



# CHÂTEAU DE VILLA

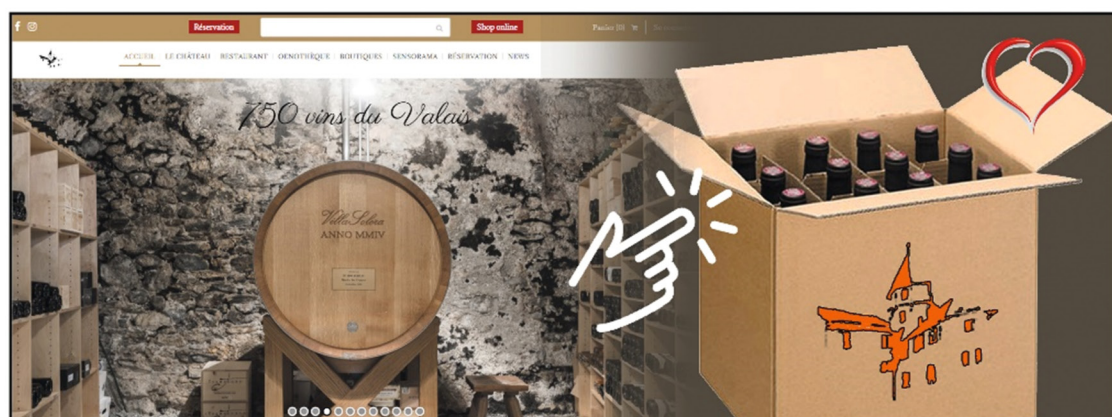
*Le Royaume des Terroirs*

## LIVRE DE CAVE

---

## KELLERBUCH





## Fondation du Château de Villa

*Le Meilleur du Valais*

### Boutique en ligne – Expéditions

Faites-vous livrer vos achats en toute décontraction ou commandez depuis chez vous votre sélection des meilleurs crus. Le plus grand choix du monde de vins et de spiritueux valaisans à portée de clic, à recevoir en toute simplicité à l'adresse de votre choix dans toute la Suisse.

Découvrez chaque mois notre box valaisanne spécialement sélectionnée par l'équipe de l'œnothèque !



**E-SHOP**



# Sommaire Général

## Allgemeines Somaire

### Présentation du vignoble, des producteurs et des cépages Vorstellung des Weinbergs, der Produzenten und der Rebsorten

---

Sommaire / Inhaltsverzeichnis.....	3
Préface / Vorwort .....	4
Distinctions & Reconnaissances / Auszeichnungen & Anerkennungen .....	6
Présentation du vignoble suisse et valaisan / Vorstellung des Weinbaugebiets der Schweiz und des Wallis .....	10
Grands Crus du Valais - Grands Crus aus dem Wallis .....	14
Charte Grain Noble ConfidenCiel - Charta Grain Noble ConfidenCiel.....	16
Cave de Garde du Château - Lagerkeller des Schlosses .....	20
Légende du Livre de Cave / Legende des Kellerbuchs.....	22
Vignerons et distillateurs partenaires - Partner-Winzer und Brennereien.....	24

### Livre de Cave Kellerbuch

---

Classement par couleur, cépage et format / Sortierung nach Farbe , Rebsorte und Format .....	27
Les vins labélisés Charte Grain Noble - Die Weine mit dem Gütesiegel «Charte Grain Noble» .....	133
Les vignerons-encaveurs - Die Winzer-Weinbauern .....	137
Les distillateurs - Die Brennereien.....	176



## 2025 – Edition I

A travers son restaurant et son oenothèque, le Château de Villa vous offre une exceptionnelle vitrine de plus de 830 crus et spiritueux, fondée sur le savoir-faire de 120 encaveurs et distillateurs du Valais.

L'occasion de découvrir un aperçu quasi exhaustif de la diversité du terroir valaisan depuis le bord du lac Léman jusqu'aux sommets de Visperterminen. Fort de plus de 54 cépages et catégories différentes et d'une multitude de terroirs, la plupart des flacons sont disponibles à l'emporter et peuvent tous être dégustés sur place.

Pour le plaisir de la découverte, l'œnothèque vous propose chaque quinze jour une sélection de 20 crus au verre issus de la production de 20 producteurs valaisans.

Notre carte présente également un choix de spiritueux élaborés en Valais. Liqueurs et fines eaux-de-vie font la part belle aux fruits de vergers et aux plantes de montagne, représentatifs d'une grande tradition valaisanne.

Quelques bières, créations originales et artisanales complètent l'assortiment.

Pour les plus exigeants, nous avons rassemblé une collection de vieux millésimes, de cépages rares et de vins de garde spécialement sélectionnés pour leur potentiel, leur rareté ou leur originalité. Dans un souci de conservation et pour les plus confidentiels d'entre eux, nous nous réservons le devoir de renoncer à la vente à l'emporter en fonction des stocks disponibles.

En réunissant pour vous le « Meilleur du Valais » dans notre livre de cave, nous avons le privilège de vous présenter la plus grande collection du monde des vins du Valais.



# 2025 – Auflage I

Das Château de Villa bietet Ihnen über sein Restaurant und seine Önothek eine aussergewöhnliche Vitrine mit mehr als 830 Weinen und Spirituosen, die auf dem Know-how von 120 Walliser Kellereien und Brennereien beruhen.

Eine Gelegenheit, die Vielfalt der Walliser Terroirs von den Ufern des Genfersees bis zu den Höhenlagen von Visperterminen zu entdecken. Mit mehr als 54 verschiedenen Rebsorten und Kategorien und einer Vielzahl von Terroirs sind die meisten Flaschen zum Mitnehmen erhältlich und können alle vor Ort verkostet werden.

Zur genüsslichen Entdeckung präsentiert Ihnen die Önothek alle zwei Wochen eine Auswahl von 20 Crus im Offenausschank, die aus den Kellern von 20 Walliser Produzenten stammen.

Unsere Karte enthält zudem eine Auswahl an Spirituosen, die im Wallis hergestellt werden. Liköre und feine Brände werden mit Früchten aus Obstgärten oder mit Bergpflanzen hergestellt, und verewigen somit eine alte Walliser Tradition.

Einige Biere - originelle und handwerklich hergestellte Kreationen - runden das Sortiment ab.

Für die Anspruchsvollsten haben wir eine Sammlung von alten Jahrgängen, seltenen Rebsorten und Lagerweinen zusammengestellt, die speziell aufgrund ihres Potenzials, ihrer Seltenheit oder ihrer Originalität ausgewählt wurden. Im Interesse der Konservierung verzichten wir, je nach verfügbaren Beständen, auf den Verkauf über die Gasse.

Indem wir für Sie das "Beste aus dem Wallis" in unserem Kellerbuch zusammenstellen, haben wir das Vergnügen, Ihnen die weltweit grösste Sammlung von Walliser Weinen zu präsentieren.

# L'Etat du Valais reconnaissant

Après plus de 450 ans d'une riche histoire familiale, la destinée du Château de Villa est assurée depuis 1954 par une Fondation à but non lucratif qui œuvre sans relâche à la mise en valeur de la gastronomie, de la viticulture et de la culture du canton du Valais. Les bénéfices de l'institution sont intégralement réinvestis pour l'entretien et la sauvegarde de ce très bel ensemble architectural construit par une famille patricienne de la contrée, aujourd'hui propriété de la Fondation du Château de Villa.



Sous l'égide de M. Christophe Darbellay, Conseiller d'État à la tête du département de la formation et de l'économie, le canton du Valais a témoigné en octobre 2024 de sa reconnaissance pour l'engagement de la Fondation du Château de Villa pour la défense du patrimoine agricole et culturel valaisan.



## Der Staat Wallis dankbar

Das Château de Villa, mit mehr als 450 Jahren Geschichte, verkörpert ein wertvolles Erbe, das weiterhin in der Region Wallis strahlt. Seit 1954 wird es von einer gemeinnützigen Stiftung verwaltet, die sich unermüdlich der Erhaltung und Förderung der Reichtümer dieses Anwesens widmet, insbesondere in den Bereichen Gastronomie, Weinbau und Kultur. Die Gewinne der Institution werden vollständig in die Instandhaltung und den Erhalt dieses wunderschönen architektonischen Ensembles reinvestiert, das von einer patrizischen Familie der Region erbaut wurde und sich im Besitz der Stiftung Château de Villa befindet.



Das Engagement der Stiftung Château de Villa wurde im Oktober 2024 vom Kanton Wallis anerkannt, als es mit einer offiziellen Auszeichnung unter der Leitung von Christophe Darbellay, Staatsrat, gewürdigt wurde. Dies erfolgte aufgrund seines Einsatzes für den Schutz des landwirtschaftlichen und kulturellen Erbes dieser wunderschönen Region. Dies zeigt nicht nur die historische Bedeutung des Schlosses, sondern auch seine wichtige Rolle bei der Bewahrung und Förderung der Walliser Kultur.



# Reconnaissance

Engagée depuis plus de 70 ans dans la valorisation des meilleurs produits du terroir valaisan, la Fondation du Château est unanimement reconnue comme la véritable ambassade des produits agricoles du canton du Valais.

## Convention de partenariat



Afin de s'assurer un approvisionnement sans aucun compromis sur la qualité, le Château de Villa a signé en 2020 une Convention de Partenariat réunissant les organisations interprofessionnelles incontournables autour d'un but commun : vous proposer le "Meilleur du Valais" au restaurant et à l'oenothèque du Château de Villa.

Les synergies entre la Fondation du Château de Villa et les Interprofessions visent à renforcer efficacement la promotion des produits du terroir du Valais. Elles résonnent comme une évidence pour permettre à chacun des partenaires de remplir ses missions respectives en faveur des producteurs du Valais.



**Best Of Wine Tourism**  
by GREAT WINE CAPITALS | THE AWARDS OF EXCELLENCE

La remise des Best of Wine Tourism Suisse distingue les démarches individuelles ou collectives exemplaires contribuant à la promotion de l'œnotourisme suisse.

Le Château de Villa s'est vu décerner le **prix d'honneur du « Best Of Wine Tourism »** pour son rôle précurseur dans le développement de l'offre et de la promotion de l'œnotourisme en Suisse.



La carte des vins du Château de Villa a remporté le **prix spécial « Focus »** des Swiss Wine List Award réunissant 225 participants et organisé sous l'égide de l'Association Suisse des Sommeliers Professionnels et de la revue européenne du vin Vinum.

Ce concours vise à reconnaître les plus belles sélections de vins helvétiques, avec une catégorie spécifique aux cartes des vins régionales telles que la nôtre.

# Anerkennungen

Seit über 70 Jahren engagiert sich die Stiftung Château de Villa für die Aufwertung der besten Walliser Produkte. Sie ist einstimmig als grossartige Botschaftsstätte für die landwirtschaftlichen Produkte des Kantons Wallis anerkannt.

## Partnerschaftsabkommen



Um eine Belieferung ohne Qualitätskompromisse zu garantieren, hat das Château de Villa 2020 mit den wichtigsten Branchenverbänden eine Partnerschaftsvereinbarung unterzeichnet um ein gemeinsames Ziel zu verfolgen: Ihnen im Restaurant und in der Önothek des Château de Villa immer nur das "Beste aus dem Wallis" anzubieten.

Die Synergien zwischen der Stiftung Château de Villa und den Branchenverbänden bezwecken, die Förderung der Walliser Terroirprodukte wirksam zu unterstützen. Es handelt sich dabei um eine Selbstverständlichkeit, damit jeder der Partner seine jeweiligen Aufgaben zugunsten der Walliser Produzenten erfüllen kann.



**Best Of Wine Tourism**  
by GREAT WINE CAPITALS | THE AWARDS OF EXCELLENCE

Die Verleihung des „Best of Wine Tourism Schweiz“ würdigt herausragende Leistungen, die zur Förderung des Schweizer Weintourismus beitragen.

Das Château de Villa wurde mit dem **Ehrenpreis „Best Of Wine Tourism“** für seine Pionierrolle bei der Entwicklung des Angebots und der Förderung des Weintourismus in der Schweiz ausgezeichnet.



Die Weinkarte des Château de Villa gewann den **Spezialpreis "Focus"** des Swiss Wine Liste Award, der unter der Schirmherrschaft des Schweizer Sommeliervereins und der europäischen Weinzeitschrift Vinum organisiert wurde. 225 Teilnehmer nahmen daran teil.

Dieser Wettbewerb hat zum Ziel, die besten Schweizer Weinauswahlen zu würdigen, mit einer eigenen Kategorie für regionale Weinkarten wie die unsere.

# Vignes et Vins en Suisse et en Valais

# La Suisse Viticole

252 cépages

26 cantons – 62 A.O.C.

14'696 ha de vignes

100 millions de litres produits en moyenne

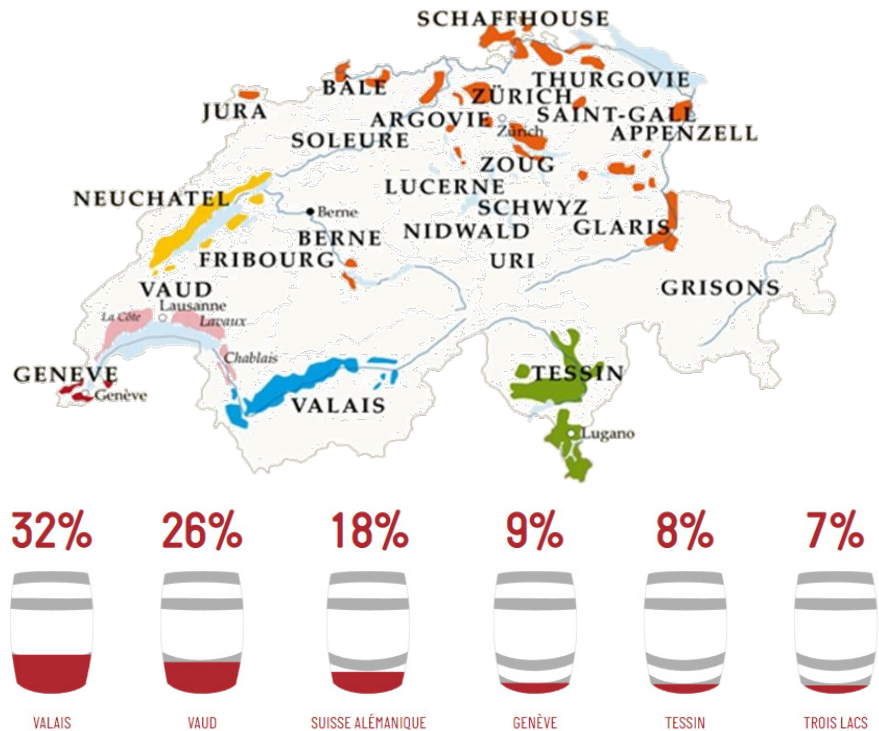
## 2'500 Vignerons et Vignerons

1 à 2 % d'export

50% de vins blancs

50% de vins rouges

Vignoble compris entre 270 m et 1'150 m



## Le Valais Viticole

+ de 100 cépages

## 55 cépages en A.O.C. Valais

## 10 Grands Crus

4'634 ha de vignes

41 % de vins blancs

59 % de vins rouges

390 caves

19'900 propriétaires

76'900 parcelles

Les vignobles du Valais contribuent pour un tiers à la production helvétique. Sur plus de cent kilomètres, ils s'étirent le long du Rhône. Leurs pentes bien exposées s'étendent sans discontinuer des communes de Visperterminen à l'Est jusqu'au Bouveret à l'Ouest. Les vignobles pénètrent parfois profondément les vallées latérales, ainsi celui de Visperterminen à 1150 mètres compte parmi les plus élevés d'Europe.

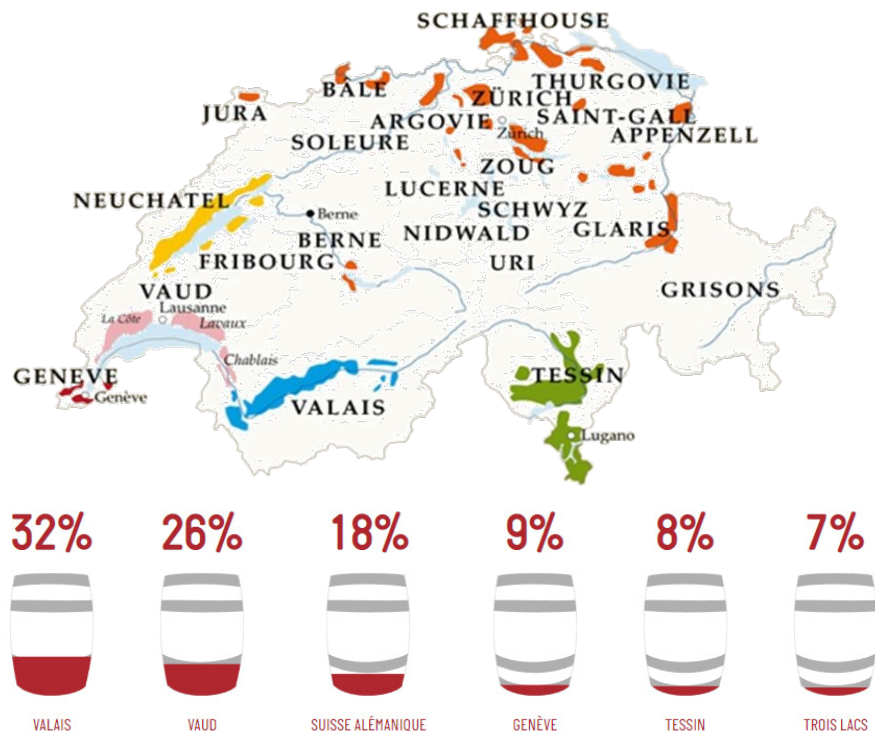
Le climat favorable, sec et ensoleillé, et la diversité des sols, qui varient d'un parchet à l'autre, produit en Valais une étonnante richesse de vins singuliers, issus d'une multitude de cépages. Aux étonnants vins rouges robustes, issus de cépages indigènes, s'ajoutent les nobles et fins Pinots Noirs, principal cépage des assemblages de la célèbre Dôle. La gamme des vins blancs s'étend du Chasselas (ou Fendant), fin et léger, aux spécialités telles que les vins flétris, pleins et complexes.

Le Valais est un paradis pour les amateurs de vins désireux d'aller à la découverte des expériences les plus variées. Protégé par la barrière des Alpes, le Valais a de loin le climat le plus sec de toutes les régions viticoles suisses. Le föehn, un vent chaud qui précipite la maturation, est un facteur climatique important.

# Reben und Weine in der Schweiz und im Wallis

## Das Weinland Schweiz

252 Rebsorten  
26 Kantone – 62 A.O.C.  
14'696 ha Reben  
Durchschnittsproduktion 100 Millionen Liter  
2'500 Winzerinnen und Winzer  
1 à 2 % Export  
50% Weissweine  
50% Rotweine  
Reblagen zwischen 270 m und 1'150 m



## Das Weinbaugebiet Wallis

über 100 Rebsorten

55 Rebsorten  
A.O.C. Valais

10 Grands Crus

4'634 ha Reben

41 % Weissweine

59 % Rotweine

390 Kellereien

19'900 Rebeigentümer

76'900 Rebparzellen

Die Weinberge des Wallis stellen rund einen Drittel der Schweizer Weinproduktion da. Sie breiten sich über mehr als hundert Kilometer entlang der Rhone aus. Ihre steilen Hänge erstrecken sich von den Gemeinden Visperterminen im Osten bis nach Le Bouveret im Westen. Die Rebparzellen reichen teilweise in die Seitentäler hinein. So zählt der Weinberg von Visperterminen mit 1'150 Metern zu den höchstgelegenen in Europa.

Das günstige, trockene und sonnige Klima und die abwechslungsreiche Bodenbeschaffenheit bringen im Wallis eine erstaunliche Vielfalt an einzigartigen Weinen hervor, die aus einer Unzahl von Rebsorten gewonnen werden. Zu den robusten Rotweinen aus einheimischen Rebsorten gesellen sich die edlen und feinen Pinots Noirs, die Hauptrebsorte für die Assemblagen des berühmten Dôle. Die Palette der Weissweine reicht vom feinen und leichten Chasselas (oder Fendant) bis hin zu Spezialitäten oder zu vollmundigen und komplexen Edelsüssweinen.

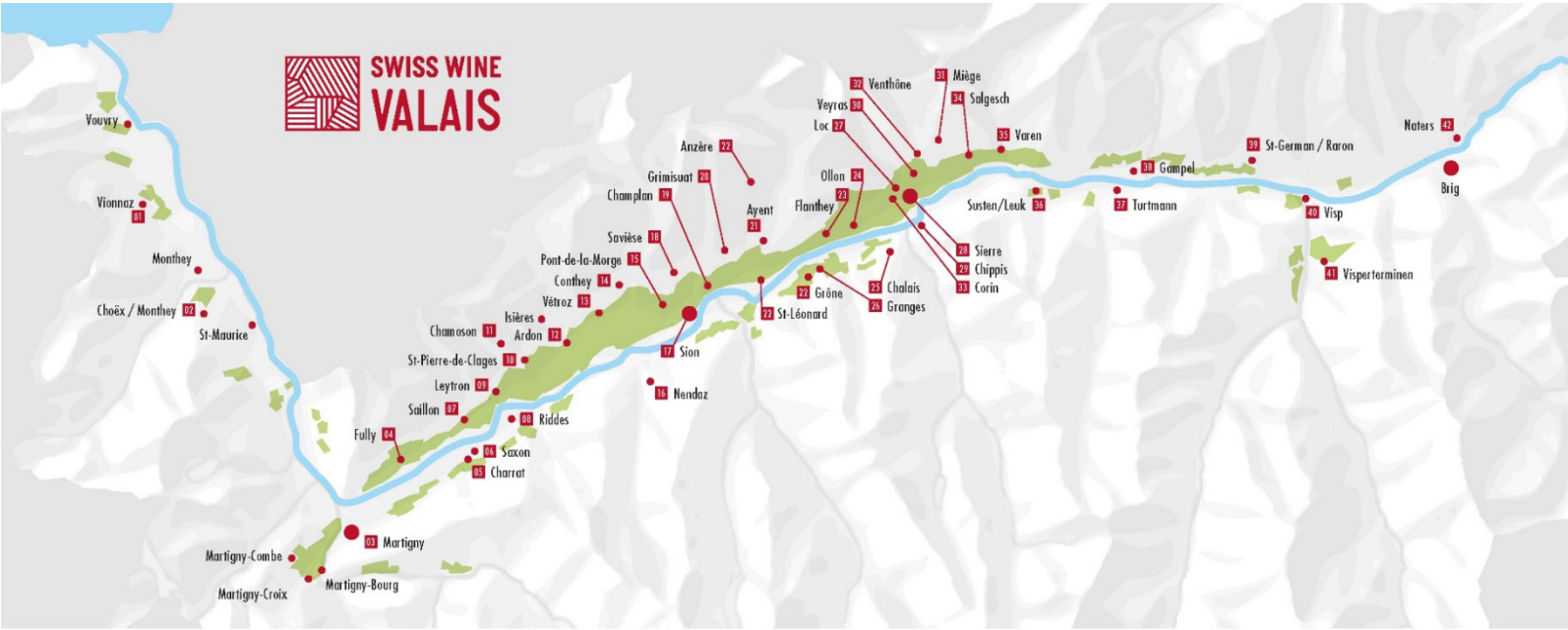
Das Wallis ist ein Paradies für Weinliebhaber. Geschützt durch die Barriere der Alpen hat der Kanton bei weitem das trockenste Klima aller Schweizer Weinbauregionen. Ein wichtiger Klimafaktor ist auch der Föhn, ein warmer Wind, der die Reifung beschleunigt.



# Vignes et Vins en Suisse et en Valais

## Une incroyable diversité ampélographique

Véritable jardin d'Eden, le Valais compte parmi les régions d'Europe qui possèdent la plus grande variété de cépages. La diversité des terroirs, des altitudes, des expositions et des climats offre aux vignobles valaisans des conditions idéales pour accueillir des cépages au profils cultural très différents. Aujourd'hui, parmi la centaine de cépages cultivés en Valais, 55 sont référencés dans l'A.O.C. Valais.



01	Vionnaz
02	Choëx - Monthey
03	Martigny
04	Fully
05	Charrat
06	Saxon
07	Saillon
08	Riddes
09	Leytron
10	St-Pierre-de-Clages
11	Chamoson

12	Ardon
13	Vétroz
14	Conthey
15	Pont-de-la-Morge
16	Nendaz
17	Sion
18	Savièse
19	Champlan
20	Grimisuat
21	Ayent
22	St-Léonard

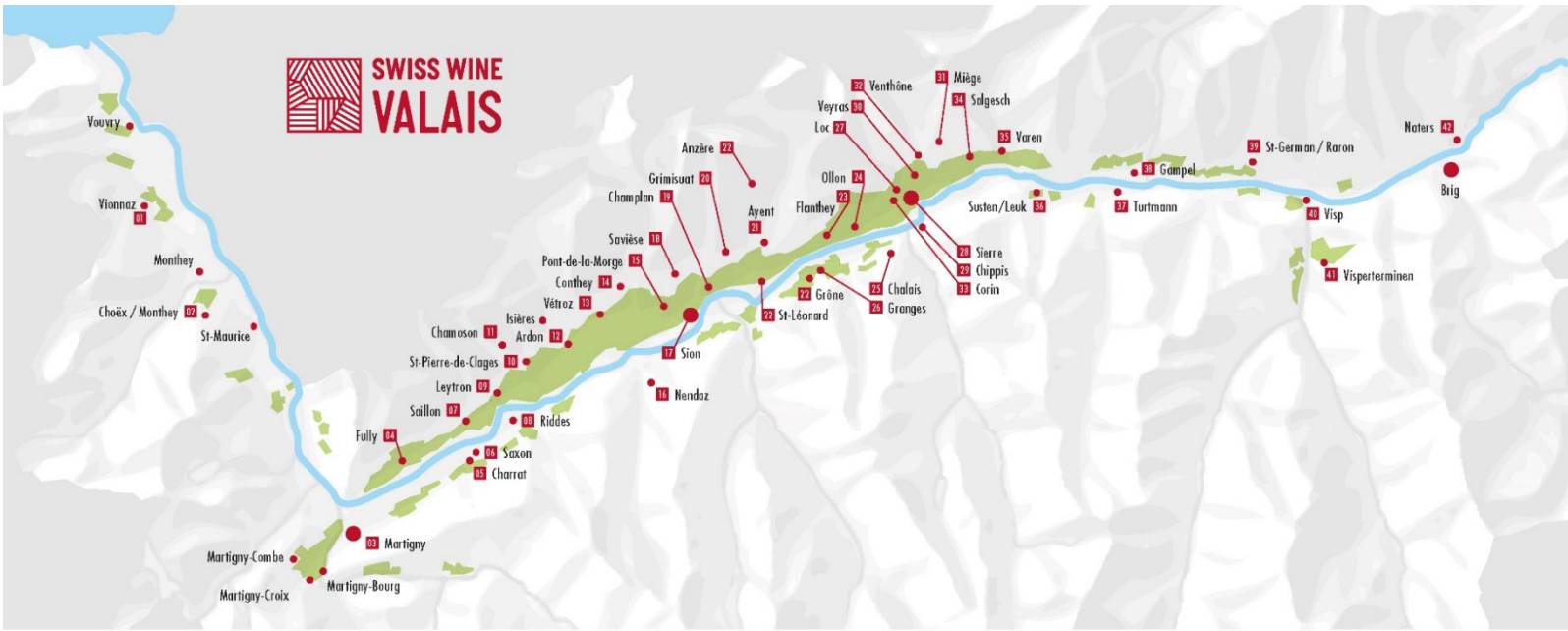
23	Flanthey <small>als</small>
24	Ollon
25	Chalais
26	Granges
27	Loc
28	Sierre / Siders
29	Chippis
30	Veyras
31	Miège
32	Venthône
33	Corin

34	Salgesch
35	Varen
36	Susten-Leuk
37	Turtmann
38	Gampel
39	St. German - Raron
40	Visp
41	Visperterminen
42	Naters

# Reben und Weine in der Schweiz und im Wallis

## Eine erstaunlich grosse Rebsortenvielfalt

Das Wallis ist ein wahrer Paradiesgarten und zählt zu den Regionen Europas mit der grössten Anzahl an unterschiedlichen Rebsorten. Die Vielfalt der Böden, Höhenlagen, Expositionen und Klimazonen bietet den Walliser Weinbergen ideale Bedingungen, um Trauben mit sehr unterschiedlichen Anbauprofilen zu kultivieren. Heute werden im Wallis rund 100 Rebsorten angepflanzt, von denen 55 in der Walliser - A.O.C. registriert sind.



01	Vionnaz
02	Choëx - Monthey
03	Martigny
04	Fully
05	Charrat
06	Saxon
07	Saillon
08	Riddes
09	Leytron
10	St-Pierre-de-Clages
11	Chamoson

12	Ardon
13	Vétroz
14	Conthey
15	Pont-de-la-Morge
16	Nendaz
17	Sion
18	Savièse
19	Champlan
20	Grimisuat
21	Ayent
22	St-Léonard

23	Flanthey
24	Ollon
25	Chalais
26	Granges
27	Loc
28	Sierre / Siders
29	Chippis
30	Veyras
31	Miège
32	Venthône
33	Corin

34	Salgesch
35	Varen
36	Susten-Leuk
37	Turtmann
38	Gampel
39	St. German - Raron
40	Visp
41	Visperterminen
42	Naters

# Grands Crus du Valais

Le terme « Grand Cru » est devenu synonyme de produits rares et exceptionnels. Celui-ci est intimement lié au rayonnement très envié des vignobles de prestige. Rien d'étonnant donc que les producteurs de vins du Valais désirent mettre en lumière l'extraordinaire potentiel de leur vignoble à travers les vins les plus représentatifs de ses terroirs, leurs « Grands Crus ».

## Le « Grand Cru » c'est ...

- L'expression pure et authentique d'un terroir délimité
- Une adéquation sol – cépage parfaite
- La recherche de typicité et de complexité
- Une qualité garantie et contrôlée
- Des vins d'exception produits en quantité limitée
- La recherche de l'excellence sans compromis

L'appellation « Grand Cru » est attribuée exclusivement à des vins AOC de qualité supérieure produits dans des zones délimitées et restreintes, avec les cépages autochtones et traditionnels les plus appropriés à la nature du sol et au climat des parcelles sélectionnées. Seuls peuvent bénéficier de l'appellation « Grand Cru » les vins produits selon des exigences strictement réglementées, plus contraignantes que celles de l'AOC traditionnelle.

## Exigences requises

- **Cépages** : seuls sont autorisés les cépages autochtones et traditionnels du Valais. Chaque commune détermine les cépages les plus en adéquation avec ses terroirs.
- **Pratiques culturelles** : l'obligation de respecter des prestations écologiques, des vignes âgées d'au moins 8 ans, des systèmes de culture définis et une surface foliaire minimum prescrite.
- **Les teneurs en sucre** naturel minimales sont plus élevées que pour les AOC traditionnelles.
- **Les rendements** autorisés sont inférieurs à ceux de l'AOC traditionnelle.
- **Les parcelles** enregistrées doivent être situées dans les zones reconnues avec le cépage adapté et soumises à un contrôle annuel.
- Les vins doivent être vinifiés et **mis en bouteilles en Valais**.
- Ils n'ont droit à l'appellation « Grand Cru » qu'avec l'approbation d'une commission de dégustation.

## Les 10 appellations « Grand Cru » A.O.C. en Valais

Chamoson - Conthey - Leytron - Saillon - Salquenen  
Sierre - Saint-Léonard - Sion - Vétroz - Visperterminen



★ GRAND  
CRU

# Die Bezeichnung « Grand Cru »

Der Begriff "Grand Cru" ist zu einem Synonym für seltene und aussergewöhnliche Produkte geworden. Er ist eng verbunden mit der sehr beneidenswerten Ausstrahlung von Prestige-Rebbergen. Es ist daher nicht verwunderlich, dass die Walliser Weinproduzenten das aussergewöhnliche Potenzial ihrer Parzellen durch die repräsentativsten Weine ihrer Terroirs als "Grands Crus", hervorheben möchten

## « Grand Cru » ist...

- Der authentische Ausdruck eines bestimmten Terroirs
- Perfekte Abstimmung von Boden und Rebsorte
- Das Streben nach Typizität und Komplexität
- Eine kontrollierte und garantierte Qualität
- Kleine Erträge für aussergewöhnlichen Wein
- Ein kompromissloses Bestreben nach Exzellenz

Die Bezeichnung "Grand Cru" wird nur an AOC-Qualitätsweine vergeben, die in genau definierten und abgegrenzten Gebieten mit autochthonen und traditionellen Rebsorten erzeugt werden. Es dürfen nur Rebsorten verwendet werden, die für die Bodenbeschaffenheit und das Klima der ausgewählten Parzellen am besten geeignet sind. Zudem werden Grand Cru-Weine nach streng reglementierten Anforderungen erzeugt, die über die Anforderungen der traditionellen AOC hinausgehen.

## Die besonderen Anforderungen

- **Rebsorten:** Nur die autochthonen und traditionellen Walliser Rebsorten sind zugelassen. Jede Gemeinde bestimmt die Rebsorten, die sich am besten für ihr Terroir eignen.
- **Anbaupraktiken:** Verpflichtung ökologischer Vorgaben einzuhalten, mindestens 8 Jahre alte Reben, definierte Anbausysteme und eine vorgeschriebene Mindestblätterzahl.
- **Der Mindestgehalt** an natürlichem Zucker ist höher als bei den traditionellen AOC-Weinen.
- **Die zulässigen Erträge** sind niedriger als bei den traditionellen AOC-Weinen.
- **Die eingetragenen Parzellen** werden jährlich kontrolliert und müssen sich in den anerkannten Gebieten mit der entsprechenden Rebsorte befinden.
- Die Weine müssen im Wallis **vinifiziert und abgefüllt** werden.
- Sie dürfen die Bezeichnung "Grand Cru" nur mit Zustimmung einer Degustationskommission tragen.



## Die 10 Walliser « Grand Cru » AOC

Chamoson - Conthey - Leytron - Saillon - Salgesch  
Sierre - Saint-Léonard - Sion - Vétroz - Visperterminen



# La Sélection des « Grains Nobles ConfidenCiel »



## Un « esprit » gage de qualité

---

Lancée en 1996 à l'initiative de l'ingénieur œnologue Stéphane Gay, la charte Grain Noble ConfidenCiel regroupe aujourd'hui plus de 15 encaveurs. Tous travaillent à produire de grands vins liquoreux, issus de vendanges flétries ou rôties et provenant de cépages traditionnels en Valais. Le Valais viticole possède une grande tradition de vins liquoreux à base de raisins surmaturés sur souches. Pour la maintenir, Stéphane Gay et cinq autres producteurs (Charles Bonvin et fils, Cave du Cheval noir, Cave la Liaudisaz Marie-Thérèse Chappaz, Domaine du Mont-d'or et Cave Provins) lançaient en 1996 la Charte Grain Noble ConfidenCiel. Les signataires s'engageaient à respecter dix points de règlement destinés à permettre l'élaboration de vins doux ou liquoreux de grande qualité, exceptionnels même dans les grands millésimes.

## Cépages de tradition

---

N'importe quel vin liquoreux ne peut pas arborer le label Grain Noble ConfidenCiel. Seuls 5 cépages traditionnellement cultivés en Valais méritent ce titre : Petite Arvine, Ermitage (Marsanne), Johannisberg (Sylvaner), Malvoisie (Pinot Gris) et Amigne. L'Arvine se caractérise par des arômes fruités, de la vivacité et une belle fraîcheur. L'Ermitage, plus ample et structuré, fleurit bon l'eau-de-vie de framboise et la truffe blanche. Le Johannisberg, avec ses fragrances rappelant la poire, se révèle généralement gras et onctueux. Quant à l'Amigne et à la Malvoisie, elles se montrent plus tendres et rondes que les 3 autres cépages. Les producteurs peuvent vinifier ces cépages individuellement ou les assembler pour obtenir des vins d'une plus grande complexité.



# Die Selektion « Grains Nobles ConfidenCiel »



## Ein Geist des für Qualität bürgt

---

Die 1996 auf Initiative des Önologen Stéphane Gay gegründete Charta Grain Noble ConfidenCiel vereint heute mehr als 15 Kellereien. Sie alle arbeiten an der Herstellung von edlen Süssweinen aus geschrumpften oder gerösteten Trauben von Rebsorten, die traditionell im Wallis angebaut werden. Das Wallis besitzt eine grosse Tradition von Likörweinen aus überreifen Trauben, die bis zum Winteranfang am Rebstock hängen. Um diese Tradition zu bewahren, fangen Stéphane Gay und fünf weitere Produzenten (Charles Bonvin et fils, Cave du Cheval Noir, Cave la Liaudisaz Marie-Thérèse Chappaz, Domaine du Mont-d'Or und Cave Provins) 1996 die Charta Grain Noble ConfidenCiel an. Die Unterzeichner verpflichteten sich zur Einhaltung von zehn Regelpunkten, die die Herstellung von hochwertigen und in den besten Jahrgängen von ausserordentlichen Süss- und Likörweinen ermöglichen sollen.

## Traditionelle Rebsorten

---

Nicht jeder beliebige Süsswein darf das Label Grain Noble ConfidenCiel tragen. Nur fünf Rebsorten, die traditionell im Wallis angebaut werden, sind gestattet: Petite Arvine, Ermitage (Marsanne), Johannisberg (Sylvaner), Malvoisie (Pinot Gris) und Amigne. Der Arvine zeichnet sich durch fruchtige Aromen, Lebendigkeit und eine schöne Frische aus. Der Ermitage ist voller und strukturierter und duftet nach Himbeerschnaps und weissen Trüffeln. Der Johannisberg mit seinen an Birnen erinnernden Düften ist meist sehr vollmundig und cremig. Amigne und Malvoisie sind weicher und runder als die anderen drei Rebsorten. Die Winzer können diese Rebsorten einzeln verarbeiten oder sie zu komplexeren Weinen vereinen.



# La Sélection des « Grains Nobles ConfidenCiel »



## L'Importance du climat

Si les cépages jouent un rôle important, le climat, lui, s'avère prépondérant. Lorsque les mois d'automne sont chauds et secs, l'eau des baies s'évapore et les grappes sont flétries. On retrouve alors dans les vins les arômes caractéristiques des différents cépages. Pour obtenir une vendange rôtie, il faut que les grains soient attaqués par un champignon, le botrytis cinerea, qui détruit leur pellicule et provoque ainsi la pourriture noble, garante de vins d'une incroyable complexité. Les conditions idéales pour que ce petit miracle de la nature s'accomplisse sont bien précises : une période de pluie en début octobre, suivie d'une phase de chaleur ou de fœhn de deux ou trois semaines. Là, les sondages s'envolent pour atteindre allègrement les 170 degrés C  chsl   lors des grandes années (1993 ou 1994, par exemple). Les conditions idéales n  tant que rarement réunies, il est fréquent que les grains flétris se mêlent aux grains rôtis. La Charte Grain Noble ConfidenCiel impose aux producteurs l'utilisation durant un minimum de douze mois de barriques ou de foudres. Ainsi, le vin gagne en potentiel de garde, en couleur et en complexité d'arômes grâce à l'oxydo-réduction d  e au bois.

## « L'esprit » de la charte

Les signataires de la charte acceptent également d'autres contraintes (choix des meilleures zones, vignes de plus de 15 ans, mo  ts suffisamment sucrés (au moins 130 C  chsl  ) et non enrichis, renoncement au label les années défavorables et élaboration d'un Grain noble chaque année favorable). A la sortie de chaque millésime, une dégustation interne disqualifie les vins au potentiel jugé insuffisant. Pour le reste, tout repose sur la confiance. C'est là « l'esprit » de la charte voulu par ses initiateurs, un esprit gage de progrès dans la convivialité chère aux amateurs de vins.



# Die Selektion « Grains Nobles ConfidenCiel »



## Die Rolle des Klimas

Während die Rebsorten eine wichtige Rolle spielen, erweist sich das Klima als ausschlaggebend für die Produktion von Spätlesen. Wenn die Herbstmonate heiss und trocken sind, verdunstet das Wasser in den Beeren und die Trauben verwelken. In den Weinen findet man dann die charakteristischen Aromen der verschiedenen Rebsorten.

Um eine gebräunte Weinlese zu erhalten, müssen die Beeren von einem Pilz, dem Botrytis Cinerea, befallen werden, der ihre Haut zerstört und so eine Edelfäule hervorruft, die Garant für Crus von unglaublicher Komplexität ist. Die idealen Bedingungen für dieses kleine Wunder der Natur sind ganz genau festgelegt: eine Regenperiode Anfang Oktober, gefolgt von einer zwei- bis dreiwöchigen Hitze- oder Föhnphase. Dann steigen die Werte in die

Höhe und erreichen in guten Jahren (z. B. 1993 oder 1994) bis zu über 170 Grad Celsi. Da die idealen Bedingungen nur selten gegeben sind, kommt es häufig vor, dass sich die verwelken Beeren mit den gebräunten

Beeren vermischen. Die Charta Grain Noble ConfidenCiel schreibt vor, dass die Süssweine mindestens zwölf Monate lang in Barriques oder Fässer reifen müssen. Auf diese Weise gewinnt der Wein durch die holzbedingte Oxidationsreduktion an Lagerfähigkeit, Farbe und Aromenkomplexität.

## « Der Geist » der Charta

Die Unterzeichner der Charta akzeptieren auch andere Vorschriften (Trauben aus besten Zonen, Rebstöcke, die älter als 15 Jahre sind, ausreichend süsser Most (mindestens 130° Celsi), der nicht angereichert wird, Verzicht auf das Label in ungünstigen Jahren und Herstellung eines Süssweines in jedem günstigen Jahr). Für jeden Jahrgang werden bei einer internen Verkostung die Weine mit einem als ungenügend erachteten Potenzial disqualifiziert. Ansonsten beruht alles auf Vertrauen. Dies ist der von den Initiatoren angestrebte "Geist" der Charta, ein Geist, der den Weinliebhabern eine Gewähr für Gaumenfreuden und genüssliche Geselligkeit bietet.



# La Cave de Garde du Château de Villa

## Une collection unique dédiée aux meilleurs crus du Valais

---

Ouverte en septembre 2005, la salle « Villa Solera » est entièrement climatisée pour reproduire les conditions d'une cave de garde idéale (14°C - 85% d'humidité). Vous y trouverez une sélection de vieux millésimes (depuis 1977), ainsi qu'un panel des meilleurs crus du Valais et de cépages exceptionnels. A la différence des autres vins de l'œnothèque qui sont régis par un principe de consignation, les 200 références de la cave de garde du Château de Villa sont acquises par la Fondation au gré des opportunités.

Ainsi, des cépages plus rares comme la Durize ou l'Altesse ou des flacons iconiques produits dans des quantités très confidentielles constituent au fil du temps un véritable conservatoire cantonal œnologique. Certaines de ces références peuvent être achetées à l'emporter en fonction des stocks disponibles. Et pour ceux qui voudraient déguster l'une ou l'autre de ces précieuses bouteilles, nous vous demandons un peu de patience. Une préparation respectueuse et minutieuse du vin ainsi qu'une mise à température adéquate vous permettront de profiter pleinement de votre sélection. N'hésitez pas à vous renseigner auprès du personnel de l'œnothèque.

## Villa Soleja - hommage au Vin des Glaciers

---

La cave de garde héberge une barrique en chêne autochtone de 700 litres, réalisée par un jeune tonnelier alémanique. Cette pièce permet d'élever à demeure un assemblage blanc de spécialités valaisannes (Rèze, Heida, Ermitage) dans l'esprit revisité du très ancien « Vin des Glaciers ». Chaque année, une partie du vin est soutirée et mis en bouteilles pour la collection privée de la maison et les futures dégustations. Le tonneau est à nouveau complété sans délai avec le vin de l'année en cours. Différents millésimes seront ainsi assemblés à la récolte 2004 initiale, année après année, perpétuant un cycle utile et immuable.



