouche, la Dôle ne te laisse pas tomber. Elle te caresse les papilles avec ses tanins tout doux, un peu comme un chat qui ronronne sur tes genoux. Pas besoin d'être un expert pour l'apprécier, elle est aussi facile à boire que ton café du matin, mais avec un goût un peu plus ... festif.

Tu te demandes avec quoi l'accompagner? Facile! La Dôle, c'est le MacGyver des accords mets-vins. Viandes blanches, fromages, champignons ... elle peut t'accompagner dans beaucoup de mets, même avec une simple pizza. Et si tu veux vraiment impressionner tes amis, sors une assiette Valaisanne, un peu de Dôle, et hop, tu passes pour un expert en vin.

Mais attends, ce n'est pas juste une star des soirées. La Dôle, c'est aussi « un vieux sage ». Elle sait vieillir avec classe (un peu comme Meryl Streep): après deux ou trois ans de garde, elle devient encore plus complexe, avec des arômes de sous-bois. Presque de quoi rendre jaloux un Cornalin (n'exagérons quand même pas trop).

Bref, la Dôle, c'est le vin parfait pour celles et ceux qui aiment la bonne humeur, la simplicité. Il est le compagnon idéal de tes repas, que ce soit pour une grillade entre potes ou un dîner romantique (ou, soyons pragmatique, un dimanche soir devant la télé avec des pâtes). La Dôle, c'est un concentré d'histoire et de tradition du Valais, avec un côté festif qui te dit: « Allez, viens, on ose trinquer! ».

Alors, t'oses la Dôle maintenant ?  
Trouve la tienne sur [oseladole.ch](http://oseladole.ch) !