



DIVO

Culture du vin
depuis 1936

Dossier
Septembre 2018

Editorial

Les sujets de réflexion pour un vigneron vaudois ne manquent jamais :
Respect des sols, viticulture durable, vins sains, naturels et j'en passe.

Je voudrais attirer votre attention sur un sujet bien plus sournois qui menace notre culture du goût : La trilogie « industrie - publicité - grande distribution ». La première fabrique des vins que la deuxième donne envie d'aller chercher dans la troisième.

Le vin, source de vie, enfant de la terre et du ciel, fruit d'une culture millénaire, doit être expliqué et défendu. L'éducation au goût telle que la pratiquent les collaborateurs DIVO est une grande source de motivation pour l'artisan que je suis. L'enjeu dépasse largement le vin, il est civilisationnel. Mais restons concentré sur le sujet qui nous concerne : faire prendre conscience à l'amateur de vin de ses capacités à jouir d'un produit local, naturel et sain quand il est consommé avec raison. Réveiller en chacun de nous ces émotions uniques provoquées par les arômes et les textures, ces richesses que les écoles et la vie de tous les jours ne nous enseignent pas ou plus.

C'est une mission noble, passionnante, qui aide les consommateurs à sortir de la pauvreté de l'alternative « j'aime – j'aime pas ». C'est le début de l'éducation, donc de la civilisation et un peu de la liberté.

Merci donc à vous, Eric, Walter, François et à vous tous, les collaborateurs de DIVO, d'être nos ambassadeurs et ces « révélateurs de bon goût ».



Raymond Paccot
Domaine de la Colombe

DIVO | gusto



Gollion, Restaurant Le Casque d'Or, En Crausaz 15
06.09.2018

Lucerne, Weinrausch, St. Karlstrasse 13 c
06.09.2018

Genève, Centre de l'Espérance, rue de la Chapelle 8
12.09.2018

Bâle, Museum Kleines Klingental, Unterer Rheinweg 26
13.09.2018



LA FINESSE DE LA CÔTE

La Colombe Noire, Réserve 2015, La Côte AOC, Domaine La Colombe, Raymond Paccot

Cette cuvée de vignes de quarante ans provenant de quatre parcelles est issue de raisins récoltés par tris afin d'optimiser la maturité des baies. Une macération de 20 jours pour développer couleur et tanins fins sera nécessaire puis un élevage en barrique va affiner la texture noble du vin. Une production faible de chaque pied va optimiser la profondeur naturelle, tout en conservant la finesse typique de ce cépage. Des fruits mûrs, des épices, le tabac, l'amande apportent du panache aromatique à ce grand Pinot Noir sans excès.

Volaille rôtie • Jambon cuit au four

Prix membre : 27.-

Prix catalogue : 30.-

Garde : jusqu'en 2025

Réf. : 90375

Cépage : Pinot Noir

Type : fruité, chic, corsé