# Der Lagerkeller des Château de Villa

## Eine einzigartige Sammlung, die den besten Walliser Weinen gewidmet ist

---

Der im September 2005 eröffnete Raum "Villa Solera" ist vollständig klimatisiert, um die Voraussetzungen eines idealen Lagerkellers zu schaffen (14°C und 85% Luftfeuchtigkeit). Hier ruht ein Sortiment alter Jahrgänge (ab 1977) sowie ein Panel der besten Walliser Gewächse und ein paar aussergewöhnliche Rebsorten. Im Gegensatz zu den anderen Weinen der Önothek, die einem Konsignationsprinzip unterliegen, werden die 200 Referenzen des Lagerkellers von der Stiftung Château de Villa je nach Gelegenheit erworben.

So bilden seltenere Rebsorten wie Durize oder Altesse oder ikonische Crus, die nur in vertraulichen Mengen produziert wurden, im Laufe der Zeit ein echtes kantonales önologisches Konservatorium. Je nach verfügbarem Vorrat können einige dieser Referenzen auch zum Mitnehmen gekauft werden. Und falls Sie die eine oder andere dieser kostbaren Flaschen verkosten möchten, bitten wir Sie um etwas Geduld. Eine respektvolle und sorgfältige Vorbereitung des Weins sowie eine angemessene Temperierung werden es Ihnen ermöglichen, Ihre Auswahl in vollen Zügen zu geniessen. Zögern Sie nicht, sich bei den Mitarbeitern der Önothek zu erkundigen.

## Villa Soleja - ein Tribut an den Gletscherwein

---

Der Lagerkeller beherbergt ein 700-Liter-Fass aus autochthoner Eiche, das von einem jungen Küfer aus der Deutschschweiz hergestellt wurde. In diesem Fass entsteht eine weisse Assemblage aus Walliser Spezialitäten (Resi, Heida, Ermitage) im Sinne des uralten Gletscherwein (Vin des Glaciers). Jedes Jahr wird ein Teil des Weins abgezogen und in Flaschen abgefüllt für die Privatsammlung des Hauses und künftige Verkostungen. Danach wird das Fass wiederum unverzüglich mit dem Wein des aktuellen Jahres aufgefüllt. Verschiedene Jahrgänge werden so Jahr für Jahr mit der ursprünglichen 2004er Ernte verschnitten, wodurch der zweckmässige und unverwechselbare Zyklus des legendären Weines fortgeführt wird.



# Légendes du Livre de Cave

## Les cépages en 4 catégories

- ① - Cépages traditionnels      ② - Cépages indigènes  
③ - Cépages internationaux      ④ - Cépages modernes (issus de la recherche agronomique)



variété rouge



variété blanche

Les surfaces mentionnées font référence au canton du Valais - statistiques 2023

Les textes de présentation des cépages sont inspirés des recherches et des écrits du **Docteur José Vouillamoz** qui compte parmi les principales autorités mondiales en matière d'origine et de filiation des cépages grâce au profilage ADN. Généticien suisse du raisin de renommée internationale, formé auprès du Professeur Carole Meredith à l'Université de Californie à Davis (USA), il est co-auteur avec les deux Maîtres du Vin Jancis Robinson et Julia Harding du livre multi-primé Wine Grapes (Allen Lane, 2012), la référence ultime sur tous les cépages cultivés dans le monde. Il est également auteur et co-auteur de plusieurs articles scientifiques et livres sur le raisin, en particulier son ouvrage de référence « Cépages Suisses ».



Cuvée élevée entièrement ou partiellement en barriques de chêne



Cuvée élaborée selon le cahier des charges des Grands Crus du Valais



Cuvée élevée selon le cahier des charges de la Charte Grain Noble ConfidenCiel

**Réserve du Château**

Cuvée de la Cave de Garde du Château de Villa (*vente à l'emporter selon disponibilités*)

**Suave/Moelleux**

Ce vin propose un très léger sucre résiduel ou une certaine rondeur en bouche

**Doux**

Vin moelleux ou liquoreux



Vin en rupture de stock



Vin disponible

**Cépage x Cépage**

Indication de parenté pour le cépage concerné (croisement)

**Les tarifs à l'emporter sont indiqués à titre indicatifs. En fonction des disponibilités et pour privilégier la promotion sur place, nous nous réservons le droit de refuser la vente à l'emporter sur certaines références.**

# Kellerbuchlegenden

## Die Rebsorten in vier Kategorien

① - Traditionelle Rebsorten

② - Autochthone (einheimische) Rebsorten

③ - Internationale Rebsorten

④ - Moderne Rebsorten (aus der Agrarforschung)



rote Sorte



weisse Sorte

Die erwähnten Flächen beziehen sich auf den Kanton Wallis - Statistiken 2023

Die Texte zur Vorstellung der Rebsorten sind inspiriert von den Forschungen und Schriften von Dr. José Vouillamoz, der eine weltweit führenden Autoritäten auf dem Gebiet der Herkunft und Abstammung von Rebsorten mit Hilfe von DNA-Profilen ist. Der renommierte Schweizer Traubengenetiker, der seine Ausbildung bei Professorin Carole Meredith an der University of California in Davis (USA) absolviert hat, ist zusammen mit den beiden Önologen Jancis Robinson und Julia Harding Autor des preisgekrönten Buches Wine Grapes (Allen Lane, 2012), dem ultimativen Nachschlagewerk über alle Rebsorten. Darüber hinaus ist er Autor und Co-Autor mehrerer wissenschaftlicher Artikel und Bücher über Weinreben, insbesondere seines Standardwerks "Cépages Suisses" (Schweizer Rebsorten).».



Cuvée, die ganz oder teilweise in Eichenfässern ausgebaut wurde.



Cuvée, die nach dem Pflichtenheft der Grands Crus du Valais produziert wurde.



Cuvée, die nach den Vorgaben der Charta Grain Noble ConfidenCiel ausgebaut wurde.

**Réserve du Château**

Cuvée aus dem Lagerkeller des Château de Villa (Verkauf über die Gasse je nach Verfügbarkeit).

**Suave/Moelleux**

Ein Wein mit leichtem Restzucker oder mit einen geschmeidigen Abgang.

**Doux**

Süss- oder Likörwein



Ausverkaufter Wein



Verfügbarer Wein

**Cépage x Cépage**

Verwandtschaftsangabe bei der jeweiligen Rebsorte (Kreuzung)

**Die Mitnahmepreise sind als Richtwerte angegeben. Je nach Verfügbarkeit und um die Förderung vor Ort zu begünstigen, behalten wir uns das Recht vor, den Verkauf zum Mitnehmen bei bestimmten Artikeln abzulehnen.**



# Les Encaveurs et les Distillateurs



Abricool SA



Alata



Albert Biollaz SA



ALBERT MATHIER ET FILS SA  
Walliser Weine  
SALGESCH VALAIS SUISSE

Albert Mathier & Söhne SA



Antoine & Christophe Bétrisey



Benoît Dorsaz SA



Bernard Dupont



Calvalais Sàrl



Cave Ardévaz SA



Cave Caloz



Cave Caprice du Temps



Cave Colline de Daval



Cave Constantin-Comby



Cave Corbassière SA



Cave d'Anchettes



Cave David Rossier



Cave de Bovanche



Cave de Châteauneuf



Cave de l'Orlaya SA



Cave des Bernunes SA



Cave des Champs



Cave des Promesses



Cave des Remparts



Cave des Rois



Cave des Tilleuls SA



Cave du Chavalard



Cave du Rhodan



Cave du Vieux Village



Cave du Vieux-Moulin



Cave Fin Bec SA



Cave La Fournaise



Cave La Romaine



Cave La Tornale



Cave Le Bosset SA



Cave Le Rhyton d'Or



Cave le Tambourin



Cave le Vidomne



Cave Les Ruinettes



Cave Les Sentes



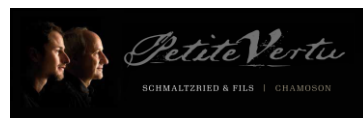
Cave Mabillard-Fuchs



# Les Encaveurs et les Distillateurs



**Cave Marie-Thérèse Chappaz**



**Cave Petite Vertu**



**Cave Saint-Philippe**



**Cave Saint-Pierre SA**



**Cave Valentina Andrei**



**Caves du Paradis**



**Caves Orsat SA - Martigny**



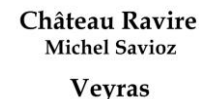
**Chai du Baron**



**Chanton Weine Visp**



**Charles Bonvin SA**



**Château Ravire**



**Chevalier Bayard**



**Christophe Rey**



**Daniel Magliocco et Fils SA**



**Defayes et Crettenand**



**Denis Mercier SA**



**Distillerie Morand Louis & Cie SA**



**Distillerie Sempione Ltd**



**Domaine Cornulus**



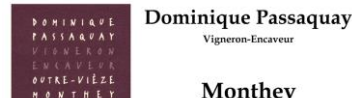
**Domaine de la Rameau**



**Domaine des Crêtes**



**Domaine des Muses**



**Domaine Dominique Passaquay**



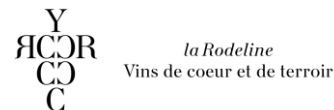
**Domaine du Grand-Brûlé**



**Domaine du Mont d'Or SA, Sion**



**Domaine Gérald Besse**



**Domaine La Rodeline**



**Domaine Mettaz Sàrl**



**Domaines Chevaliers**



**Domaines Rouvinez SA**



**Fabrice Carron**



**Fernand Cina SA**



**Germanus Kellerei**



**Gilbert Devayes**



**Grand-Père Cornut**



**Grands Crus du Valais**



**Gregor Kuonen**



**Henri Valloton**



**I. & S. Kellenberger, Vin d'œuvre**



**Imesch Vins SA**



# Les Encaveurs et les Distillateurs



DOMAINE MATHIEU  
Jean-Louis Mathieu

Jean-Louis Mathieu SA



Jean-Marie PONT  
Vigneron-Encaveur  
Sierre / Corin

Jean-Marie Pont



Jean-René Germanier SA



GLENZ WEINE  
JOSEF GLENZ & TÖCHTER AG SALGESCH

Josef Glenz & Töchter AG



Clos de Gérone Sierre  
Frédéric Zufferey

La Cave Frédéric Zufferey SA



La Madeleine  
ANDRÉ FONTANNAZ ET FILLES  
VETROZ-VALAIS

La Madeleine André Fontannaz & Fils



La Petite Saviésanne



LAURENT HUG - VINS  
CAVE DES PLACES  
1971 CHAMPLAN

Laurent Hug SA



Le Vin de l'A



Les Fils de Charles Favre SA



Les Fils de René Favre SA



Les Fils Maye SA



L'Orpailleur



Luisier Vin



Maison Gilliard SA



Marie-Bernard Gillioz



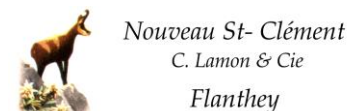
Maurice Zufferey



NG liqueurs



Nouveau Salquenen AG



Nouveau St-Clément SA



o2Vie Distillerie



Ozenit SA



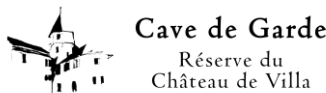
Philippe Varone Vins SA



Pierre-Maurice Carruzzo



Provins SA



Réserve du Château



Rives du Bisse - G. Delaloye & Fils S.



Rostal Grand-St-Bernard SA



Sélection Excelsus



Simon Maye & Fils



St-Jodern Kellerei



Thierry Constantin



Weingut Cipolla



Weingut Seewer



# Index des cépages

## Rebsorten-index

### Vins Blancs / Weisswein

Aligoté .....	29
Altesse.....	30
Amigne .....	31
Assemblage Blanc.....	33
Chardonnay.....	35
Charmont .....	36
Chenin Blanc.....	37
Completer.....	38
Diolle.....	39
Fendant/Chasselas.....	40
Grosse Arvine.....	47
Gwäss .....	48
Himbertscha.....	49
Humagne Blanche.....	50
Johannisberg/Sylvaner.....	52
Lafnetscha.....	56
Marsanne/Ermitage.....	57
Merlot (vinifié en blanc de noir) .....	59
Muscat.....	60
Païen/Heida/Traminer/Savagnin Blanc.....	61
Petite Arvine.....	66
Pinot Blanc.....	73
Pinot Gris/Malvoisie .....	74
Plantscher .....	75
Rèze .....	76
Riesling.....	77
Roussanne .....	78
Sauvignon Blanc .....	79
Sémillon .....	80
Viognier.....	81



# Index des cépages

## Rebsorten-index

### Vins Mousseux / Schaumwein

Amigne.....	82
Assemblage Blanc .....	83
Rosé.....	85

### Vins Rosé / Roséwein

Dôle Blanche.....	86
Œil-de-Perdrix.....	87
Rosé.....	88

### Vins Rouges / Rotwein

Assemblage Rouge.....	89
Cabernet Franc.....	93
Cabernet Sauvignon.....	94
Carminoir.....	95
Chambourcin.....	96
Cornalin.....	97
Diolinoir.....	103
Divico.....	104
Dôle.....	105
Durize.....	107
Eyholzer Roter.....	108
Fumin.....	109
Galotta.....	110
Gamaret.....	111
Gamay.....	112
Garanoir.....	124
Humagne Rouge.....	115
Merlot.....	118
Mondeuse.....	121
Petit Verdot.....	122
Pinot Noir.....	123
Syrah.....	128



# Aligoté

0.54 hectare



Cépage international

L'Aligoté est un croisement naturel Pinot × Gouais Blanc apparu vers la fin du 18ème siècle dans la vallée de la Saône en Bourgogne (F), C'est donc un frère du Gamay, du Chardonnay, du Melon et d'autres cépages moins connus. Son nom dériverait de Gôt, un vieux synonyme du Gouais Blanc, son géniteur autrefois très répandu et désormais presque éteint. Précocité et sensible aux maladies fongiques, avec des rendements variables selon les terroirs, l'Aligoté est planté surtout en Côte-d'Or et dans le Chablis en Bourgogne, où on l'utilise également pour faire du kir.

Aligoté ist eine natürliche Kreuzung aus Pinot × Gouais Blanc, die gegen Ende des 18. Jahrhunderts im Saône-Tal im Burgund (F) entstand. Der heute fast ausgestorbene Gouais, der auch als Gwäss bekannt ist, ist ein Elternteil zahlreicher Rebsorten. Der Aligoté ist frühreif, anfällig für Pilzkrankheiten und hat je nach Boden unterschiedliche Erträge. Er wird vor allem in der Côte-d'Or und im Chablis in Burgund angepflanzt, wo er auch für die Herstellung von Kir verwendet wird.

50 cl

Domaine Cornulus – Réserve du Château (Savièse)

2023 – Octoglaive

Cépage d'origine bourguignonne, élevé sur lies. Arômes de fleurs blanches, de rhubarbe, de citron mûr, vif et élégant.

fr. 46.00

fr. 20.00



Les Vins Blancs



## Altesse

0.50 hectare



Cépage international

Certaines légendes font provenir l'altesse de Chypre (Louis 1er de Savoie (1439-1465) épousa Anne de Lusignan dont il eut 2 fils : Amédée IX et Louis II. Ce dernier épousa Charlotte de Lusignan, fille de Jean II de Lusignan (1432-1458) enchaînée par Jacques II le Bâtard de l'île de Chypre. Charlotte de Lusignan régna sur Chypre de 1458 à 1461, île où l'on peut trouver ce cépage. Il serait possible que l'Altesse provienne de la dote de Anne de Lusignan lors de son mariage...) Autre possibilité : un duc de Savoie aurait rapporté ce cépage à vin blanc en rentrant de l'empire romain d'Orient où il était allé guerroyer pour aider son cousin l'empereur Paléologue. Louis Levadoux, brillant ampélographe, a inclus l'altesse dans la famille des Sérines. Elle serait donc originaire du sud-est de la France et aurait pour prestigieuse famille la Syrah, la Mondeuse, le Viognier, la Marsanne ou la Roussanne. Il donne des vins généreux, corsés, riche en arôme, fins et aptes au vieillissement.

Altesse ist eine weisse Rebsorte mit französischem Ursprung. Es handelt sich um eine Sorte die vermutlich aus Savoyen stammt, wo sie auch unter dem Namen Roussette bekannt ist. Die Altesse soll mit der Rebsorte Chasselas verwandt sein, die im Genferseegebiet beheimatet ist. Die Altesse ist sehr empfindlich und anfällig für echten und falschen Mehltau. Sie ergibt grosszügige, kräftige, aromareiche und feine Weine, die sehr gut altern. Die Altesse kann allein, als Assemblage oder auch als Schaumwein ausgebaut werden.

75 cl

### Cave La Tornale – Réserve du Château (Chamoson)

2018 – Clavoz

*Appelée Roussette en Savoie, donne un vin plutôt gras. Agrumes, fruits blancs légèrement miellés avec une belle élégance.*

fr. 66.00 ☐  
fr. 29.00

### Domaine du Grand-Brûlé – Réserve du Château (Leytron)

2002 – Grand Brûlé

*(Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)*

fr. 81.00 ☐  
fr. 44.00



### Domaine La Rodeline (Fully)

2023 – Fully

*Appelée Roussette en Savoie voisine, le cépage serait originaire de l'île de Chypre. Sec, élégant, finesse, structuré, délicat.*

fr. 60.00 ☐  
fr. 27.50



Les Vins Blancs



# Amigne

40 hectares



Cépage indigène

Cépage autochtone du Valais (Suisse), l'Amigne a été mentionnée vers la fin du 17ème siècle entre Sierre et Sion, avant de s'établir à Vétroz qui est devenu sa terre de prédilection (on y trouve le 70% des surfaces d'Amigne au monde). Bien qu'ayant le Savagnin Blanc (Heida ou Païen en Valais) et le Gouais Blanc comme possibles grands-parents, l'Amigne est orpheline. Sa supposée origine romaine ne repose sur aucun élément sérieux. L'Amigne est un cépage caméléon qui peut donner des vins secs, moelleux ou doux (flétris), dont le taux de sucre est indiqué à Vétroz par un macaron illustrant 1-2-3 abeilles (1 (<8g/l), 2 (9-25g/l) ou 3 (>25g/l)). Les vins moelleux qui constituent la majorité de la production cohabitent avec des liquoreux surmaturés sur souche d'une complexité et d'un potentiel de garde extraordinaires. Les vins secs ou moelleux ont des arômes de thé, de tilleul, de poire, d'agrumes, de poivre blanc et une bouche délicatement tannique avec une légère amertume finale. Les vins doux naturels ("flétris") sont caractérisés par du zeste d'orange et de mandarine, des abricots secs et un bel équilibre de bouche avec une grande longueur.


Die Amigne ist eine autochthone Rebsorte, die erstmals Ende des 17. Jahrhunderts zwischen Siders und Sitten erwähnt wird, bevor sie sich in Vétroz ansiedelte. Dort hat sie ihr bevorzugtes Terroir gefunden (heute befinden sich dort 70 % der weltweiten Amigne-Anbauflächen). Obwohl sie den Savagnin Blanc (Heida oder Païen im Wallis) und den Gouais Blanc als mögliche Grosseltern hat, ist die Amigne ein Waisenkind. Ihr angeblicher römischer Ursprung hat keine seriöse Grundlage. Die Amigne ist eine chamäleonartige Rebsorte, die trockene, liebliche oder süsse (flétris) Weine hervorbringen kann, deren Zuckergehalt in Vétroz durch eine Markierung mit Bienen angezeigt wird (1 Biene <8g/l, 2 = 9-25g/l oder 3 >25g/l). Neben den lieblichen Weine, die den grössten Teil der Produktion ausmachen, gibt es auch Likörweine, die am Rebstock überreifen und sich durch eine aussergewöhnliche Komplexität und Lagerfähigkeit auszeichnen. Die trockenen oder lieblichen Weine haben Aromen von Tee, Lindenblüten, Birnen, Zitrusfrüchten, weissem Pfeffer und einen leicht tanninhaltigen Geschmack mit einem dezent bitteren Abgang. Die natürlichen Süssweine ("flétris") zeigen Aromen von Orangen- und Mandarinschalen, getrockneten Aprikosen, eine schöne Ausgewogenheit im Gaumen und einen langen Abgang.

37.5 cl

**Cave des Tilleuls SA (Vétroz)**

2021 – Clos des Perdrix – 1 abeille

*Croquant, écorces d'oranges confites. Vin sec et beau volume, bel équilibre et fraîcheur.*

fr. 30.00   
fr. 14.00

**Cave du Vieux-Moulin (Vétroz)**

2023 – Vétroz Grand Cru – 1 abeille

*1 abeille. Mandarine, miel, attaque vive, grande structure, touche tannique en finale.*


★ GRAND CRU fr. 29.00   
fr. 13.00

50 cl

**Domaine du Grand-Brûlé – Réserve du Château (Leytron)**

2003 – Grand Brûlé

*Un bouquet intense avec des senteurs d'écorce de mandarine, de miel et de cire d'abeille. Bouche ample et onctueuse, belle vinosité en finale et une acidité rafraîchissante. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)*

fr. 67.00   
fr. 41.00

**Domaine du Grand-Brûlé – Réserve du Château (Leytron)**

1997 – Flétrie

*Un bouquet intense avec des senteurs d'écorce de mandarine, de miel et de cire d'abeille. Bouche ample et onctueuse, belle vinosité en finale et une acidité rafraîchissante. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)*

fr. 71.00   
fr. 45.00

**Domaine du Grand-Brûlé – Réserve du Château (Leytron)**

1995 – Flétrie

*Un bouquet intense avec des senteurs d'écorce de mandarine, de miel et de cire d'abeille. Bouche ample et onctueuse, belle vinosité en finale et une acidité rafraîchissante. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)*

fr. 73.00   
fr. 47.00

75 cl

**Cave des Tilleuls SA (Vétroz)**

2022 – Clos des Perdrix – 1 abeille

*Croquant, écorces d'oranges confites. Vin sec et beau volume, bel équilibre et fraîcheur.*

fr. 58.00   
fr. 26.00



Les Vins Blancs



# Amigne

75 cl

<b>Cave du Vieux-Moulin (Vétroz)</b> 2023 – Vétroz Grand Cru – 1 abeille <i>1 abeille. Mandarine, miel, attaque vive, grande structure, touche tannique en finale.</i>	★ GRAND CRU fr. 57.00 fr. 24.50	○
<b>Cave du Vieux-Moulin – Réserve du Château (Vétroz)</b> 2018 – "Vin Orange" – AOC Valais <i>Amigne élevée en Amphore et vinifiée comme un vin rouge par cuvage des raisins de quelques jours avant pressurage.</i>	fr. 77.00 fr. 40.00	○
<b>Cave Les Ruinettes (Vétroz)</b> 2023 – Vétroz Grand Cru – 1 abeille <i>1 abeille. Vin riche, onctueux, arômes complexes de mandarine, de tilleul et d'épices. Structuré.</i>	★ GRAND CRU fr. 57.00 fr. 24.00	○
<b>Domaine du Grand-Brûlé – Réserve du Château (Leytron)</b> 2005 – Grand Brûlé <i>Un bouquet intense avec des senteurs d'écorce de mandarine, de miel et de cire d'abeille. Bouche ample et onctueuse, belle vinosité en finale et une acidité rafraîchissante. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)</i>	fr. 76.00 fr. 39.00	○
<b>Domaine du Grand-Brûlé – Réserve du Château (Leytron)</b> 2002 – Grand Brûlé <i>Un bouquet intense avec des senteurs d'écorce de mandarine, de miel et de cire d'abeille. Bouche ample et onctueuse, belle vinosité en finale et une acidité rafraîchissante. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)</i>	fr. 77.00 fr. 40.00	○
<b>Domaine du Grand-Brûlé – Réserve du Château (Leytron)</b> 2001 – Grand Brûlé <i>Un bouquet intense avec des senteurs d'écorce de mandarine, de miel et de cire d'abeille. Bouche ample et onctueuse, belle vinosité en finale et une acidité rafraîchissante. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)</i>	fr. 78.00 fr. 41.00	○
<b>Jean-René Germanier SA (Vétroz)</b> 2023 – Vétroz – 2 abeilles <i>2 abeilles. Complexe, intense, fruité, mandarine, équilibre. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)</i>	fr. 54.00 fr. 21.00	○
<b>La Madeleine André Fontannaz &amp; Filles (Vétroz)</b> 2023 – Vétroz – Tendance – 1 abeille <i>1 abeille. Ample, orangé, miel, attaque vive et fraîche sur les agrumes, belle complexité, gras et finale sur une pointe d'amertume.</i>	fr. 58.00 fr. 26.00	○
<b>La Madeleine André Fontannaz &amp; Filles – Vétroz (Valais)</b> 2023 – Vétroz Grand Cru – Cave la Madeleine <i>2 abeilles. Gourmand, miel, senteurs orangées, légèrement moelleux, bel équilibre, agrumes confits, bonne acidité en finale. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)</i>	★ GRAND CRU fr. 58.00 fr. 25.00	○
<b>Nouveau Salquenen AG (Salgesch)</b> 2023 – Vétroz – Les Pyramides <i>Suave, mandarine, fleurs de montagne, bel équilibre entre sucre et acidité. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)</i>	fr. 59.00 fr. 26.50	○

150 cl


 <b>Cave des Tilleuls SA – Réserve du Château (Vétroz)</b> 2009 – Amigne de Vetroz <i>1 abeille. Bien typée par ses notes d'agrumes (clémentine, mandarine). Pain de seigle et de fleur d'oranger. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)</i>	fr. 136.00 fr. 82.00	○
---	-------------------------	---






## Assemblage Blanc



37.5 cl

-  **Cave Corbassière SA – Réserve du Château** (Saillon) **fr. 82.00** ☐  
2004 – Coup d'Eclat **fr. 64.00**  
*Assemblage de vin surmaturé élevé 10 ans en barrique. Une robe ambrée pour habiller ce vin grandiose, il offre un nez d'une complexité rare, amande, miel, figue, chocolat. Doux mais fluide au palais avec une expression en bouche ahurissante. (Doux/Süsswein)*

70 cl

-  **Château Ravire** (Sierre) **fr. 54.00** ☐  
— – Vin des Glaciers **fr. 21.00**  
*Vin oxydatif traditionnel. Rèze, Marsanne et Pinot Gris. Vin associant plus de 100 millésimes dans la tradition anniviarde du Vin des Glaciers.*
-  **Domaine du Mont d'Or SA, Sion – Réserve du Château** (Sion) **fr. 129.00** ☐  
1990 – Goût du Conseil **fr. 92.00**  
*Riesling et Sylvaner. Grande finesse, fruits secs, melon, pêche, note citronnée, attaque moelleuse, belle vivacité sur l'évolution. (Doux/Süsswein)*
-  **Domaine du Mont d'Or SA, Sion – Réserve du Château** (Sion) **fr. 134.00** ☐  
1989 – Goût du Conseil **fr. 97.00**  
*Riesling et Sylvaner. Grande finesse, fruits secs, melon, pêche, note citronnée, attaque moelleuse, belle vivacité sur l'évolution. (Doux/Süsswein)*

75 cl

-  **Cave des Bernunes SA – Réserve du Château** (Sierre) **fr. 78.00** ☐  
2016 – Le Blanc **fr. 41.00**  
*Sylvaner, Riesling et Heida. Vineux, fruits mûrs, racé, terroir, belle complexité aromatique.*
-  **Cave La Romaine – Réserve du Château** (Flanthey) **fr. 90.00** ☐  
2017 – Clos de Tsampéhro Blanc Edition VII **fr. 53.00**  
*Savagnin Blanc et Rèze.*
-  **Cave Les Sentes** (Sierre) **fr. 68.00** ☐  
2022 – In Fine **fr. 37.50**  
*Heida, Chardonnay et Petite Arvine. Complexité et puissance, exotique, agrumes, ruche, épice. Touche empyreumatique.*
-  **Cave Valentina Andrei** (Saillon) **fr. 66.00** ☐  
2023 – Roussane–Marsanne **fr. 36.00**  
*Roussanne et Marsanne. Fruits jaunes et sous-bois, belle maturité. Bouche ample et joli gras.*
-  **Charles Bonvin SA – Réserve du Château** (Sion) **fr. 96.00** ☐  
2014 – Cuvée 1858 **fr. 59.00**  
*Arvine, Heida, Amigne. Élégant et dense à la fois, notes fruitées expressives, ample et complexe en bouche, vin charnu. Vin de classe créé en l'honneur des fondateurs de l'entreprise en 1858.*
-  **Domaine des Muses – Réserve du Château** (Sierre) **fr. 91.00** ☐  
2012 – Euterpe **fr. 54.00**  
*Humagne Blanche et Petite Arvine. Bel équilibre parfaitement valorisés par un bel élevage en barrique. Sec mais structuré.*
-  **Domaine du Mont d'Or SA, Sion – Réserve du Château** (Sion) **fr. 93.00** ☐  
2018 – Château Mont d'Or Blanc **fr. 56.00**  
*Petite Arvine et Marsanne. Savoureux mélange de fraîcheur et de puissance, vignes presque centenaires.*









Les Vins Blancs





## Assemblage Blanc

75 cl

- |   |  |                                  |
|---|--|----------------------------------|
|  | <b>Domaines Rouvinez SA</b> (Sierre)<br><b>2022</b> – Cœur de Domaine<br><i>Petite Arvine, Savagnin Blanc et Marsanne. Agrumes, fruits exotiques, pêche de vigne, floral, élégant et subtil, ample et structuré.</i>                                   | <b>fr. 69.00</b> ○<br>fr. 39.00  |
|  | <b>Domaines Rouvinez SA – Réserve du Château</b> (Sierre)<br><b>2002</b> – La Trémaille<br><i>Petite Arvine et Chardonnay. Fraicheur citronnée et minéralité de terroir pour ce vin en pleine maturité.</i>  | <b>fr. 91.00</b> ○<br>fr. 54.00  |
|  | <b>Provins SA</b> (Valais)<br><b>2022</b> – Défi Blanc Les Titans<br><i>Petite Arvine, Pinot Gris et Muscat. Juste équilibre entre le fruit et l'acidité, notes d'agrumes citronnées, minérale.</i>  | <b>fr. 66.00</b> ○<br>fr. 35.00  |
|  | <b>Provins SA – Réserve du Château</b> (Valais)<br><b>2016</b> – Eclats<br><i>Petite Arvine et Savagnin Blanc. Élégance, arômes de citron, de pamplemousse et de rose, Vif en finale.</i>  | <b>fr. 122.00</b> ○<br>fr. 85.00 |
|  | <b>Provins SA – Réserve du Château</b> (Valais)<br><b>2005</b> – Domaine du Chapitre<br><i>Petite Arvine et Savagnin Blanc. Vin blanc sec, sur les fleurs blanches délicatement vanillées. Côtés toastés, séveux.</i>                                  | <b>fr. 97.00</b> ○<br>fr. 60.00  |
|  | <b>Réserve du Château – Réserve du Château</b> (Valais)<br><b>2004</b> – Villa Soleja 2004–2023<br><i>Marsanne, Rèze et Savagnin Blanc. Cru unique élevé au Château de Villa dans l'esprit conjoint du Vin des Glaciers et de la Soleja espagnole.</i> | <b>fr. 78.00</b> ○<br>fr. 41.00  |

150 cl

- |   |  |                                   |
|---|--|-----------------------------------|
|  | <b>Charles Bonvin SA – Réserve du Château</b> (Sion)<br><b>2014</b> – Cuvée 1858<br><i>Arvine, Heida, Amigne. Élégant et dense à la fois, notes fruitées expressives, ample et complexe en bouche, vin charnu. Vin de classe créé en l'honneur des fondateurs de l'entreprise en 1858.</i> | <b>fr. 176.00</b> ○<br>fr. 117.00 |
|  | <b>Domaines Rouvinez SA – Réserve du Château</b> (Sierre)<br><b>2002</b> – La Trémaille<br><i>Petite Arvine et Chardonnay. Fraicheur citronnée et minéralité de terroir pour ce vin en pleine maturité.</i>  | <b>fr. 153.00</b> ○<br>fr. 106.00 |



Les Vins Blancs



# Chardonnay

67 hectares



Cépage international

Croisement naturel Pinot × Gouais Blanc, le Chardonnay est probablement né en Saône-et-Loire (F) où il est mentionné à la fin du 17<sup>ème</sup> siècle. Sa parenté en fait un frère du Gamay, de l'Aligoté, du Melon et d'autres cépages moins connus, et permet de comprendre pourquoi il a été longtemps confondu avec l'Aligoté et le Pinot Blanc. Son nom vient du village Chardonnay près de Mâcon (Bourgogne). C'est l'un des cépages les plus répandus au monde, bien qu'il soit précoce et sensible aux maladies. Il faut lui réserver les sols calcaires bien exposés, mais pas trop secs. En Suisse, c'est le troisième cépage le plus cultivé. En Suisse alémanique et au Tessin, on aime lui donner de la complexité avec de longs élevages en fût de chêne. Dans les régions francophones, on a tendance à le réserver pour l'élaboration d'effervescents, le plus souvent élaborés en méthode traditionnelle. Le Chardonnay offre des vins vif avec des arômes variables selon le terroir et la vinification, allant des fruits exotiques (citron vert, ananas) et agrumes au pain grillé et le beurre fondu.

Der Chardonnay, eine natürliche Kreuzung aus Pinot × Gouais Blanc, stammt wahrscheinlich aus der Saône-et-Loire (F), wo er Ende des 17. Jahrhundert erstmals erwähnt wurde. Seine Verwandtschaft mit Gamay, Aligoté, Melon und anderen weniger bekannten Rebsorten erklärt, warum er lange Zeit mit Aligoté und Pinot Blanc verwechselt wurde. Sein Name stammt aus dem Dorf Chardonnay in der Nähe von Mâcon (Burgund). Er ist eine der am weitesten verbreiteten Rebsorten der Welt, obwohl er früh reift und anfällig für Krankheiten ist. Die Sorte sollte auf kalkhaltigen, gut exponierten, aber nicht zu trockenen Böden angebaut werden. In der Schweiz ist sie die am dritthäufigsten angebaute weisse Rebsorte. In der Deutschschweiz und im Tessin wird sie oft durch einen langen Ausbau in Eichenfässern komplexer. In den französischsprachigen Regionen wird sie eher für die Herstellung von Schaumweinen verwendet, meist nach der traditionellen Methode. Der Chardonnay ergibt lebhaft Weine mit Aromen, die je nach Terroir und Weinbereitung variieren und von exotischen Früchten (Limetten, Ananas) und Zitrusfrüchten bis hin zu geröstetem Brot und geschmolzener Butter reichen.

37.5 cl

## Cave La Tornale (Chamoson)

2022 – La Tornale

*Fruité, citronné, vif en bouche, type noisette, belle acidité en finale.*

fr. 27.00 ☐  
fr. 11.00

70 cl

## Cave des Remparts (Saillon)

2023 – Vieilles Vignes

*Vin sec et gras, notes de miel, de fruits blancs et jaunes, dans une finale plutôt riche et charnue.*

fr. 52.00 ☐  
fr. 18.00

75 cl



## Cave Caloz (Miège)

2022 – Barrique

*Fleurs blanches, noisettes, grande minéralité avec des notes subtiles de poire. Elevage bien maîtrisé.*

fr. 61.00 ☐  
fr. 29.00

## Cave Corbassière SA (Saillon)

2023 – AOC Valais

*Joli fruit d'abricot et de pêche, attaque moelleuse et beau volume.*

fr. 53.00 ☐  
fr. 19.00



## Domaine des Muses – Réserve du Château (Sierre)

2001 – Réserve

*Elevé à la manière des grands Bourgognes, ce cru exprime des notes de fruits jaunes et de miel. Beau terroir, équilibré et finement vanillé.*

fr. 119.00 ☐  
fr. 82.00



## Domaine Dominique Passaquay (Choëx)

2022 – Fontannes

*Belle complexité aromatique, de la vivacité en bouche avec une touche d'agrumes. Riche mais frais.*

fr. 57.00 ☐  
fr. 24.00

## Les Fils de Charles Favre SA (Sion)

2022 – Hurlevent

*Vin vif et frais, sur l'ananas, la poire et les fleurs blanches. Notes citronnées.*

fr. 53.00 ☐  
fr. 20.00



Les Vins Blancs



# Charmont

0.26 hectare



Cépage moderne

Le cépage Charmont est issu du croisement Chasselas x Chardonnay. Le Charmont a été obtenu en 1965 dans le but de créer un cépage plus aromatique et plus riche en sucre que le Chasselas. Le cépage Charmont est très productif et précoce. Les vins produits avec le Charmont sont simples et aromatiques, surtout en Suisse Romande.

Die Rebsorte Charmont entstand aus der Kreuzung Chasselas x Chardonnay. Charmont wurde 1965 mit dem Ziel gezüchtet, eine Rebsorte zu schaffen, die aromatischer und zuckerreicher als Chasselas ist. Die Rebsorte Charmont ist sehr ertragreich und frühreifend. Die vor allem in der Romandie aus Charmont hergestellten Weine sind unkompliziert und aromatisch.

70 cl

Cave Colline de Daval – Réserve du Château (Sierre)

2021 – Chamoson

Chasselas x Chardonnay. Arômes fins et floraux (violette, glycine). Saveur ample de belle typicité, fraîcheur et fruits d'été en bouche (pêche).

fr. 59.00   
fr. 22.00



Les Vins Blancs



# Chenin Blanc

2.6 hectares



Cépage international

Cépage typique de la Loire, certains auteurs feraient remonter l'antériorité de ce cépage au VI<sup>e</sup> siècle. Les résultats des analyses moléculaires et génétiques ne permettent pas de dater son apparition mais montrent maintenant clairement que le chenin est un descendant (semis) du savagnin. Il donne des vins sec, moelleux ou liquoreux proposant un très beau potentiel de garde sur des notes de Miel, pêche, coing, fruits confits, écorce d'orange, tarte tatin ou cannelle.

Als typische Rebsorte der Loire führen einige Autoren die Vorgeschichte dieser Rebsorte auf das 6. Jahrhundert zurück. Die Ergebnisse molekularer und genetischer Analysen erlauben es nicht, sein Auftreten zu datieren, aber sie zeigen nun deutlich, dass der Chenin ein Abkömmling (Sämling) des Savagnin ist. Er ergibt trockene, liebliche oder likörartige Weine mit einem sehr guten Lagerungspotenzial und Noten von Honig, Pfirsich, Quitte, kandierten Früchten, Orangenschalen, Tarte Tatin oder Zimt.

50 cl

**Domaine du Grand-Brûlé – Réserve du Château** (Leytron)

fr. 66.00 ☐

2004 – Grand Brûlé

fr. 40.00

Couleur impressionnante de caramel brun, avec de belles expressions de figue et de fruits secs ou confit. Savoureux équilibre entre rondeur et fraîcheur. *(Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)*

75 cl

**Domaine Cornulus** (Savièse)

fr. 62.00 ☐

2023 – Clos de Mangold

fr. 30.00

Agrumes, fleurs blanches, limoncello, melon Galia, attaque vive, tendre et veloutée, avec une belle acidité.

**Domaine du Grand-Brûlé** (Leytron)

fr. 52.00 ☐

2023 – Grand-Brûlé

fr. 18.00

Vin séveux, sur de belles notes de résine et de pin, notes citronnées exubérantes. Beau type. *(Doux/Süsswein)*

**Domaine du Grand-Brûlé – Réserve du Château** (Leytron)

fr. 77.00 ☐

2002 – Grand Brûlé

fr. 40.00

*(Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)*



Les Vins Blancs



## Completer

3.2 hectares



Cépage indigène

Vieux cépage des Grisons (Suisse) où il était déjà mentionné en 1321 à Malans près de Coire, le Completer tire son nom de completorium, l'office du soir des moines bénédictins qui étaient alors autorisés à en boire un verre en silence. Les recherches modernes montrent qu'il a subsisté en Valais sous les appellations erronées de "Kleine Lafnetscha" et "Grosse Lafnetscha". A noter que le Lafnetscha, une autre rareté du Haut-Valais, est le fils de l'Humagne Blanche et du Completer. Cépage tardif, bénéficiant du foehn, le Completer produit des vins puissants et riches, dont l'acidité naturelle considérable permet un grand potentiel de vieillissement. Il avait presque disparu dans les années 60, et aujourd'hui de rares vignobles de Completer subsistent en Suisse, principalement aux Grisons, mais aussi à Zurich et, depuis tout récemment en Valais où il signe un retour remarqué. Les vins de Completer ont généralement des arômes complexes de coing, de pomme mûre, de prune et de miel. En bouche, ils sont parfaitement secs, avec une structure voluptueuse, une acidité naturelle très élevée et une tendance à l'oxydation ménagée.

Der Completer ist eine alte Rebsorte aus Graubünden (Schweiz), wo er bereits 1321 in Malans bei Chur erwähnt wird. Sein Name leitet sich vom 'Completorium' ab, dem Abendgebet der Benediktinermönche, die damals schweigend ein Glas trinken durften. Neuere Forschungen zeigen, dass er im Wallis unter den falschen Namen "Kleine Lafnetscha" und "Grosse Lafnetscha" weiterlebte. Lafnetscha, eine weitere Rarität des Oberwallis, ist der Sohn von Humagne Blanche und Completer. Als späte Rebsorte, die vom Föhn profitiert, bringt der Completer kräftige und gehaltvolle Weine hervor, deren beträchtliche natürliche Säure ihnen ein grosses Alterungspotential verleiht. In den 1960er Jahren war die Rebsorte fast verschwunden, und heute gibt es nur noch wenige Completer-Weinberge in der Schweiz, hauptsächlich in Graubünden, aber auch in Zürich und seit kurzem im Wallis, wo die Sorte ein bemerkenswertes Comeback erlebt. Completer-Weine haben im Allgemeinen komplexe Aromen von Quitten, reifen Äpfeln, Pflaumen und Honig. Am Gaumen sind sie perfekt trocken, mit üppiger Struktur, einer sehr hohen natürlichen Säure und einer Tendenz zu leichter Oxidation.


75 cl



**Cave Valentina Andrei – Réserve du Château (Saillon)**

2023 – AOC Valais

*Ce cépage, rare et unique, compterait parmi l'un des vieux cépages valaisans. Vin vif et tonique.*

fr. 79.00   
fr. 42.00



Les Vins Blancs



## Diolle

< 1 hectare



Cépage indigène

La Diolle, cépage blanc, reste, pour l'heure, une rareté réservée à ceux qui l'ont sauvée. Enfant naturel de la Rêze (déjà citée dans un fameux document annivard de 1313) et d'un cépage inconnu, la Diolle avait été mentionnée dès 1654, puis citée par le fameux ampélographe Adrien Berget, au début du vingtième siècle. Puis on perd la trace de ce cépage blanc authentiquement valaisan jusqu'en 2007, où feu Germain Héritier, de Savièse, la signale à Changins (qui l'a intégré dans sa collection de Pully-Caudoz). Quand le Dr José Vouillamoz lance un appel à la reconnaissance par l'ADN de tout cépage suisse dispersé dans le vignoble, le même Saviésan lui montre ses deux derniers pieds de Diolle, dans un mur. Le généticien la replante en 2013 à Chamoson. Mais le vieux cépage ne s'adapte pas au porte-greffe choisi... Il faut donc recommencer l'exercice en 2015. En 2016, elle donne 8 kilos de raisin. 2017 est son premier millésime «officiel», puis le 2018 (tirée à 134 flacons) et le 2019 (100 bouteilles). Mais la Diolle ne figure pas (encore ?) dans la liste des cépages autorisés en Valais (et en Suisse...). Elle reste une affaire «expérimentale» et son nectar est étiqueté «vin de table». Mais Nicolas Zufferey, à Sierre, en a toutefois planté 200 pieds. Première récolte en 2020 !

Die weisse Rebsorte Diolle ist heute eine Rarität, die nur denjenigen vorbehalten ist, die sie gerettet haben. Die Diolle ist das Kind der Rêze (eine Sorte die bereits in einem Dokument aus dem Jahre 1313 erwähnt wird) und einer unbekannten Rebsorte. Sie wurde bereits 1654 und später, zu Beginn des 20. Jahrhunderts, vom berühmten Ampelographen Adrien Berget erwähnt. Danach verlor sich die Spur dieser authentischen weissen Walliser Rebsorte bis 2007, als der verstorbene Germain Héritier aus Savièse sie in Changins anmeldete (heute ist sie in der Sammlung von Pully-Caudoz). Als Dr. José Vouillamoz dazu aufrief, alle Schweizer Rebsorten, die in den Weinbergen verstreut sind, anhand der DNA zu identifizieren, zeigte ihm derselbe Savieser seine beiden letzten Diolle-Rebstöcke. Der Genetiker pflanzt sie 2013 in Chamoson wieder an. Doch die alte Rebsorte passt sich nicht an die gewählte Unterlage an... So muss er den Versuch 2015 wiederholen. 2016 erntet er 8 Kilo Trauben. 2017 ist sein erster "offizieller" Jahrgang, gefolgt von 2018 (134 Flaschen) und 2019 (100 Flaschen). Die Diolle steht jedoch (noch?) nicht auf der Liste der im Wallis (und in der Schweiz) zugelassenen Rebsorten. Sie bleibt "experimentell" und ihr Nektar wird als "Tafelwein" etikettiert. Dennoch hat Nicolas Zufferey in Sierre 200 Rebstocke gepflanzt. Erste Ernte 2020 !

37.5 cl

**Cave des Bernunes SA – Réserve du Château** (Sierre)

fr. 47.00 ○

2022 – Vin de Pays

fr. 29.00

*Vieux cépage du Valais, enfant de la Rêze, très confidentiel, sur des notes fraîches et séveuses, fruités et finement florale. Belle personnalité.*

75 cl

**Cave des Bernunes SA – Réserve du Château** (Sierre)

fr. 88.00 ○

2023 – Vin de Pays

fr. 51.00

*Vieux cépage du Valais, enfant de la Rêze, très confidentiel, sur des notes fraîches et séveuses, fruités et finement florale. Belle personnalité.*



Les Vins Blancs



## Fendant/Chasselas

756 hectares



Cépage traditionnel et international

Emblématique de la Suisse romande, le Chasselas est un très vieux cépage originaire de l'arc lémanique où il était déjà connu sous le nom de Fendant au 17<sup>ème</sup> siècle, en référence à ses baies qui se "fendent" sous la pression des doigts. Le canton de Vaud a petit à petit abandonné le nom du cépage au profit des appellations de villages ou de crus, si bien que depuis 1966, le nom de Fendant est protégé à usage exclusif pour le Valais, où le cépage a été introduit en 1848. Formidable révélateur de terroirs, le Chasselas ou Fendant est le cépage blanc le plus répandu de Suisse, cultivé principalement dans les cantons de Vaud, Valais, Genève et Neuchâtel. Précoce et délicat tant à la vigne qu'à la cave, le Chasselas donne des vins subtils et élégants, à savourer en apéritif comme en gastronomie (Raclette). Les vins de Chasselas sont de formidables révélateurs de terroir. Ils offrent une palette aromatique subtile mais vaste. Malgré sa faible acidité naturelle, le Chasselas peut acquérir avec le vieillissement des arômes de miel, de fleur de sureau, de camomille, avec une texture onctueuse, presque grasse en opposition avec la fringance de sa jeunesse avec des notes de fleurs blanches, de silex, de beurre ou de citron.

Der Chasselas, das Wahrzeichen der Westschweiz, ist eine sehr alte Rebsorte, die aus dem Genferseegebiet stammt, wo sie bereits im 17. Jahrhundert unter dem Namen Fendant bekannt war. Der Kanton Waadt hat den Namen der Rebsorte nach und nach zugunsten von Dorf- oder Crus-Bezeichnungen aufgegeben, so dass der Name Fendant seit 1966 exklusiv für das Wallis geschützt ist, wo die Rebsorte 1848 eingeführt wurde. Der Chasselas oder Fendant ist die am weitesten verbreitete weisse Rebsorte der Schweiz, die hauptsächlich in den Kantonen Waadt, Wallis, Genf und Neuenburg angebaut wird. Die delikate Rebsorte verlangt sowohl im Weinberg als auch im Keller viel Aufmerksamkeit und Fingerspitzengefühl. Die delikaten Trauben ergeben trinkfreudige und elegante Weine, die das Terroir auf grossartige Weise widerspiegelt und die man sowohl als Aperitif wie auch in der Gastronomie (Raclette) servieren kann. Der Fendant bietet eine subtile, aber breite Aromenpalette die von fruchtig über blumig bis zu mineralisch reicht. Trotz seines geringen

37.5 cl

### Antoine & Christophe Bétrisey (St-Léonard)

2023 – St-Léonard Grand Cru

*Minéral et racé, beau terroir, notes d'agrumes.*



fr. 17.00 ☐  
fr. 10.00

### Cave David Rossier (Leytron)

2023 – Champs-Longs

*Vin sec, sur de notes florales et minérales. Belle fraîcheur.*

fr. 16.00 ☐  
fr. 9.00

### Cave des Bernunes SA (Sierre)

2023 – Les Bernunes

*Un nez floral et fruité avec un joli terroir. Bouche complexe, fraîcheur, structuré. Vin ample et gras, fruits murs.*

fr. 17.00 ☐  
fr. 9.50

### Cave Saint-Pierre SA (Chamoson)

2022 – Les Mazots

*Sec, vif, minéral, fleurs blanches, tonique, citronné, notes de craie.*

fr. 16.00 ☐  
fr. 8.00

### Charles Bonvin SA (Sion)

2022 – Brûlefer

*Finesse, minéralité, beau fruité, sec.*

fr. 17.00 ☐  
fr. 9.50

### Denis Mercier SA (Sierre)

2023 – AOC Valais

*Tilleul, buis, minéral, belle fraîcheur, sec.*

fr. 18.00 ☐  
fr. 11.00

### Domaine des Crêtes (Noës)

2023 – Domaine des Crêtes

*Minéralité, fruits blancs, citronné, floral.*

fr. 17.00 ☐  
fr. 9.50

### Domaine des Muses (Sierre)

2023 – Classique

*Élégant et friand, fruits blancs, zeste d'agrumes, pointe florale, riche mais tendu.*

fr. 17.00 ☐  
fr. 10.00



Les Vins Blancs



## Fendant/Chasselas

37.5 cl

### Domaines Rouvinez SA (Sierre)

2023 – Les Fleurs

*Floral, minéral, pierre-à-fusil, silex, fraîcheur finale.*

fr. 17.00 ☐  
fr. 10.50

### Jean-René Germanier SA (Vétroz)

2023 – Les Terrasses – Vétroz

*Typé Vétroz, minéralité, fraîcheur, friand, floral.*

fr. 16.00 ☐  
fr. 8.50

### Les Fils Maye SA (Riddes)

2022 – Clos de Balavaud

*Racé, élégant, minéral, structuré, complexe.*

fr. 18.00 ☐  
fr. 11.00

### Maurice Zufferey (Sierre)

2023 – AOC Valais

*Fleurs blanches, écorces de fruits, mélisse, minéralité.*

fr. 16.00 ☐  
fr. 8.50

### Pierre-Maurice Carruzzo (Chamoson)

2023 – Chamoson – Trémazières

*Bouquet tourné vers l'amande, la frangipane et le citron vert presque confit, bouche tonique, soutenue par une finale fraîche.*

fr. 16.00 ☐  
fr. 8.50

### Simon Maye & Fils (Chamoson)

2023 – Chamoson – Trémazières

*Fruité, racé, au terroir typique de ce très beau parchet.*

fr. 17.00 ☐  
fr. 9.50

50 cl

### Cave Colline de Daval (Sierre)

2023 – Colline de Daval – Bio

*Floral, minéral, terroir de Daval, frais.*

fr. 27.00 ☐  
fr. 11.00

### Cave d'Anchettes (Venthône)

2023 – Tradition

*Floral, poire fraîche, sèveux, légèrement gras, expressif.*

fr. 27.00 ☐  
fr. 11.00

### Cave du Vieux Village (Noës)

2023 – AOC Valais

*Minéral, crayeux, fleurs blanche, belle tension, frais, croquant.*

fr. 27.00 ☐  
fr. 11.00

### Caves du Paradis (Sierre)

2023 – Ville de Sierre

*Fin, léger, fruits blancs, élégant.*

fr. 28.00 ☐  
fr. 12.00

### Chevalier Bayard (Varen)

2023 – Tradition

*Frais, minéral, floral, léger gras, crayeux, fruits blancs.*

fr. 29.00 ☐  
fr. 13.00

### Christophe Rey (Corin-sur-Sierre)

2023 – AOC Valais

*Fruits blancs, minéralité, finale florale, zeste de citron.*

fr. 27.00 ☐  
fr. 11.00



Les Vins Blancs



## Fendant/Chasselas

70 cl

### Cave Ardévaz SA (St–Pierre–de–Clages)

2023 – Chamoson

*Nez frais, notes minérales, arômes de fruits mûrs d'agrumes. Rond, riche et frais en bouche, jolie petite amertume finale.*

fr. 37.00 ☐  
fr. 15.00

### Gregor Kuonen (Salgesch)

2023 – Coteaux de Sierre

*Aromatique, fruité, surprenant, fraîcheur.*

fr. 39.00 ☐  
fr. 17.00

75 cl

### Albert Biollaz SA (Chamoson)

2023 – Grand Schiner

*Sec mais souple, floral, tilleul.*

fr. 38.00 ☐  
fr. 15.00

### Antoine & Christophe Bétrisey (St–Léonard)

2023 – Le Blanc des Reines

*Légèrement perlant, minéral, tout en fraîcheur et en élégance.*

fr. 38.00 ☐  
fr. 15.00

### Antoine & Christophe Bétrisey – St. Léonard (Valais)

2023 – St–Léonard Grand Cru – A. et C. Bétrisey

*Racé, fruité et vif, sur le citron, vin corsé et dense, il y a de la race, du gras, il est très long avec une vivacité remarquable.*

★ GRAND CRU fr. 40.00 ☐  
fr. 18.00

### Cave Constantin–Comby (Chamoson)

2023 – Amphore

*Minéralité, touche florale, subtil, friand.*

fr. 39.00 ☐  
fr. 17.00

### Cave de Bovanche (Ardon)

2023 – AOC Valais

*Sec, belle minéralité, fruits blancs, beau carbonique, frais, sèveux.*

fr. 36.00 ☐  
fr. 13.00

### Cave de Châteauneuf (Châteauneuf)

2023 – Cave de Châteauneuf

*Fruits jaunes, vivacité, notes fruitées et minérales.*

fr. 37.00 ☐  
fr. 14.00

### Cave de la Brunière – St. Léonard (Valais)

2022 – St–Léonard Grand Cru – Cave de la Brunière

*Racé, fruité et vif, sur le citron, vin corsé et dense, il y a de la race, du gras, il est très long avec une vivacité remarquable.*

★ GRAND CRU fr. 40.00 ☐  
fr. 18.00

### Cave de la Brunière – St. Léonard (Valais)

2021 – Sion Grand Cru – Cave de la Brunière

*Racé, fruité et vif, sur le citron, vin corsé et dense, il y a de la race, du gras, il est très long avec une vivacité remarquable.*

★ GRAND CRU fr. 41.00 ☐  
fr. 19.00

### Cave des Bernunes SA (Sierre)

2023 – Les Bernunes

*Un nez floral et fruité avec un joli terroir. Bouche complexe, fraîcheur, structuré. Vin ample et gras, fruits murs.*

fr. 40.00 ☐  
fr. 18.00

### Cave des Champs (Miège)

2023 – Coteaux de Sierre

*Vin très fin, fruité, floral, gouleyant.*

fr. 38.00 ☐  
fr. 15.00

### Cave des Promesses – Conthey (Valais)

2023 – Conthey Grand Cru – Cave des Promesses

*Sec, minéral, touche florale, beau terroir.*

★ GRAND CRU fr. 42.00 ☐  
fr. 20.00



Les Vins Blancs



## Fendant/Chasselas

75 cl

### Cave du Vieux-Moulin (Vétroz)

2023 – Vétroz Grand Cru – Amandoleyre

*Vin sec et puissant, dans une belle expression de minéralité typique du terroir de Vétroz. Finesse et race en bouche.*

★ GRAND CRU fr. 40.00 ☐  
fr. 18.00

### Cave Fin Bec SA (Pont-de-la-Morge)

2023 – Sion

*Vin blanc classique, avec une belle minéralité et une attaque fraîche et perlante.*

fr. 39.00 ☐  
fr. 17.00

### Cave La Romaine (Flanthey)

2023 – Uvrier – La Romaine

*Minéral, pointe florale, typique du terroir d'Uvrier, fraîcheur finale.*

fr. 38.00 ☐  
fr. 15.00

### Cave La Tornale (Chamoson)

2023 – Chamoson

*Nez floral et minéral, minéralité et fraîcheur en finale.*

fr. 38.00 ☐  
fr. 16.00

### Cave Les Ruinettes (Vétroz)

2023 – Vétroz Grand Cru

*Caractère pierre à fusil, terroir dominant, harmonieux, joli gras et racé.*

★ GRAND CRU fr. 40.00 ☐  
fr. 18.00

### Cave Mabillard-Fuchs (Venthône)

2023 – Les Corles

*Minéral, racé, pierre-à-fusil, floral, finale élégante.*

fr. 38.00 ☐  
fr. 15.00

### Cave Marie-Thérèse Chappaz (Fully)

2023 – Coteaux de Plamont

*Belle minéralité, riche, terroir granitique, notes citronnées, zestes d'agrumes, pêche, abricot.*

fr. 49.00 ☐  
fr. 29.00

### Cave Saint-Pierre SA (Chamoson)

2022 – Les Mazots

*Sec, vif, minéral, fleurs blanches, tonique, citronné, notes de craie.*

fr. 37.00 ☐  
fr. 14.00

### Cave Valentina Andrei (Saillon)

2023 – Cuvée Macération Vieilles Vignes

*Longue macération. Fraîcheur pétillante, minéralité, terroir, jeunesse, tension, touche florale.*

fr. 42.00 ☐  
fr. 21.00

### Caves du Paradis (Sierre)

2023 – Ville de Sierre

*Fin, léger, fruits blancs, élégant.*

fr. 39.00 ☐  
fr. 16.50

### Charles Bonvin SA (Sion)

2023 – Brûlefer

*Finesse, minéralité, beau fruité, sec.*

fr. 40.00 ☐  
fr. 17.50

### Daniel Magliocco et Fils SA (St-Pierre-de-Clages)

2023 – Trémazières

*Fleurs blanches, vivacité et minéralité, salinité du terroir calcaire en finale.*

fr. 40.00 ☐  
fr. 18.50

### Denis Mercier SA (Sierre)

2023 – AOC Valais

*Tilleul, buis, minéral, belle fraîcheur, sec.*

fr. 41.00 ☐  
fr. 19.00



Les Vins Blancs



## Fendant/Chasselas

75 cl

### Domaine Cornulus (Savièse)

2023 – Clos de Mangold

*Racé, fin, élégant, crayeux, minéralité, fruité et corsé en finale.*

fr. 41.00 ☐  
fr. 19.50

### Domaine des Crêtes (Noës)

2023 – Domaine des Crêtes

*Minéralité, fruits blancs, citronné, floral.*

fr. 38.00 ☐  
fr. 15.00

### Domaine des Muses (Sierre)

2023 – Tradition

*Puissant, racé, beau terroir minéral sur le tilleul et les agrumes. Structuré.*

fr. 46.00 ☐  
fr. 25.00

### Domaine des Muses – Réserve du Château (Sierre)

2017 – Tradition (vis)

*Planté sur de grands terroirs, le Chasselas offre un magnifique potentiel de garde, en particulier issus de vieilles vignes.*

fr. 72.00 ☐  
fr. 35.00

### Domaine des Muses – Réserve du Château (Sierre)

2016 – Tradition (vis)

*Planté sur de grands terroirs, le Chasselas offre un magnifique potentiel de garde, en particulier issus de vieilles vignes.*

fr. 73.00 ☐  
fr. 36.00

### Domaine du Mont d'Or SA, Sion (Sion)

2023 – La Perle du Valais

*Elégance, fraîcheur, minéralité, vivacité.*

fr. 39.00 ☐  
fr. 17.00

### Domaine Gérald Besse (Martigny–Croix)

2023 – Champortay

*Fraîcheur, structure, minéralité, fine amertume finale.*

fr. 38.00 ☐  
fr. 16.00

### Domaine La Rodeline (Fully)

2024 – Vieilles Vignes Plamont Bio

*Minéral, floral, notes d'agrumes, vif et frais.*

fr. 41.00 ☐  
fr. 19.50

### Domaines Rouvinez SA (Sierre)

2023 – Les Fleurs

*Floral, minéral, pierre-à-fusil, silex, fraîcheur finale.*

fr. 39.00 ☐  
fr. 17.00

### Henri Valloton (Fully)

2022 – Mazembroz

*Fleurs blanches, notes minérales, ample, frais et souple.*

fr. 41.00 ☐  
fr. 19.50

### Imesch Vins SA (Sierre)

2023 – Soleil d'Or

*Parfum de tilleul et de fleurs des champs, avec une légère touche de miel et une minéralité typique.*

fr. 38.00 ☐  
fr. 15.00

### Jean-Louis Mathieu SA (Chalais)

2023 – Domaine Mathieu

*Pomme Granny, accents citronnés, notes vives et crayeuses, beau terroir finalisé par une fine amertume et un joli gras.*

fr. 39.00 ☐  
fr. 17.00

### Jean-Marie Pont (Corin–sur–Sierre)

2023 – Sierre

*Notes fruitées, florales, avec des parfums de fleurs de vigne, de miel, de pierre à fusil.*

fr. 38.00 ☐  
fr. 16.00



Les Vins Blancs



## Fendant/Chasselas

75 cl

<b>Jean-René Germanier SA</b> (Vétroz) 2023 – Les Terrasses – Vétroz <i>Typé Vétroz, minéralité, fraîcheur, friand, floral.</i>	<b>fr. 38.00</b> ○ fr. 15.50
<b>Jean-René Germanier SA – Réserve du Château</b> (Vétroz) 2010 – Clos de la Malettaz <i>Planté sur de grands terroirs, le Chasselas offre un magnifique potentiel de garde, en particulier issus de vieilles vignes.</i>	<b>fr. 68.00</b> ○ fr. 31.00
<b>La Madeleine André Fontannaz &amp; Filles</b> (Vétroz) 2023 – Vétroz Grand Cru <i>Fin, minéral, attaque vive, ronde et perlée, légèrement gras, complexe à dominance minérale.</i>	★ GRAND CRU <b>fr. 40.00</b> ○ fr. 18.00
<b>Laurent Hug SA</b> (Champlan) 2023 – AOC Valais <i>Sec, minéral, floral et citronné.</i>	<b>fr. 38.00</b> ○ fr. 15.50
<b>Les Celliers de Vétroz – Vétroz</b> (Valais) 2023 – Vétroz Grand Cru – Celliers de Vétroz <i>Bouquet floral et minéral, belle acidité et bonne longueur. Complexe et bien structuré.</i>	★ GRAND CRU <b>fr. 42.00</b> ○ fr. 21.00
<b>Les Fils Maye SA</b> (Riddes) 2024 – Balavaud Les Grands Ors <i>Racé, élégant, minéral, structuré, complexe.</i>	<b>fr. 42.00</b> ○ fr. 20.00
<b>Luisier Vin</b> (Saillon) 2023 – AOC Valais <i>Vin sec, puissant, exprimant un terroir racé sur la minéralité. Belle fraîcheur finale.</i>	<b>fr. 39.00</b> ○ fr. 17.00
<b>Marie-Bernard Gillioz</b> (Grimisuat) 2023 – Saint-Léonard <i>Fleurs blanches, tilleul, fruité, minéral et riche.</i>	<b>fr. 41.00</b> ○ fr. 19.00
<b>Maurice Zufferey</b> (Sierre) 2023 – AOC Valais <i>Fleurs blanches, écorces de fruits, mélisse, minéralité.</i>	<b>fr. 38.00</b> ○ fr. 15.00
<b>Nouveau Salquenén AG</b> (Salgesch) 2023 – Mollignon Terre Promise <i>Fruité, minéral, sec, tout en rondeur.</i>	<b>fr. 40.00</b> ○ fr. 18.00
<b>Nouveau St-Clément SA</b> (Flanthey) 2023 – Saint-Léonard <i>Léger, fruité, minéral, floral.</i>	<b>fr. 37.00</b> ○ fr. 14.00
<b>Philippe Varone Vins SA</b> (Sion) 2023 – Grand Cru Ville de Sion <i>Fruité, racé, minéral, élégant.</i>	★ GRAND CRU <b>fr. 41.00</b> ○ fr. 19.50
<b>Pierre-Maurice Carruzzo</b> (Chamoson) 2023 – Chamoson – Trémazières <i>Bouquet tourné vers l'amande, la frangipane et le citron vert presque confit, bouche tonique, soutenue par une finale fraîche.</i>	<b>fr. 38.00</b> ○ fr. 15.00



Les Vins Blancs



## Fendant/Chasselas

75 cl

### Provins SA (Valais)

2023 – St-Léonard Maître de Chais

*Arôme de fleurs blanches et d'agrumes, belle harmonie, finale minérale.*

fr. 42.00 ☐  
fr. 21.00

### Sélection Excelsus (Chamoson)

2023 – Excelsus

*Friand, joli gras, fine minéralité, citronné, frais.*

fr. 38.00 ☐  
fr. 16.00

### Simon Maye & Fils (Chamoson)

2023 – Chamoson – Trémazières

*Fruité, racé, au terroir typique de ce très beau parchet.*

fr. 38.00 ☐  
fr. 16.00

### Simon Maye & Fils – Réserve du Château (Chamoson)

2019 – Moette

*Vin sec, expressif avec une belle acidité. Des arômes de glycines suivis d'une bouche minérale, fine et élégante.*

fr. 60.00 ☐  
fr. 23.00

150 cl

### Cave des Bernunes SA (Sierre)

2022 – L'Ormy

*Nez frais, fruité et floral. En bouche il est sec et puissant.*

fr. 81.00 ☐  
fr. 40.00

### Cave des Champs (Miège)

2023 – Coteaux de Sierre

*Vin très fin, fruité, floral, gouleyant.*

fr. 74.00 ☐  
fr. 32.00

### Cave le Tambourin (Corin-sur-Sierre)

2023 – Glougloublabla

*Minéral et gouleyant, fraîcheur, notes de fruits blancs et d'agrumes.*

fr. 78.00 ☐  
fr. 37.00

### Domaine des Muses (Sierre)

2023 – Tradition

*Puissant, racé, beau terroir minéral sur le tilleul et les agrumes. Structuré.*

fr. 90.00 ☐  
fr. 52.00

### Jean-René Germanier SA (Vétroz)

2023 – Les Terrasses – Vétroz

*Typé Vétroz, minéralité, fraîcheur, friand, floral.*

fr. 74.00 ☐  
fr. 31.00

### Les Fils de Charles Favre SA (Sion)

2023 – Dame de Sion

*Fruité, fin, sec, avec un subtil parfum de tilleul. Structuré et friand.*

fr. 72.00 ☐  
fr. 29.50

### Pierre-Maurice Carruzzo (Chamoson)

2022 – Chamoson Vieilles Vignes

*Issu d'une vieille vigne de chasselas (70 ans), Fraicheur en bouche et des notes de fleurs blanches dans bel équilibre.*

fr. 76.00 ☐  
fr. 34.00



Les Vins Blancs



# Grosse Arvine

< 1 hectare



Cépage indigène

Rareté des vignobles de Martigny et Fully en Valais, fille de la Rèze et probable petite-fille de l'Arvine, sauvée récemment de l'extinction. La Grosse Arvine est un cépage indigène au Valais mentionné pour la première fois en 1812, date à partir de laquelle l'Arvine a commencé à être appelée «Petite Arvine» pour l'en distinguer. Elle était autrefois répandue dans les vignobles de Coquimpey et La Marque à Martigny, réputés au XVIIIe siècle pour donner les meilleurs vins du Valais. On en trouve encore aujourd'hui quelques ceps isolés dans les vignobles de Martigny-Fully-Saillon, dont une treille pluri-centenaire à Saxé [Fully]. Ces vignobles sont certainement le berceau de la Grosse Arvine, à défaut d'être celui de l'Arvine. Le test ADN m'a permis d'établir que la Grosse Arvine est issue d'un croisement naturel entre la Rèze, un des plus vieux cépages du Valais, et un cépage inconnu, probablement disparu. Elle est aussi très vraisemblablement une petite-fille naturelle de l'Arvine, ce qui justifierait son nom. Dans le courant du XXe siècle, la Grosse Arvine, considérée comme grossière, rude et pourrisseuse, avait été abandonnée dans les vignobles valaisans. Aujourd'hui vinifiée et cultivée dans un esprit de qualité, la Grosse Arvine offre des arômes de foin coupé, de pêche blanche, de pamplemousse, avec une acidité importante mais vivifiante, et une trame granuleuse avec une légère amertume finale.

Eine Rarität aus den Weinbergen von Martigny und Fully im Wallis. Als Tochter des Rèze und wahrscheinlich Enkelin des Arvine wurde sie vor kurzem vor dem Aussterben gerettet. Grosse Arvine gilt als eine im Wallis heimische Rebsorte, die erstmals 1812 erwähnt wird. Sie war früher in den Weinbergen von Coquimpey und La Marque in Martigny verbreitet, die im 17. Jahrhundert für die besten Weine des Wallis bekannt waren. Heute findet man noch vereinzelte Rebstöcke in den Weinbergen von Martigny-Fully-Saillon, darunter ein mehrere hundert Jahre alter Stock in Saxé [Fully]. Diese Weinberge sind zweifellos die Wiege der Sorte Grosse Arvine. Mit Hilfe eines DNA-Tests wurde festgestellt, dass die Grosse Arvine aus einer natürlichen Kreuzung zwischen der Rèze, einer der ältesten Walliser Rebsorten, und einer unbekannten, vermutlich ausgestorbenen Rebsorte entstanden ist. Wahrscheinlich ist sie auch eine natürliche Enkelin der Arvine, was ihren Namen rechtfertigen würde. Im 20. Jahrhundert verschwand die Sorte fast von den Walliser Weinbergen, da sie als grob, rau und faulig galt. Heute wird die Grosse Arvine im Geiste der Qualität vinifiziert und kultiviert und bietet Aromen von geschnittenem Heu, weissem Pfirsich und Grapefruit, eine kräftige, aber belebende Säure und ein körniges Gerüst mit einem leicht bitteren Abgang.

50 cl

**Benoît Dorsaz SA – Réserve du Château (Fully)**

2023 – Fully

*Issu d'un croisement entre la Rèze et un cépage inconnu, la Grosse Arvine pourrait être la petite fille de la Petite Arvine. Extrêmement rare de nos jours, ce vin offre un nez discret d'agrumes doublé d'une belle minéralité. Belle amplitude.*

fr. 64.00   
fr. 38.00



Les Vins Blancs



## Gwäss

0.58 hectare



Cépage indigène

Une légende le dit introduit en Europe occidentale par les Huns. Il s'agit probablement d'une ancienne distinction dans les pays germaniques entre les bons vins, vendus cher, nommés « vin des Francs » (vinum francorum) et les plus rustiques nommés « vin des Huns » a 2 (vinum hunicum) et vendus à bas prix. Le croisement naturel du gouais avec d'autres cépages a donné plusieurs variétés très répandues de nos jours (plus de 80 variétés). Sa progéniture avec le pinot noir est pléthorique et de grande diversité : Aligoté, Gamay, Chardonnay font partie des plus connus. Communément dénommé « le vin des travailleurs en Valais, il donne des vins légers, vifs et délicats, aux notes de fruits blancs et de fruits secs.

Einer Legende zufolge wurde er von den Hunnen nach Westeuropa gebracht. Die natürliche Kreuzung des Gouais mit anderen Rebsorten brachte mehrere Sorten hervor, die heute weit verbreitet sind (über 80 Sorten). Seine Nachkommenschaft, zusammen mit dem Pinot Noir, ist zahlreich und von grosser Vielfalt: Aligoté, Gamay und Chardonnay gehören zu den bekanntesten. Gwäss wurde früher im Wallis gemeinhin als "Durstwein der Arbeiter" bezeichnet: Ein leichter, lebhafter und etwas rustikaler Wein.

75 cl

**Chanton Weine Visp (Visp)**

2023 – Vispताल

*Cépage très ancien, parent de l'Aligoté, du Gamay et du Chardonnay. Léger, citronné, vif, pomme verte, désaltérant, frais.*

fr. 62.00 ○  
fr. 30.00



Les Vins Blancs



## Himbertscha

0.21 hectare



Cépage indigène

Curiosité du Haut-Valais cultivée par un seul producteur qui l'a sauvée de l'extinction. Le Himbertscha est un cépage rarissime indigène à la région de Viège dans le Haut-Valais où il a été mentionné pour la première fois sous le nom de Himbertscha en 1770. Considéré comme disparu au XXe siècle, le Himbertscha a été sauvé de l'extinction dans les années 1970 par Josef-Marie Chanton qui en a découvert quelques ceps dans une ancienne vigne du hameau de Esch, sous Zeneggen. Le test de paternité m'a permis d'établir que le Himbertscha est issu d'un croisement naturel entre l'Humagne, un des plus vieux cépages du Valais, et un cépage inconnu, probablement disparu. C'est donc un demi-frère du Lafnetscha. Jusqu'à peu, il n'existait qu'une seule vigne de Himbertscha au monde, celle de son sauveur Chanton Kellerei à Viège. L'association VinEsch, fondée en 2010 pour sauvegarder le vignoble historique du hameau de Esch sous Zeneggen où avait été retrouvé ce cépage, en a replanté 400 m2 entre 2010 et 2016. Le vin du Himbertscha est caractérisé par des arômes de glycine, de melon, de litchi, rappelant le Muscat ou le Gewürztraminer, avec une acidité naturelle élevée, offrant des notes de musc.

Eine Kuriosität aus dem Oberwallis, die von einem einzigen Produzenten angebaut wird, der sie vor dem Aussterben bewahrt hat. Die Himbertscha ist eine äusserst seltene Rebsorte aus der Region Visp im Oberwallis, wo sie 1770 erstmals unter dem Namen Himpertscha erwähnt wurde. Die Sorte galt im 20. Jahrhundert als ausgestorben. In den 1970er Jahren wurde sie in extremis von Josef-Marie Chanton vor dem Aussterben bewahrt, als er einige Rebstöcke in einem alten Rebberg im Weiler Esch unter Zeneggen entdeckte. Durch einen Vaterschaftstest wurde festgestellt, dass der Himbertscha aus einer natürlichen Kreuzung zwischen dem Humagne, einer der ältesten Walliser Rebsorten, und einer unbekannten, wahrscheinlich ausgestorbenen Rebsorte entstanden ist. Er ist also ein Halbbruder des Lafnetscha. Der Verein VinEsch, der 2010 gegründet wurde, um den historischen Rebberg im Weiler Esch unter Zeneggen zu erhalten, wo diese Rebsorte gefunden wurde, hat zwischen 2010 und 2016 400 m2 neu angepflanzt. Der Himbertscha zeichnet sich durch Aromen von Glyzinie, Melone und Litschi aus, die an Muscat oder Gewürztraminer erinnern, mit einer hohen natürlichen Säure, die Noten von Moschus bietet.

75 cl

**Chanton Weine Visp (Visp)**

2023 – Vispताल

*Vieux plant issu d'un croisement entre l'Humagne Blanche et un cépage inconnu. Mélisse, noisette, herbes fraîches aromatiques, frais.*

fr. 62.00 ○

fr. 30.00



Les Vins Blancs



# Humagne Blanche

26 hectares



Cépage indigène

L'Humagne Blanc (ou Humagne Blanche) a été mentionné en Valais (Suisse) dans un parchemin en 1313 aux côtés de la Rèze, ce qui en fait un des plus anciens cépages d'Europe. Le test ADN a montré qu'il est le parent du Lafnetscha et du Himbertscha, et qu'il pourrait avoir des origines ancestrales dans les Pyrénées-Atlantiques (F). Son nom dériverait du grec hylomaneus = foisonnant. Il n'a génétiquement rien à voir avec l'Humagne Rouge. Cépage tardif et vigoureux, l'Humagne Blanc était l'un des cépages les plus répandus en Valais jusqu'au 19ème siècle. Loin des cépages à la mode, l'Humagne séduit par sa délicatesse pour autant que ses rendements soient maîtrisés. Il donne d'excellents vins de gastronomie, secs, avec des notes de tilleul, une texture élégante, qui développent avec le temps des arômes de résine et une structure légèrement tannique. Cultivé exclusivement en Valais, l'Humagne est souvent considéré comme le «vin des accouchées», car il contiendrait soi-disant plus de fer que les autres cépages. Cette légende a été démentie par l'analyse chimique, et il est désormais admis que les propriétés revigorantes du breuvage venaient plutôt des herbes médicinales mélangées au vin.

Humagne Blanc (oder Humagne Blanche) wurde bereits 1313 in einem Registert im Wallis neben Rèze erwähnt und ist somit eine der ältesten Rebsorten Europas. DNA-Tests haben gezeigt, dass sie mit Lafnetscha und Himbertscha verwandt ist und ihre Vorfahren in den Pyrénées-Atlantiques (F) haben könnte. Der Name soll sich vom griechischen Wort hylomaneus = wuchernd ableiten. Genetisch hat er nichts mit dem Humagne Rouge zu tun. Als spät reifende, kräftige Rebsorte war der Humagne Blanc bis ins 19. Jahrhundert eine der am weitesten verbreiteten Rebsorten im Wallis. Weit entfernt von den modischen Rebsorten, besticht der Humagne durch seine Finesse, sofern die Erträge unter Kontrolle gehalten werden. Er ergibt ausgezeichnete trockene Weine für die Gastronomie mit Noten von Lindenblüten und einer eleganten Textur, die mit der Zeit Harzaromen und eine leicht tanninhaltige Struktur entwickeln. Der Humagne wird ausschliesslich im Wallis angebaut und wird oft als "Wein der Wöchnerinnen" bezeichnet, da er angeblich mehr Eisen als andere Rebsorten enthält. Diese Legende wurde durch chemische Analysen widerlegt, und man geht heute davon aus, dass die belebenden Eigenschaften des Getränks eher auf die dem Wein zugesetzten Heilkräuter zurückzuführen sind.

37.5 cl

**Domaine La Rodeline** (Fully)

2023 – Raffort Fully

*Vin en finesse, sur des accents floraux et de fruits blancs. Finale élégante et sèveuse.*

fr. 29.00 ☐  
fr. 13.50

**Nouveau St-Clément SA** (Flanthey)

2023 – Coteaux de Sierre

*Notes florales, tilleul, chèvrefeuille, poire, sèveux.*

fr. 27.00 ☐  
fr. 11.00

50 cl

**La Cave Frédéric Zufferey SA** (Chippis)

2023 – AOC Valais

*Subtil aux arômes d'agrumes et de tilleul. Fraîcheur et minéralité.*

fr. 39.00 ☐  
fr. 15.00

70 cl

**Fernand Cina SA** (Salgesch)

2024 – Fernand Cina

*Vin sec et frais, poire fraîche et noisette. Bouche sèveuse et friande, dans une belle fraîcheur de minéralité.*

fr. 56.00 ☐  
fr. 23.00

75 cl

**Cave Caprice du Temps** (Miège)

2023 – Coteaux de Sierre

*Floral, tilleul, agrumes, subtil.*

fr. 56.00 ☐  
fr. 23.00



**Cave Corbassière SA – Réserve du Château** (Saillon)

2016 – AOC Valais

*(barrique et cuve). Nez très expressif aux notes de tilleul, de fleurs blanches et de vanille. Au palais, une structure ample, fine et fraîche.*

fr. 72.00 ☐  
fr. 35.00



Les Vins Blancs



## Humagne Blanche

75 cl

### Cave d'Anchettes (Venthône)

2023 – Tradition

*Floral, poire fraîche, sèveux, légèrement gras, expressif.*

fr. 51.00 ☐  
fr. 17.50

### Cave David Rossier – Leytron (Valais)

2019 – Leytron Grand Cru – David Rossier

*Vin nerveux, robuste au bouquet floral (tilleul).*

★ GRAND CRU fr. 59.00 ☐  
fr. 27.00

### Cave La Tornale (Chamoson)

2023 – La Tornale

*Sec, zeste de poire, silex, sèveux, floral, élégant.*

fr. 55.00 ☐  
fr. 22.00

### Cave Mabillard–Fuchs (Venthône)

2023 – AOC Valais

*Floral, délicat, poire fraîche, légèrement sèveuse.*

fr. 54.00 ☐  
fr. 21.00

### Caves du Paradis (Sierre)

2023 – AOC Valais

*Sec, floral, notes de résine et de tilleul. Belle amplitude.*

fr. 58.00 ☐  
fr. 25.00

### Defayes et Crettenand (Leytron)

2023 – Leytron

*Notes de tilleul, floral, ample, savoureux, fraîcheur.*

fr. 54.00 ☐  
fr. 21.00

### Domaine du Grand–Brûlé – Réserve du Château (Leytron)

2006 – Grand Brûlé

fr. 76.00 ☐  
fr. 39.00



### Gregor Kuonen – Réserve du Château (Salgesch)

2018 – Grandmaître

*3ème place GPVS 2020*

fr. 74.00 ☐  
fr. 37.00

### I. & S. Kellenberger, Vin d'œuvre (Leuk Stadt)

2023 – "Born to be wise"

*Sec, agrumes, notes de pomme verte, floral, attaque vive et tendue, rafraichissant.*

fr. 54.00 ☐  
fr. 21.00

### Jean–Marie Pont (Corin–sur–Sierre)

2023 – AOC Valais

*Sec, floral, fleur de lys, noisette, pointe de gras, poire, thé vert, mirabelle.*

fr. 57.00 ☐  
fr. 24.00

### Les Fils de Charles Favre SA (Sion)

2022 – Hurlevent

*Parfum de tilleul, fleurs blanches et pêche de vigne. Vin fin et délicat, doté d'une fin de bouche élégante.*

fr. 53.00 ☐  
fr. 20.00

### Nouveau St–Clément SA (Flanthey)

2023 – Coteaux de Sierre

*Notes florales, tilleul, chèvrefeuille, poire, sèveux.*

fr. 52.00 ☐  
fr. 18.50

150 cl



### Domaine des Muses – Réserve du Château (Sierre)

2020 – Tradition

*Vin floral, ouvert et élégant, fin et précis, donnant une bouche fraîche et délicate fidèle au cépage. Notes sèveuses et pointe de fruits secs.*

fr. 137.00 ☐  
fr. 72.00



Les Vins Blancs



# Johannisberg

317 hectares



Cépage traditionnel et international

Originaire d'Autriche, le Sylvaner est un croisement naturel Savagnin Blanc (Heida en Valais) x Österreichisch Weiß, un vieux cépage autrichien. Son nom vient du latin silva = forêt, indiquant une prétendue origine sauvage. En Suisse, il est particulièrement cultivé en Valais où on l'appelle Johannisberg en référence à un célèbre domaine viticole du Rheingau (D). Le Johannisberg est mentionné en Valais pour la première fois en 1862. Il désigne alors le Riesling. Son nom provient d'ailleurs certainement du Château de Johannisberg dans la région du Rheingau, le plus vieux domaine de Riesling du monde. Le Blanc du Rhin apparaît à la même époque et correspond au Sylvaner. Mais dès 1928, l'usage courant inverse les données et ces deux blancs échangent leurs identités. Les spécialistes s'en offusquent mais sont contraints de se plier à l'usage. Depuis cette époque en Valais, le nom de Johannisberg s'applique exclusivement au Sylvaner (le Rhin ou Gros Rhin). Le Johannisberg du Valais est protégé depuis 1966. Des problèmes d'écoulement conduisent les autorités à limiter sa production en 1985: désormais, seuls les raisins de cépage Rhin cultivés en première zone ont droit à l'appellation à l'exception des vignobles de Visperterminen. Le Sylvaner se prête à la création de vins moelleux et liquoreux. Il est doté d'un impressionnant potentiel de garde. Le Johannisberg offre des vins aux notes de fleurs sur fond de fruits du verger et d'amandes. En bouche, il y a une amertume agréable et une acidité modérée.

Der Sylvaner stammt aus Österreich und ist eine natürliche Kreuzung aus Savagnin Blanc (Heida im Wallis) x Österreichisch Weiss, einer alten österreichischen Rebsorte. Der Name leitet sich vom lateinischen silva = Wald ab, was auf ihren angeblich wilden Ursprung hinweist. In der Schweiz wird die Sorte vor allem im Wallis angebaut, wo sie in Anlehnung an ein berühmtes Weingut im Rheingau (D) Johannisberg genannt wird. Der Johannisberg wurde im Wallis erstmals 1862 erwähnt. Damals bezeichnete er den Riesling. Der Name stammt übrigens mit Sicherheit vom Schloss Johannisberg im Rheingau, dem ältesten Riesling-Weingut der Welt. Der Blanc du Rhin taucht zur gleichen Zeit auf und entspricht dem Sylvaner. Doch ab 1928 kehrt der allgemeine Sprachgebrauch die Identität der beiden Weissweine um und tauscht ihre Namen. Die Fachleute nahmen Anstoss daran, mussten sich aber dem Brauch beugen. Seither wird der Name Johannisberg im Wallis ausschliesslich für den Sylvaner (Rhin oder Gros Rhin) verwendet. Der Walliser Johannisberg ist seit 1966 eine geschützte Bezeichnung. Absatzschwierigkeiten veranlassten die Behörden 1985, die Produktion einzuschränken: Seither dürfen nur noch Trauben der Rebsorte Rhin aus der ersten Zone die Bezeichnung tragen, mit Ausnahme der Rebberge von Visperterminen. Der Sylvaner eignet sich zur Herstellung von Süss- und Likörweinen die ein beeindruckendes Lagerpotenzial aufweisen. Der Johannisberg bringt Weine mit blumigen Noten auf einem Hintergrund von Obstgartenfrüchten und Mandeln hervor. Im Gaumen ist er angenehm herb mit sehr milder Säure.

37.5 cl

**Albert Biollaz SA** (Chamoson)

2022 – Grand Schiner

*Bouquet floral et fruité, notes de noisettes fraîches, d'amandes et fruits blancs, minéralité.*

fr. 17.00

fr. 10.00

**Cave La Tornale** (Chamoson)

2023 – La Tornale

*Minéral, typé du terroir de Chamoson, amande douce, élégant.*

fr. 18.00

fr. 10.50

**Domaine du Mont d'Or SA, Sion** (Sion)

2023 – Mont d'Or

*Moelleux, fruits exotiques, rondeur, équilibre. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)*

fr. 19.00

fr. 12.50

50 cl

**Cave de Bovanche** (Ardon)

2023 – AOC Valais

*Vin sec et typé sur des notes d'amandes blanche.*

fr. 27.00

fr. 10.00

**Jean-Marie Pont** (Corin-sur-Sierre)

2023 – Sierre

*Arômes tendres, fruités et très expressifs, dattes, noisettes, épices, amandes grillées, ananas, fruits du verger.*

fr. 30.00

fr. 14.00

70 cl

**Domaine du Mont d'Or SA, Sion – Réserve du Château** (Sion)

1988 – Mont d'Or

*Les derniers flacons de ce vin emblématique du Domaine du Mont d'Or d'une exceptionnelle rareté. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)*

fr. 107.00

fr. 70.00



Les Vins Blancs



# Johannisberg

70 cl

<b>Provins SA – Réserve du Château</b> (Valais) 1992 – Rhonegold <i>Subtile mélange de fraîcheur et d'arômes tertiaires rappelant les accents pétrolés d'un vieux Riesling. Finale sur les fruits secs.</i>	<b>fr. 89.00</b> ○ fr. 52.00
<b>Réserve du Château – Réserve du Château</b> (Valais) 2015 – La Siseranche – Chamoson <i>Vin puissant, légèrement suave, élégant, pulpeux, racé, sèveux, abricot sec, coing. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)</i>	<b>fr. 62.00</b> ○ fr. 25.00
<b>Réserve du Château – Réserve du Château</b> (Valais) 2012 – La Siseranche – Chamoson <i>Racé, minéral, belle vinosité, sèveux, abricot sec, coing, cœur de seigle, notes fumées.</i>	<b>fr. 65.00</b> ○ fr. 28.00

75 cl

 <b>Cave Ardévaz – Chamoson</b> (Valais) 2023 – Chamoson Grand Cru – Cave Ardévaz <i>Notes de poire et d'amande amère, bel élevage en barrique, jolie structure.</i>	★ GRAND CRU <b>fr. 49.00</b> ○ fr. 29.00
<b>Cave Constantin–Comby</b> (Chamoson) 2023 – Elaboré en Amphore <i>Amandes, prunes blanches, fleurs d'abricot, vinosité, belle tension.</i>	<b>fr. 42.00</b> ○ fr. 20.50
<b>Cave de l'Orlaya SA</b> (Fully) 2023 – Fully <i>Sec, fruits secs, noisette, voluptueux, belle vinosité.</i>	<b>fr. 44.00</b> ○ fr. 23.00
<b>Cave des Promesses – Conthey</b> (Valais) 2023 – Chamoson Grand Cru – Cave des Promesses <i>Riche, fruité, belle longueur, racé.</i>	★ GRAND CRU <b>fr. 44.00</b> ○ fr. 23.00
<b>Cave du Rhodan</b> (Salgesch) 2023 – AOC Valais <i>Floral, épanouis, élégant, amandes douce, gras, sec.</i>	<b>fr. 41.00</b> ○ fr. 19.50
<b>Cave La Tornale</b> (Chamoson) 2023 – La Tornale <i>Minéral, typé du terroir de Chamoson, amande douce, élégant.</i>	<b>fr. 41.00</b> ○ fr. 19.00
<b>Cave le Banneret – Chamoson</b> (Valais) 2022 – Chamoson Grand Cru – Cave le Banneret <i>Racé, puissant, belle structure, fine amertume, amande douce.</i>	★ GRAND CRU <b>fr. 46.00</b> ○ fr. 26.00
<b>Cave Petite Vertu – Réserve du Château</b> (Chamoson) 2015 – Chamoson <i>Vin racé, fruité et équilibré, encore friand, sur la jeunesse mais présentant déjà une belle évolution. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)</i>	<b>fr. 65.00</b> ○ fr. 28.00
<b>Cave Saint–Pierre SA</b> (Chamoson) 2023 – Maurice Gay 1883 <i>Vigoureux, amandes grillées, finesse, typé Chamoson.</i>	<b>fr. 40.00</b> ○ fr. 18.50



Les Vins Blancs



## Johannisberg

75 cl

### Caves Orsat SA – Martigny (Martigny)

2023 – Primus Classicus

Poire, fruits blancs, amandes grillées, volumineux, onctueux, belle amertume finale.

fr. 40.00 ☐  
fr. 18.00

### Chevalier Bayard (Varen)

2023 – Tradition

Racé, corsé, fleuri, épicé, puissant, gras.

fr. 41.00 ☐  
fr. 19.50

### Daniel Magliocco et Fils SA – Réserve du Château (St–Pierre–de–Clages)

2016 – Chamoson

Vin racé, viril et sec, exprimant une belle puissance sur la typicité. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)

fr. 64.00 ☐  
fr. 27.00

### Domaine du Grand–Brûlé (Leytron)

2023 – Vieilles Vignes

Fruits mûrs, structure dense et fruitée. Belle structure pour une finale élégante.

fr. 41.00 ☐  
fr. 19.00

### Domaine du Mont d'Or SA, Sion (Sion)

2023 – Siccus

Beau gras, agrumes, amande douce, fraîcheur en finale.

fr. 42.00 ☐  
fr. 20.50

### Domaine du Mont d'Or SA, Sion (Sion)

2023 – Mont d'Or

Moelleux, fruits exotiques, rondeur, équilibre. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)

fr. 42.00 ☐  
fr. 21.00

### Domaines Chevaliers (Salgesch)

2023 – Tradition

Typé, gras, sec, amande amère, noyau de fruit jaune.

fr. 42.00 ☐  
fr. 20.00

### Germanus Kellerei (St–German)

2023 – Gros Rhin du Valais

Vin sec et bien tonique, sur une expression d'amande douce et de fleurs séchée, d'écorce de citron et de pâte d'amande.

fr. 40.00 ☐  
fr. 18.00

### Imesch Vins SA (Sierre)

2023 – Soleil d'Or

Amandes, noisettes, touche florale rappelant la camomille, puissant et équilibré, touche finale et légère amertume.

fr. 40.00 ☐  
fr. 18.00

### Jean–Louis Mathieu SA (Chalais)

2023 – Domaine Mathieu

Vin sec et gras. Parfums d'amande et de fruits du verger.

fr. 41.00 ☐  
fr. 19.00

### Josef Glenz & Töchter AG (Salgesch)

2023 – AOC Valais

Sec, ample, typé, massepain, belle minéralité, joli gras.

fr. 41.00 ☐  
fr. 19.00

### Les Fils de René Favre SA – Réserve du Château (St–Pierre–de–Clages)

2017 – Chamoson

Vin ample et vineux, structuré, velouté, offrant une fraîcheur finale dans l'expression d'un beau terroir. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)

fr. 64.00 ☐  
fr. 27.00

### Les Fils de René Favre SA – Chamoson (Valais)

2019 – Chamoson Grand Cru – Les Fils de René Favre

Racé, puissant, belle structure, fine amertume, amande douce.



fr. 47.00 ☐  
fr. 27.00



Les Vins Blancs



# Johannisberg

75 cl

<b>Luisier Vin</b> (Saillon) 2023 – AOC Valais <i>Vin sec, soyeux, joli gras, amande et fruits bien mûrs.</i>	fr. 42.00 fr. 20.00	<input type="radio"/>
<b>Provins SA</b> (Valais) 2022 – Chamoson – Maître de Chais <i>Arômes d'amandes, souple, onctueux, massepain en finale.</i>	fr. 44.00 fr. 23.00	<input type="radio"/>
<b>Réserve du Château – Réserve du Château</b> (Valais) 2014 – La Banneret – Chamoson <i>Vin racé, sur une belle fraîcheur, donnant des aspects spiritueux et une magnifique évolution. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)</i>	fr. 66.00 fr. 29.00	<input type="radio"/>
<b>Rives du Bisse – G. Delaloye &amp; Fils SA</b> (Ardon) 2023 – Patrimoine <i>Vin riche et corsé, caractérisé par des notes d'amandes et une légère amertume en finale.</i>	fr. 42.00 fr. 20.50	<input type="radio"/>
<b>Sélection Excelsus</b> (Chamoson) 2023 – Excelsus <i>Fin, typé, élégant, amande douce, pointe de gras, équilibre.</i>	fr. 41.00 fr. 19.00	<input type="radio"/>
<b>Sélection Excelsus – Réserve du Château</b> (Chamoson) 2018 – Chamoson <i>Très beau type, joli ras, belle vinosité, fruits secs, pierre chaude, magnifique terroir graphite. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)</i>	fr. 63.00 fr. 26.00	<input type="radio"/>
<b>Sélection Excelsus – Réserve du Château</b> (Chamoson) 2016 – Chamoson <i>Très beau type sur le massepain et la frangipane, avec de l'amande brute dans une belle vinosité. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)</i>	fr. 65.00 fr. 28.00	<input type="radio"/>
<b>Sélection Excelsus – Réserve du Château</b> (Chamoson) 2014 – Chamoson Grand Cru <i>Vin racé, belle réduction, minéralité, silex, élégant, notes fumées, châtaignes. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)</i>	★ GRAND CRU fr. 71.00 fr. 34.00	<input type="radio"/>
<b>Simon Maye &amp; Fils</b> (Chamoson) 2023 – Chamoson <i>Un vin structuré avec ses saveurs d'amande typé d'un terroir fin.</i>	fr. 42.00 fr. 20.00	<input type="radio"/>

150 cl

<b>Domaine des Muses – Réserve du Château</b> (Sierre) 2019 – Rilke <i>Toute la richesse et la complexité du terroir du Haut-Valais. Parfum de fruits mûrs, des saveurs fraîches, soulignées par une légère amertume.</i>	fr. 126.00 fr. 62.00	<input type="radio"/>
---	-------------------------	-----------------------



# Lafnetscha

2.3 hectares



Cépage indigène

Mentionné déjà en 1627 dans le Haut-Valais (Suisse), le Lafnetscha est né d'un croisement naturel Humagne Blanc x Completer, ce qui en fait un demi-frère du Himbertscha. Son nom viendrait de Laff-nit-scha, forme dialectale de laff es nicht schon (= ne le bois pas trop tôt), en référence à son acidité élevée. Cultivé exclusivement dans le Haut-Valais, cette rareté locale de maturité moyenne donne des vins secs, à l'acidité soutenue. Les vins de Lafnetscha offrent des notes de nectarine et de fleurs de sureau, de camomille, de pomme Golden, avec une structure dense et une acidité élevée. Finale florale très persistante.

Der Lafnetscha, der bereits 1627 im Oberwallis erwähnt wurde, ist aus einer natürlichen Kreuzung von Humagne Blanc x Completer entstanden, was ihn zu einem Halbbruder des Himbertscha macht. Sein Name soll von der dialektalen Form Laff-nit-scho abstammen (= trinke ihn nicht schon, nicht zu früh), was wahrscheinlich auf seinen hohen Säuregehalt anspielt. Diese lokale Rarität mit mittlerer Reife wird ausschliesslich im Oberwallis angebaut und ergibt trockene Weine mit einer kräftigen Säure. Die Lafnetscha-Weine bieten Noten von Nektarinen und Holunderblüten, Kamille und Golden Delicious Äpfel mit einer dichten Struktur und einer markanten und belebender Säure. Sehr lang anhaltender blumiger Abgang.

50 cl

**Gregor Kuonen** (Salgesch)

2023 – Traditionnel

*Humagne Blanche x Completer. Exotique, minéral, délicat, fraîcheur, floral.*

fr. 44.00

fr. 21.50

75 cl

**Chanton Weine Visp** (Visp)

2023 – AOC Valais

*Humagne Blanche x Completer. Sureau, bergamote, tilleul, banane mûre.*

fr. 62.00

fr. 30.00



Les Vins Blancs



## Marsanne/Ermitage

39 hectares



Cépage international

Originaire de la vallée du Rhône (F), nommée d'après un village près de Montélimar dans la Drôme, la Marsanne a été introduite vers 1845 à Sion en Valais où elle a conservé le nom d'Ermitage ou Hermitage, en référence au fameux vignoble de la vallée du Rhône. Le test ADN suggère que la Marsanne est un parent ou un enfant de la Roussanne. De maturité moyenne, la Marsanne est très productive, avec des grappes très grandes, susceptibles aux maladies fongiques. En Suisse, elle n'est cultivée pratiquement qu'en Valais, où elle donne des blancs secs ou doux, avec des arômes de liqueur de framboise, et une grande capacité de garde.

Die Marsanne stammt aus dem französischen Rhonetal und ist nach einem Dorf in der Nähe von Montélimar in der Drôme benannt. Sie wurde um 1845 in Sion im Wallis eingeführt, wo sie den Namen Ermitage oder Hermitage behielt, in Anlehnung an das berühmte Weinbaugebiet der Côtes-du-Rhône (F). DNA-Tests deuten darauf hin, dass die Marsanne mit der Roussanne verwandt ist oder von ihr abstammt. Die Marsanne ist eine mittelreife, sehr ertragreiche Rebsorte mit sehr grossen Trauben, die anfällig für Pilzkrankheiten sind. In der Schweiz wird sie fast ausschliesslich im Wallis angebaut, wo sie trockene oder süsse Weissweine mit Himbeerliköraroma und guter Lagerfähigkeit ergibt. Mit den Jahren entwickeln sich aparte Trüffelaromen.

37.5 cl

### Cave de l'Orlaya SA (Fully)

2022 – Fully

*Notes de framboise et de sous-bois. Permet de faire de grands vins secs ou liquoreux avec un excellent potentiel de garde.*

fr. 31.00 ☐  
fr. 15.50

50 cl



### Domaine Mettaz Sàrl – Réserve du Château (Fully)

2004 – Saint-Gothard

*Un magnifique cépage pour la création de vins blanc liquoreux avec un très grand potentiel de garde. (Doux/Süsswein)*

fr. 82.00 ☐  
fr. 56.00



### Domaine Mettaz Sàrl – Réserve du Château (Fully)

2001 – Saint-Gothard

*Un magnifique cépage pour la création de vins blanc liquoreux avec un très grand potentiel de garde. (Doux/Süsswein)*

fr. 85.00 ☐  
fr. 59.00



### Marie-Bernard Gillioz (Grimisuat)

2022 – Sion

*Vin ample, gras, riche, généreux aux notes de miel, de gelée de coï, d'eau-de-vie de framboise.*

fr. 47.00 ☐  
fr. 25.00

70 cl

### Provins SA – Réserve du Château (Valais)

1990 – Les Chapelles

*Un joli classique pour ce grand cépage de garde. Vin sec, dans un beau volume et des accents de fruit secs légèrement truffés.*

fr. 94.00 ☐  
fr. 57.00

### Provins SA – Réserve du Château (Valais)

1983 – Président Troillet

*Très belle expression du cépage par des arômes francs et fins. La bouche reste volumineuse mais sèche.*

fr. 99.00 ☐  
fr. 62.00

### Provins SA – Réserve du Château (Valais)

1983 – Les Chapelles

*Belle délicatesse et vins harmonieux sur des notes légèrement truffées et de la fine eau de vie. Beaucoup de classe et de fraîcheur.*

fr. 101.00 ☐  
fr. 64.00

75 cl



### Cave Corbassière SA – Réserve du Château (Saillon)

2017 – AOC Valais

*Sec, alcool de framboise, sous-bois, racé, typé, fruits secs.*

fr. 76.00 ☐  
fr. 39.00



Les Vins Blancs





## Marsanne/Ermitage

75 cl

-  **Cave des Promesses** (Conthey) fr. 62.00 ☐  
2020 – Promesse d'Inspiration  
*Vin généreux, complexe et épicé, finale puissante et structurée.*  
fr. 30.00
-  **Cave Les Sentes – Réserve du Château** (Sierre) ★ GRAND CRU fr. 68.00 ☐  
2018 – Sierre Grand Cru  
*Belle structure sur des notes de truffes blanches et d'alcool de framboise. Vinifié en barrique pour une valorisation du potentiel de garde.*  
fr. 31.00
-  **Cave Les Sentes – Sierre** (Valais) ★ GRAND CRU fr. 60.00 ☐  
2021 – Sierre Grand Cru – Cave les Sentes  
*Eau-de-vie de framboise, truffes et tourbe. Vin "masculin" par sa puissance qui se boit comme un rouge.*  
fr. 27.50
- Jean-Marie Pont – Réserve du Château** (Corin-sur-Sierre) fr. 88.00 ☐  
2008 – AOC Valais  
*Magnifique expression du cépage et de son potentiel de garde avec des notes à la fois puissantes et confites pour une finale sèche mais ronde.*  
fr. 51.00
- Jean-Marie Pont – Sierre** (Valais) ★ GRAND CRU fr. 63.00 ☐  
2019 – Grand Cru de Sierre – Jean-Marie Pont  
*Étincelant, fin, délicat, signe d'une certaine pureté. Fraises, framboises et de groseilles se devinent et s'expriment.*  
fr. 32.00
-  **Jean-René Germanier SA – Réserve du Château** (Vétroz) fr. 149.00 ☐  
2007 – Réserve  
*Expression de vinosité avec de la fraîcheur, soutenu par une belle structure variétale. Finale chaleureuse, un peu truffée.*  
fr. 112.00

150 cl

-  **Cave Les Sentes – Sierre** (Valais) ★ GRAND CRU fr. 115.00 ☐  
2021 – Sierre Grand Cru – Cave les Sentes  
*Eau-de-vie de framboise, truffes et tourbe. Vin "masculin" par sa puissance qui se boit comme un rouge.*  
fr. 58.00
- Jean-Marie Pont – Réserve du Château** (Corin-sur-Sierre) ★ GRAND CRU fr. 142.00 ☐  
2015 – Sierre Grand Cru  
*Étincelant, fin, délicat, signe d'une certaine pureté. Ses arômes de fraises, de framboises et de groseilles se devinent et s'expriment.*  
fr. 82.00
- Jean-Marie Pont – Sierre** (Valais) ★ GRAND CRU fr. 120.00 ☐  
2019 – Grand Cru de Sierre – Jean-Marie Pont  
*Étincelant, fin, délicat, signe d'une certaine pureté. Fraises, framboises et de groseilles se devinent et s'expriment.*  
fr. 64.00
-  **Sélection Excelsus – Réserve du Château** (Chamoson) fr. 143.00 ☐  
2016 – Excelsus  
*Nez puissant, complexe, poire, touche de truffe blanche, alcool de petits fruits. Une heureuse acidité équilibre sa puissance et son intensité.*  
fr. 82.00

## Merlot

145 hectares



Cépage international

Cépage de la Gironde (F), le Merlot fait partie de l'assemblage des grands vins de Bordeaux. Son nom viendrait du merle qui apprécierait particulièrement ses baies. Ses parents ont été découverts par le test ADN: c'est un croisement naturel Cabernet Franc x Magdeleine Noire des Charentes, un vieux cépage qui a récemment frôlé l'extinction. Le Merlot est un demi-frère du Cabernet Sauvignon, du Malbec (Cot) et du Carmenère. En Suisse, ce cépage facile à cultiver mais sensible au mildiou a été introduit au milieu du 19ème dans le canton de Vaud, mais c'est au Tessin qu'il a fait florès en devant l'emblème du canton après son introduction en 1906, suite à l'apparition du phylloxéra. Le Valais possède des vignes de Merlot parmi les plus anciennes de Suisse. Le Merlot offre des vins aux notes de café torréfié, cerise brûlée, baies des bois et de chocolat, de paprika et de poivron confit. Il a des tannins souples et une robe sombre aux reflets violacés.

Merlot ist eine Rebsorte aus der Gironde (F) und gehört zur Assemblage der grossen Bordeaux-Weinen. Ihr Name soll von der Amsel (franz. Merle) stammen, die ihre Beeren besonders schätzt. Ihre Eltern wurden durch einen DNA-Test entdeckt: Es handelt sich um eine natürliche Kreuzung zwischen Cabernet Franc und Magdeleine Noire des Charentes, einer alten Rebsorte, die vor kurzem fast ausgestorben ist. Merlot ist ein Halbbruder von Cabernet Sauvignon, Malbec (Cot) und Carmenère. In der Schweiz wurde diese einfach anzubauende, aber für Mehltau anfällige Rebsorte Mitte des 19. Jahrhunderts im Kanton Waadt eingeführt, doch ihren Durchbruch erlebte sie im Tessin, wo sie 1906 nach dem Ausbruch der Reblaus zum Symbol des Kantons wurde. Die Merlot-Reben im Wallis gehören zu den ältesten der Schweiz. Der Merlot ergibt Weine mit Noten von geröstetem Kaffee, gekochten Kirschen, Waldbeeren und Schokolade, Paprika und kandierten Paprikaschoten. Er hat weiche Tannine und eine dunkle Farbe mit violetten Reflexen.

75 cl



**Maison Gilliard SA – Réserve du Château (Sion)**

**2021 – Merlot Blanc Les Tonneliers**

*Un Merlot (cépage noir) vinifié en vin blanc. Abricot sec, noyau de fruits, fruits blancs, belle rondeur vanillée, pain grillé.*

**fr. 71.00** ○

fr. 34.00



Les Vins Blancs



# Muscat

31 hectares



Cépage international

Le Muscat Blanc à Petits Grains est un cépage d'origine italienne ou grecque qui est largement répandu dans les pays méditerranéens, en particulier en Italie sous le nom de Moscato Bianco et en France sous le nom de Muscat de Frontignan. En Suisse, ce cépage sensible à la pourriture grise est mentionné déjà vers 1535-1536 en Valais sous le nom de muscatellum. Depuis 2008, nous savons grâce à des études morphologiques et génétiques qu'il existe deux Muscats différents en Valais : le Muscat du Pays ou Muscat Vert, qui est identique au Moscato Giallo italien, et le Muscat Blanc, qui n'est autre que le Muscat Blanc à Petits Grains. Les deux Muscats cultivés en Valais sont donc vraisemblablement arrivés l'un par la vallée du Rhône, l'autre par le col du Simplon. C'est jeune que l'on profitera au mieux de l'intensité et de la fougue de son fruit et de ses puissantes notes florales.

Der Muscat Blanc à Petits Grains ist eine Rebsorte italienischen oder griechischen Ursprungs, die in den Mittelmeerländern weit verbreitet ist, insbesondere in Italien unter dem Namen Moscato Bianco und in Frankreich unter dem Namen Muscat de Frontignan. In der Schweiz wurde diese graufäuleanfällige Rebsorte bereits um 1535-1536 im Wallis unter dem Namen muscatellum erwähnt. Seit 2008 wissen wir dank morphologischer und genetischer Studien, dass es im Wallis zwei verschiedene Muscats gibt: den Muscat du Pays oder Muscat Vert, der mit dem italienischen Moscato Giallo identisch ist, und den Muscat Blanc, der nichts anderes ist als der Muscat Blanc à Petits Grains. Die beiden im Wallis angebauten Muscats sind also wahrscheinlich über den Simplonpass ins Wallis gelangt. Die Intensität seiner typischen Frucht und seine kräftigen blumigen Noten genießt man am besten jung.

50 cl

**Cave du Chavalard (Fully)**

2023 – Moscato di Martigny

*Raisin frais, litchi, floral léger, friand, gouleyant, légèrement pétillant. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)*

fr. 40.00 ☐  
fr. 17.00

75 cl

**Cave Petite Vertu (Chamoson)**

2023 – AOC Valais

*Particulièrement fruité et floral, raisin croquant, vif et tonique. Finesse, agrumes, volume, joli gras, vivacité en finale.*

fr. 53.00 ☐  
fr. 19.00

**Germanus Kellerei (St-German)**

2023 – AOC Valais

*Le « St. Germanus » Le Muscat est un vin frais, pur et élégant avec des notes florales et de fruits frais.*

fr. 52.00 ☐  
fr. 18.00



Les Vins Blancs



## Païen/Heida/Savagnin Blanc

214 hectares



Cépage international

Originaire de la vaste région couvrant le nord-est de la France et le sud-est de l'Allemagne, le Heida (Savagnin Blanc) est un très vieux cépage, connu aussi sous le nom de Traminer, qui a engendré de nombreux enfants naturels, comme le Sylvaner (Johannisberg en Valais), le Chenin Blanc, le Sauvignon Blanc, le Grüner Veltliner, etc. Cépage classique du Jura (F) à partir duquel les vins de paille et les vins jaunes sont notamment produits, il est mentionné pour la première fois en Suisse en 1586 dans le Haut-Valais sous le nom de Heida, signifiant très vieux et traduit en Païen dans le Bas-Valais, en référence aux temps anciens, avant l'évangélisation. Ce cépage emblématique du vignoble de Visperterminen (qui culmine à plus de 1'000 mètres d'altitude), le Heida a peu à peu remonté la vallée du Rhône. Ses surfaces sont en constante augmentation car le Heida ou Païen est un vin de grande structure avec un bon potentiel de vieillissement. L'Heida (Savagnin blanc) offre des vins avec une belle vivacité et structure sur des notes de fruits secs, agrumes et fruits exotiques.

Heida (Savagnin Blanc) ist eine sehr alte Rebsorte, die auch unter dem Namen Traminer bekannt ist und zahlreiche natürliche Kinder hervorgebracht hat, wie z.B. Sylvaner (Johannisberg im Wallis), Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Grüner Veltliner usw.. Die Rebsorte Heida (Savagnin Blanc) stammt ursprünglich aus dem Nordosten Frankreichs und dem Südosten Deutschlands. Die im französischen Jura klassische Rebsorte aus der dort vor allem der 'Vin de paille' und der 'Vin jaune' gekeltert werden, wurde in der Schweiz erstmals 1586 im Oberwallis unter dem Namen Heida erwähnt, was "sehr alt" bedeutet. Als emblematische Rebsorte des Rebbergs von Visperterminen (über 1000 m ü. M.) hat sich der Heida allmählich bis ins Rhonetal ausgebreitet. Ihre Anbaufläche nimmt ständig zu, denn der Heida oder Païen ist ein Wein mit viel Struktur und gutem Alterungspotenzial. Der Heida (Savagnin blanc) ergibt lebhaft und strukturierte Weine mit Noten von Trockenfrüchten, Zitrusfrüchten und exotischen Früchten.

37.5 cl

**Rives du Bisse – G. Delaloye & Fils SA (Ardon)**

fr. 29.00 ☐  
fr. 13.00

2023 – Patrimoine

*Vin sec qui offre une palette d'agrumes et de fruits exotiques. Une bouche fraîche, pleine de vivacité et d'une belle persistance.*

50 cl

**Cave Colline de Daval (Sierre)**

fr. 39.00 ☐  
fr. 16.00

2022 – Colline de Daval – Bio

*Terroir minéral, tonique, agrumes, ananas, notes fumées, noisette, beau caractère.*



**Cave La Romaine (Flanthey)**

fr. 41.00 ☐  
fr. 18.00

2023 – Les Empereurs

*Bouquet intense, notes d'acacias et de fruits jaunes comme la pêche, relevé par des impressions de fruits secs, de praline et de bois doux.*

**Cave Saint-Pierre SA (Chamoson)**

fr. 40.00 ☐  
fr. 17.00

2022 – Maurice Gay 1883

*Sec, sèveux, belle minéralité, pierre chaude, mangue, exotique.*

**Chanton Weine Visp (Visp)**

fr. 43.00 ☐  
fr. 21.00

2021 – Gletscherwein

*Fraîcheur, exotique, plaisant, coing, poivre blanc, minéralité, fruits blancs.*

**St-Jodern Kellerei (Visperterminen)**

fr. 42.00 ☐  
fr. 19.50

2023 – Visperterminen

*Abricot mûr, noisettes torréfiées, fruits secs, exotique.*



**Thierry Constantin – Réserve du Château (Pont-de-la-Morge)**

fr. 64.00 ☐  
fr. 38.00

2016 – Païen sous voile (vin jaune)

*Dans la même philosophie que les vins jaunes du Jura français. Beaux arômes épiciés de brou de noix, de fruits secs, d'amande et de noisette.*



Les Vins Blancs



## Païen/Heida/Savagnin Blanc

70 cl

### Cave Ardévaz SA (St-Pierre-de-Clages)

2022 – AOC Valais

*Un nez puissant et complexe des notes de citron, avec une touche minérale. Structuré en bouche, racé, long avec une belle vinosité.*

fr. 55.00 ☐  
fr. 22.50

### Cave du Vieux Village (Noës)

2022 – AOC Valais

*Vanillé, ananas frais, minéral, exotique, traminer, épice, curry.*

fr. 55.00 ☐  
fr. 22.00

### Fernand Cina SA (Salgesch)

2023 – Fernand Cina

*Nez complexe avec des arômes de noix. En bouche, il est frais, harmonieux, ample avec une belle vivacité et une longue finale.*

fr. 57.00 ☐  
fr. 24.00

75 cl

### Albert Mathier & Söhne SA (Salgesch)

2023 – AOC Valais

*Litchi, lilas, fruité, vin élégant, bonne acidité.*

fr. 61.00 ☐  
fr. 29.00



### Cave Caloz (Miège)

2022 – Cuvée Parcellaire

*Ananas, mangue et litchi, carambole, tendu, tonique.*

fr. 69.00 ☐  
fr. 39.00

### Cave Caprice du Temps (Miège)

2023 – Coteaux de Sierre

*Fruits exotiques, mangue, passion, vif, racé.*

fr. 56.00 ☐  
fr. 23.00

### Cave des Bernunes SA (Sierre)

2022 – Les Bernunes

*Sec, frais, tendu, agrumes, citronné, chlorophylle.*

fr. 58.00 ☐  
fr. 25.00

### Cave des Promesses (Conthey)

2022 – Promesse d'Exotisme

*Fruité et exotique, ce Païen vous annonce un beau voyage sensoriel. Vif, aromatique et structuré.*

fr. 58.00 ☐  
fr. 25.00

### Cave du Rhodan (Salgesch)

2023 – Rhodan

*Ce blanc corsé présente un bouquet délicat porté par des arômes de noisettes et des notes d'agrumes, il est vif et long en bouche.*

fr. 58.00 ☐  
fr. 25.00

### Cave Fin Bec SA (Pont-de-la-Morge)

2022 – Sion Bio Domaine Châtroz

*Intense, puissant, floral (tilleul), notes de miel, de fruits mûrs, légèrement boisé, abricot, vineux.*

fr. 58.00 ☐  
fr. 26.00



### Cave La Romaine (Flanthey)

2023 – Les Empereurs

*Bouquet intense, notes d'acacias et de fruits jaunes comme la pêche, relevé par des impressions de fruits secs, de praline et de bois doux.*

fr. 58.00 ☐  
fr. 26.00

### Cave Les Ruinettes (Vétroz)

2023 – AOC Valais

*Un vin sec délicieusement parfumé de notes d'agrumes et de fruits exotiques.*

fr. 58.00 ☐  
fr. 25.00

### Cave Mabillard-Fuchs (Venthône)

2023 – Zacot

*Litchis, mangue, finale citronnée.*

fr. 54.00 ☐  
fr. 21.00



Les Vins Blancs



## Païen/Heida/Savagnin Blanc

75 cl

### Cave Saint–Pierre SA (Chamoson)

2022 – Maurice Gay 1883

*Sec, sèveux, belle minéralité, pierre chaude, mangue, exotique.*

fr. 57.00 ☐  
fr. 24.50

### Chai du Baron (Bramois)

2023 – Chai du Baron

*Exotique, intense, puissant, vif.*

fr. 58.00 ☐  
fr. 25.00

### Daniel Magliocco et Fils SA (St–Pierre–de–Clages)

2023 – Chamoson

*Nez intense et plein. Agrumes et épices douces. Acidité mûre et richesse, finale très longue.*

fr. 56.00 ☐  
fr. 23.50

### Domaine des Muses (Sierre)

2022 – Tradition

*Exotique et fruité, carambole, agrumes blancs et poires compotées. Fidèle au cépage, tonique, finale minérale.*

fr. 62.00 ☐  
fr. 31.00

### Domaine des Muses – Réserve du Château (Sierre)

2010 – Tradition

*Très beau fruit exotique pour ce vin sec mais gras arrivé dans la plénitude. Fraicheur et complexité.*

fr. 91.00 ☐  
fr. 54.00

### Domaine du Grand–Brûlé – Réserve du Château (Leytron)

2004 – Grand Brûlé

fr. 78.00 ☐  
fr. 41.00

### Domaine Gérald Besse (Martigny–Croix)

2023 – Champortay

*Belle richesse, exotique, citronné, pamplemousse, agrumes.*

fr. 56.00 ☐  
fr. 23.00



### Domaine La Rodeline (Fully)

2023 – Plamont Bio

*Sec, élégant, puissant, structuré, racé, cristallin, élevé en barrique et amphore en terre cuite.*

fr. 60.00 ☐  
fr. 27.50

### Domaine Mettaz Sàrl (Fully)

2022 – Fully

*Avec des arômes d'agrumes (mandarine) de pêche ou de fruits exotiques, il est ample et long en bouche avec une belle tonicité.*

fr. 57.00 ☐  
fr. 24.00



### Domaines Chevaliers (Salgesch)

2022 – Chevaliers

*Sec, vif, tonique, minéral, épicé, complexe, tendu, noix de cajou.*

fr. 58.00 ☐  
fr. 26.00

### Domaines Rouvinez SA (Sierre)

2022 – Les Fleurs – Bio en reconversion

*Agrumes, thé à la bergamote, fruits exotiques, lies fraîches, rondeur, vinosité, fruits secs.*

fr. 59.00 ☐  
fr. 27.00

### Henri Valloton (Fully)

2022 – D'Enfer

*Coing, miel, amande amère, pêche blanche, fruité, notes réglisses légères, final salin.*

fr. 63.00 ☐  
fr. 32.00

### I. & S. Kellenberger, Vin d'œuvre (Leuk Stadt)

2023 – "Reach the highest"

*Sur les agrumes, le coing et la cire d'abeille, soutenu par une acidité séduisante.*

fr. 57.00 ☐  
fr. 24.00



Les Vins Blancs



## Païen/Heida/Savagnin Blanc

75 cl

### Imesch Vins SA (Sierre)

2022 – Soleil d'Or

*Notes de pêche, d'abricot et de fruits exotiques. Belle acidité qui lui confère une belle vivacité.*

fr. 57.00 ☐  
fr. 24.00

### La Madeleine André Fontannaz & Filles (Vétroz)

2023 – d'Ardon

*Nez : fin, fruits exotiques (litchis), citronné. Bouche : attaque vive, notes d'agrumes et belle longueur.*

fr. 56.00 ☐  
fr. 23.00

### La Petite Saviésanne (Savièse)

2022 – AOC Valais

*Belle fraîcheur sur des notes fruitées et finement exotique.*

fr. 53.00 ☐  
fr. 19.00

### Les Fils Maye SA (Riddes)

2022 – Franc Tireur

*Nez épanoui aux fragrances minérales et citronnées avec des notes florales.*

fr. 56.00 ☐  
fr. 22.50

### L'Orpailleur (Uvrier)

2022 – Tradition

*Ananas, Traminer, frais, croquant, jus de fruits, exotique.*

fr. 56.00 ☐  
fr. 23.00

### Maison Gilliard SA (Sion)

2022 – Trésors de Famille

*Fruits secs exotiques, belle matière, gourmet, puissant.*

fr. 58.00 ☐  
fr. 25.00

### Ozenit SA (Savièse)

2023 – Saillon

*Notes minérales et fragrances d'écorces de citron. Bouche d'une grande vivacité, élégante et ample.*

fr. 58.00 ☐  
fr. 25.00

### Provins SA (Valais)

2023 – Maître de Chais

*Arômes de poire et citron confit, notes de rose, structuré, finale florale.*

fr. 62.00 ☐  
fr. 30.00

### Rives du Bisse – G. Delaloye & Fils SA (Ardon)

2022 – Patrimoine

*Vin sec qui offre une palette d'agrumes et de fruits exotiques. Une bouche fraîche, pleine de vivacité et d'une belle persistance.*

fr. 56.00 ☐  
fr. 23.50

### St-Jodern Kellerei (Visperterminen)

2023 – Mélodie

*Moelleux, fruité, exotique, équilibré. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)*

fr. 57.00 ☐  
fr. 24.00

### St-Jodern Kellerei (Visperterminen)

2023 – Visperterminen

*Abricot mûr, noisettes torréfiées, fruits secs, exotique.*

fr. 58.00 ☐  
fr. 26.00



### St-Jodern Kellerei (Visperterminen)

2021 – Barrique

*Ample, fruits exotiques mûrs, sec, élevage fondu.*

fr. 64.00 ☐  
fr. 33.00



### St-Jodern Kellerei – Réserve du Château (Visperterminen)

2019 – Véritas

*Issus des fameux terroirs de Visperterminen, cette Heida est produit à partir de pied de vigne non greffés situées dans le haut du coteau à l'abri du phylloxéra. Un vin typé et confidentiel élevé en amphore béton.*

fr. 89.00 ☐  
fr. 52.00



Les Vins Blancs



## Païen/Heida/Savagnin Blanc

75 cl

### St-Jodern Kellerei – Visperterminen (Valais)

2022 – Visperterminen Grand Cru – St-Jodernkellerei

*Abricots mûrs, papayes, ananas, miel et amandes au nez et en bouche. Belle rame complexe et minérale.*



fr. 67.00 ☐  
fr. 37.00

### Weingut Cipolla (St-German)

2023 – Toli

*Sec, passion, cœur d'ananas, minéral, tendu, léger gras.*

fr. 58.00 ☐  
fr. 26.00

150 cl

### Cave Ardévaz SA – Réserve du Château (St-Pierre-de-Clages)

2018 – AOC Valais

*Belle robe jaune intense, ce savagnin blanc offre un nez puissant et complexe, où s'entremêlent des effluves de fruits des bois, de cèdres, de citron vert, et de minéralité. Structure et volume en bouche.*

fr. 127.00 ☐  
fr. 64.00

### Domaine des Muses – Réserve du Château (Sierre)

2020 – Tradition

*Vin sec et vif, donnant aussi un joli gras en bouche et des impressions épicées et exotiques. Belle fraîcheur.*

fr. 137.00 ☐  
fr. 72.00



Les Vins Blancs



# Petite Arvine

260 hectares



Cépage indigène

Ce cépage emblématique du Valais (Suisse) était déjà mentionné en 1602 sous le nom d'Arvena, ce qui pourrait signifier "parvenu, juste arrivé". Cette étymologie s'expliquerait par le fait que ce cépage est orphelin, le test ADN ne lui ayant pas trouvé de parents. Sa prétendue origine romaine ne repose sur aucun argument sérieux. Appelée souvent Petite Arvine, en opposition à la Grosse Arvine dont elle est probablement un ancêtre, l'Arvine est presque exclusivement cultivée en Valais où elle donne des vins secs ou doux ("flétris") de stature internationale, aux arômes d'agrumes et à l'acidité vivifiante. On la trouve aussi en trace dans d'autres cantons suisses, ainsi qu'au Val d'Aoste (I) et en France. L'Arvine produit des vins complexes, nerveux, aux arômes d'agrumes, de glycine et de rhubarbe, avec une structure voluptueuse et une salinité caractéristique en finale.

Diese symbolträchtige Rebsorte aus dem Wallis wurde bereits 1602 unter dem Namen Arvena erwähnt, was soviel wie "angekommen, gerade angekommen" bedeuten könnte. Diese Etymologie würde sich dadurch erklären, dass diese Rebsorte eine Waise ist, da der DNA-Test keine Eltern für sie gefunden hat. Für den angeblichen römischen Ursprung gibt es keine ernsthaften Argumente. Die Arvine, die im Gegensatz zur Grosse Arvine, von der sie wahrscheinlich abstammt, oft Petite Arvine genannt wird, wird hauptsächlich im Wallis angebaut, wo sie trockene oder süsse ("flétris") Weine von internationalem Format hervorbringt. Einige Winzer haben versucht, sie auch in anderen Kantonen der Schweiz, im Aostatal (I) oder in Frankreich anzupflanzen. Die Arvine bringt komplexe, nervöse Weine mit belebender Säure und Aromen von Zitrusfrüchten, Glyzinien und Rhabarber hervor, die eine üppige Struktur und eine charakteristische Salzigkeit im Abgang zeigen.


37.5 cl

<b>Cave Le Bosset SA</b> (Leytron) 2023 – AOC Valais <i>Sec, agrumes, iodé, salin, grapefruit, vif, puissant.</i>	<b>fr. 30.00</b> <input type="radio"/> fr. 14.00
<b>Charles Bonvin SA</b> (Sion) 2023 – Domaines et Terroirs <i>Rhubarbe, pamplemousse, belle intensité, gourmand.</i>	<b>fr. 30.00</b> <input type="radio"/> fr. 14.50

50 cl

<b>Cave Corbassière SA</b> (Saillon) 2022 – AOC Valais <i>Citron vert et pamplemousse au nez. Bouche moelleuse, puissante, corsée. Notes d'agrumes et légère salinité.</i>	<b>fr. 40.00</b> <input type="radio"/> fr. 17.00
<b>Cave du Chavalard</b> (Fully) 2023 – Fully <i>Vin sec et puissant, gourmand, fruité, agrumes blancs, minéralité saline.</i>	<b>fr. 41.00</b> <input type="radio"/> fr. 18.00
<b>Maison Gilliard SA</b> (Sion) 2023 – Trésors de Famille <i>Agumes, élégant, suave, équilibré, contraste salé/sucré.</i>	<b>fr. 42.00</b> <input type="radio"/> fr. 19.00

70 cl

<b>Cave des Remparts</b> (Saillon) 2023 – Vieilles Vignes <i>Fleurs blanches, notes exotiques, longueur en bouche, belle finale.</i>	<b>fr. 54.00</b> <input type="radio"/> fr. 20.50
<b>Domaine du Mont d'Or SA, Sion – Réserve du Château</b> (Sion) 2002 – Sous l'Escalier <i>Fraicheur et plénitude pour des accents de bergamote et de kumquats confits au sel. Un grand vin. (Doux/Süsswein)</i>	<b>fr. 115.00</b> <input type="radio"/> fr. 78.00
 <b>Domaine du Mont d'Or SA, Sion – Réserve du Château</b> (Sion) 1999 – Sous l'Escalier <i>Fraicheur et plénitude pour des accents de bergamote et de kumquats confits au sel. Un grand vin. (Doux/Süsswein)</i>	<b>fr. 119.00</b> <input type="radio"/> fr. 82.00



Les Vins Blancs



# Petite Arvine

70 cl

**Domaine du Mont d'Or SA, Sion – Réserve du Château** (Sion)  
1988 – Sous L'escalier  
*Fraicheur et plénitude pour des accents de bergamote et de kumquats confits au sel. Un grand vin. (Doux/Süsswein)*

**fr. 118.00**  
fr. 81.00

☐

75 cl

**Albert Biollaz SA** (Chamoson)  
2023 – Réserve du Chasseur  
*Pamplemousse rose, pointe d'ananas, rhubarbe, belle tonicité, salinité en finale.*

**fr. 56.00**  
fr. 23.00

☐

**Albert Mathier & Söhne SA** (Salgesch)  
2023 – Aphrodine  
*Zeste d'agrumes, citronné, minéral, légèrement gras.*

**fr. 59.00**  
fr. 27.50

☐

**Benoît Dorsaz SA** (Fully)  
2023 – Fully – Les Perches  
*Vin de terroir spécifique, salin, agrumes blancs, citronné.*

**fr. 62.00**  
fr. 30.00

☐

**Cave Corbassière SA – Saillon** (Valais)  
2022 – Saillon Grand Cru – Cave Corbassière  
*Reflet jaune clair, limpide. Nez intense exprimant des notes de mandarine et de pamplemousse. Attaque vive et finale saline.*

★ GRAND CRU

**fr. 61.00**  
fr. 29.00

☐

**Cave David Rossier** (Valais)  
2023 – Saillon Grand Cru – David Rossier  
*Vin élégant, bouquet racé, saveur finement salée.*

★ GRAND CRU

**fr. 59.00**  
fr. 27.00

☐

**Cave David Rossier** (Leytron)  
2022 – AOC Valais  
*Sec, nez de pamplemousse, saveur légèrement salée en fin de bouche.*

**fr. 56.00**  
fr. 23.00

☐

**Cave de Bovanche** (Ardon)  
2023 – AOC Valais  
*Sec, lime, citron vert, pamplemousse, beau salin, agrumes blancs.*

**fr. 53.00**  
fr. 19.00

☐

**Cave de l'Orlaya SA** (Fully)  
2023 – Fully  
*Agrumes, pamplemousse, pralines, attaque souple mais fraîche et finale saline.*

**fr. 61.00**  
fr. 29.00

☐

**Cave des Champs** (Miège)  
2023 – AOC Valais  
*Fraîcheur, notes de glycines et de fruits exotiques, salinité finale.*

**fr. 58.00**  
fr. 25.00

☐

**Cave des Promesses** (Conthey)  
2023 – Promesse de Plaisir  
*Vif, sec, élégant, salin, belle tonicité, sur les agrumes blancs.*

**fr. 58.00**  
fr. 25.00

☐

**Cave du Chavalard** (Fully)  
2023 – Fully  
*Vin sec et puissant, gourmand, fruité, agrumes blancs, minéralité saline.*

**fr. 58.00**  
fr. 26.00

☐

**Cave Le Bosset SA** (Leytron)  
2023 – AOC Valais  
*Sec, agrumes, iodé, salin, grapefruit, vif, puissant.*

**fr. 56.00**  
fr. 23.00

☐



## Petite Arvine

75 cl

### Cave le Tambourin (Corin-sur-Sierre)

2023 – Tonique

*Cépage typiquement valaisan, léger bouquet d'agrumes et de fleur blanche, avec une belle note d'acidité et de sel en fin de bouche*

fr. 60.00 ☐  
fr. 28.00

### Cave le Vidomne (St-Pierre-de-Clages)

2022 – AOC Valais

*Sec, vif, tendu, agrumes blancs.*

fr. 59.00 ☐  
fr. 27.00

### Cave Marie-Thérèse Chappaz (Fully)

2023 – Grain Arvine de Fully

*Impressions de fraîcheur (menthe, pamplemousse), profil aromatique complexe et profond. Grand volume, du soyeux, une note saline caractéristique.*

fr. 80.00 ☐  
fr. 53.00

### Cave Petite Vertu (Chamoson)

2023 – AOC Valais

*Racé et marqué avec une note salée et des parfums d'agrumes blancs et de minéralité.*

fr. 56.00 ☐  
fr. 23.50

### Cave Saint-Pierre SA (Chamoson)

2023 – 1883

*Senteurs florales et fruitées, sur les agrumes, salinité et vinosité en finale.*

fr. 58.00 ☐  
fr. 25.50



### Cave Valentina Andrei (Saillon)

2023 – Granite

*Energie, riche, juteux, tonique, racée, finale salée, typique du cépage.*

fr. 66.00 ☐  
fr. 36.00



### Cave Valentina Andrei – Réserve du Château (Saillon)

2022 – Calcaire

*Une belle énergie, de l'exotisme au bouquet. Ce vin riche, juteux, et éblouissant dévoile une sensation de douceur au palais, absolument intégrée, et une finale salée, typique du cépage.*

fr. 76.00 ☐  
fr. 39.00

### Caves du Paradis (Sierre)

2023 – Coteaux de Sierre

*Racée et virile mais très élégante et harmonieuse. Délicatesse, complexité, finale saline. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)*

fr. 58.00 ☐  
fr. 25.00

### Caves Orsat SA – Martigny (Martigny)

2023 – Primus Classicus

*Citron vert, pamplemousse, rhubarbe, touche de glycine et de fruit de la passion, vivacité, salin.*

fr. 54.00 ☐  
fr. 21.00

### Chai du Baron (Bramois)

2023 – Chai du Baron

*Elégant, vif, agrume, salinité.*

fr. 58.00 ☐  
fr. 25.00

### Charles Bonvin SA (Sion)

2023 – Domaines et Terroirs

*Rhubarbe, pamplemousse, belle intensité, gourmand.*

fr. 58.00 ☐  
fr. 26.00

### Christophe Rey (Corin-sur-Sierre)

2022 – AOC Valais

*Ample, agrumes, typique, salinité, glycine.*

fr. 56.00 ☐  
fr. 23.00

### Defayes et Crettenand (Leytron)

2023 – Leytron

*Agrumes, citron, pamplemousse, dynamique, finale saline.*

fr. 57.00 ☐  
fr. 24.00





Les Vins Blancs



# Petite Arvine

75 cl

	<b>Domaine Cornulus</b> (Savièse) 2023 – Clos de Mangold <i>Citron, citrique, rhubarbe chaude, vif, belle salinité.</i>	<b>fr. 62.00</b> <input type="radio"/> fr. 30.00
	<b>Domaine de la Rameau</b> (Chamoson) 2022 – Pré des Pierres <i>Sec, vif, tonique, iodée, pamplemousse, lime, tendue.</i>	<b>fr. 58.00</b> <input type="radio"/> fr. 26.00
	<b>Domaine des Crêtes</b> (Noës) 2023 – Domaine des Crêtes <i>Fraicheur, belle vivacité, rhubarbe, pamplemousse.</i>	<b>fr. 55.00</b> <input type="radio"/> fr. 22.00
	<b>Domaine des Muses</b> (Sierre) 2022 – Tradition <i>Agrumes blancs, structuré, élégant, volumineux, fruité, minéral.</i>	<b>fr. 63.00</b> <input type="radio"/> fr. 32.00
	<b>Domaine du Grand-Brûlé</b> (Leytron) 2023 – Grand-Brûlé <i>Sec, carambole, rhubarbe, citron vert, tendu, salin.</i>	<b>fr. 56.00</b> <input type="radio"/> fr. 23.00
	<b>Domaine du Grand-Brûlé – Réserve du Château</b> (Leytron) 2004 – Grand Brûlé	<b>fr. 79.00</b> <input type="radio"/> fr. 42.00
	<b>Domaine La Rodeline</b> (Fully) 2024 – La Murgère – Fully <i>Sec, notes florales, fruits blancs, rhubarbe, ananas relevés par une belle minéralité, structure, élégance et finesse saline.</i>	<b>fr. 61.00</b> <input type="radio"/> fr. 29.00
	<b>Domaine Mettaz Sàrl</b> (Fully) 2023 – Les Claives <i>Vin équilibré entre fraîcheur et rondeur, sur les agrumes. Pamplemousse et citron vert confit, pâte de coing et poires compotées.</i>	<b>fr. 61.00</b> <input type="radio"/> fr. 29.00
	<b>Domaines Chevaliers</b> (Salgesch) 2023 – Lux Vina – Altimus <i>Minérale, sec, tonique, long, citronnée.</i>	<b>fr. 69.00</b> <input type="radio"/> fr. 39.00
	<b>Domaines Rouvinez SA</b> (Sierre) 2023 – Domaine Château Lichten <i>Vin tonique et exotique, agrumes blancs comme le citron, le pamplemousse et les pomelos. Finale vive et tendue sur la mélisse.</i>	<b>fr. 59.00</b> <input type="radio"/> fr. 27.00
	<b>Gilbert Devayes</b> (Leytron) 2023 – AOC Valais <i>Fraicheur et vivacité, agrumes blancs, notes florales et minérales, finale saline et tendue.</i>	<b>fr. 55.00</b> <input type="radio"/> fr. 22.00
	<b>Gregor Kuonen</b> (Salgesch) 2023 – Traditionnelle <i>Floral, fruité, fraîcheur, agrumes, salin.</i>	<b>fr. 58.00</b> <input type="radio"/> fr. 25.00
	<b>Henri Valloton</b> (Fully) 2022 – Tradition – Fully <i>Racée et virile, cette Arvine exhale des parfums de fleurs et de fruits. Notes salines en finale.</i>	<b>fr. 62.00</b> <input type="radio"/> fr. 30.00





Les Vins Blancs



## Petite Arvine

75 cl

	<b>Jean-Marie Pont – Sierre</b> (Valais)	★ GRAND CRU	<b>fr. 65.00</b>	<input type="radio"/>
	2022 – Sierre Grand Cru – Jean-Marie Pont <i>Racé, arômes de pamplemousse, de mangue et d'agrumes finement orangé. Sa note salée se marie aux parfums de cannelle et de vanille.</i>		fr. 34.00	
	<b>Jean-René Germanier SA – Réserve du Château</b> (Vétroz)		<b>fr. 117.00</b>	<input type="radio"/>
	2012 – AOC Valais <i>Une belle énergie, de l'exotisme au bouquet. Ce vin riche, juteux, et éblouissant dévoile une sensation de douceur au palais, absolument intégrée, et une finale friande, typique du cépage.</i>		fr. 80.00	
	<b>Josef Glenz &amp; Töchter AG</b> (Salgesch)		<b>fr. 57.00</b>	<input type="radio"/>
	2023 – AOC Valais <i>Sec, ample, typé, massépain, belle minéralité, joli gras.</i>		fr. 24.00	
	<b>La Cave Frédéric Zufferey SA</b> (Chippis)		<b>fr. 56.00</b>	<input type="radio"/>
	2023 – AOC Valais <i>Glycine, agrumes, pamplemousse rose et fruits exotiques comme le litchi et la passion. Minéralité et volume. Finale fraîche et saline.</i>		fr. 23.00	
	<b>Le Vin de l'A</b> (Ollon)		<b>fr. 67.00</b>	<input type="radio"/>
	2023 – Ollon <i>Vif, tendu, minéral, citronné, dynamique, belle salinité, jolie longueur.</i>		fr. 37.00	
	<b>Les Fils de René Favre SA</b> (St-Pierre-de-Clages)		<b>fr. 59.00</b>	<input type="radio"/>
	2023 – Jonathan Favre <i>Arômes de pamplemousse rose bien mûr, de rhubarbe verte et d'agrumes séchés, touche florale sur la glycine, finale saline et tendue.</i>		fr. 27.00	
	<b>Les Fils de René Favre SA – Chamoson</b> (Valais)	★ GRAND CRU	<b>fr. 64.00</b>	<input type="radio"/>
	2022 – Chamoson Grand Cru – Les Fils de René Favre <i>Nez dominé par des senteurs d'agrumes, de rhubarbes chaudes et de glycines. Attaque souple et structure solide.</i>		fr. 33.50	
	<b>Les Fils Maye SA</b> (Riddes)		<b>fr. 56.00</b>	<input type="radio"/>
	2023 – Jean des Crêtes <i>Sec, vif, tonique, agrumes, notes florales de glycine, léger salin en final.</i>		fr. 22.50	
	<b>L'Orpailleur</b> (Uvrier)		<b>fr. 58.00</b>	<input type="radio"/>
	2023 – Diamanterre <i>Agrumes, intensité, soyeux, minéral, tarte citron meringuée, Calisson.</i>		fr. 26.00	
	<b>Luisier Vin</b> (Saillon)		<b>fr. 58.00</b>	<input type="radio"/>
	2023 – AOC Valais <i>Vin sec, agrumes blancs, citron mûr, notes exotiques, fraîcheur.</i>		fr. 26.00	
	<b>Maison Gilliard SA</b> (Sion)		<b>fr. 58.00</b>	<input type="radio"/>
	2023 – Trésors de Famille <i>Agrumes, élégant, suave, équilibré, contraste salé/sucré.</i>		fr. 26.00	
	<b>Marie-Bernard Gillioz</b> (Grimisuat)		<b>fr. 61.00</b>	<input type="radio"/>
	2023 – Sion <i>Citronnée, glycine, minérale, riche et persistante en bouche, finale suave. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)</i>		fr. 29.00	
	<b>Maurice Zufferey</b> (Sierre)		<b>fr. 58.00</b>	<input type="radio"/>
	2023 – AOC Valais <i>Univers caractéristique d'agrumes, de glycine et de rhubarbe. En bouche, ce vin marque par sa structure et son amplitude.</i>		fr. 26.00	



Les Vins Blancs



## Petite Arvine

75 cl

### Nouveau Salquenén AG (Salgesch)

2023 – Les Pyramides

*Belle aromatique, vif, salé en finale, exotique, rhubarbe.*

fr. 59.00 ☐  
fr. 26.50

### Ozenit SA (Savièse)

2023 – Saillon

*Sec, tendu, lime, pamplemousse, citronné, fraîcheur.*

fr. 59.00 ☐  
fr. 27.00

### Philippe Varone Vins SA (Sion)

2022 – Sensorielle

*Agrumes, pamplemousse, rhubarbe, fraîcheur.*

fr. 58.00 ☐  
fr. 25.50

### Pierre-Maurice Carruzzo (Chamoson)

2022 – AOC Valais

*Racé, élégant, sec, finesse, minéral, agrumes séchés.*

fr. 56.00 ☐  
fr. 23.00



### Provins SA (Valais)

2020 – Les Titans

*Arômes d'agrumes, comme le pamplemousse ou le citron. Bel équilibre, entre velouté et richesse, note acidulée en finale.*

fr. 66.00 ☐  
fr. 35.00

### Rives du Bisse – G. Delaloye & Fils SA (Ardon)

2023 – Patrimoine

*Vin puissant, sur les agrumes et le pamplemousse rose. Joli gras.*

fr. 56.00 ☐  
fr. 23.50

### Sélection Excelsus (Chamoson)

2022 – Excelsus

*Rondeur, fraîcheur, pamplemousse, tarte au citron, fruits murs.*

fr. 57.00 ☐  
fr. 24.50

### Thierry Constantin (Pont-de-la-Morge)

2023 – AOC Valais

*Vin d'apéritif et de gastronomie, nerveux, gras et complexe aux notes d'agrumes et d'ananas, final salé. Vin sec.*

fr. 59.00 ☐  
fr. 27.00

### Weingut Seewer (Susten-Leuk)

2023 – AOC Valais

*Sec, rondeur, pamplemousse rose, pomme Granny, belle salinité, tarte rhubarbe et citron meringuée.*

fr. 58.00 ☐  
fr. 25.50

150 cl

### Domaine des Muses – Réserve du Château (Sierre)

2021 – Tradition

*Agrumes blancs, structuré, élégant, volumineux, fruité, minéral.*

fr. 136.00 ☐  
fr. 70.00

### Domaine du Grand-Brûlé – Réserve du Château (Leytron)

2019 – Grand Brûlé

*Vin racé, aux accents d'agrumes et de fleurs blanches. Bouche sèche mais généreuse à la finale bien saline.*

fr. 126.00 ☐  
fr. 62.00

### Domaine La Rodeline – Réserve du Château (Fully)

2021 – La Murgère

*Sec, élégant, finesse, structuré, délicat.*

fr. 134.00 ☐  
fr. 68.00

### Domaine La Rodeline – Réserve du Château (Fully)

2020 – La Murgère

*Sec, élégant, finesse, structuré, délicat.*

fr. 140.00 ☐  
fr. 75.00



Les Vins Blancs



Petite Arvine

150 cl

Gilbert Devayes – Réserve du Château (Leytron)

2023 – AOC Valais

*Fraîcheur et vivacité, agrumes blancs, notes florales et minérales, finale saline et tendue.*

fr. 117.00   
fr. 49.00



Les Vins Blancs



# Pinot Blanc

23 hectares



Cépage international

Le Pinot Blanc est un cépage obtenu naturellement par mutation génétique. La seule vraie différence entre le Pinot Blanc et le Pinot Noir est la couleur du fruit à sa maturité. A savoir que cette mutation s’est produite à différents endroits. Ce cépage a été mentionné pour la première fois en 1868 en Bourgogne (F). Aujourd’hui, il très présent en Alsace. Ce cépage est précoce et relativement sensible, mais très résistant à la sécheresse. Il donne des vins de gastronomie, corsés et généreux. En Suisse, on trouve du ce cépage depuis les années 70.

Der Pinot Blanc oder Weissburgunder ist eine Rebsorte, die auf natürliche Weise durch genetische Mutation entstanden ist. Der einzige wirkliche Unterschied zwischen Pinot Blanc und Pinot Noir ist die Farbe der reifen Früchte. Diese Mutation fand an verschiedenen Orten statt. Die Rebsorte wurde erstmals 1868 im Burgund (F) erwähnt. Heute ist sie im Elsass weit verbreitet. Die Rebsorte reift früh und ist relativ empfindlich, aber sehr widerstandsfähig gegen Trockenheit. Sie ergibt kräftige und gehaltvolle Gastronomieweine. In der Schweiz ist diese Rebsorte seit den 70er Jahren anzutreffen.

75 cl

**Cave Caprice du Temps (Miège)**

2023 – Coteaux de Sierre

*Fin mais corsé, sur l’amande douce, la noisette et les agrumes. Frais et équilibré. Joli gras.*

fr. 54.00 ☐  
fr. 20.00

**Cave Corbassière SA (Saillon)**

2022 – AOC Valais

*Zeste d’agrumes, gras, sèveux, friand, citronné.*

fr. 53.00 ☐  
fr. 19.00

**Cave David Rossier (Leytron)**

2022 – Moelleux

*Nez floral, note de surmaturation, légèrement moelleux. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)*

fr. 56.00 ☐  
fr. 23.00



Les Vins Blancs



# Pinot Gris/Malvoisie

57 hectares



Cépage international et traditionnel

Mutation de couleur du Pinot Noir apparue indépendamment à plusieurs endroits, le Pinot Gris a été mentionné pour la première fois en 1711 dans le Bade-Wurtemberg (D) sous le nom de Ruländer. En Suisse, ce cépage précoce et relativement sensible au mildiou est appelé Grauburgunder en Suisse allemande. En Valais, il peut être vinifié en vin blanc sec (Pinot Gris) ou en vin doux (Malvoisie). Il emprunte ce nom à la vraie Malvoisie italienne (Malvasia Bianca) qui était aussi réputée pour ses vins doux.

Als Farbmutation des Pinot Noir, die unabhängig voneinander an verschiedenen Orten auftrat, wurde der Pinot Gris erstmals 1711 in Baden-Württemberg (D) unter dem Namen Ruländer erwähnt. Diese frühreife und relativ mehltauanfällige Rebsorte wird in der Deutschschweiz als Grauburgunder bezeichnet. Im Wallis wird sie als trockener Weisswein (Pinot Gris) oder als Süsswein (Malvoisie) ausgebaut. Der Name stammt von der echten italienischen Malvasia (Malvasia Bianca), die ebenfalls für ihre Süssweine bekannt war.

50 cl

**Cave des Remparts (Saillon)**

2022 – Vieilles Vignes Vendanges tardives

Fruits confits, belle liqueur, densité, élégant. (Doux/Süsswein)

fr. 43.00 ☐  
fr. 20.50

70 cl



**Domaine du Mont d'Or SA, Sion – Réserve du Château (Sion)**

1986 – Crête Ardente

Couleur or dense. Nez complexe (miel, caramel et un aspect floral). Tout est très pur, en dentelle mais concentré. Finale clairement Botrytisée. (Doux/Süsswein)

fr. 147.00 ☐  
fr. 110.00



**Domaine du Mont d'Or SA, Sion – Réserve du Château (Sion)**

1983 – Crête Ardente

Couleur or dense. Nez complexe (miel, caramel et un aspect floral). Tout est très pur, en dentelle mais concentré. Finale clairement Botrytisée. (Doux/Süsswein)

fr. 155.00 ☐  
fr. 118.00

**Provins SA – Réserve du Château (Valais)**

1991 – Brindamour

Vin moelleux. Notes de fruits confits, rond et équilibré en bouche. Un grand classique historique de la cave Provins. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)

fr. 128.00 ☐  
fr. 91.00

75 cl

**Domaines Rouvinez SA – Réserve du Château (Sierre)**

2008 – Flétrie

Un grand classique toujours en pleine forme, sur des notes moelleuses de fruits secs et confit, une pointe d'oranger et un joli miel blond. Très bel équilibre. (Doux/Süsswein)

fr. 91.00 ☐  
fr. 54.00

**I. & S. Kellenberger, Vin d'œuvre (Leuk Stadt)**

2023 – "Le Gris en Rose"

Vin sec, légèrement teinté par une macération pelliculaire exprimant une belle déclinaison fruitée.

fr. 54.00 ☐  
fr. 20.50



Les Vins Blancs



## Plantscher

< 1 hectare



Cépage indigène

Ce cépage blanc est originaire de Suisse ou de Hongrie. Le nom allemand Schwyz est dérivé de "Blanchier" (blanc). D'après les analyses ADN réalisées en 2013, il s'agit d'un descendant direct de la variété hongroise Furmint; le second parent est inconnu. En Suisse, la variété est comptée dans le groupe de cépages "Alte Gewächse" (vieilles pousses). La vigne à maturation moyenne est sensible au Botrytis. Il produit des vins blancs avec une acidité modérée et une fine aromatique. La variété est cultivée en petites quantités dans la commune de Visperterminen en Valais. Seuls quelques centaines de flacons sont produits annuellement.

Diese weisse Rebsorte stammt ursprünglich aus Ungarn und kam wahrscheinlich mit Auswanderer aus diesem Land ins Wallis. Der deutsche Name Plantscher ist von "Blanchier" (weiss) abgeleitet. Laut DNA-Analysen aus dem Jahr 2013 handelt es sich um einen direkten Nachkommen der ungarischen Sorte Furmint; der zweite Elternteil ist jedoch unbekannt. In der Schweiz wird die Sorte zur Rebsortengruppe "Alte Gewächse" gezählt. Die mittelreifende Rebe ist anfällig für Botrytis. Sie bringt Weissweine mit mässiger Säure und feiner Aromatik hervor. Die Sorte wird im Wallis in sehr kleinen Mengen in den Gemeinde Visperterminen und Varen angebaut. Jährlich werden nur einige hundert Fläschchen produziert

75 cl

**Chanton Weine Visp (Visp)**

2022 – AOC Valais

*Issu d'un plant rustique et résistant, ample, des notes sèveuses, amères et minérales. Issu du dialecte roman « blâtsyer », blanchier en français.*

**fr. 62.00** ○  
fr. 30.00



Les Vins Blancs

75



## Rèze

4.9 hectares



Cépage indigène

Cépage alpin par excellence, autrefois répandu dans toutes les Alpes, devenu aujourd'hui une rareté exclusive au Valais. La Rèze fait partie avec l'Humagne des plus vieux cépages de Suisse, mentionnés en 1313 en Valais dans un recueil de parchemins appelé «Registre d'Anniviers» dans lequel est requise une redevance en raisins mûrs d'humagny et de regy. La Rèze était autrefois un des cépages les plus répandus en Valais, avant d'être supplantée par le Chasselas et d'autres cépages plus faciles et plus productifs importés vers la fin du XIXe siècle. Encore récemment, la Rèze n'était connue qu'en Valais, quelques ceps viennent d'être identifiés en Savoie dans la Vallée de la Maurienne (Blanc de Maurienne ou Blanc de l'Evêque) et dans le Jura. Les tests de paternité ont permis de découvrir six enfants naturels de la Rèze : Diolle et Grosse Arvine en Valais, Poulsard Noir dans le Jura français, Cascarolo Bianco au Piémont ainsi que Groppello di Revà et Nosiofa dans le Trentin. La Rèze était donc autrefois répandue dans une grande partie de l'arc alpin, avant que sa surface ne se réduise comme peau de chagrin.

Rèze oder Resi im Oberwallis ist eine alpine Rebsorte par excellence, die früher in allen Alpen verbreitet war und heute eine exklusive Walliser Rarität ist. Der Rèze gehört zusammen mit dem Humagne zu den ältesten Rebsorten der Schweiz. Sie wurde 1313 im Wallis in einer Pergamentsammlung namens "Registre d'Anniviers" erwähnt, in der eine Abgabe in Form von reifen Trauben aus Humagny und Regy verlangt wurde. Rèze war einst eine der am weitesten verbreiteten Rebsorten im Wallis, bevor sie gegen Ende des 19. Jahrhunderts vom Chasselas und anderen leichter zu pflegenden und ertragreicheren Rebsorten verdrängt wurde. Bis vor kurzem war der Rèze nur im Wallis bekannt. Einige Rebstöcke wurden kürzlich in Savoyen im Maurienne-Tal (Blanc de Maurienne oder Blanc de l'Evêque) und im Jura identifiziert. Durch Vaterschaftstests wurden sechs natürliche Kinder der Rèze entdeckt: Diolle und Grosse Arvine im Wallis, Poulsard Noir im französischen Jura, Cascarolo Bianco im Piemont sowie Groppello di Revà und Nosiofa im Trentino. Die Rèze war also einst über weite Teile des Alpenbogens verbreitet, bevor ihr Anbaugebiet auf ein Minimum schrumpfte.

50 cl

### Cave le Tambourin (Corin-sur-Sierre)

2023 – T

*Résineux, sureau, pive de pin, sec, belle acidité.*

fr. 41.00 ☐  
fr. 18.00

70 cl

### Cave du Vieux Village (Noës)

2023 – AOC Valais

*Pive de pin, vivacité, léger suave, résineux, équilibré.*

fr. 56.00 ☐  
fr. 23.00



### Château Ravire (Sierre)

2022 – Château Ravire

*Vin sec et vif, pétrolé, notes intenses de sève de pin (bonbon) et de noisette pralinée, résine, pleine maturité.*

fr. 52.00 ☐  
fr. 18.00

75 cl

### Domaine du Grand-Brûlé (Leytron)

2023 – Prestige

*Vin séveux, sur de belles notes de résine et de pin, notes citronnées exubérantes. Beau type.*

fr. 53.00 ☐  
fr. 19.00

### Domaine du Grand-Brûlé – Réserve du Château (Leytron)

2009 – Grand Brûlé

*Vin séveux, sur de belles notes de résine et de pin, notes citronnées rafraichissantes. Beau type encore sur la fraîcheur. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)*

fr. 72.00 ☐  
fr. 35.00

### St-Jodern Kellerei (Visperterminen)

2023 – Visperterminen

*Sec, bois de rose, floral, chlorophylle, bergamote, séveux, pive de pin.*

fr. 59.00 ☐  
fr. 27.00

150 cl

### Cave Les Sentes – Réserve du Château (Sierre)

2021 – Les Sentes

*Zeste de pamplemousse jaune. Evoque la sève, la résine, le bourgeon de sapin.*

fr. 122.00 ☐  
fr. 56.00



Les Vins Blancs



# Riesling

5.8 hectares



Cépage international

Le Riesling est un des plus anciens cépages allemands, déjà mentionné en 1435 dans le Rheingau d'où il est probablement originaire. Son nom pourrait dériver du vieil allemand rîzan signifiant "fendre", peut-être en référence aux baies qui se fendent sous la pression, comme pour le Chasselas (Fendant). Le test ADN a établi que le Riesling est l'un des nombreux enfants du Gouais Blanc, tout comme le Chardonnay, le Gamay, le Furmint, etc. qui sont donc des demi-frères du Riesling. En Suisse, ce cépage tardif, résistant au froid et au mildiou, est planté surtout en Valais et à Zurich, où il donne des vins structurés et riches en acidité, tirant sur des notes de pétrole au vieillissement.

Der Riesling ist eine der ältesten deutschen Rebsorten und wird bereits 1435 im Rheingau erwähnt, wo er wahrscheinlich auch seinen Ursprung hat. Sein Name könnte vom althochdeutschen rîzan für "spalten" abgeleitet sein, was sich möglicherweise auf die Beeren bezieht, die sich unter dem Fingerdruck spalten, ähnlich wie beim Gutedel (Fendant). DNA-Tests haben ergeben, dass der Riesling eines der vielen Kinder des Gouais Blanc ist, ebenso wie Chardonnay, Gamay, Furmint usw., die also Halbbrüder des Rieslings sind. In der Schweiz wird diese spätreifende, kälte- und mehltresistente Rebsorte vor allem im Wallis und in Zürich angebaut, wo sie strukturierte, säurereiche Weine ergibt, die im Alter zu interessanten petrolartigen Noten neigen.

37.5 cl



**Chanton Weine Visp – Réserve du Château (Visp)**

**2007** – Mario Tba 192°oe

*Un excellent Riesling vinifié en vin liquoreux, superbe en équilibre et en longueur. (Doux/Süsswein)*

**fr. 77.00** ○  
fr. 59.00



Les Vins Blancs



## Roussanne

3.2 hectares



Cépage international

La roussanne est un cépage blanc à jus blanc de la vallée du Rhône et du sud de la France. Sa première évocation écrite remonte à 1781. Le nom de la variété découle de la couleur caractéristique du raisin roussanne, qui prend une coloration rouge-orangée à pleine maturité. Il entre en particulier dans l'encépagement de l'hermitage et du châteauneuf-du-pape blancs. En Ardèche, la Roussanne entre dans la composition du Saint-Péray blanc en assemblage avec la Marsanne. En Savoie, la roussanne est appelée le bergeron. Le vin issu de ce cépage est l'AOC chignin-bergeron (ou bergeron), par association du nom de la commune d'origine (Chignin) et du nom local du cépage (bergeron), ce qui le distingue de son voisin l'AOC Chignin. Comme sont partenaire d'assemblage la Marsanne, les vins sont souvent puissant et vineux, avec des notes d'abricot, de poire, de coing, de miel, d'épices, d'acacia, de tilleul, de chèvrefeuille, d'herbes aromatiques, de poivre.

Die Roussanne ist eine weisse Rebsorte mit weissem Saft aus dem Rhôneal in Südfrankreich. Ihre erste schriftliche Erwähnung stammt aus dem Jahr 1781. Der Name der Sorte leitet sich von der charakteristischen Farbe der Roussanne-Trauben ab, die bei voller Reife eine orangerote Färbung annehmen. Sie ist insbesondere ein Teil des Rebsortenbestandes des weissen Hermitage und des Châteauneuf-du-Pape. In der Ardèche wird die Roussanne zusammen mit der Marsanne für den weissen Saint-Péray verwendet. In Savoyen wird die Roussanne Bergeron genannt. Die Walliser AOC hält fest das Roussanne und Marsanne oder ihre Assemblage die Bezeichnung Ermitage tragen dürfen. Die Crus sind dann oft kräftig und wenig mit Noten von Aprikose, Birne, Quitte, Honig, Gewürzen, Akazie, Linde, Kräutern und Pfeffer.

75 cl

### Albert Mathier & Söhne SA – Réserve du Château (Salgesch)

fr. 65.00 ○

2020 – AOC Valais

fr. 28.00

*Léger parfum d'abricot comme un vin jeune, le parfum d'arômes intenses de truffe le caractérisent avec l'âge. bonne structure. Frais et fruité sur les fruits tropicaux et la fleur de tilleul.*

### Antoine & Christophe Bétrisey – Réserve du Château (St-Léonard)

fr. 62.00 ○

2019 – AOC Valais

fr. 25.00

*La Roussanne est très répandue dans les Côtes-du-Rhône (Hermitage) et en Savoie. Abricot frais, fleurs blanches et noisettes. Riche, équilibré. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)*



Les Vins Blancs



# Sauvignon Blanc

23 hectares



Cépage international

Le sauvignon blanc est un cépage très répandu en France, aux États-Unis, au Chili, en Afrique du Sud, en Australie et en Nouvelle-Zélande. Il existe une variante à grains roses, le sauvignon gris. Les vins jeunes de sauvignon blanc ont un arôme caractéristique, assez distinct de celui des autres cépages, dont les principaux descripteurs sont le genêt, le buis, le bourgeon de cassis, le pamplemousse, le fruit de la passion et, dans certains cas, la fumée, la viande rôtie ou encore la pierre à fusil. Les arômes du sauvignon résultent de la présence de molécules fortement odorantes, des thiols volatils. Ceux-ci sont présents sous forme de traces dans le moût et se concentrent au cours de la fermentation alcoolique. C'est sous l'action de la levure que les thiols volatils sont libérés à partir de précurseurs non volatils. Le cabernet sauvignon, cépage noir très réputé pour entrer dans la composition des vins de Bordeaux, est issu du croisement de cabernet franc x sauvignon. Les arômes typiques du sauvignon sont décrits par le buis, le bourgeon de cassis et les agrumes.

Sauvignon Blanc ist eine Rebsorte, die in Frankreich, den USA, Chile, Südafrika, Australien und Neuseeland weit verbreitet ist. Sauvignon gris ist eine Variante mit rosa Beeren. Junge Weine aus Sauvignon Blanc haben ein charakteristisches Aroma, das sich deutlich von dem anderer Rebsorten unterscheidet. Die wichtigsten Beschreibungen sind Ginster, Buchsbaum, schwarze Johannisbeerknospen, Grapefruit, Passionsfrucht und manchmal auch Rauch oder Feuerstein. Die Aromen des Sauvignon sind auf das Vorhandensein von stark riechenden Molekülen, den flüchtigen Thiolen, zurückzuführen. Diese sind in Spuren im Most vorhanden und konzentrieren sich während der alkoholischen Gärung. Cabernet Sauvignon, die berühmte Bordeaux -Resorte, ist eine Kreuzung aus Cabernet Franc und Sauvignon.

75 cl



## Cave des Rois (Les Evouettes)

2023 – Les Evouettes

*Vin sec, sur la groseille à maquereau, le citron et le cassis. Melon jaune et des impressions exotiques en bouche.*

fr. 53.00 ☐  
fr. 19.00

## Jean-Louis Mathieu SA (Chalais)

2023 – Domaine Mathieu

*Puissants arômes de bois de cassis, de buis et de framboise, joli gras et notes de groseilles à maquereau.*

fr. 62.00 ☐  
fr. 31.00

## Thierry Constantin (Pont-de-la-Morge)

2023 – AOC Valais

*Explosif, fruité, cassis, exotique, intense, tonique.*

fr. 58.00 ☐  
fr. 25.00

## Weingut Seewer (Susten-Leuk)

2023 – AOC Valais

*Sec, typé, cassis, buis, mangue, léger gras, litchi.*

fr. 57.00 ☐  
fr. 24.50



Les Vins Blancs



## Sémillon

0.3 hectare



Cépage international

Il est originaire du vignoble de Bordeaux; il proviendrait même, selon Pierre Galet, du vignoble de Sauternes. Son nom le rattache pourtant au vignoble de Saint-Émilion. Il est déjà cité au XVII<sup>e</sup> siècle et sa surface a crû parallèlement avec la renommée des vins liquoreux. Depuis l'après guerre 1939-1945, la montée en puissance des grands vins blancs secs, en particulier du sauvignon blanc B, la surface dévolue au sémillon B est en baisse. Les vins produits sont très aromatiques : ils évoquent les senteurs de miel, fruits secs grillés (amande, noisette), de beurre frais, de fleur d'acacia, de figues ou de fruits secs et agrumes confits, de pomme verte ou de noix fraîche.

Er stammt aus dem Weinbaugebiet Bordeaux, nach Pierre Galet sogar aus dem Weinbaugebiet Sauternes. Sein Name verbindet ihn jedoch mit dem Weinbaugebiet Saint-Emilion. Er wurde bereits im 17. Jahrhundert erwähnt und seine Anbaufläche wuchs parallel zum Ruhm der Süssweine. Seit der Nachkriegszeit (1939-1945) und dem Aufstieg der grossen trockenen Weissweine, insbesondere des Sauvignon Blanc, ist die Anbaufläche des Sémillon zurückgegangen. Die erzeugten Weine sind sehr aromatisch: Sie erinnern an Honig, geröstete Trockenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse), frische Butter, Akazienblüten, Feigen oder kandierte Trockenfrüchte und Zitrusfrüchte, grüne Äpfel oder frische Nüsse.

75 cl

**Philippez Frères – Réserve du Château (Leytron)**

2018 – AOC Valais

*Bouquet intense de fleurs blanches et de pêche. Une bouche sur les fruits frais avec une finale vive et rafraîchissante.*

fr. 61.00   
fr. 24.00



Les Vins Blancs



# Viognier

11 hectares



Cépage international

Le Viognier provient certainement des vignobles de Condrieu et Ampuis dans le nord de la Vallée du Rhône où il a été mentionné pour la première fois en 1781. Son origine prétendument croate (île de Vis) a été démentie par le test de paternité révélant qu'il est un enfant ou parent de la Mondeuse Blanche, ce qui en fait un demi-frère ou un grand-parent de la Mondeuse Noire, et plus étonnamment de la Syrah. En Suisse, le Viognier est cultivé en particulier dans la région de Genève et du Valais où il donne des vins parfumés, corpulents et complexes.

Der Viognier stammt mit Sicherheit aus den Weinbergen von Condrieu und Ampuis im nördlichen Teil der Côtes du Rhône (F), wo er 1781 zum ersten Mal erwähnt wurde. Seine angebliche Herkunft aus Kroatien (Insel Vis) wurde durch einen Vaterschaftstest widerlegt, der ergab, dass er ein Kind oder Verwandter der Mondeuse Blanche ist, was ihn zu einem Halbbruder oder Grosselternteil der Mondeuse Noire und überraschenderweise auch der Syrah macht. In der Schweiz wird der Viognier vor allem in der Region Genf und im Wallis angebaut, wo er duftende, körperreiche und komplexe Weine hervorbringt.

75 cl

## Benoît Dorsaz SA (Fully)

2023 – Fully

*Sec, floral abricot, rose, cœur de pêche.*

fr. 59.00

fr. 27.00

## Cave Constantin–Comby (Chamoson)

2023 – AOC Valais

*Sec, léger gras, abricot, pêche de vigne, nectarine.*

fr. 54.00

fr. 21.00



## Cave des Rois (Les Evouettes)

2022 – Les Evouettes

*Vin sec et fruité, sur de arômes de pêche mûre, d'abricot, de noyau de fruit et de minéralité.*

fr. 53.00

fr. 19.00

## Gilbert Devayes (Leytron)

2023 – AOC Valais

*Aromatique, pêche de vigne, abricot frais, accents floraux, vinosité, fraîcheur.*

fr. 55.00

fr. 21.50

## Nouveau Salquenén AG (Salgesch)

2023 – Les Pyramides

*Sec, pêche, melon Galia, vif, abricot, noyau de fruit, fine amertume.*

fr. 59.00

fr. 26.50

## Philippe Varone Vins SA (Sion)

2023 – Sensorielle

*Nez intense, floral, aux arômes d'abricot, de pêche, d'amande, d'agrumes, grande fraîcheur, élégant, citronné en finale.*

fr. 57.00

fr. 24.50

## Thierry Constantin (Pont-de-la-Morge)

2023 – AOC Valais

*Vif, sec et gras aux arômes de compote d'abricot, de pêche blanche et de rose.*

fr. 56.00

fr. 23.00



Les Vins Blancs



# Amigne

40 hectares



Cépage indigène

Cépage autochtone du Valais (Suisse), l'Amigne a été mentionnée vers la fin du 17ème siècle entre Sierre et Sion, avant de s'établir à Vétroz qui est devenu sa terre de prédilection (on y trouve le 70% des surfaces d'Amigne au monde). Bien qu'ayant le Savagnin Blanc (Heida ou Païen en Valais) et le Gouais Blanc comme possibles grands-parents, l'Amigne est orpheline. Sa supposée origine romaine ne repose sur aucun élément sérieux. L'Amigne est un cépage caméléon qui peut donner des vins secs, moelleux ou doux (flétris), dont le taux de sucre est indiqué à Vétroz par un macaron illustrant 1-2-3 abeilles (1 (<8g/l), 2 (9-25g/l) ou 3 (>25g/l)). Les vins moelleux qui constituent la majorité de la production cohabitent avec des liquoreux surmaturés sur souche d'une complexité et d'un potentiel de garde extraordinaires. Les vins secs ou moelleux ont des arômes de thé, de tilleul, de poire, d'agrumes, de poivre blanc et une bouche délicatement tannique avec une légère amertume finale. Les vins doux naturels ("flétris") sont caractérisés par du zeste d'orange et de mandarine, des abricots secs et un bel équilibre de bouche avec une grande longueur.

Die Amigne ist eine autochthone Rebsorte, die erstmals Ende des 17. Jahrhunderts zwischen Siders und Sitten erwähnt wird, bevor sie sich in Vétroz ansiedelte. Dort hat sie ihr bevorzugtes Terroir gefunden (heute befinden sich dort 70 % der weltweiten Amigne-Anbauflächen). Obwohl sie den Savagnin Blanc (Heida oder Païen im Wallis) und den Gouais Blanc als mögliche Grosseltern hat, ist die Amigne ein Waisenkind. Ihr angeblicher römischer Ursprung hat keine seriöse Grundlage. Die Amigne ist eine chamäleonartige Rebsorte, die trockene, liebliche oder süsse (flétris) Weine hervorbringen kann, deren Zuckergehalt in Vétroz durch eine Markierung mit Bienen angezeigt wird (1 Biene <8g/l, 2 = 9-25g/l oder 3 >25g/l). Neben den lieblichen Weine, die den grössten Teil der Produktion ausmachen, gibt es auch Likörweine, die am Rebstock überreifen und sich durch eine aussergewöhnliche Komplexität und Lagerfähigkeit auszeichnen. Die trockenen oder lieblichen Weine haben Aromen von Tee, Lindenblüten, Birnen, Zitrusfrüchten, weissem Pfeffer und einen leicht tanninhaltigen Geschmack mit einem dezent bitteren Abgang. Die natürlichen Süssweine ("flétris") zeigen Aromen von Orangen- und Mandarinschalen, getrockneten Aprikosen, eine schöne Ausgewogenheit im Gaumen und einen langen Abgang.

75 cl

**Cave du Vieux-Moulin (Vétroz)**

2022 – L'Amignonne

*Brut en méthode traditionnelle à base de cépage Amigne.*

fr. 62.00 ☐  
fr. 30.00

**Cave Fin Bec SA (Pont-de-la-Morge)**

— — Bec de Fin Bec Demi-sec

*Méthode traditionnelle. Fruité, gras et riche, notes de mandarine. Finesse intense, finale puissante (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)*

fr. 64.00 ☐  
fr. 33.00



Les Vin Mousseux



## Assemblage Blanc



75 cl



### Cave La Romaine – Réserve du Château (Flanthey)

2018 – Clos de Tsampéhro Extra Brut VIII

*Petite Arvine, Pinot Noir et Chardonnay. 42 mois sur lattes. Bulle fine et crémeuse, nez complexe sur les agrumes. Belle tension, bouche délicate.*

fr. 94.00 ○

fr. 57.00

150 cl



### Cave La Romaine – Réserve du Château (Flanthey)

2017 – Clos de Tsampéhro Extra Brut VII

*Petite Arvine, Pinot Noir et Chardonnay. Dégorgeage selon la tradition champenoise après 42 mois sur lattes, la bulle est fine et crémeuse et le bouquet s'offre en complexité sur les agrumes et les fruits secs. Belle tension, une bouche délicate.*

fr. 176.00 ○

fr. 114.00

## Petite Arvine

260 hectares



Cépage indigène

Ce cépage emblématique du Valais (Suisse) était déjà mentionné en 1602 sous le nom d'Arvena, ce qui pourrait signifier "parvenu, juste arrivé". Cette étymologie s'expliquerait par le fait que ce cépage est orphelin, le test ADN ne lui ayant pas trouvé de parents. Sa prétendue origine romaine ne repose sur aucun argument sérieux. Appelée souvent Petite Arvine, en opposition à la Grosse Arvine dont elle est probablement un ancêtre, l'Arvine est presque exclusivement cultivée en Valais où elle donne des vins secs ou doux ("flétris") de stature internationale, aux arômes d'agrumes et à l'acidité vivifiante. On la trouve aussi en trace dans d'autres cantons suisses, ainsi qu'au Val d'Aoste (I) et en France. L'Arvine produit des vins complexes, nerveux, aux arômes d'agrumes, de glycine et de rhubarbe, avec une structure voluptueuse et une salinité caractéristique en finale.

Diese symbolträchtige Rebsorte aus dem Wallis wurde bereits 1602 unter dem Namen Arvena erwähnt, was soviel wie "angekommen, gerade angekommen" bedeuten könnte. Diese Etymologie würde sich dadurch erklären, dass diese Rebsorte eine Waise ist, da der DNA-Test keine Eltern für sie gefunden hat. Für den angeblichen römischen Ursprung gibt es keine ernsthaften Argumente. Die Arvine, die im Gegensatz zur Grosse Arvine, von der sie wahrscheinlich abstammt, oft Petite Arvine genannt wird, wird hauptsächlich im Wallis angebaut, wo sie trockene oder süsse ("flétris") Weine von internationalem Format hervorbringt. Einige Winzer haben versucht, sie auch in anderen Kantonen der Schweiz, im Aostatal (I) oder in Frankreich anzupflanzen. Die Arvine bringt komplexe, nervöse Weine mit belebender Säure und Aromen von Zitrusfrüchten, Glyzinien und Rhabarber hervor, die eine üppige Struktur und eine charakteristische Salzigkeit im Abgang zeigen.

37.5 cl

### Cave du Chavalard (Fully)

2023 – Les Bulles de Petite Arvine

*Sec, vif, citronnée, citron au sel, bulle dynamique, pomme gala, fruits blancs.*

fr. 35.00   
fr. 20.50



Les Vin Mousseux



Rosé

75 cl

Cave Corbassière SA (Saillon)

— — L'Effervescence — Pinot Noir

Méthode traditionnelle rosé sur les fruits frais et une finale élégante et harmonieuse.

fr. 58.00 ☐  
fr. 26.00

Gregor Kuonen (Salgesch)

2022 – Au 7ème Ciel (Demi sec)

Un vin pétillant plutôt léger, un plaisir équilibré et charmeur pour les moments privilégiés de la vie. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)

fr. 58.00 ☐  
fr. 26.00



## Dôle Blanche



### Assemblage traditionnel

La Dôle Blanche est issue des mêmes raisins que la Dôle, mais pressés en blanc, c'est-à-dire sans macération pelliculaire. Elle représente pour ainsi dire le trait d'union entre le charme et la fraîcheur d'un vin blanc et l'assise d'un vin rouge. La Dôle est issue du mariage des deux cépages rouges les plus présents en Valais : le Pinot Noir et le Gamay. Ensemble, ils doivent constituer au moins 51 % de l'assemblage avec toutefois une majorité de Pinot Noir. D'autres cépages rouges peuvent compléter la cuvée : par exemple le Gamaret, le Garanoir, le Carminoir, l'Ancellotta, le Diolinoir, le Merlot ou encore la Syrah. Certains apporteront au vin de la couleur, d'autres de la structure et des tannins, d'autres encore un brin de fantaisie aromatique.

Dôle Blanche wird aus denselben Trauben wie der Dôle gewonnen. Er wird jedoch weiss abgepresst, d. h. ohne Mazeration der Traubenhäute, die den Rotweinen die Farbe verleihen. Er stellt sozusagen das Bindeglied zwischen dem Charme und der Frische eines Weissweins und dem Gehalt eines Rotweins dar. Der Dôle ist eine emblematische Walliser Assemblage und wird aus der Vermählung der beiden im Wallis am häufigsten vorkommenden roten Rebsorten gewonnen: Pinot Noir und Gamay. Zusammen müssen sie mindestens 51 % der Assemblage ausmachen, wobei der Pinot vorherrschen muss. Andere rote Rebsorten können diese Cuvée ergänzen: z.B. Gamaret, Garanoir, Carminoir, Ancellotta, Diolinoir, Merlot oder auch Syrah. Einige davon werden dem Wein zusätzliche Farbe verleihen, andere Struktur und Tannine und wieder andere einen Hauch von aromatischer Phantasie.

75 cl

#### Denis Mercier SA (Sierre)

2023 – AOC Valais

*Belle trame rose, coulis de fraise, myrtilles.*

fr. 40.00 ☐

fr. 18.00

#### Simon Maye & Fils (Chamoson)

2023 – Chamoson

*Rosé de Pinot Noir et Gamay au fruité de baies rouges, estival et bien équilibré.*

fr. 38.00 ☐

fr. 16.00



Les Vins Rosés



## Œil-de-Perdrix



Rosé issu de Pinot Noir

Issu exclusivement de Pinot Noir vinifié en rosé, l'Œil-de-perdrix arbore une teinte qui va du légèrement doré au franchement saumoné. La couleur de ce « vrai » vin (au sens où il n'est pas le produit secondaire de la vinification d'un rouge mais un vin à part entière) dépend en fait de la durée de macération des pellicules de raisin dans le moût avant fermentation.

Der Oeil-de-Perdrix wird ausschliesslich aus Pinot Noir-Trauben gekeltert und hat eine leicht goldene bis deutlich lachsfarbene Farbe. Die Farbe dieses "echten" Weins (d.h. er ist kein Nebenprodukt der Rotweinbereitung, sondern ein eigenständiger Wein) ist abhängig von der Dauer der Mazeration der Traubenhäute bevor die Maische abgepresst wird.

75 cl

**Cave Saint-Pierre SA** (Chamoson)

**2022** – Les Mazots

*Rosé de Pinot Noir. Fruits rouges, fraise, pêche blanche, structure élégante et soyeuse.*

**fr. 38.00** ○  
fr. 15.50



Les Vins Rosés



Rosé

37.5 cl

**Cave Marie–Thérèse Chappaz (Fully)** fr. 20.00 ☐  
2023 – Rosé des Copains fr. 14.00  
*Pinot Noir et Gamay. Fraise écrasée, brugnon, pamplemousse, fraîcheur estivale.*

50 cl

**Cave Ardévaz SA (St–Pierre–de–Clages)** fr. 27.00 ☐  
2023 – Rosé de Gamay fr. 10.50  
*Fruité, élégant, juteux, estival et gourmand.*

75 cl

**Cave Les Sentes (Sierre)** fr. 39.00 ☐  
2023 – Le Rosé fr. 17.00  
*Pinot Noir, Gamay et Humagne Rouge. Beau fruité et richesse. Vin blanc issu de raisin rouge.*

**Cave Marie–Thérèse Chappaz (Fully)** fr. 45.00 ☐  
2023 – Rosé des Copains fr. 24.50  
*Pinot Noir et Gamay. Fraise écrasée, brugnon, pamplemousse, fraîcheur estivale.*

**Chai du Baron (Bramois)** fr. 40.00 ☐  
2023 – Léon (Syrah VDP) fr. 18.00  
*Rosé de Syrah. Violette, festif, fruité, finesse.*

**Domaine des Crêtes (Noës)** fr. 40.00 ☐  
2023 – Reflet Rose fr. 18.50  
*Pinot Noir et Pinot Gris. Arômes de citron et pamplemousse lui confère sapidité et fraîcheur.*

**Les Fils de Charles Favre SA (Sion)** fr. 42.00 ☐  
2022 – Favi fr. 20.50  
*Gamay, Pinot, Syrah, Humagne, Diolinoir. Attaque souple avec un beau volume, un vin structuré, avec une légère présence tannique.*

**Provins SA (Valais)** fr. 42.00 ☐  
2023 – Apologia Pink (VDP) fr. 21.00  
*Fin et harmonieux, agréable sensation de fraîcheur en bouche.*


 **Provins SA (Valais)** fr. 66.00 ☐  
2022 – Diolinoir Rosé Les Titans fr. 35.00  
*Litchi et prune blanche. Rond et vif en bouche, ce rosé révèle un fruit d'une grande délicatesse*



## Assemblage Rouge



37.5 cl

-  **Cave du Rhodan – Réserve du Château** (Salgesch) **fr. 53.00** ☐  
2019 – sPORTlich  
*Comme un Porto, ce vin rouge généreux, assemblage de Pinot Noir et de Syrah donne des arômes rappellent la mûre, la cerise et les fruits secs. (Doux/Süsswein)*
-  **Domaines Rouvinez SA** (Sierre) **fr. 34.00** ☐  
2022 – Le Tourmentin  
*Cornalin, Humagne Rouge, Pinot Noir et Syrah. Cuir, girofle, vanille, muscade. Bouche chocolatée, élégante et complexe.*
-  **La Madeleine André Fontannaz & Filles** (Vétroz) **fr. 33.00** ☐  
2022 – Magdalena  
*Merlot, Cabernet Franc et Sauvignon, ample, torréfié, notes épicées et fruitées, attaque riche, concentré, belle finale.*

50 cl

- Weingut Seewer** (Susten-Leuk) **fr. 39.00** ☐  
2023 – Solis Rouge  
*Merlot, Syrah et Gamay. Corsé, chaleureux avec des tanins veloutés, fruits noirs.*

75 cl

- Cave d'Anchettes** (Venthône) **fr. 64.00** ☐  
2020 – Sélection J.F.S. (VDP)  
*Merlot, Galotta, Carménère et Syrah. Fruits noirs, épices, cassis, chocolat. Belle trame.*
-  **Cave du Vieux-Moulin – Réserve du Château** (Vétroz) **fr. 99.00** ☐  
2019 – Passion  
*Carmel Noir, Merlot et Cornalin. Vin très puissant, racé, coloré et charpenté avec une grande structure tannique. Un nez très complexe aux arômes de fruits rouges, de réglisse, d'épices, avec une note de torréfaction.*
-  **Cave La Romaine – Réserve du Château** (Flanthey) **fr. 122.00** ☐  
2020 – Clos de Tsampéhro Rouge Edition X  
*Cornalin, Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon. Fruits noirs et rouges dans une belle élégance avec un élevage de 21 mois en barrique parfaitement intégré. Trame épicée et bien velouté en bouche.*
- Cave le Tambourin** (Corin-sur-Sierre) **fr. 58.00** ☐  
2022 – Profond  
*Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon. Poivre, mûre, soyeux, cerise confite.*
-  **Cave le Vidomne – Réserve du Château** (St-Pierre-de-Clages) **fr. 121.00** ☐  
2016 – Area Malbec / Plus  
*Malbec et Petit Verdot. De la puissance, de la souplesse, un très beau fruité (fruits noirs avec dominante myrtille), des tannins fermes et élégants avec en prime une parfaite maîtrise du bois. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)*
-  **Cave le Vidomne – Réserve du Château** (St-Pierre-de-Clages) **fr. 107.00** ☐  
2015 – Bâton Rouge  
*Sangiovese et Barbera. Des fruits bien mûrs, des épices de Noël, mais surtout un remarquable équilibre dans le dynamisme. Le vin est solide, avec notamment une belle acidité finale apportée sans aucun doute par le Barbera.*





Les Vins Rouges



## Assemblage Rouge

75 cl

-  **Cave le Vidomne (St-Pierre-de-Clages)** **fr. 91.00** ○  
— Bâton Rouge Cuvée Myosotis  
*Sangiovese et Barbera. Fruits bien mûrs, épices de Noël, solidité et dynamisme. Elevage très long, assemblage de millésimes.*  
fr. 67.00
-  **Charles Bonvin SA – Réserve du Château (Sion)** **fr. 101.00** ○  
2019 – Cuvée 1858  
*Cornalin et Syrah. Robe profonde et dense aux reflets noirs; fruité, note de cerises, léger boisé, ample et charnu en bouche, belle tannicité.*  
fr. 64.00
-  **Charles Bonvin SA – Réserve du Château (Sion)** **fr. 105.00** ○  
2015 – Cuvée 1858  
*Cornalin et Syrah. Vin de classe produit en l'honneur des 150 ans de Charles Bonvin. Robe profonde et dense aux reflets noirs; fruité, note de cerises bien harmonisées avec le léger boisé, ample et charnu en bouche, belle tannicité.*  
fr. 68.00
-  **Charles Bonvin SA – Réserve du Château (Sion)** **fr. 106.00** ○  
2014 – Cuvée 1858  
*Cornalin et Syrah. Vin de classe produit en l'honneur des 150 ans de Charles Bonvin. Robe profonde et dense aux reflets noirs; fruité, note de cerises bien harmonisées avec le léger boisé, ample et charnu en bouche, belle tannicité.*  
fr. 69.00
-  **Domaine de la Rameau – Réserve du Château (Chamoson)** **fr. 102.00** ○  
2016 – Rameau Rouge  
*Cornalin, Humagne Rouge, Diolinoir, Syrah, Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon Belle expression du terroir.*  
fr. 65.00
-  **Domaine de la Rameau – Réserve du Château (Chamoson)** **fr. 103.00** ○  
2015 – Rameau Rouge  
*Cornalin, Humagne Rouge, Diolinoir, Syrah, Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon Belle expression du terroir.*  
fr. 66.00
- Domaine des Muses – Réserve du Château (Sierre)** **fr. 89.00** ○  
2019 – Le Bien-Vivant  
*Humagne Rouge, Syrah, Diolinoir. Le Bien-Vivant, dédié à Courbet, est né dans les vignes proches de la source d'eau thermale de Saillon.*  
fr. 52.00
- Domaine des Muses – Réserve du Château (Sierre)** **fr. 109.00** ○  
2014 – Terpsichore  
*Assemblage de Cornalin et d'Humagne Rouge, notes de fruits rouges chocolatés et d'épices douces. Vin harmonieux et velouté. Belle maturité de dégustation.*  
fr. 72.00
-  **Domaines Rouvinez SA (Sierre)** **fr. 58.00** ○  
2022 – Nez Noir Réserve – Bio en reconversion  
*Merlot, Gamaret et Syrah. Cassis, fraises, senteurs d'épices douces, notes fumées. Bouche ample, concentrée. Bio en reconversion.*  
fr. 25.00
-  **Domaines Rouvinez SA (Sierre)** **fr. 77.00** ○  
2022 – Cœur de Domaine  
*Cornalin, Humagne Rouge et Syrah. Association d'arômes de griottes, de cassis, notes d'épices douces. Emphyreumatique.*  
fr. 49.00
- Josef Glenz & Töchter AG (Salgesch)** **fr. 58.00** ○  
2022 – Sang de Lion  
*Gamaret, Diolinoir et Pinot. Puissant, sauvage, myrtille, mûre, chocolat noir, fraîcheur.*  
fr. 25.00
-  **La Cave Frédéric Zufferey SA (Chippis)** **fr. 59.00** ○  
2021 – Brin de Folie  
*Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc. Arômes floraux et notes de fruits noirs. Bouche suave. Des tanins fins et structurés.*  
fr. 27.00
-  **La Cave Frédéric Zufferey SA – Réserve du Château (Chippis)** **fr. 74.00** ○  
2014 – Brin de Folie  
*Assemblage emblématique de Frédéric Zufferey composé à partir de cépages bordelais.*  
fr. 37.00











Les Vins Rouges







## Assemblage Rouge

75 cl

-  **La Madeleine André Fontannaz & Filles (Vétroz)** **fr. 66.00** ☐  
2022 – Magdalena  
*Merlot, Cabernet Franc et Sauvignon, ample, torréfié, notes épicées et fruitées, attaque riche, concentré, belle finale.*  
fr. 35.00
-  **L'Orpailleur (Uvrier)** **fr. 72.00** ☐  
2022 – Cuvée de l'Orpailleur  
*Syrah et Cabernet Franc. Chocolat au kirsch, griotte, suave, long, puissant. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)*  
fr. 43.00
-  **L'Orpailleur – Réserve du Château (Uvrier)** **fr. 71.00** ☐  
2018 – L'Or Noir  
*Nominé GPVS 2020. Syrah, Merlot et cabernet Franc. Fruité, légèrement toasté, tout en élégance et en finesse. Sur la prune, la cerise et le cassis, finale tabac blond.*  
fr. 34.00
-  **Provins SA (Valais)** **fr. 70.00** ☐  
2021 – Défi Noir Les Titans  
*Cornalin, Diolinoir et Merlot. Notes d'épices et de torréfaction, finale longue et suave, petits fruits noirs.*  
fr. 40.00
-  **Provins SA (Valais)** **fr. 78.00** ☐  
2018 – Domaine de Corbassières  
*Syrah, Cornalin, Humagne Rouge, Cabernet Sauvignon, Merlot et Cabernet Franc. Nez intense, fruits des bois, d'épice et de poivre.*  
fr. 50.00
-  **Provins SA – Réserve du Château (Valais)** **fr. 103.00** ☐  
2009 – Clos Corbassières  
*Nez intense et complexe, avec des notes de fruits des bois, d'épices douces et de poivre. En bouche, des tanins fins, avec une belle structure.*  
fr. 66.00
-  **Réserve du Château – Réserve du Château (Valais)** **fr. 98.00** ☐  
2019 – Passion - Cave du Vieux Moulin  
fr. 76.00
-  **Weingut Seewer – Réserve du Château (Susten-Leuk)** **fr. 82.00** ☐  
2019 – Cuvée hommage  
*Grande Médaille d'or au Mondial du Merlot 2021. Merlot, Cabernet Sauvignon et Syrah.*  
fr. 45.00

150 cl

-  **Cave La Romaine – Réserve du Château (Flanthey)** **fr. 246.00** ☐  
2018 – Clos de Tsampéhro Rouge Edition VIII  
*Cornalin, Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon. Fruits noirs et rouges dans une belle élégance avec un élevage de 21 mois en barrique parfaitement intégré. Trame épicée et bien velouté en bouche.*  
fr. 183.00
-  **Cave le Vidomne – Réserve du Château (St-Pierre-de-Clages)** **fr. 229.00** ☐  
2016 – Area Malbec / Plus  
*Malbec et Petit Verdot. De la puissance, de la soie, un très beau fruité (fruits noirs avec dominante myrtille), des tannins fermes et élégants avec en prime une parfaite maîtrise du bois. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)*  
fr. 168.00
-  **Charles Bonvin SA – Réserve du Château (Sion)** **fr. 192.00** ☐  
2018 – Cuvée 1858  
*Cornalin et Syrah. Vin de classe produit en l'honneur des 150 ans de Charles Bonvin. Robe profonde et dense aux reflets noirs; fruité, note de cerises bien harmonisées avec le léger boisé, ample et charnu en bouche, belle tannicité.*  
fr. 129.00
-  **Charles Bonvin SA – Réserve du Château (Sion)** **fr. 195.00** ☐  
2015 – Cuvée 1858  
*Cornalin et Syrah. Vin de classe produit en l'honneur des 150 ans de Charles Bonvin. Robe profonde et dense aux reflets noirs; fruité, note de cerises bien harmonisées avec le léger boisé, ample et charnu en bouche, belle tannicité.*  
fr. 135.00






Les Vins Rouges



## Assemblage Rouge

150 cl

	<b>Charles Bonvin SA – Réserve du Château (Sion)</b> <b>2014</b> – Cuvée 1858 <i>Cornalin et Syrah. Vin de classe produit en l'honneur des 150 ans de Charles Bonvin. Robe profonde et dense aux reflets noirs; fruité, note de cerises bien harmonisées avec le léger boisé, ample et charnu en bouche, belle tannicité.</i>	<b>fr. 196.00</b> ○ fr. 137.00
	<b>Domaine de la Rameau – Réserve du Château (Chamoson)</b> <b>2014</b> – Rameau Rouge <i>Cornalin, Humagne Rouge, Diolinoir, Syrah, Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon Belle expression du terroir.</i>	<b>fr. 201.00</b> ○ fr. 142.00
	<b>Domaine de la Rameau – Réserve du Château (Chamoson)</b> <b>2013</b> – Rameau Rouge <i>Cornalin, Humagne Rouge, Diolinoir, Syrah, Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon Belle expression du terroir.</i>	<b>fr. 202.00</b> ○ fr. 144.00
	<b>Domaine des Muses – Réserve du Château (Sierre)</b> <b>2019</b> – Le Bien-Vivant <i>Humagne Rouge, Syrah, Diolinoir. Le Bien-Vivant, dédié à Courbet, est né dans les vignes proches de la source d'eau thermale de Saillon.</i>	<b>fr. 156.00</b> ○ fr. 92.00

# Cabernet Franc

30 hectares



Cépage international

Bien qu'étant un des cépages principaux des grands vins de Bordeaux (F), le Cabernet Franc trouve ses origines ancestrales dans le Pays Basque espagnol, d'où il a essaimé en Gironde, puis dans la Loire où il est devenu l'un des rouges les plus cultivés. Le test ADN a révélé qu'il est le géniteur du Cabernet Sauvignon, du Merlot et de la Carmenère. En Suisse, ce cépage de maturité moyenne, peu sensible aux maladies fongiques, est cultivé en particulier en Romandie et au Tessin. Les vins rouges de cabernet franc ont une robe rouge rubis, en bouche, ils révèlent une acidité modérée et des tannins veloutés. Le cépage donne des vins agréables et bien étoffés. Le cabernet franc est réputé pour son arôme de framboise typique. Souvent, il dépose aussi sur ses vins des parfums de feuilles de cassis, de fraise, de réglisse et de violette.

Cabernet Franc ist zwar eine der Hauptrebsorten der grossen Weine aus Bordeaux (F), hat aber ihren Ursprung im spanischen Baskenland, von wo aus sie in die Gironde und dann an die Loire gelangte, wo sie zu einer der am meisten angebauten rote Sorten wurde. DNA-Tests haben ergeben, dass sie der Stammvater von Cabernet Sauvignon, Merlot und Carmenère ist. In der Schweiz wird diese mittelreife Rebsorte, die wenig anfällig für Pilzkrankheiten ist, vor allem in der Westschweiz und im Tessin angebaut. Die Rotweine aus Cabernet Franc haben eine rubinrote Farbe, einen mässigen Säuregehalt und samtige Tannine. Die Rebsorte ergibt angenehme, gut strukturierte Weine. Cabernet Franc ist für sein typisches Himbeeraroma bekannt. Häufig finden man auch Aromen von Johannisbeerblättern, Erdbeeren, Lakritze und Veilchen.

75 cl

## Cave Les Ruinettes (Vétroz)

2022 – AOC Valais

*Notes de fruits, et de violettes, belle rondeur en bouche avec une masse tannique bien présente. Un vin de garde par excellence !*

fr. 57.00 ☐  
fr. 24.00

## Defayes et Crettenand (Leytron)

2022 – Leytron

*Beau type, accents sauvages de sureau, de gentiane et de fruits rouges, épicé, touches poivrées.*

fr. 57.00 ☐  
fr. 24.00



## Gilbert Devayes (Leytron)

2022 – Barrique

*Caractère et belle trame pour ce cru parfaitement typé aux accents de paprika, de poivron mariné et de fruits noirs.*

fr. 58.00 ☐  
fr. 25.00



## Gregor Kuonen (Salgesch)

2022 – Grandmaître

*Élégant, fruité, délicat, intense, complexe, tanique.*

fr. 64.00 ☐  
fr. 33.00



Les Vins Rouges



# Cabernet Sauvignon

25 hectares



Cépage international

Figure de proue de Bordeaux (F), le Cabernet Sauvignon est l'un des cépages les plus répandus au monde. La découverte inattendue de sa parenté en 1997 fit grand bruit : il s'agit d'un croisement naturel Cabernet Franc x Sauvignon Blanc, croisement qui a probablement eu lieu en Gironde avant le 18ème siècle. C'est donc un demi-frère du Merlot et de la Carmenère. En Suisse, ce cépage sensible aux maladies fongiques est cultivé essentiellement pour faire des assemblages bordelais (avec du Cabernet Franc et du Merlot), apportant des notes de cassis et de mûres.

Cabernet Sauvignon, das Aushängeschild von Bordeaux (F), ist eine der am weitesten verbreiteten Rebsorten der Welt. Die unerwartete Entdeckung ihrer Verwandtschaft im Jahr 1997 erregte grosses Aufsehen: Es handelt sich um eine natürliche Kreuzung zwischen Cabernet Franc und Sauvignon Blanc, die wahrscheinlich vor dem 18. Jahrhundert in der Gironde stattgefunden hat. Er ist also ein Halbbruder von Merlot und Carmenère. In der Schweiz wird diese für Pilzkrankheiten anfällige Rebsorte hauptsächlich zur Herstellung von

75 cl



**Cave David Rossier (Leytron)**

**2019** – AOC Valais

*Vin fruité, nez d'arômes complexes, en bouche il est charpenté et souple en tannins.*

**fr. 56.00** ○

fr. 23.00



Les Vins Rouges



# Carminoir

6.9 hectares



Cépage moderne

Croisement artificiel Pinot Noir x Cabernet Sauvignon, le Carminoir a été obtenu en 1982 au centre de recherches d'Agroscope à Pully (Suisse) dans le but de créer un cépage plus riche que le Pinot Noir, tout en étant résistant à la pourriture grise. Cépage tardif, à réserver aux meilleures expositions en Valais et au Tessin, le Carminoir est encore peu planté en Suisse où il donne des vins colorés, puissants et riches en tannins, utilisés en assemblage ou en mono-cépage.

Carminoir entstand 1982 an der Forschungsanstalt Agroscope in Pully (Schweiz) als Kreuzung von Pinot Noir X Cabernet Sauvignon. Ziel war es, eine Rebsorte zu erhalten, die reichhaltiger als Pinot Noir und gleichzeitig resistent gegen Grauschimmelfäule ist. Als spätreifende Rebsorte, die für die besten Lagen des Wallis und des Tessins bestimmt ist, wird Carminoir in der Schweiz noch wenig angebaut, wo er farbintensive, kräftige und tanninreiche Weine ergibt, die als Verschnitt oder reinsortig verwendet werden.

75 cl



## Cave du Vieux-Moulin (Vétroz)

2022 – Vétroz

*Pinot Noir x Cabernet Sauvignon. Notes fruitées, épicées, soulignées par un caractère végétal discret et des tanins fins. Notes lardées.*

fr. 58.00 ☐  
fr. 26.00

## Cave Petite Vertu (Chamoson)

2023 – AOC Valais

*Pinot Noir x Cabernet Sauvignon. Tanins en dentelle, vin tendre, rond. Belle complexité au nez et en bouche (sous-bois, animal, fruits des bois).*

fr. 57.00 ☐  
fr. 24.00



Les Vins Rouges



## Chambourcin

< 1 hectare



Cépage moderne

Ce cépage hybride est une obtention de Joannès Seyve (1900 - 1965) sur son terrain d'expérimentation à Bougé-Chambalud. L'origine génétique est un croisement des cépages 12.417 Seyve-Villard x Chancellor réalisé après 1945 et qui n'a été commercialisé qu'à partir de 1963. Le cépage est autorisé dans de nombreux départements dans le Sud-Ouest de la France. Il est également autorisé aux États-Unis (Arkansas, Michigan, New York, Ohio et Virginia), en Géorgie, au Canada, en Nouvelle-Zélande, en Australie (Hunter Valley) et en Belgique. Le chambourcin est un des parents du cépage Regent. Son nom vient d'un lieu-dit de Bougé-Chambalud.

Diese Hybridrebe wurde von Joannès Seyve (1900 - 1965) auf seinem Versuchsfeld in Bougé-Chambalud gezüchtet. Der genetische Ursprung ist eine Kreuzung der Rebsorten 12.417 Seyve-Villard x Chancellor, die nach 1945 durchgeführt wurde und erst ab 1963 in den Handel kam. Die Rebsorte ist in zahlreichen Departements im Südwesten Frankreichs zugelassen. Sie ist auch in den USA (Arkansas, Michigan, New York, Ohio und Virginia), Georgia, Kanada, Neuseeland, Australien (Hunter Valley) und Belgien zugelassen. Chambourcin ist mit der Rebsorte Regent verwandt. Der Name stammt von einem Flurnamen in Bougé-Chambalud.


50 cl



**Gregor Kuonen – Réserve du Château (Salgesch)**

2017 – Grandmaître

*Cultivé en France et au Tessin. Les vins se caractérisent par des arômes de framboise, de cassis, de prune puis développent une bonne acidité.*

fr. 61.00   
fr. 35.00



Les Vins Rouges



# Cornalin

163 hectares



Cépage indigène

Appelé traditionnellement Rouge du Pays, ce vieux cépage du Valais (Suisse) a été rebaptisé Cornalin en 1972, en empruntant le nom d'un cépage du Val d'Aoste. Emprunt manifestement prémonitoire, puisque le test ADN a démontré qu'il s'agit d'un croisement naturel entre deux cépages valdôtains, Petit Rouge x Mayolet. Né au Val d'Aoste, il a probablement été introduit en Valais il y a fort longtemps par le Grand-Saint-Bernard, alors qu'il a disparu dans sa vallée d'origine. Au bord de l'extinction en Valais, il a été sauvé par une poignée de passionnés dans les années 1970, si bien qu'il est devenu aujourd'hui le rouge emblématique du Valais où il est exclusivement cultivé. Difficile à la vigne, avec des rendements variables, le Cornalin donne des vins colorés, fruités et juteux, avec des tannins soyeux et une amertume positive. Ce cépage offre des arômes de cerise noire, de violette et de framboise, des tannins dense et soyeux, et une agréable pointe d'amertume en finale.

Diese alte Rebsorte aus dem Wallis, die traditionell Rouge du Pays oder Landroter genannt wurde, wurde 1972 in Cornalin umbenannt, indem man sich den Namen einer Rebsorte aus dem Aostatal auslieh. Die Anleihe war offensichtlich vorahnungsvoll, denn der DNA-Test hat gezeigt, dass es sich um eine natürliche Kreuzung zwischen zwei Rebsorten aus dem Aostatal handelt, Petit Rouge x Mayolet. Die im Aostatal geborene Rebsorte wurde wahrscheinlich vor langer Zeit über den Grossen Sankt Bernhard ins Wallis gebracht, während sie in ihrem ursprünglichen Tal ausgestorben ist. Im Wallis wurde der im Weinberg schwierige Cornalin in den 1970er Jahren von einer Handvoll Enthusiasten vor dem Aussterben gerettet, so dass er heute zum emblematischen Rotwein des Wallis wurde, wo er ausschliesslich angebaut wird. Der Cornalin ergibt farbige, fruchtige und knackige Weine mit seidigen Tanninen und einer positiven Herbe im Abgang sowie Aromen von schwarzen Kirschen, Veilchen und Himbeeren.

37.5 cl

## Maurice Zufferey (Sierre)

2023 – Rouge du Pays

*Cerise noire, griotte, mûre, cannelle. Fraicheur de fruit avec de la cerise Burlat. Finale croquante, charnue et soyeuse.*

fr. 31.00 ☐

fr. 16.00

## Sélection Excelsus (Chamoson)

2023 – Excelsus

*Nez intense, merises et sureau. Riche, soutenu par une bonne acidité, tannins nobles. Belle jeunesse.*

fr. 32.00 ☐

fr. 17.00

50 cl

## Domaine Mettaz Sàrl (Fully)

2023 – Fully

*Velouté, cerise noire, belle richesse, fruits noirs, chocolaté.*

fr. 43.00 ☐

fr. 21.00



## Gregor Kuonen (Salgesch)

2023 – Grandmaître

*Fruité, ample, rond, cerises en clafoutis.*

fr. 46.00 ☐

fr. 24.50

## Philippe Varone Vins SA (Sion)

2022 – Sensorielle

*Cerise noire, tanins nobles et présents, charnu, dense.*

fr. 41.00 ☐

fr. 18.00

70 cl



## Cave des Remparts (Saillon)

2023 – Vieilles Vignes

*Tout en fruits, en élégance, souple, soyeux, fruits noirs.*

fr. 58.00 ☐

fr. 26.00

## Cave du Vieux Village (Noës)

2022 – AOC Valais

*Arômes de griottes noir, épices, fruit intense en bouche, long, onctueux, belle structure tannique.*

fr. 58.00 ☐

fr. 25.00



## Château Ravire (Sierre)

2023 – Château Ravire

*Velouté, juteux, cerise noire, panier de petits fruits rouges, gourmand, épicé.*

fr. 52.00 ☐

fr. 18.00








Les Vins Rouges



## Cornalin

75 cl

	<b>Albert Biollaz SA</b> (Chamoson) 2022 – Chamois <i>Cerise noire, mûre, touche épicée, girofle, sous-bois, thym, tanins enrobés.</i>	<b>fr. 57.00</b> ○ fr. 24.00
	<b>Albert Mathier &amp; Söhne SA</b> (Salgesch) 2023 – Dée <i>Croquant, cerise, juteux, frais, velouté.</i>	<b>fr. 62.00</b> ○ fr. 30.00
	<b>Benoît Dorsaz SA</b> (Fully) 2022 – Quintessence <i>L'élevage pendant 18 mois apporte une dimension supplémentaire à ce « Rouge du pays ». Ce vin convient à des plats subtils.</i>	<b>fr. 66.00</b> ○ fr. 36.00
	<b>Cave Caloz</b> (Miège) 2023 – AOC Valais <i>Cerise croquante, structuré mais juteux, charnu.</i>	<b>fr. 58.00</b> ○ fr. 26.00
	<b>Cave Colline de Daval – Sierre</b> (Valais) 2022 – Sierre Grand Cru – Colline de Daval <i>Velouté, charnu, fruits rouges, cerise fraîche, griotte.</i>	★ GRAND CRU <b>fr. 62.00</b> ○ fr. 30.00
	<b>Cave David Rossier – Leytron</b> (Valais) 2020 – Leytron Grand Cru – David Rossier <i>Velouté, charnu, fruits rouges, cerise fraîche, griotte.</i>	★ GRAND CRU <b>fr. 61.00</b> ○ fr. 29.00
	<b>Cave des Bernunes SA</b> (Sierre) 2023 – Les Bernunes <i>Nez gourmand de gelée de cerise, fruits rouges. Bouche ample, structurée. Vin puissant, vif, structuré avec des tanins amples et soyeux.</i>	<b>fr. 59.00</b> ○ fr. 27.00
	<b>Cave des Champs</b> (Miège) 2023 – AOC Valais <i>Soyeux, fruité et croquant, fruits rouges, griottes et mûres, élégant.</i>	<b>fr. 58.00</b> ○ fr. 26.00
	<b>Cave des Rois</b> (Les Evouettes) 2022 – Les Evouettes <i>Fruit rouges et noirs, griotte, bourguignon, élégant, épicé.</i>	<b>fr. 57.00</b> ○ fr. 24.00
	<b>Cave des Tilleuls SA</b> (Vétroz) 2022 – Réserve <i>Fruits rouges, puissant et élégant à la fois, fraîcheur et tanins fins.</i>	<b>fr. 66.00</b> ○ fr. 36.00
	<b>Cave du Rhodan</b> (Salgesch) 2022 – Trong Bio <i>Cuvée parcellaire, biodynamique, cerise noire, chocolat, gourmand, belle fraîcheur, belle concentration.</i>	<b>fr. 66.00</b> ○ fr. 36.00
	<b>Cave La Romaine</b> (Flanthey) 2022 – Réserve <i>Belle intensité de fruits noirs et d'épices, la cerise, la canelle, le chocolat, la muscade, la myrtille et la mure. Trame est veloutée.</i>	<b>fr. 67.00</b> ○ fr. 37.00
	<b>Cave Saint-Philippe</b> (Salgesch) 2022 – AOC Valais <i>Arômes de cerise noire, de sureau et de violette. En bouche, il surprend par son tempérament indépendant, un peu sauvage.</i>	<b>fr. 62.00</b> ○ fr. 30.00

## Cornalin

75 cl

### Cave Saint-Pierre SA (Chamoson)

2022 – Maurice Gay 1883

*Notes de fruits rouges bien mûrs, légèrement épicés, sureau à caractère sauvage.*

fr. 60.00 ☐  
fr. 27.50

### Caves Orsat SA – Martigny (Martigny)

2023 – Primus Classicus

*Densité, sous-bois, intense, noisette, fruits rouges, charnu.*

fr. 54.00 ☐  
fr. 21.00

### Chai du Baron (Bramois)

2023 – Chai du Baron

*Sous-bois, cerise noire, épicé, intense, volumineux.*

fr. 58.00 ☐  
fr. 26.00

### Defayes et Crettenand – Réserve du Château (Leytron)

2019 – AOC Valais

*Fin mais offrant un beau potentiel tannique, les arômes de cerise noire, de griotte, de fleur de giroflée deviennent de plus en plus complexe avec le temps. Finale élégante et sauvage, un brin cacaotée*

fr. 69.00 ☐  
fr. 32.00

### Domaine des Muses (Sierre)

2022 – Tradition

*Fruits noirs et rouges, trame épicée et élégante, bouche pleine et fruitée.*

fr. 67.00 ☐  
fr. 37.00

### Domaine des Muses – Réserve du Château (Sierre)

2010 – Tradition

*Fruits noirs et rouges, trame épicée et élégante, bouche pleine et fruitée.*

fr. 102.00 ☐  
fr. 65.00

### Domaine des Muses – Réserve du Château (Sierre)

2009 – Tradition

*Fruits noirs et rouges, trame épicée et élégante, bouche pleine et fruitée.*

fr. 104.00 ☐  
fr. 67.00



### Domaine du Grand-Brûlé (Leytron)

2018 – Vieilles Vignes

*Belle dimension de jus de fruits frais comme la griotte et la cerise. Notes de noyau de cerise. Beau type.*

fr. 62.00 ☐  
fr. 31.00

### Domaine du Grand-Brûlé – Réserve du Château (Leytron)

2018 – Grand Brûlé

*Cerise noire au jus, croquant de fruits noirs et rouges. Bouche élégante, charnue et chocolatée pour une finale pulpeuse et équilibrée.*

fr. 71.00 ☐  
fr. 34.00

### Domaine du Grand-Brûlé – Réserve du Château (Leytron)

2009 – Grand Brûlé

*Cerise noire au jus pour ce Cornalin typé à la bouche croquante de fruits noirs et rouges. Bouche élégante, charnue et chocolatée pour une finale pulpeuse et équilibrée.*

fr. 80.00 ☐  
fr. 43.00

### Domaine du Grand-Brûlé – Réserve du Château (Leytron)

2008 – Grand Brûlé

*Cerise noire au jus pour ce Cornalin typé à la bouche croquante de fruits noirs et rouges. Bouche élégante, charnue et chocolatée pour une finale pulpeuse et équilibrée.*

fr. 81.00 ☐  
fr. 44.00

### Domaine du Grand-Brûlé – Réserve du Château (Leytron)

2007 – Grand Brûlé

*Cerise noire au jus pour ce Cornalin typé à la bouche croquante de fruits noirs et rouges. Bouche élégante, charnue et chocolatée pour une finale pulpeuse et équilibrée.*

fr. 82.00 ☐  
fr. 45.00







Les Vins Rouges



# Cornalin

75 cl

<b>Domaine du Grand-Brûlé – Réserve du Château</b> (Leytron)		<b>fr. 83.00</b> <input type="radio"/>
<b>2006</b> – Grand Brûlé		fr. 46.00
<i>Cerise noire au jus pour ce Cornalin typé à la bouche croquante de fruits noirs et rouges. Bouche élégante, charnue et chocolatée pour une finale pulpeuse et équilibrée.</i>		
<b>Domaine du Grand-Brûlé – Réserve du Château</b> (Leytron)		<b>fr. 86.00</b> <input type="radio"/>
<b>2003</b> – Grand Brûlé		fr. 49.00
<i>Cerise noire au jus pour ce Cornalin typé à la bouche croquante de fruits noirs et rouges. Bouche élégante, charnue et chocolatée pour une finale pulpeuse et équilibrée.</i>		
<b>Domaine Mettaz Sàrl</b> (Fully)		<b>fr. 61.00</b> <input type="radio"/>
<b>2023</b> – Fully		fr. 29.00
<i>Velouté, cerise noire, belle richesse, fruits noirs, chocolaté.</i>		
	<b>Domaines Chevaliers</b> (Salgesch)	<b>fr. 82.00</b> <input type="radio"/>
	<b>2022</b> – Lux Vina – Neyrun	fr. 56.00
	<i>Concentré, élégant, complexe et racé, fruits noirs.</i>	
<b>Domaines Rouvinez SA</b> (Sierre)		<b>fr. 59.00</b> <input type="radio"/>
<b>2020</b> – Clos de Montibex – Bio en reconversion		fr. 27.00
<i>Fruits très mûrs, cerise confite et compotée, clafoutis. Finale charnue, solaire et vineuse.</i>		
<b>Domaines Rouvinez SA – Réserve du Château</b> (Sierre)		<b>fr. 84.00</b> <input type="radio"/>
<b>2009</b> – Clos Montibex		fr. 47.00
<i>Petite Arvine et Chardonnay. Fraicheur citronnée et minéralité de terroir pour ce vin en pleine maturité.</i>		
<b>Germanus Kellerei</b> (St-German)		<b>fr. 54.00</b> <input type="radio"/>
<b>2023</b> – St-Germanus		fr. 20.00
<i>Nez fruité, sur les fruits rouges et noirs, tanins soyeux, structure fraîche et harmonieuse.</i>		
	<b>Gregor Kuonen</b> (Salgesch)	<b>fr. 64.00</b> <input type="radio"/>
	<b>2023</b> – Grandmaître	fr. 33.00
	<i>Fruité, ample, rond, cerises en clafoutis.</i>	
<b>Imesch Vins SA</b> (Sierre)		<b>fr. 57.00</b> <input type="radio"/>
<b>2022</b> – Soleil d'Or		fr. 24.00
<i>Senteurs fruitées (cassis, cerise noire, mûre, fraise et framboise), tonicité et tanins souples.</i>		
<b>Jean-Louis Mathieu SA</b> (Chalais)		<b>fr. 62.00</b> <input type="radio"/>
<b>2022</b> – Domaine Mathieu		fr. 31.00
<i>Puissant, dense et concentré, volume en bouche et finale ensoleillée sur les fruits noirs et les épices.</i>		
<b>Jean-Marie Pont</b> (Corin-sur-Sierre)		<b>fr. 59.00</b> <input type="radio"/>
<b>2023</b> – Sierre		fr. 27.00
<i>Belle trame fruitée sur les petits fruits noirs et rouges, bouche velouté et gourmande.</i>		
<b>Jean-Marie Pont – Sierre</b> (Valais)		 <b>fr. 66.00</b> <input type="radio"/>
<b>2022</b> – Sierre Grand Cru – Jean-Marie Pont		fr. 35.00
<i>Croquante, raffinée, distinguée, sa profondeur laisse paraître une sa robe rouge grenat intense, sertie de reflets violacés.</i>		
	<b>Jean-René Germanier SA – Réserve du Château</b> (Vétroz)	<b>fr. 117.00</b> <input type="radio"/>
	<b>2015</b> – Chamaray	fr. 80.00
<i>Il séduit par sa robe pourpre et brillante et son nez complexe où l'on retrouve des fruits rouges, des épices et une touche d'encens. C'est un vin puissant, racé et harmonieux qui exprime le Cornalin dans toute sa typicité.</i>		



Les Vins Rouges



## Cornalin

75 cl

### La Cave Frédéric Zufferey SA (Chippis)

2022 – AOC Valais

Arôme au nez de mûre sauvage. Une bouche chaleureuse avec des tanins structurés.

fr. 59.00 ☐  
fr. 27.00



### Les Fils de Charles Favre SA (Sion)

2021 – Collection F

Caractère rustique et sauvage, épicé, aux arômes de girofle et de fruit noirs grillés.

fr. 62.00 ☐  
fr. 31.00

### Marie-Bernard Gillioz (Grimisuat)

2023 – Sion

Fruits confits, cerises noires, épices, tanins fins.

fr. 65.00 ☐  
fr. 34.00

### Maurice Zufferey – Réserve du Château (Sierre)

2019 – Rouge du Pays

Cerise noire, griotte, mûre. Une pointe de cannelle apporte une dimension croquante. Fraicheur de fruit avec de la cerise Burlat. La finale est charnue et soyeuse.

fr. 71.00 ☐  
fr. 34.00

### Nouveau St-Clément SA (Flanthey)

2022 – Coteaux de Sierre

Richesse, fruité, vineux, cerise fraîcheur, ample, charnu.

fr. 56.00 ☐  
fr. 22.50

### Philippe Varone Vins SA (Sion)

2023 – Sensorielle

Cerise noire, tanins nobles et présents, charnu, dense.

fr. 58.00 ☐  
fr. 26.00



### Provins SA (Valais)

2023 – Maître de Chais

Arôme de griotte et de cerise noire, onctueux et tendre au palais, finale fraîche.

fr. 62.00 ☐  
fr. 31.00



### Provins SA (Valais)

2020 – Les Titans

Arôme de griotte et de cerise noire, onctueux et tendre au palais, finale puissante et structurée.

fr. 70.00 ☐  
fr. 40.00

### Sélection Excelsus (Chamoson)

2023 – Excelsus

Nez intense, merises et sureau. Riche, soutenu par une bonne acidité, tannins nobles. Belle jeunesse.

fr. 63.00 ☐  
fr. 32.00

### Weingut Cipolla (St-German)

2023 – Landroter

Griotte, cerise noire, juteux, chocolaté, puissant, gourmand.

fr. 61.00 ☐  
fr. 29.00

### Weingut Seewer (Susten-Leuk)

2023 – AOC Valais

Violette, cerise confite, épicé, gourmet et pulpeux, élégant.

fr. 62.00 ☐  
fr. 30.50

150 cl

### Cave La Romaine (Flanthey)

2023 – Les Empereurs

Fruits noirs, velouté, complexe, charnu, pulpeux, cannelle, concentré.

fr. 121.00 ☐  
fr. 65.00



Les Vins Rouges



## Cornalin

150 cl

### Domaine des Muses – Réserve du Château (Sierre)

2019 – Tradition

*Fruits noirs et rouges, trame épicée et élégante, bouche pleine et fruitée.*

**fr. 146.00** ○  
fr. 82.00

### Domaine du Grand-Brûlé – Réserve du Château (Leytron)

2019 – Grand Brûlé

*Cerise noire au jus pour ce Cornalin typé à la bouche croquante de fruits noirs et rouges. Bouche élégante, charnue et chocolatée pour une finale pulpeuse et équilibrée.*

**fr. 136.00** ○  
fr. 72.00

### La Cave Frédéric Zufferey SA (Chippis)

2019 – AOC Valais

*Arôme au nez de mûre sauvage. Une bouche chaleureuse avec des tanins structurés.*

**fr. 110.00** ○  
fr. 52.00

### Maurice Zufferey – Réserve du Château (Sierre)

2020 – Rouge du Pays

*Cerise noire, griotte, mûre. Une pointe de cannelle apporte une dimension croquante. Fraicheur de fruit avec de la cerise Burlat. La finale est charnue et soyeuse.*

**fr. 131.00** ○  
fr. 66.00



Les Vins Rouges



# Diolinoir

100 hectares



Cépage moderne

Croisement artificiel Robin Noir x Pinot Noir, le Diolinoir a été obtenu en 1970 au centre de recherches d'Agroscope à Pully (Suisse) afin d'intensifier la couleur du Pinot Noir. Il tire son nom de ses parents, le Robin Noir étant appelé Rouge de Diolily en Valais. Le Diolinoir est souvent vinifié en mono-cépage et, généralement, élevé en barrique. Il donne des vins colorés avec beaucoup de tannins et des arômes de mûre et de violette.

Diolinoir ist eine künstliche Kreuzung aus Robin Noir x Pinot Noir. Sie wurde 1970 in der Forschungsanstalt Agroscope in Pully (Schweiz) gezüchtet, um die Farbe des Pinot Noir zu intensivieren. Die Sorte hat ihren Namen von ihren Eltern, wobei der Robin Noir im Wallis Rouge de Diolily genannt wird. Der Diolinoir wird oft reinsortig vinifiziert und meist im Barrique ausgebaut. Er ergibt farbige, tanninreiche Weine mit Aromen von Brombeeren und Veilchen.

50 cl

## Cave des Champs (Miège)

2023 – Coteaux de Sierre

*Pinot Noir x Rouge de Diolily. Jus concentré, sur les fruits noirs de belle densité.*

fr. 38.00

fr. 14.50

75 cl



## Antoine & Christophe Bétrisey (St-Léonard)

2022 – Conviction

*Pinot Noir x Rouge de Diolily. Vin dense et généreux sur des notes de fruits noirs, beaux tanins.*

fr. 58.00

fr. 25.00

## Cave le Tambourin (Corin-sur-Sierre)

2022 – Intense

*Pinot Noir x Rouge de Diolily. Vin rouge fruité, souple et tannique avec des notes de petits fruits.*

fr. 58.00

fr. 26.00

## Cave Saint-Philippe (Salgesch)

2022 – Les terroirs

*Pinot Noir x Rouge de Diolily. Fruits noirs en gelée, mûre, myrtille, fraîcheur, chocolaté, poivré.*

fr. 59.00

fr. 27.00

## Chevalier Bayard (Varen)

2023 – Patrimoine

*Pinot Noir x Rouge de Diolily. Fin, rond, puissant, intense, soyeux.*

fr. 58.00

fr. 25.50

## Domaine Gérald Besse (Martigny-Croix)

2023 – AOC Valais

*Pinot Noir x Rouge de Diolily. Fraîcheur, velouté, chaleureux, fruits noirs, fruits rouges, notes de cerise.*

fr. 56.00

fr. 23.00

## Les Fils Maye SA (Riddes)

2023 – Le Piocheur

*Pinot Noir x Rouge de Diolily. Pinot Noir x Rouge de Diolily. Expression intense et épicée, avec une bouche compacte et riche en tanins.*

fr. 57.00

fr. 24.50



## Provins SA (Valais)

2020 – Evéché

*Pinot Noir x Rouge de Diolily. Elevé en fût de chêne et de mélèze, puissant et corsé, bouquet aux notes épicées, finale sèveuse.*

fr. 78.00

fr. 50.00

## Rives du Bisse – G. Delaloye & Fils SA (Ardon)

2022 – Patrimoine

*Pinot Noir x Rouge de Diolily. Vin riche en couleur et en bon tanins. Fruité avec des notes de cerises noires et de pruneaux, il est rond, agréable et moelleux.*

fr. 55.00

fr. 21.50



Les Vins Rouges



## Divico

22 hectares



Cépage moderne

Croisement artificiel Gamaret x Bronner, le Divico a été obtenu en 1996 au centre de recherches d'Agroscope à Pully (Suisse) afin de créer un cépage multi-résistant pour lutter plus écologiquement contre le mildiou, l'oïdium et la pourriture grise. Nommé en l'honneur d'un chef helvète historique, le Divico permet de réduire drastiquement l'utilisation des produits phytosanitaires. De maturation tardive comme le Gamaret, le Divico produit des vins très riches en couleur et en tannins. Il est disponible chez les pépiniéristes viticoles depuis 2015. Le Divico donne des vins très colorés avec des arômes d'épice, de poivre, de clou de girofle, de myrtille et de violette, riches en tannins de bonne qualité. Il peut être utilisé en mono-cépage ou en assemblage.

Der Divico, eine künstliche Kreuzung Gamaret x Bronner, wurde 1996 an der Forschungsanstalt Agroscope in Pully (Schweiz) gezüchtet, mit dem Ziel, eine vor dem Falschen Mehltau, dem Echten Mehltau und der Grauschimmelfäule resistente Rebsorte zu schaffen. Divico, benannt nach einem historischen Schweizer Koch, ist eine umweltfreundliche Sorte bei der der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln drastisch reduziert wird. Der Divico reift wie der Gamaret spät und ergibt sehr farbintensive und tanninreiche Weine. Er ist seit 2015 bei den Rebschulen erhältlich. Der Divico ergibt sehr farbintensive Weine mit Aromen von Gewürzen, Pfeffer, Nelken, Heidelbeeren und Veilchen, die reich an Tanninen von guter Qualität sind. Er kann sortenrein oder als Assemblage gekellert werden.

75 cl

**Cave Le Bosset SA – Réserve du Château (Leytron)**

**2022** – AOC Valais

*Gamaret x Brunner. Son bouquet nous rappelle les myrtilles et la mûre. Sa grande puissance tannique est harmonieusement souple et ronde.*

**fr. 66.00** ○

fr. 29.00



Les Vins Rouges



## Dôle



### Assemblage traditionnel

Assemblage emblématique du Valais, la Dôle est issue du mariage des deux cépages rouges les plus présents en Valais : le Pinot Noir et le Gamay. Ensemble, ils doivent constituer au moins 51 % de l'assemblage avec toutefois une majorité de Pinot Noir. D'autres cépages rouges peuvent compléter la cuvée : par exemple le Gamaret, le Garanoir, le Carminoir, l'Ancellotta, le Diolinoir, le Merlot ou encore la Syrah. Certains apporteront au vin de la couleur, d'autres de la structure et des tannins, d'autres encore un brin de fantaisie aromatique.

Der Dôle ist eine emblematische Walliser Assemblage und wird aus der Vermählung der beiden im Wallis am häufigsten vorkommenden roten Rebsorten gewonnen: Pinot Noir und Gamay. Zusammen müssen sie mindestens 51 % der Assemblage ausmachen, wobei der Pinot vorherrschen muss. Andere rote Rebsorten können diese Cuvée ergänzen: z.B. Gamaret, Garanoir, Carminoir, Ancellotta, Diolinoir, Merlot oder auch Syrah. Einige davon werden dem Wein zusätzliche Farbe verleihen, andere Struktur und Tannine und wieder andere einen Hauch von aromatischer Phantasie.

37.5 cl

#### Cave Marie-Thérèse Chappaz (Fully)

2021 – La Liaudisaz

*Nez gourmand, fraise des bois, myrtille, épices douces, clou de girofle, musc.*

fr. 21.00 ○

fr. 15.00

50 cl

#### Domaines Chevaliers (Salgesch)

2022 – Salquenen

*Epicé, rond, gourmand, longueur.*

fr. 30.00 ○

fr. 14.00

70 cl

#### Gregor Kuonen (Salgesch)

2023 – Gregor Kuonen

*Gouleyant, fruité, harmonieux, rond.*

fr. 40.00 ○

fr. 18.00

75 cl

#### Cave Marie-Thérèse Chappaz (Fully)

2023 – La Liaudisaz

*Nez gourmand, fraise des bois, myrtille, épices douces, clou de girofle, musc.*

fr. 49.00 ○

fr. 29.00

#### Denis Mercier SA (Sierre)

2023 – AOC Valais

*Pinot Noir, Gamay, Ancellotta, Galotta, Divico. Mûre, myrtilles, attaque sèveuse, sureau.*

fr. 43.00 ○

fr. 22.00

#### Domaine des Crêtes (Noës)

2021 – Père Mayor

*Élégance, classique, fruits rouges et sous-bois, belle fraîcheur, griotte.*

fr. 39.00 ○

fr. 16.50

#### Jean-René Germanier SA – Vétroz (Valais)

2023 – Vétroz Grand Cru – J.R. Germanier

*Un vin soyeux, ample et fruité au palais, avec une finale légèrement tannique.*



fr. 42.00 ○

fr. 20.50

#### Simon Maye & Fils (Chamoson)

2023 – AOC Valais

*Pinot et Gamay. Fruité du Gamay en harmonie avec la noblesse et le corps du Pinot Noir. Une dôle dense et complexe.*

fr. 40.00 ○

fr. 18.00

#### Weingut Seewer (Susten-Leuk)

2023 – AOC Valais

*Pinot Noir et Gamay. Sous-bois, fruits rouges et noirs, soyeux, élégant.*

fr. 39.00 ○

fr. 17.00



Les Vins Rouges




Dôle

150 cl

Denis Mercier SA – Réserve du Château (Sierre)

2022 – AOC Valais

*Pinot Noir, Gamay, Ancellotta, Galotta, Divico. Mûre, myrtilles, attaque sèveuse, sureau.*

fr. 115.00   
fr. 48.00



Les Vins Rouges



## Durize

1 hectare



Cépage indigène

Le Durize est un cépage de cuve noir. Le cépage est cultivé en valais dans une zone près de la commune de Fully et Leytron. En 2022, la superficie plantée est de moins d'1 hectares. Le vin est peu alcoolique et assez acide. En raison de sa maturité tardive, il est vendangé généralement insuffisamment mûr. Des études ADN effectuées par José Vouillamoz ont montré que le Durize est directement apparenté au Roussin. Le Durize fait partie d'une famille de cépages typiques des régions alpines du Valais et de la vallée d'Aoste. Sa maturité est de troisième époque : 30 jours après le Chasselas. Cépage autochtone provenant de la vallée d'Aoste. Il donne un moût peu sucré, assez acide et un vin peu structuré au caractère sauvage et épicé.

Durize ist eine schwarze Keltertraube. Sie wird im Wallis nur in der Nähe der Gemeinden Fully und Leytron angebaut. Die Anbaufläche beträgt weniger als 1 Hektar. Aufgrund seiner späten Reife wird er in der Regel nicht reif genug geerntet. DNA-Untersuchungen von José Vouillamoz haben gezeigt, dass der Durize direkt mit dem Roussin verwandt ist. Er gehört zur Familie von Rebsorten, die typisch für die alpinen Regionen des Wallis und des Aostatals sind. Als autochthone Rebsorte des Aostatals reift sie in der dritten Epoche, 30 Tage nach dem Chasselas. Sie ergibt einen wenig süssen, ziemlich sauren Most und einen wenig strukturierten Wein mit wildem und würzigem Charakter.

75 cl

**Henri Valloton – Réserve du Château (Fully)**

**2022** – Combe d'Enfer

*La Durize (ou Rouge de Fully) est un cépage confidentiel. Plutôt sauvage, rustique, notes fruitées épicées, touche de sous-bois et belle acidité.*

**fr. 69.00** ○  
fr. 32.00



Les Vins Rouges



## Eyholzer Roter

0.1 hectares



Cépage indigène

C'est un cépage très ancien de la région de Viège dans le Haut-Valais. Il n'est aujourd'hui cultivé et vinifié par un seul producteur (Chanton Weine). Le Eyholzer Roter est une rareté localisée dans la région de Viège dans le Haut-Valais. Le test ADN m'a permis de réfuter son identification avec le Hibou Noir de Savoie, et indique qu'il aurait quelques liens génétiques avec des cépages de l'Italie du Nord, ce qui expliquerait pourquoi il est encore souvent cultivé en pergola. Ses parents n'ont pas pu être identifiés, le Eyholzer Roter est donc orphelin. Les vins du Eyholzer Roter sont à nul autre pareils. Son acidité naturelle élevée, son faible taux d'alcool et ses arômes de fraise chaude en font un vin unique, à boire légèrement frais.

Eyholzer Roter ist eine uralte Rebsorte aus der Gegend von Visp im Oberwallis. Sie wird heute nur noch von einem einzigen Produzenten (Chanton Weine) angebaut und vinifiziert. Der DNA-Test zeigt, dass er einige genetische Verbindungen zu norditalienischen Rebsorten hat. Wahrscheinlich wird er deshalb noch oft in Pergolen angebaut. Die Eltern konnten jedoch nicht identifiziert werden, so dass der Eyholzer Roter ein Waisenkind ist. Die Weine des Eyholzer Roten sind unvergleichlich. Die blassrote Farbe, die hohe natürliche Säure, der niedrige Alkoholgehalt und die Aromen von warmen Erdbeeren machen ihn zu einem einzigartigen Wein, der leicht gekühlt getrunken werden sollte.

75 cl

**Chanton Weine Visp – Réserve du Château (Visp)**

2022 – AOC Valais

**fr. 70.00** ○

fr. 33.00

*Cépage confidentiel du Haut-Valais d'origine transalpine sans parenté connue. Il donne un vin léger et clair, floral et fruité, à la bouche vivifiante et tonique. A servir frais comme un Pinot Noir d'Alsace.*



Les Vins Rouges



## Fumin

0.95 hectare



Cépage indigène

Mise à part le vignoble expérimental de la Famille Bétrisey, ce cépage est cultivé exclusivement en Vallée d'Aoste. Des écrits attestent de sa présence dans la Vallée en 1657. Il occupait en 1879 près de 30% des surfaces viticoles du val d'Aoste. En 1960 le cépage avait presque disparu en raison des difficultés à le cultiver. Il s'étend actuellement sur une surface de 17 hectares. Le Fumin fait partie d'une famille de cépages typiques des régions alpines du Valais et de la vallée d'Aoste. Les autres cépages sont le Completer, le Cornalin d'Aoste (ou humagne rouge), le Cornalin du Valais, la Durize, l'Eyholzer, le Goron de Bovernier, l'Himbertscha, l'Humagne Blanche, le Lafnetscha, le Mayolet, la Petite Arvine, le Petit-rouge, le Planscher et la Rèze. De maturité très tardive, il mérite qu'on lui consacre les meilleures expositions ; il saura alors se montrer reconnaissant en donnant naissance à un grand vin de garde d'exception atteignant toute sa plénitude après quelques années. Il connaît actuellement un fort engouement dans la Vallée d'Aoste. L'histoire du Fumin est assez similaire à notre Cornalin. Tous les deux ont failli disparaître par leurs difficultés culturelles mais tous les deux donnent des grands vins rouges d'exceptions.

Abgesehen vom experimentellen Weinberg der Familie Bétrisey wird diese Rebsorte ausschließlich im Aostatal angebaut. Schriftliche Aufzeichnungen belegen ihre Präsenz im Tal seit 1657. Im Jahr 1879 nahm sie fast 30 % der Weinbauflächen des Aostatals ein. 1960 war die Rebsorte aufgrund der schwierigen Anbaubedingungen nahezu verschwunden. Heute erstreckt sie sich über eine Fläche von 17 Hektar. Der Fumin gehört zu einer Familie von Rebsorten, die typisch für die alpinen Regionen des Wallis und des Aostatals sind. Zu den weiteren Rebsorten dieser Familie zählen der Completer, der Cornalin d'Aoste (oder Humagne Rouge), der Cornalin du Valais, die Durize, der Eyholzer, der Goron de Bovernier, der Himbertscha, die Humagne Blanche, der Lafnetscha, der Mayolet, die Petite Arvine, der Petit-Rouge, der Planscher und die Rèze. Da der Fumin sehr spät reift, verdient er die besten Lagen. Dort zeigt er sich erkenntlich, indem er einen außergewöhnlichen, lagerfähigen Wein hervorbringt, der nach einigen Jahren seine volle Reife erreicht. Derzeit erlebt er im Aostatal einen starken Aufschwung. Die Geschichte des Fumin ähnelt der unseres Cornalin. Beide Sorten standen aufgrund ihrer schwierigen Anbaubedingungen kurz vor dem Verschwinden, doch beide bringen herausragende Rotweine hervor.

75 cl



**Antoine & Christophe Bétrisey – Réserve du Château (St-Léonard)**

**2022** – Conquête

*Originaire de la vallée d'Aoste. Vin très complexe, suave et mûr. Bouche magnifique, vive, fruitée, veloutée avec une finale tanique très fine.*

**fr. 71.00** ○

fr. 34.00

150 cl



**Antoine & Christophe Bétrisey – Réserve du Château (St-Léonard)**

**2022** – Conquête

*Originaire de la vallée d'Aoste. Vin très complexe, suave et mûr. Bouche magnifique, vive, fruitée, veloutée avec une finale tanique très fine.*

**fr. 133.00** ○

fr. 66.00



Les Vins Rouges



# Galotta

14 hectares



Cépage moderne

Croisement artificiel Ancellotta x Gamay, le Galotta a été obtenu en 1981 au centre de recherches d'Agroscope à Pully (Suisse) dans le but de créer un cépage similaire au Gamay, mais plus riche en couleur. Nommé d'après ses parents, le Galotta offre une bonne résistance à la pourriture grise. Le Galotta est utilisé en assemblage et élevé en barrique. Il offre des vins colorés et corsés, aux notes de mûre, avec des tannins fermes.

Galotta, eine künstliche Kreuzung aus Ancellotta x Gamay, wurde 1981 im Forschungszentrum von Agroscope in Pully (Schweiz) gezüchtet mit dem Ziel, eine dem Gamay ähnliche, aber farbintensivere Rebsorte zu schaffen. Benannt nach seinen Eltern, bietet das Gewächs eine gute Resistenz gegen Grauschimmelfäule. Galotta wird als Verschnittwein verwendet und kann auch in Barriques ausgebaut werden. Die Sorte liefert farbige, vollmundige Weine mit Noten von Brombeeren und straffen Tanninen.


75 cl



Cave du Chavalard (Fully)

2021 – Fully

*Gamay x Ancellotta. Fruité, intense, fruits noirs, boisé bien intégré.*

fr. 60.00   
fr. 27.50



Les Vins Rouges



# Gamaret

102 hectares



Cépage moderne

Croisement artificiel Gamay × Reichensteiner, le Gamaret a été obtenu en 1970 au centre de recherches d'Agroscope à Pully (Suisse) dans le but de créer un cépage similaire au Gamay, mais plus résistant et riche en couleur. Officiellement commercialisé en 1990, c'est un frère du Garanoir et du Mara. En un quart de siècle, le Gamaret est non seulement devenu le quatrième cépage rouge de Suisse, mais il a aussi su séduire les producteurs du Beaujolais (depuis 2008) et du Val d'Aoste (depuis 1999). Le Gamaret offre des vins avec une belle robe pourpre, des arômes d'épices et des tannins puissants. Il est souvent utilisé en assemblage. Lorsqu'il est vinifié en mono-cépage, il est, la plupart du temps, élevé en barrique.

Gamaret, eine künstliche Kreuzung aus Gamay × Reichensteiner, wurde 1970 im Forschungszentrum von Agroscope in Pully (Schweiz) gezüchtet, um eine dem Gamay ähnliche, aber widerstandsfähigere und farbintensivere Rebsorte zu schaffen. Sie wurde 1990 offiziell auf den Markt gebracht und ist ein Bruder von Garanoir und Mara. In einem Vierteljahrhundert ist Gamaret nicht nur zur viertgrössten roten Rebsorte der Schweiz geworden, sondern hat auch die Erzeuger im Beaujolais (seit 2008) und im Aostatal (seit 1999) für sich gewinnen können. Der Gamaret liefert Weine mit einer schönen purpurroten Farbe, Gewürzaromen und kräftigen Tanninen. Er wird oft als Verschnittwein verwendet. Wenn er reinsortig vinifiziert wird, wird er meistens in Barriques ausgebaut.

50 cl



**I. & S. Kellenberger, Vin d'œuvre** (Leuk Stadt)

2021 – "Flames of desire"

*Gamay x Reichensteiner. Belle structure, fraîcheur, pointe sauvage.*

fr. 45.00 ☐  
fr. 23.00

70 cl

**Cave Colline de Daval** (Sierre)

2022 – Sierre – Bio

*Gamay x Reichensteiner. Fruits rouges, cerise, griotte, myrtilles, vivacité, tonique, tanins croquants.*

fr. 54.00 ☐  
fr. 21.00

75 cl



**Cave du Vieux-Moulin** (Vétroz)

2022 – AOC Valais

*Gamay x Reichensteiner. Très colorée, épicé, structuré, fruits noirs, réglisse.*

fr. 55.00 ☐  
fr. 22.00

**Cave Le Rhyton d'Or** (Leytron)

2022 – Rhyton d'Or

*Gamay x Reichensteiner. Vin dense et épicé, sur de belles fragrances végétales et des fruits noirs.*

fr. 56.00 ☐  
fr. 22.50

**Caves du Paradis** (Sierre)

2023 – AOC Valais

*Gamay x Reichensteiner. Epicé et charnu, belle rondeur fruitée en bouche sur les fruits rouges et noirs.*

fr. 57.00 ☐  
fr. 24.00

**Fabrice Carron** (Fully)

2023 – Saillon

*Gamay x Reichensteiner. Dense, corsé, arômes de fruits noirs et d'épices.*

fr. 53.00 ☐  
fr. 19.00



Les Vins Rouges



# Gamay

457 hectares



Cépage traditionnel et international

Croisement naturel Pinot × Gouais Blanc, le Gamay est probablement né en Bourgogne (F) où il est déjà mentionné (et banni...) en 1395. Sa parenté en fait un frère du Chardonnay, de l'Aligoté, du Melon et d'autres cépages moins connus, et permet de comprendre pourquoi il a été longtemps confondu avec le Pinot Noir, en particulier en Suisse romande où les deux étaient nommés Dôle. Son nom vient du village Gamay près de Saint-Aubin en Côte-d'Or (Bourgogne). Cépage précoce et sensible aux maladies, ses rendements doivent être maîtrisés sur les sols trop riches. En Suisse, où l'on en trouve un ancien biotype nommé Plant Robert à Lavaux. Le Gamay produit des vins aux notes de fruits rouges (fraise, framboise, cerise). Il a des tannins souples et une acidité soutenue.

Der Gamay ist eine natürliche Kreuzung aus Pinot × Gouais Blanc und wurde wahrscheinlich im Burgund (F) geboren, wo er bereits 1395 erwähnt (und verbannt...) wurde. Seine Verwandtschaft macht ihn zu einem Bruder von Chardonnay, Aligoté, Melon und anderen weniger bekannten Rebsorten. Das erklärt, warum er lange Zeit mit Pinot Noir verwechselt wurde, vor allem in der Westschweiz, wo beide Dôle genannt wurden. Als frühreife Rebsorte, die anfällig für Krankheiten ist, müssen die Erträge auf zu reichen Böden streng kontrolliert werden. In der Schweiz, im Lavaux, findet man einen alten Biotyp namens Plant Robert. Der Gamay bringt Weine mit Noten von roten Früchten (Erdbeere, Himbeere, Kirsche) hervor. Er hat weiche Tannine und eine tragende Säure.

37.5 cl

## Daniel Magliocco et Fils SA (St-Pierre-de-Clages)

2023 – Chamoson

*Nez sur les fruits noirs, les épices, une touche fumée et de tabac. Belle densité, tanins fins.*

fr. 17.00 ☐  
fr. 10.00

## Domaine Gérald Besse (Martigny-Croix)

2023 – Champortay

*Vin fruité et épicé, tanins soyeux, finale gourmande.*

fr. 17.00 ☐  
fr. 10.00

50 cl

## La Cave Frédéric Zufferey SA (Chippis)

2023 – Ancolie

*Grande fraîcheur aromatique. Notes de baies noires, de cassis et d'épices. Tanins fondus et gouleyants.*

fr. 27.00 ☐  
fr. 11.00

75 cl

## Benoît Dorsaz SA (Fully)

2023 – Clos Follatères

*Terroir unique, fraîcheur, dynamique, fruits rouges.*

fr. 38.00 ☐  
fr. 16.00

## Cave de l'Orlaya SA (Fully)

2022 – Vieilles Vignes

*Fraises, petits fruits rouges, structuré, belle puissance.*

fr. 42.00 ☐  
fr. 20.00

## Cave des Bernunes SA (Sierre)

2023 – Les Bernunes

*Nez fruité de groseilles et de framboise. Bouche fraîche, tonique, tanins soyeux, souple et fondu.*

fr. 42.00 ☐  
fr. 20.00

## Cave des Promesses (Conthey)

2023 – Promesse de Convivialité

*Friand, frais et souple, tout en gourmandise et sur le fruit.*

fr. 39.00 ☐  
fr. 17.00

## Cave des Tilleuls SA (Vétroz)

2023 – Vétroz

*Fruits rouges, puissant et élégant à la fois, fraîcheur et tanins fins.*

fr. 39.00 ☐  
fr. 17.00



Les Vins Rouges



# Gamay

75 cl

<b>Cave du Chavalard</b> (Fully) 2021 – Fully – Vieilles Vignes <i>Sous-bois, fraise sauvage, cacao, bouche pleine et gourmande.</i>	<b>fr. 42.00</b> ○ fr. 20.00
<b>Cave le Vidomne</b> (St–Pierre–de–Clages) 2021 – AOC Valais <i>Souple, harmonie de fruits rouges, friand.</i>	<b>fr. 41.00</b> ○ fr. 19.00
<b>Cave Mabillard–Fuchs</b> (Venthône) 2023 – Venthône <i>Fruits rouges, grenadine, belle complexité, gourmand.</i>	<b>fr. 39.00</b> ○ fr. 17.00
<b>Cave Saint–Pierre SA</b> (Chamoson) 2022 – Les Mazots <i>Bien fruité, fruits rouges bien mûrs, framboises, fraises, épices, souple.</i>	<b>fr. 38.00</b> ○ fr. 15.50
<b>Chai du Baron</b> (Bramois) 2023 – Cépage "Gamay Noir" <i>Issu d'un cépage spécifique à la chair violette qui se distingue du Gamay traditionnel. Fruits rouges, myrtille, puissant, dense.</i>	<b>fr. 40.00</b> ○ fr. 18.00
<b>Daniel Magliocco et Fils SA</b> (St–Pierre–de–Clages) 2023 – Chamoson <i>Nez sur les fruits noirs, les épices, une touche fumée et de tabac. Belle densité, tanins fins.</i>	<b>fr. 40.00</b> ○ fr. 17.50
<b>Domaine Gérald Besse</b> (Martigny–Croix) 2023 – Champortay <i>Vin fruité et épicé, tanins soyeux, finale gourmande.</i>	<b>fr. 40.00</b> ○ fr. 17.50
<b>Domaines Rouvinez SA</b> (Sierre) 2023 – Les Fleurs <i>Notes fumées et épicées, fruits rouges, belle matière, corsé et concentré.</i>	<b>fr. 39.00</b> ○ fr. 17.00
<b>Marie–Bernard Gillioz</b> (Grimisuat) 2023 – Sion <i>Framboise, fruits rouges, tanins fins.</i>	<b>fr. 42.00</b> ○ fr. 21.00
<b>Nouveau St–Clément SA</b> (Flanthey) 2023 – Coteaux de Sierre <i>Léger, fruité, friand, petits fruits rouges.</i>	<b>fr. 37.00</b> ○ fr. 14.00
<b>Thierry Constantin</b> (Pont–de–la–Morge) 2023 – Vieilles Vignes <i>Fruité, digeste, croquant, frais, casis, fraise, structuré.</i>	<b>fr. 39.00</b> ○ fr. 17.00



## Garanoir

19 hectares



Cépage moderne

Croisement artificiel Gamay × Reichensteiner, le Garanoir a été obtenu en 1970 au centre de recherches d'Agroscope à Pully (Suisse) dans le but de créer un cépage similaire au Gamay, mais plus résistant et riche en couleur. Officiellement commercialisé en 1990, c'est un frère du Gamaret et du Mara. Baptisé d'un nom de fantaisie, le Garanoir est précoce et offre une grande résistance à la pourriture grise. Cultivé uniquement en Suisse, ses vins sont colorés, fruités, souples, et sont souvent utilisés en assemblage. Les vins du Garanoir sont plus fruités et moins concentrés, moins épicés que ceux du Gamaret, tout en apportant couleur et tannins aux assemblages. Il est vinifié en assemblage, souvent avec le Gamaret ou en mono-cépage.

Der Garanoir, eine künstliche Kreuzung aus Gamay × Reichensteiner, wurde 1970 im Forschungszentrum von Agroscope in Pully (Schweiz) mit dem Ziel gezüchtet, eine dem Gamay ähnliche, aber widerstandsfähigere und farbenreichere Rebsorte zu schaffen. Sie wurde 1990 offiziell auf den Markt gebracht und ist ein Bruder des Gamaret und des Mara. Der Garanoir, der einen Fantasienamen trägt, reift früh und ist sehr widerstandsfähig gegen Grauschimmelfäule. Die Sorte wird nur in der Schweiz angebaut und ihre Weine sind farbenfroh, fruchtig und geschmeidig und werden oft als Verschnitt verwendet. Garanoir ist weniger konzentriert und weniger würzig als Gamaret. Er bringt jedoch Farbe und Tannine in die Assemblagen ein. Er wird als Verschnitt, oft mit Gamaret, oder reinsortig vinifiziert.

75 cl

**La Petite Saviésanne** (Savièse)

2023 – AOC Valais

*Gamay x Reichensteiner. Vin généreux aux notes de fruits mûrs, bouche chaleureuse avec des tannins élégants.*

fr. 53.00 ○

fr. 19.50



Les Vins Rouges



# Humagne Rouge

143 hectares



Cépage indigène

Sans parenté aucune avec l'Humagne Blanc, ce cépage introduit vers la fin du 19ème siècle en Valais (Suisse) depuis le Val d'Aoste (I) a été confondu depuis les années 1970 avec le Petit Rouge d'Aoste, jusqu'à ce que les tests enzymatiques et génétiques l'identifient en 1999 au Cornalin d'Aoste, auquel le Rouge du Pays avait emprunté le nom en 1972. Il est justement issu d'un croisement naturel qui a eu lieu au Val d'Aoste entre le Rouge du Pays et un cépage inconnu. En Suisse, l'Humagne Rouge est cultivé presque exclusivement en Valais. L'Humagne Rouge donne des vins colorés, fruités et juteux, avec des tannins soyeux et une amertume positive avec des arômes de violettes, de feuille de vigne séchée, de sureau, de fumée.

Diese Rebsorte, die in keiner Weise mit dem Humagne Blanc verwandt ist, wurde Ende des 19. Jahrhunderts aus dem Aostatal (I) ins Wallis eingeführt. Seit den 1970er Jahren wurde sie mit dem Petit Rouge d'Aoste verwechselt, bis sie 1999 durch enzymatische und genetische Tests als Cornalin d'Aoste identifiziert wurde, dessen Name der Walliser Landrote 1972 angenommen hatte. Der Humagne rouge ist das Ergebnis einer natürlichen Kreuzung zwischen dem Rouge du Pays und einer unbekannten Rebsorte aus dem Aostatal. In der Schweiz wird er fast ausschliesslich im Wallis angebaut. Der Humagne Rouge ergibt farbige, fruchtige und saftige Weine mit seidigen Tanninen und einer angenehmen Bitterkeit mit Aromen von Veilchen, getrockneten Weinblättern, Holunder und Rauch.

37.5 cl

**Gilbert Devayes (Leytron)**

2022 – AOC Valais

*Vin élégant et soyeux, pruneau, poivron mûr, fruits rouges, violette, réglisse brute et pointe de gentiane. Belle fraîcheur.*

fr. 28.00 ☐  
fr. 11.50

**Les Fils de René Favre SA (St–Pierre–de–Clages)**

2022 – AOC Valais

*Vin élégant, racine de gentiane, bois doux réglissé, tanins fermes mais harmonieux pour une belle finale en fraîcheur (olive noire).*

fr. 28.00 ☐  
fr. 12.50

50 cl

**Cave Caloz (Miège)**

2023 – Les Bernunes

*Notes d'ortie, de cerise, de sureau et de pierre chaude. Attaque vive, bouche droite, finale friande et belle finesse.*

fr. 41.00 ☐  
fr. 18.50

**Cave Constantin–Comby (Chamoson)**

2022 – AOC Valais

*Cassis, mûre, violette, cachou, gentiane (Suze) dans une finale "marc de café".*

fr. 40.00 ☐  
fr. 16.50

**Cave Petite Vertu (Chamoson)**

2022 – Chamoson

*Robe rouge assez soutenue, cette Humagne Rouge séduit par ses notes animales et ses notes de baies sauvages.*

fr. 38.00 ☐  
fr. 14.50

**Les Fils de Charles Favre SA (Sion)**

2022 – Hurlevent

*Notes épicées, nez frais et élégant. Bouche fraîche et croquante, sur la fraise et les sous-bois.*

fr. 39.00 ☐  
fr. 15.00

70 cl

**Cave des Remparts (Saillon)**

2023 – Vieilles Vignes

*Fruité, souple, racé, typé, floral, racines rouges, belle puissance aromatique.*

fr. 53.00 ☐  
fr. 19.00

**Cave du Vieux Village (Noës)**

2022 – Sang de Cerf

*Violette, chicorée, gentiane, frais, croquant, beau type.*

fr. 55.00 ☐  
fr. 22.00

**Fernand Cina SA (Salgesch)**

2023 – Fernand Cina

*Une note subtile de baies sauvages de la forêt et de sous-bois. Il se caractérise par une structure puissante aux tanins souples.*

fr. 57.00 ☐  
fr. 24.00



Les Vins Rouges



## Humagne Rouge

75 cl

### **Cave Constantin–Comby** (Chamoson)

2023 – AOC Valais

*Cassis, mûre, violette, cachou, gentiane (Suze) dans une finale "marc de café".*

**fr. 56.00** ○  
fr. 23.00

### **Cave Corbassière SA** (Saillon)

2022 – AOC Valais

*Nez typé Humagne rouge avec une note épicée, poivrée. On y décèle des arômes de violette, de cassis et de cannelle.*

**fr. 57.00** ○  
fr. 24.00

### **Cave d'Anchettes** (Venthône)

2023 – Tradition

*Élégant, gourmand, chocolat au lait, fines épices, bois doux.*

**fr. 51.00** ○  
fr. 17.50

### **Cave de Bovanche** (Ardon)

2023 – AOC Valais

*Fruits rouges, racines, bois doux, croquant.*

**fr. 53.00** ○  
fr. 19.00

### **Cave de l'Orlaya SA** (Fully)

2022 – Fully

*Sous-bois, humus, fraîcheur, friand, typé.*

**fr. 59.00** ○  
fr. 27.00

### **Cave La Fournaise** (Veyras)

2020 – Eclipse

*Vin rouge floral et sauvage, aux notes de genièvre, aux tanins assez fermes.*

**fr. 54.00** ○  
fr. 20.00

### **Cave La Romaine** (Flanthey)

2023 – Les Empereurs

*Fruits rouges et noirs, velouté, notes florales sur la violette et la réglisse (membre de la Mémoire des Vins Suisses).*

**fr. 58.00** ○  
fr. 26.00

### **Cave Le Bosset SA** (Leytron)

2023 – AOC Valais

*Vin sauvage, au bouquet d'amande, de girofle et de violette odorante. Soyeux et élégant.*

**fr. 57.00** ○  
fr. 24.00

### **Cave Le Bosset SA – Réserve du Château** (Leytron)

2018 – Leytron

*1er rang aux Etoiles du Valais 2019. Vin sauvage, au bouquet d'amande, de girofle et de violette odorante. Soyeux et élégant.*

**fr. 64.00** ○  
fr. 27.00

### **Cave Les Sentes** (Sierre)

2023 – Coteaux de Sierre

*Vin sauvage et racé. Foin, Violette et réglisse. Belle structure, gourmand.*

**fr. 58.00** ○  
fr. 25.50

### **Cave Saint–Pierre SA** (Chamoson)

2023 – Maurice Gay 1883

*Notes de myrtille, mûres à caractère sauvage, petits fruits noirs des bois, structure harmonieuse.*

**fr. 56.00** ○  
fr. 23.50



### **Cave Valentina Andrei** (Saillon)

2023 – AOC Valais

*Violette, gentiane, framboise, bois doux, gourmet, chaleureux et soyeux.*

**fr. 66.00** ○  
fr. 36.00

### **Defayes et Crettenand** (Leytron)

2022 – Leytron

*Beau type, accents sauvages de sureau, de gentiane et de fruits rouges, épicé, touches poivrées.*

**fr. 56.00** ○  
fr. 23.00






Les Vins Rouges



## Humagne Rouge

75 cl

	<b>Denis Mercier SA</b> (Sierre) 2022 – Barrique <i>Terroir de Pradec. Fines épices orientales et fruits noirs, avec une belle longueur en bouche.</i>	<b>fr. 60.00</b> ○ fr. 28.00
	<b>Domaine du Mont d'Or SA, Sion</b> (Sion) 2023 – Velours d'Automne <i>Racé, rustique et sauvage. Tendre en attaque, tanins fins et élégants, note reglissée en finale.</i>	<b>fr. 60.00</b> ○ fr. 28.00
	<b>Domaine Mettaz Sàrl</b> (Fully) 2022 – Fully <i>Velouté, chicorée, fruits noir, réglisse, belle corpulence.</i>	<b>fr. 58.00</b> ○ fr. 26.00
	<b>Germanus Kellerei</b> (St-German) 2022 – St-Germanus <i>Vin corsé mais tanins soyeux, élégant, un brin sauvage, baies sauvages et touche florale.</i>	<b>fr. 54.00</b> ○ fr. 20.00
	<b>Gilbert Devayes</b> (Leytron) 2022 – AOC Valais <i>Vin élégant et soyeux, pruneau, poivron mûr, fruits rouges, violette, réglisse brute et pointe de gentiane. Belle fraîcheur.</i>	<b>fr. 54.00</b> ○ fr. 20.00
	<b>Gregor Kuonen – Réserve du Château</b> (Salgesch) 2019 – Grandmaître <i>Etoile d'Or 2021 pour l'Humagne Rouge. L'Humagne Rouge séduit par sa robustesse, sa complexité et son caractère particulier et sauvage. Son bouquet originale et son élégance sont encore plus développées par un élevage en barrique particulièrement soigné.</i>	<b>fr. 74.00</b> ○ fr. 37.00
	<b>Imesch Vins SA</b> (Sierre) 2022 – Soleil d'Or <i>Fragrances de romarin, de thym et de pain grillé, finale veloutée.</i>	<b>fr. 57.00</b> ○ fr. 24.00
	<b>Les Fils de René Favre SA</b> (St-Pierre-de-Clages) 2022 – AOC Valais <i>Vin élégant, racine de gentiane, bois doux réglissé, tanins fermes mais harmonieux pour une belle finale en fraîcheur (olive noire).</i>	<b>fr. 54.00</b> ○ fr. 21.00
	<b>Maison Gilliard SA</b> (Sion) 2020 – Les Tonneliers <i>Bouquet de fruits rouges confits, notes fumées, sensations d'alpage un petit brin de rustique.</i>	<b>fr. 64.00</b> ○ fr. 33.00

150 cl

	<b>Cave Constantin-Comby</b> (Chamoson) 2023 – AOC Valais <i>Cassis, mûre, violette, cachou, gentiane (Suze) dans une finale "marc de café".</i>	<b>fr. 108.00</b> ○ fr. 49.00
	<b>Defayes et Crettenand – Réserve du Château</b> (Leytron) 2018 – Hommage	<b>fr. 172.00</b> ○ fr. 109.00



Les Vins Rouges



# Merlot

145 hectares



Cépage international

Cépage de la Gironde (F), le Merlot fait partie de l'assemblage des grands vins de Bordeaux. Son nom viendrait du merle qui apprécierait particulièrement ses baies. Ses parents ont été découverts par le test ADN: c'est un croisement naturel Cabernet Franc x Magdeleine Noire des Charentes, un vieux cépage qui a récemment frôlé l'extinction. Le Merlot est un demi-frère du Cabernet Sauvignon, du Malbec (Cot) et du Carmenère. En Suisse, ce cépage facile à cultiver mais sensible au mildiou a été introduit au milieu du 19ème dans le canton de Vaud, mais c'est au Tessin qu'il a fait florès en devant l'emblème du canton après son introduction en 1906, suite à l'apparition du phylloxéra. Le Valais possède des vignes de Merlot parmi les plus anciennes de Suisse. Le Merlot offre des vins aux notes de café torréfié, cerise brûlée, baies des bois et de chocolat, de paprika et de poivron confit. Il a des tannins souples et une robe sombre aux reflets violacés.

Merlot ist eine Rebsorte aus der Gironde (F) und gehört zur Assemblage der grossen Bordeaux-Weinen. Ihr Name soll von der Amsel (franz. Merle) stammen, die ihre Beeren besonders schätzt. Ihre Eltern wurden durch einen DNA-Test entdeckt: Es handelt sich um eine natürliche Kreuzung zwischen Cabernet Franc und Magdeleine Noire des Charentes, einer alten Rebsorte, die vor kurzem fast ausgestorben ist. Merlot ist ein Halbbruder von Cabernet Sauvignon, Malbec (Cot) und Carmenère. In der Schweiz wurde diese einfach anzubauende, aber für Mehltau anfällige Rebsorte Mitte des 19. Jahrhunderts im Kanton Waadt eingeführt, doch ihren Durchbruch erlebte sie im Tessin, wo sie 1906 nach dem Ausbruch der Reblaus zum Symbol des Kantons wurde. Die Merlot-Reben im Wallis gehören zu den ältesten der Schweiz. Der Merlot ergibt Weine mit Noten von geröstetem Kaffee, gekochten Kirschen, Waldbeeren und Schokolade, Paprika und kandierten Paprikaschoten. Er hat weiche Tannine und eine dunkle Farbe mit violetten Reflexen.

37.5 cl

## Cave Ardévaz SA (St-Pierre-de-Clages)

2022 – AOC Valais

*Nez expressif, notes de fruits noirs, de myrtille, de lierre. Bouche soyeuse, dense et concentrée, touche végétale énergisante.*

fr. 28.00 ☐  
fr. 12.50

## L'Orpailleur (Uvrier)

2023 – AOC Valais

*Fruité, mûres, élégant, dense.*

fr. 28.00 ☐  
fr. 11.50

50 cl

## Caves Orsat SA – Martigny (Martigny)

2023 – Primus Classicus

*Typé, élégant, velouté, fruits grillés, épices douces, charnu.*

fr. 39.00 ☐  
fr. 16.00

## Germanus Kellerei (St-German)

2023 – St. Germanus

*Tanins soyeux, notes de baies des bois, bouche charmante et chocolatée.*

fr. 38.00 ☐  
fr. 14.00

70 cl

## Cave Ardévaz SA (St-Pierre-de-Clages)

2022 – AOC Valais

*Nez expressif, notes de fruits noirs, de myrtille, de lierre. Bouche soyeuse, dense et concentrée, touche végétale énergisante.*

fr. 56.00 ☐  
fr. 23.00

75 cl

## Albert Mathier & Söhne SA – Réserve du Château (Salgesch)

2019 – AOC Valais

*Mondial du Merlot 2020 - Vin dense et méditerranéen, relevé par un touché de bouche velouté et harmonieux. Beaux fruits noirs dans une trame chocolatée.*

fr. 67.00 ☐  
fr. 30.00

## Cave Caprice du Temps (Miège)

2023 – Coteaux de Sierre

*Bouquet puissant et fruité sur les fruits noirs et les épices. Finale structurée et solaire.*

fr. 57.00 ☐  
fr. 24.00







Les Vins Rouges



## Merlot

75 cl

	<b>Cave Corbassière SA</b> (Saillon) 2022 – AOC Valais <i>Nez complexe avec ses notes de baies rouges et noires, d'épices ainsi qu'une fine touche de lierre typique. Finale puissante.</i>	<b>fr. 58.00</b> ○ fr. 25.00
	<b>Cave d'Anchettes</b> (Venthône) 2023 – Anchettes <i>Belle typicité, maturité, fruits rouges et noirs, épicé, chocolat noir.</i>	<b>fr. 60.00</b> ○ fr. 28.00
	<b>Cave David Rossier</b> (Leytron) 2022 – Leytron <i>Vin fruité, robe rouge éclatant, nez arôme de violette, puissant et structuré en bouche.</i>	<b>fr. 56.00</b> ○ fr. 23.00
	<b>Cave de Bovanche</b> (Ardon) 2023 – AOC Valais <i>Soyeux, tapenade d'olive, fraîcheur, fruits noirs, gourmand.</i>	<b>fr. 54.00</b> ○ fr. 20.00
	<b>Cave de Bovanche – Réserve du Château</b> (Ardon) 2020 – Bombe de fruit (Vin muté) <i>Vinifié comme un grand Porto (20,8% vol), cet assemblage de Merlot issu de 3 caves valaisanne (Cave de Bovanche, Cave de l'Orlaya et H. Valloton) donne des arômes de fruits confits, de pruneaux, d'épices et de chocolat. Vin de garde intemporel. (Doux/Süsswein)</i>	<b>fr. 118.00</b> ○ fr. 81.00
	<b>Cave de Châteauneuf – Réserve du Château</b> (Châteauneuf) 2018 – AOC Valais <i>Vin dense et méditerranéen, relevé par un touché de bouche velouté et harmonieux. Beaux fruits noirs dans une trame chocolatée.</i>	<b>fr. 67.00</b> ○ fr. 30.00
	<b>Cave des Promesses</b> (Conthey) 2022 – Promesse de Caractère <i>Fruits noirs, beaux tanins, puissant, robuste, charnu.</i>	<b>fr. 58.00</b> ○ fr. 25.00
	<b>Cave La Tornale</b> (Chamoson) 2022 – La Tornale <i>Velouté, paprika, épicé, garrigue, fruits noirs, mûre, myrtille.</i>	<b>fr. 62.00</b> ○ fr. 30.00
	<b>Cave le Vidomne</b> (St-Pierre-de-Clages) 2022 – AOC Valais <i>Baies de genièvre, thym, charnu, puissant en bouche.</i>	<b>fr. 59.00</b> ○ fr. 27.00
	<b>Cave Petite Vertu</b> (Chamoson) 2023 – AOC Valais <i>Végétal, soyeux, fruits noirs mûrs, croquant, belle mâche.</i>	<b>fr. 56.00</b> ○ fr. 23.50
	<b>Cave Saint-Philippe – Réserve du Château</b> (Salgesch) 2018 – AOC Valais <i>Velouté mais élégant, bouquet typé et expressif sur des accents chocolatés de fruits noirs et d'épices. Notes de cuir et de paprika.</i>	<b>fr. 71.00</b> ○ fr. 34.00
	<b>Caves du Paradis – Réserve du Château</b> (Sierre) 2018 – Barrique <i>Nominé et Médaille d'Or au GPVS. Fruits noir, mûre, beaux tanins, bordelais, velouté.</i>	<b>fr. 72.00</b> ○ fr. 35.00
	<b>Caves Orsat SA – Martigny</b> (Martigny) 2022 – Primus Classicus <i>Typé, élégant, velouté, fruits grillés, épices douces, charnu.</i>	<b>fr. 54.00</b> ○ fr. 21.00



Les Vins Rouges



# Merlot

75 cl

**Chevalier Bayard (Varen)**

2023 – Patrimoine

Frais, croquant, fruits rouge, soyeux, fruits noirs, élégant, beau végétal, finesse.

fr. 58.00 ☐  
fr. 25.50



**Domaine des Muses – Réserve du Château (Sierre)**

2018 – Cyrano

Un Merlot d'exception dédié à Cyrano de Bergerac, pour une série de représentations aux Halles de Sierre, durant le mois de juin 2011.

fr. 126.00 ☐  
fr. 89.00

**Fabrice Carron (Fully)**

2023 – Fully

Vin souple et élégant, autour des baies des bois, une trame épicée et des notes de poivron confit.

fr. 54.00 ☐  
fr. 21.00



**Jean-René Germanier SA (Vétroz)**

2020 – Réserve

Ce vin s'exprime au nez par des notes d'épices, de fusain et de baies noires. Intense et structuré en bouche, torréfié. Vin de garde.

fr. 70.00 ☐  
fr. 41.00

**La Petite Saviésanne (Savièse)**

2023 – AOC Valais

Vin généreux aux notes de fruits mûrs, bouche chaleureuse avec des tannins élégants.

fr. 53.00 ☐  
fr. 19.50



**L'Orpailleur (Uvrier)**

2022 – Diamanterre

Epicé, tabac, boisé, intégré, compact.

fr. 61.00 ☐  
fr. 29.00



**Pierre-Maurice Carruzzo (Chamoson)**

2022 – Chamoson

Cerise, confiture de fruits noirs, velouté, jolis fruits, belle rondeur.

fr. 61.00 ☐  
fr. 29.00



Les Vins Rouges



## Mondeuse

0.28 hectare



Cépage international

La Mondeuse Noire est un cépage noir de Savoie (avant la crise phylloxérique, c'était le cépage le plus important de la région), employé aussi en Bugey. Il a disparu de la région de Vichy (Auvergne) où il était encore cultivé en 1860. Ce cépage tardif donne, les bonnes années, un vin de garde de grande qualité, charpenté et de caractère. Avec l'âge, le vin de Mondeuse prend un bouquet évoquant la violette ou la framboise, parfois la truffe. L'Allobrogica est un cépage du Pays des Allobroges mentionné au 1er siècle après J.-C. Cette vigne donnait le vin nommé picatum, signifiant poissé, vraisemblablement en référence au goût que lui conférait la poix dont on enduisait l'intérieur des tonneaux ou des jarres pour éviter l'oxydation. Ce vin était très réputé aux environs de Vienne (Sud de Lyon), région qui correspondait plus ou moins à l'actuelle appellation Côte-Rôtie. De nombreux auteurs ont donc assimilé l'Allobrogica à la Mondeuse Noire ou à la Syrah, car la distribution de ces deux cépages au XIXème siècle se superpose parfaitement à la zone de culture de l'Allobrogica. La Syrah est issue d'un croisement naturel entre la 'Dureza' d'Ardèche et la 'Mondeuse Blanche' de Savoie.

Mondeuse Noir ist eine rote Rebsorte aus Savoyen (vor der Reblauskrise war sie die wichtigste Rebsorte der Region), die auch in Bugey und Isère verwendet wird. Diese spätreifende und rustikale Rebsorte ergibt in guten Jahren einen hochwertigen, kräftigen und charaktervollen Lagerwein. Mit zunehmendem Alter nimmt der Wein aus Mondeuse Noir ein Bouquet an, das an Veilchen oder Himbeeren, manchmal auch an Trüffel erinnert. Man trifft ihn auch in der Schweiz und in Italien in der Region Friaul-Julisch Venetien, aus der er stammen könnte, unter dem Namen Refosco an.

75 cl



**Cave Valentina Andrei** (Saillon)

2022 – AOC Valais

*Cépage de la famille de la Syrah (Sérines). Vin puissant et velouté, sur les épices et les fruits noirs un brin sauvages.*

fr. 64.00 ☐  
fr. 33.00



**Pierre-Maurice Carruzzo** (Chamoson)

2022 – Chamoson

*Mondeuse Blanche x Cépage inconnu. Cépage de la famille de la Syrah (Sérines). Velouté, grillé, vieille prune, sauvage, livèche, fraîcheur.*

fr. 61.00 ☐  
fr. 29.00



Les Vins Rouges



## Petit Verdot

< 1 hectare



Cépage international

Cépage méconnu de la Gironde (F), le Petit Verdot a été mentionné en 1736 à Bordeaux où il a toujours joué un rôle mineur dans les assemblages pour donner du corps et des arômes. D'origine pyrénéenne, ce cépage tardif et productif, sensible à la sécheresse, est très peu cultivé en Suisse (2 ha), où il entre généralement dans les assemblages de style bordelais auxquels il apporte de la puissance, de la couleur et beaucoup de tannins. Il ne possède aucun lien génétique avec le groupe du cabernet franc, dont il diffère également au niveau morphologique. Il fait partie d'un petit groupe de cépages comportant le Gros Verdot, le Lambrusquet, forme archaïque béarnaise et l'Ardonnet. Petit verdot vient de "petit vert" en raison de sa maturité tardive aux raisins qui restent verts longtemps ; verdau à Bordeaux a la même provenance. Dénigré pour sa maturité très tardive qui ne permettait pas tous les ans de le valoriser, il a été presque abandonné. Depuis les années 1980, la recherche de l'originalité, la mode des cépages "oubliés" et des années plus chaudes lui ont valu d'être replanté dans les propriétés médocaines.

Petit Verdot, eine wenig bekannte Rebsorte aus der Gironde (F), wurde 1736 in Bordeaux erwähnt, wo sie seit jeher eine kleine Rolle spielt um den Assemblagen Körper und Aromen zu verleihen. Diese späte und ertragreiche Rebsorte stammt aus den Pyrenäen, wo sie als Lambrusquet bekannt ist.

Sie ist empfindlich auf Trockenheit und wird in der Schweiz nur sehr wenig angebaut (2 ha), wo sie meist in Assemblagen im Bordeaux-Stil vorkommt, denen sie Kraft, Farbe und viel Tannin verleiht. Die Sorte ist genetisch nicht mit der Cabernet Franc-Gruppe verwandt und unterscheidet sich auch morphologisch von ihr. Sie gehört zu einer kleinen Rebsortengruppe, zu der auch Gros Verdot und Ardonnet gehören. Der Name Petit Verdot leitet sich von 'petit vert' (kleines Grün) ab, da die Trauben spät reifen und lange grün bleiben. Wegen ihrer sehr späten Reife, die es nicht erlaubte, sie jedes Jahr zu verwerten, war sie verpönt und wurde fast aufgegeben. Seit den 1980er Jahren wird sie wieder in den Weinbergen des Médoc und der Graves angepflanzt, was auf die Suche nach Originalität, die Mode der "vergessenen" Rebsorten und die wärmeren Jahre zurückzuführen ist.

75 cl



**Philippoz Frères – Réserve du Château (Leytron)**

**2019 – L'intrus**

*Cépage d'origine pyrénéenne, on retrouve parmi ses arômes la violette, la framboise et les épices (menthol, Zan, réglisse) dans un élevage parfaitement maîtrisé.*

**fr. 74.00** ○

fr. 37.00



Les Vins Rouges



# Pinot Noir

1'273 hectares



Cépage traditionnel et international

Le Pinot Noir est un cépage emblématique de la Suisse, plus précisément de la Suisse alémanique. Ce cépage historique du nord-est de la France, le Pinot Noir, est probablement originaire de la Bourgogne où il était déjà mentionné en 1375. En Suisse, le Pinot Noir existe historiquement dans le canton de Vaud sous le vieux nom de Servagnin déjà mentionné en 1472, puis plus tard sous Salvagnin dans les cantons de Vaud et Neuchâtel dès 1775. Dans ce dernier canton, il est connu également sous les noms Técoü et Cortaillod dès 1754, tandis qu'en Valais, c'est sous le nom de Petite Dôle qu'il s'est répandu dès 1848. Ce cépage précoce et peu productif est le plus planté de Suisse. Ce cépage produit des vins de stature internationale. Le Pinot Noir offre des vins avec des arômes de fruits rouges (fraises, framboises). Dans le cas où le fruit est plus mûr cela donne des arômes de cuir mouillé, de tabac ou de feuilles mortes sous-bois. Les vins sont en général frais et élégants.

Der Pinot Noir ist eine symbolträchtige Rebsorte der Schweiz, genauer gesagt der Deutschschweiz, wo man sie auch Blauburgunder, Klevner oder Spätburgunder nennt. Diese historische Rebsorte aus dem Nordosten Frankreichs stammt wahrscheinlich aus dem Burgund, wo sie bereits 1375 erwähnt wird. In der Schweiz gibt es den Pinot Noir historisch im Kanton Waadt unter dem alten Namen Servagnin, der bereits 1472 erwähnt wird, und später ab 1775 unter dem Namen Salvagnin in den Kantonen Waadt und Neuenburg. Im letzteren Kanton ist er ab 1754 auch unter den Namen Técoü und Cortaillod bekannt, während er sich im Wallis ab 1848 unter dem Namen Petite Dôle verbreitete. Diese früh reifende, wenig ertragreiche Rebsorte ist die am häufigsten angebaute Rebsorte der Schweiz. Sie ergibt Crus von internationalem Format. Pinot Noir-Weine zeigen Aromen von roten Früchten (Erdbeeren, Himbeeren). Mit zunehmender Reife entwickeln sich auch Aromen von nassem Leder, Tabak oder abgestorbenen Blättern des Unterholzes. Die Weine sind im Allgemeinen frisch und elegant.

37.5 cl

## Cave Fin Bec SA (Pont-de-la-Morge)

2023 – Fin Bec

*Fruité, élégant, notes épicées et fumées, prune, soyeux.*

fr. 18.00 ☐  
fr. 11.00

## Domaine Cornulus (Savièse)

2023 – Clos des Corbassières

*Petits fruits rouges, framboises, fraises, thé noir, velouté et structuré, tanins nobles.*

fr. 20.00 ☐  
fr. 14.00

## Fernand Cina SA (Salgesch)

2023 – Salquenen

*Soyeux et fruité avec des arômes de fruits rouges et noirs.*

fr. 18.00 ☐  
fr. 11.50

## Luisier Vin (Saillon)

2023 – AOC Valais

*Belle typicité, entre fraîcheur et élégance. Notes poivrées et fruitées.*

fr. 18.00 ☐  
fr. 11.50

## Nouveau Salquenen AG (Salgesch)

2023 – Lucifer

*Elégant, tanins fins mais structurés.*

fr. 18.00 ☐  
fr. 11.00

50 cl

## Albert Mathier & Söhne SA (Salgesch)

2023 – Rhoneblut

*Petits fruits rouges, sous-bois, structuré, équilibré.*

fr. 30.00 ☐  
fr. 14.50

## Cave du Rhodan (Salgesch)

2023 – Perle du Rhodan

*Fruité intense, corsé, racé, élégant, soyeux.*

fr. 30.00 ☐  
fr. 14.00

## Cave Les Sentes (Sierre)

2023 – Coteaux de Sierre

*Fruits noirs, sureau, cerise noire, racé mais dans l'élégance. Note de tabac liée à un terroir calcaire.*

fr. 30.00 ☐  
fr. 14.00



Les Vins Rouges



## Pinot Noir

50 cl

### Cave Saint-Philippe (Salgesch)

2022 – Zudannaz

*Elégant, riche, gelées de fruits rouge, soyeux.*

fr. 30.00 ☐  
fr. 14.00

75 cl

### Albert Mathier & Söhne SA (Salgesch)

2023 – Rhoneblut

*Petits fruits rouges, sous-bois, structuré, équilibré.*

fr. 42.00 ☐  
fr. 21.00

### Cave Caloz (Miège)

2023 – La Mourzière

*Notes de fruits noirs de cèdre et de rose séchée caractérisent ce vin fin issu d'un terroir calcaire.*

fr. 42.00 ☐  
fr. 20.00

### Cave de Bovanche – Réserve du Château (Ardon)

2020 – Réserve

*Or Mondial des Pinots – Framboise, fruits rouges et noirs, structuré, bois de cèdre, finale ferme et épicée.*

fr. 70.00 ☐  
fr. 33.00

### Cave de la Brunière – St. Léonard (Valais)

2022 – Grand Cru de St-Léonard – Cave de la Brunière

*Fruits rouges, cerises, sous-bois. En bouche le vin est bien structuré avec des tanins doux soutenu par une délicate acidité.*

★ GRAND CRU fr. 44.00 ☐  
fr. 23.00

### Cave des Champs (Miège)

2023 – AOC Valais

*Léger, fruité, friand, petits fruits rouges.*

fr. 41.00 ☐  
fr. 19.00



### Cave des Rois (Les Evouettes)

2022 – Sang Bleu – Les Evouettes

*Pinot Noir issu du terroir des Evouettes, élevé en barrique.*

fr. 43.00 ☐  
fr. 22.50

### Cave du Rhodan (Salgesch)

2023 – Perle du Rhodan

*Fruité intense, corsé, racé, élégant, soyeux.*

fr. 41.00 ☐  
fr. 19.50

### Cave Fin Bec SA (Pont-de-la-Morge)

2023 – Fin Bec

*Fruité, élégant, notes épicées et fumées, prune, soyeux.*

fr. 41.00 ☐  
fr. 19.50

### Cave La Fournaise (Veyras)

2023 – Fournaise

*Vin rouge très fin et corsé aux notes de fruits rouges.*

fr. 38.00 ☐  
fr. 16.00

### Cave les Ruinettes – Vétroz (Valais)

2023 – Vétroz Grand Cru – Cave les Ruinettes

*Velouté et finesse, jolis fruits rouges, tanins agréables et bien structurés. Noblesse et race.*

★ GRAND CRU fr. 42.00 ☐  
fr. 21.00

### Cave Les Sentes (Sierre)

2023 – Coteaux de Sierre

*Fruits noirs, sureau, cerise noire, racé mais dans l'élégance. Note de tabac liée à un terroir calcaire.*

fr. 41.00 ☐  
fr. 20.00



### Cave Marie-Thérèse Chappaz (Fully)

2022 – Grain Pinot Charrat

*Epices d'Orient et baies rouges sur fond empyreumatique. Délicatesse, tanins fondus, corps généreux, finale opulente, sur la pulpe de cerise.*

fr. 62.00 ☐  
fr. 46.00



Les Vins Rouges



## Pinot Noir

75 cl

### Cave Saint-Philippe (Salgesch)

2022 – Père Maurice

*Vin fin et élégant, petits fruits rouges et noirs, notes de sous-bois. Tanins soyeux, structure chaleureuse.*

fr. 46.00 ☐  
fr. 25.00

### Christophe Rey (Corin-sur-Sierre)

2023 – Corin

*Fruits noirs, gelée de fruits rouges, tanins fermes, finesse du cépage.*

fr. 41.00 ☐  
fr. 19.00



### Denis Mercier SA (Sierre)

2022 – Pradec

*Fruit rouge, touche boisée, frais, structuré, baies des bois. Le Pradec en puissance.*

fr. 47.00 ☐  
fr. 27.00

### Domaine Cornulus (Savièse)

2023 – Clos des Corbassières

*Petits fruits rouges, framboises, fraises, thé noir, velouté et structuré, tanins nobles.*

fr. 46.00 ☐  
fr. 25.00



### Domaine Dominique Passaquay (Choëx)

2022 – Fontannes

*Elevé en barriques de chêne, c'est un pinot noir riche avec un goût de cerise mûre et des notes boisées discrètes.*

fr. 45.00 ☐  
fr. 24.00

### Fernand Cina SA (Salgesch)

2023 – Salquenen – Sélection Pachien

*Vin de terroir aux arômes très fins et fruités. Structure ample et souple en bouche.*

fr. 44.00 ☐  
fr. 23.50

### Fernand Cina SA – Salquenen (Valais)

2022 – Salquenen Grand Cru – Fernand Cina

*Un vin rouge corsé qui se prête avec grandeur à presque toutes les occasions.*



fr. 48.00 ☐  
fr. 28.50

### Gregor Kuonen (Salgesch)

2023 – Non-filtré

*Fruité, ample, authentique, traditionnel, classique.*

fr. 43.00 ☐  
fr. 21.50

### Gregor Kuonen – Salquenen (Valais)

2022 – Salquenen Grand Cru – Gregor Kuonen

*Un vin rouge corsé qui se prête avec grandeur à presque toutes les occasions.*



fr. 48.00 ☐  
fr. 28.00

### I. & S. Kellenberger, Vin d'œuvre (Leuk Stadt)

2023 – "Chant du Rhône"

*Frais, élégant, joli fruit, belle jeunesse.*

fr. 41.00 ☐  
fr. 19.00

### Jean-Louis Mathieu SA (Chalais)

2023 – Chalais – Tzaly

*Racé, sous-bois, cuir frais, velouté, fraîcheur.*

fr. 41.00 ☐  
fr. 19.00

### Jean-Marie Pont (Corin-sur-Sierre)

2023 – AOC Valais

*Élégant, sous-bois, olive noire, poivre blanc, réglisse.*

fr. 40.00 ☐  
fr. 18.00

### Johanniterkellerei – Salquenen (Valais)

2022 – Grand Cru de Salquenen – Johanniterkellerei

*Arômes intenses et légèrement épicés de framboise, de cerise et de quelques nuances de cannelle et de menthe.*



fr. 47.00 ☐  
fr. 27.00











Les Vins Rouges



## Pinot Noir

75 cl

	<b>Josef Glenz &amp; Töchter AG</b> (Salgesch) <b>2021</b> – Eichenfass <i>Soyeux, structuré, épicé, chocolat noir, girofle, fruits noirs, racé.</i>	<b>fr. 50.00</b> ○ fr. 31.00
	<b>Laurent Hug SA</b> (Champlan) <b>2023</b> – AOC Valais <i>Nez rappelant les fruits rouges, tanins souples et équilibrés, sous-bois, cuir.</i>	<b>fr. 40.00</b> ○ fr. 18.00
	<b>Le Vin de l'A</b> (Ollon) <b>2022</b> – L'Aristocrate <i>Très belle élégance et joli fruit dans le respect de la tradition.</i>	<b>fr. 55.00</b> ○ fr. 37.00
	<b>Les Celliers de Vétroz – Vétroz</b> (Valais) <b>2017</b> – Vétroz Grand Cru – Celliers de Vétroz <i>Arômes de fruits rouges, cerises, de sous-bois. Bien structuré avec des tanins doux soutenu par une délicate acidité.</i>	★ GRAND CRU <b>fr. 44.00</b> ○ fr. 23.00
	<b>Les Fils de René Favre SA</b> (St–Pierre–de–Clages) <b>2022</b> – Chamoson <i>Vin aux accents de petits fruits rouges et des notes florales et épicées. Vif et puissant, plutôt charpenté.</i>	<b>fr. 40.00</b> ○ fr. 18.00
	<b>Les Fils de René Favre SA – Réserve du Château</b> (St–Pierre–de–Clages) <b>2012</b> – Renommée St–Pierre <i>Vin voluptueux et vineux, sur la griotte et les épices comme le gingembre, le curry et la réglisse fumée. Bouche ample, généreuse aux tanins moelleux, sur la tapenade et le bois patiné.</i>	<b>fr. 93.00</b> ○ fr. 56.00
	<b>Luisier Vin</b> (Saillon) <b>2023</b> – AOC Valais <i>Belle typicité, entre fraîcheur et élégance. Notes poivrées et fruitées.</i>	<b>fr. 42.00</b> ○ fr. 20.00
	<b>Maison Gilliard SA</b> (Sion) <b>2021</b> – Les Tonneliers <i>Fruité, subtilement boisé et légèrement épicé, élégant, saveurs de fruits frais, persistant en final.</i>	<b>fr. 47.00</b> ○ fr. 27.00
	<b>Maurice Zufferey</b> (Sierre) <b>2023</b> – Combettaz <i>Fruits rouges, épices, réglisse, soyeux, élégant.</i>	<b>fr. 41.00</b> ○ fr. 19.00
	<b>Provins SA</b> (Valais) <b>2022</b> – Maître de Chais <i>Elégant, sous-bois, humus, petits fruits rouges, vanillé.</i>	<b>fr. 48.00</b> ○ fr. 28.00
	<b>Provins SA</b> (Valais) <b>2018</b> – Tournelette <i>Bel élevage, racé, violette, vanille, structure complexe, finale longue sur les petits fruits rouges et la fraise poivrée.</i>	<b>fr. 58.00</b> ○ fr. 40.00
	<b>Simon Maye &amp; Fils – Réserve du Château</b> (Chamoson) <b>2020</b> – Barrique – Vieilles Vignes <i>Un vin avec une belle robe foncée, dense, structuré, avec son caractère de crise noire.</i>	<b>fr. 72.00</b> ○ fr. 35.00
	<b>Thierry Constantin</b> (Pont–de–la–Morge) <b>2022</b> – Clos de Beauregard <i>Vin de garde, fruité aux notes de fruits rouges et de torréfaction. Puissant et frais</i>	<b>fr. 47.00</b> ○ fr. 27.00



Les Vins Rouges




# Pinot Noir

75 cl

**Weingut Cipolla** (St-German)

**2023** – Steinschlag

*Cerise et framboise, notes de fleurs séchées. En bouche, il est souple et friand avec des arômes de fruits rouges.*

**fr. 44.00**   
fr. 23.00



Les Vins Rouges



# Syrah

172 hectares



Cépage international

Née en Isère (F) d'un croisement naturel entre la Dureza d'Ardèche et la Mondeuse Blanche de Savoie, la Syrah tire son nom du latin serus (tardif), en référence à sa maturité. Citée en 1781 dans le vignoble de l'Hermitage en Vallée du Rhône, c'est de là qu'elle a été introduite en Valais (Suisse) en 1921 au Domaine de l'Etat à Leytron. André et Levadoux, en 1964 classent la syrah dans le groupe de cépage des sérines avec la mondeuse noire, la mondeuse blanche, le viognier, la marsanne et la roussanne. Ce rouge rhodien s'est particulièrement bien adapté au climat sec, chaud et venteux de la principale région helvétique. En progression constante, ce cépage qui donne naissance à des crus généreux et veloutés commence à s'implanter dans les parcelles les mieux exposées de la région lémanique. La majorité des vignes se trouvent encore aujourd'hui en Valais où la Syrah donne des vins de stature internationale. La Syrah donne un vin à la robe pourpre, serti de tannins racés. Elle exprime de belles notes d'épices, de poivre noir, et de baies des voies. Puissante et noble, elle possède un potentiel de vieillissement de cinq à dix ans dans les meilleurs millésimes.

Syrah ist in Isère (F) aus einer natürlichen Kreuzung zwischen der Dureza aus der Ardèche und der Mondeuse Blanche aus Savoyen entstanden. Ihr Name leitet sich vom lateinischen serus (spät) ab, was auf ihre Reife hinweist. Sie wurde 1781 im Weinberg Hermitage im französischen Rhonetal erwähnt und 1921 ins Wallis (Schweiz) in die Domaine de l'Etat in Leytron gebracht. 1964 wurde Syrah zusammen mit Mondeuse noire, Mondeuse blanche, Viognier, Marsanne und Roussanne der Rebsortengruppe der Serine zugeordnet. Diese rote Rhonetal-Rebe hat sich besonders gut an das trockene, warme und windige Klima der wichtigsten Region der Schweiz angepasst. Diese Rebsorte, die gehaltvolle und samtige Weine hervorbringt, hat sich in den besten Lagen der Genferseeregion durchgesetzt. Doch die meisten Weinberge befinden sich heute noch im Wallis, wo der Syrah Weine von internationalem Format hervorbringt. Der Syrah ergibt einen purpurroten Wein mit rassigen Tanninen. Er bringt schöne Noten von Gewürzen, schwarzem Pfeffer und Beeren zum Ausdruck. Der Wein ist kräftig und edel und kann in den guten Jahrgängen fünf bis zehn Jahre und sogar länger gelagert werden.

37.5 cl



## Benoît Dorsaz SA (Fully)

2022 – Quintessence

*Élégance, épices noires, densité, racé.*

fr. 33.00

fr. 18.50



## Cave Les Ruinettes (Vétroz)

2022 – Réserve

*Vin corsé, arômes de fruits noirs, poivrés, avec de beaux tanins. La note vanillée provient de l'élevage en barrique.*

fr. 31.00

fr. 15.50

50 cl

## Cave Caprice du Temps (Miège)

2022 – Coteaux de Sierre

*Epicé, poivré, olives noires, cannelle, girofle, velouté.*

fr. 41.00

fr. 17.50



## Gregor Kuonen (Salgesch)

2022 – Grandmaître

*Epicé, fruité, ample, fin, beaux tanins, épicé.*

fr. 46.00

fr. 24.50

## Josef Glenz & Töchter AG (Salgesch)

2023 – AOC Valais

*Fruité, épicé, belle trame, fruits noirs et rouges, élevage partiel en barriques.*

fr. 43.00

fr. 20.00

75 cl

## Cave Corbassière SA – Saillon (Valais)

2021 – Saillon Grand Cru – Cave Corbassière

*Complexe et rustique, avec des arômes de petits fruits sauvages (cassis, sureaux) aux notes épicées et poivrées.*



fr. 66.00

fr. 36.00



## Cave de Châteauneuf (Châteauneuf)

2021 – Réserve

*Bouquet sudiste, poivre noir, lauriers et herbes de la garrigue. Torréfié, bouche volumineuse et épicée.*

fr. 58.00

fr. 25.00










Les Vins Rouges



# Syrah

75 cl

	<b>Cave des Promesses – Conthey (Valais)</b> <b>2021</b> – Chamoson Grand Cru – Cave des Promesses <i>Epices et poivre noir. Vin rhodanien aux accents épicés, notes méridionales, fraîcheur, finale veloutée.</i>	★ GRAND CRU	<b>fr. 66.00</b> ○ fr. 35.00
	<b>Cave des Tilleuls SA (Vétroz)</b> <b>2022</b> – Réserve <i>Fruits rouges, puissant et élégant à la fois, fraîcheur et tanins fins.</i>		<b>fr. 70.00</b> ○ fr. 41.00
	<b>Cave Le Rhyton d'Or (Leytron)</b> <b>2022</b> – Rhyton D'or <i>Vin intense et riche, ample et charnu, sur la violette, le poivre et les épices.</i>		<b>fr. 56.00</b> ○ fr. 22.50
	<b>Cave le Tambourin (Corin-sur-Sierre)</b> <b>2022</b> – Torride <i>Vin très foncé aux reflets violacés, un arôme d'épice avec en bouche une note poivrée.</i>		<b>fr. 58.00</b> ○ fr. 26.00
	<b>Cave le Vidomne – Réserve du Château (St-Pierre-de-Clages)</b> <b>2018</b> – Modus Vivendi <i>Baies de genièvre, thym, charnu, puissant en bouche. Belle maturité dans un esprit rhodanien.</i>		<b>fr. 82.00</b> ○ fr. 45.00
	<b>Cave le Vidomne (St-Pierre-de-Clages)</b> <b>2018</b> – Modus Vivendi <i>Velouté, épicé, cumin, girofle, poivre, cendre, "Côte-Rôtie".</i>		<b>fr. 68.00</b> ○ fr. 38.00
	<b>Cave Mabillard-Fuchs (Venthône)</b> <b>2022</b> – AOC Valais <i>Epices, poivre blanc, belle structure.</i>		<b>fr. 60.00</b> ○ fr. 28.00
	<b>Cave Saint-Philippe (Salgesch)</b> <b>2022</b> – Salquenen <i>Fruits noirs, épices noires (mûre, poivre, girofle), bouche ensoleillée, chocolat noir, parfums de garrigue. Vigneux mais équilibré.</i>		<b>fr. 59.00</b> ○ fr. 27.00
	<b>Cave Sinclair – Loc (Valais)</b> <b>2022</b> – Sierre Grand Cru – Cave Sinclair <i>Nez est épicé avec des arômes de poivre et de cassis.</i>	★ GRAND CRU	<b>fr. 62.00</b> ○ fr. 30.00
	<b>Charles Bonvin SA (Sion)</b> <b>2021</b> – Grand Cru Ville de Sion <i>Syrah de vieilles vignes, corsée, fruité expressif et saveur épicée, notes toastées et complexes.</i>	★ GRAND CRU	<b>fr. 64.00</b> ○ fr. 33.00
	<b>Chevalier Bayard (Varen)</b> <b>2021</b> – Héritage <i>Notes d'épices (poivre, clous de girofle). Belle amplitude en bouche, finale sur des tannins corsés et des notes légèrement boisées.</i>		<b>fr. 64.00</b> ○ fr. 33.50
	<b>Christophe Rey – Corin-sur-Sierre (Valais)</b> <b>2020</b> – Sierre Grand Cru – Christophe Rey <i>Epices et poivre noir. Discrètes notes fumées enrobées de parfums de cassis, de mûre et de cerise.</i>	★ GRAND CRU	<b>fr. 62.00</b> ○ fr. 30.00
	<b>Daniel Magliocco et Fils SA (St-Pierre-de-Clages)</b> <b>2022</b> – Chamoson <i>Poivre, fleurs de violette, sureau, cuir et cacao, bouche pulpeuse et gourmande, belle structure.</i>		<b>fr. 59.00</b> ○ fr. 26.50










Les Vins Rouges



# Syrah

75 cl

	<b>Defayes et Crettenand</b> (Leytron) 2023 – Leytron <i>Vin corsé, velouté, Côte-Rôtie, chocolat, arômes épicés, poivrés.</i>	<b>fr. 56.00</b> ○ fr. 23.00
	<b>Domaine de la Rameau</b> (Chamoson) 2021 – Pré des Pierres <i>Beaux tanins, épicé, réglisse, tapenade d'olive, chaleureux.</i>	<b>fr. 66.00</b> ○ fr. 36.00
	<b>Domaine de la Rameau – Réserve du Château</b> (Chamoson) 2018 – Pré des Pierres <i>Puissant, typé, encens, racé, charpenté, épices noires.</i>	<b>fr. 80.00</b> ○ fr. 43.00
	<b>Domaine des Crêtes – Noës</b> (Valais) 2021 – Sierre Grand Cru – Domaine des Crêtes <i>Senteurs de fruits rouges et d'épices. Arômes de cerise noire et de myrtille avec de la menthe poivrée et à la réglisse.</i>	★ GRAND CRU <b>fr. 64.00</b> ○ fr. 33.00
	<b>Domaine des Muses – Réserve du Château</b> (Sierre) 2009 – Réserve <i>Une Syrah associant caractère et fraîcheur sur des notes croisées de fruits noirs, d'épices et de réglisse. Notes méditerranéennes de tapenade d'olive.</i>	<b>fr. 93.00</b> ○ fr. 56.00
	<b>Domaine du Grand-Brûlé – Réserve du Château</b> (Leytron) 2009 – Grand Brûlé <i>Un bouquet sudiste, d'épices chaudes, de poivre noir, de laurier, des notes de garrigue et de torréfaction avec du café et du chocolat noir.</i>	<b>fr. 73.00</b> ○ fr. 36.00
	<b>Domaine du Grand-Brûlé – Réserve du Château</b> (Leytron) 2008 – Vieilles Vignes – Réserve <i>Un vin aux notes d'épices, de la garrigue, des notes de torréfaction et de fruits noirs. Une bouche charnue avec des tanins intenses, serrés et enrobés avec une finale extrêmement persistante.</i>	<b>fr. 80.00</b> ○ fr. 43.00
	<b>Domaine du Grand-Brûlé – Réserve du Château</b> (Leytron) 2008 – Grand Brûlé <i>Un bouquet sudiste, d'épices chaudes, de poivre noir, de laurier, des notes de garrigue et de torréfaction avec du café et du chocolat noir.</i>	<b>fr. 74.00</b> ○ fr. 37.00
	<b>Domaine du Grand-Brûlé – Réserve du Château</b> (Leytron) 2007 – Grand Brûlé <i>Un bouquet sudiste, d'épices chaudes, de poivre noir, de laurier, des notes de garrigue et de torréfaction avec du café et du chocolat noir.</i>	<b>fr. 75.00</b> ○ fr. 38.00
	<b>Domaine du Grand-Brûlé – Réserve du Château</b> (Leytron) 2005 – Grand Brûlé <i>Un bouquet sudiste, d'épices chaudes, de poivre noir, de laurier, des notes de garrigue et de torréfaction avec du café et du chocolat noir.</i>	<b>fr. 77.00</b> ○ fr. 40.00
	<b>Domaine du Grand-Brûlé – Réserve du Château</b> (Leytron) 2004 – Vieilles Vignes – Réserve <i>Un vin aux notes d'épices, de la garrigue, des notes de torréfaction et de fruits noirs. Une bouche charnue avec des tanins intenses, serrés et enrobés avec une finale extrêmement persistante.</i>	<b>fr. 84.00</b> ○ fr. 47.00
	<b>Domaine Mettaz Sàrl – Réserve du Château</b> (Fully) 2018 – Saint-Gothard <i>Puissance et trame bien épicée pour cette Syrah typée à l'élevage sous-bois parfaitement maîtrisé.</i>	<b>fr. 75.00</b> ○ fr. 38.00
	<b>Gregor Kuonen</b> (Salgesch) 2022 – Grandmaître <i>Epicé, fruité, ample, fin, beaux tanins, épicé.</i>	<b>fr. 64.00</b> ○ fr. 33.00









Les Vins Rouges




## Syrah

75 cl

	<b>Henri Valloton (Fully)</b> 2021 – Fully <i>Ample et généreux, fruits noirs et note de paprika, agréable et équilibré, élevage fondu.</i>	<b>fr. 66.00</b> ○ fr. 36.00
	<b>Jean-René Germanier SA (Vétroz)</b> 2021 – Cayas Réserve <i>Charpenté, toasté, poivre noir, épices, cassis, puissant.</i>	<b>fr. 77.00</b> ○ fr. 49.00
	<b>Jean-René Germanier SA – Réserve du Château (Vétroz)</b> 2014 – Cayas <i>Nez intense et complexe, arômes de petits fruits, légèrement vanillé, notes de cuir et d'épices. En bouche vif et frais, caractérisé par un bel équilibre entre acidité et tanins.</i>	<b>fr. 117.00</b> ○ fr. 80.00
	<b>Les Fils de Charles Favre SA – Sion (Valais)</b> 2018 – Grand Cru Ville de Sion – Les Fils de Ch. Favre <i>Senteurs aromatiques complexes évoquant les fruits noirs. Vin corsé, intéressante structure tannique et finale poivrée et épicée.</i>	★ GRAND CRU <b>fr. 65.00</b> ○ fr. 34.00
	<b>Les Fils de René Favre SA (St-Pierre-de-Clages)</b> 2020 – Chamoson Grand Cru <i>Couleur noire, profonde, nez de fruits cuits, poivrée, puissance, des tanins forts, intense et structuré</i>	★ GRAND CRU <b>fr. 64.00</b> ○ fr. 33.50
	<b>Marie-Bernard Gillioz – Réserve du Château (Grimisuat)</b> 2020 – Saint-Léonard <i>Fruits et épices, romarin, fleur de foin. Tanins nobles</i>	<b>fr. 76.00</b> ○ fr. 39.00
	<b>Maurice Zufferey (Sierre)</b> 2023 – Maison Rouge <i>Epicé, poivre, muscade, fruits noirs, note de cassis.</i>	<b>fr. 58.00</b> ○ fr. 26.00
	<b>Provins SA (Valais)</b> 2020 – Les Titans <i>Structuré, tanins corsés, notes d'épices et de poivre.</i>	<b>fr. 70.00</b> ○ fr. 40.00
	<b>Simon Maye &amp; Fils – Réserve du Château (Chamoson)</b> 2020 – Barrique – Vieilles Vignes <i>Avec une robe profonde, ample et structuré aux arômes expressifs de fruits noirs et d'épices.</i>	<b>fr. 82.00</b> ○ fr. 45.00
	<b>Weingut Cipolla (St-German)</b> 2021 – En-là <i>Poivre, cerise, baies des bois, bouche souple et élégante avec des tanins fondus. Notes épicées de fruits rouges.</i>	<b>fr. 59.00</b> ○ fr. 27.00

150 cl

	<b>Defayes et Crettenand – Réserve du Château (Leytron)</b> 2013 – Leytron <i>Ambiance méditerranéenne et épicée, muscade, poivre chaud et fruits noirs. Trame cacaotée dans un beau velouté.</i>	<b>fr. 143.00</b> ○ fr. 85.00
	<b>Domaine des Muses – Réserve du Château (Sierre)</b> 2018 – Réserve <i>Une Syrah associant caractère et fraîcheur sur des notes croisées de fruits noirs, d'épices et de réglisse. Notes méditerranéennes de tapenade d'olive.</i>	<b>fr. 157.00</b> ○ fr. 94.00



Les Vins Rouges




## Syrah

150 cl

-  **Gilbert Devayes – Réserve du Château** (Leytron) **fr. 134.00** ☐  
2018 – Vieilles Vignes  
*Ambiance méditerranéenne et épicée, muscade, poivre chaud et fruits noirs. Trame cacaotée dans un beau velouté.*
-  **Jean-René Germanier SA – Réserve du Château** (Vétroz) **fr. 210.00** ☐  
2015 – Cayas  
*Nez intense et complexe, arômes de petits fruits, légèrement vanillé, notes de cuir et d'épices. En bouche vif et frais, caractérisé par un bel équilibre entre acidité et tanins.*
-  **Jean-René Germanier SA – Réserve du Château** (Vétroz) **fr. 219.00** ☐  
2014 – Cayas  
*Nez intense et complexe, arômes de petits fruits, légèrement vanillé, notes de cuir et d'épices. En bouche vif et frais, caractérisé par un bel équilibre entre acidité et tanins.*
-  **Jean-René Germanier SA – Réserve du Château** (Vétroz) **fr. 237.00** ☐  
2012 – Cayas  
*Nez intense et complexe, arômes de petits fruits, légèrement vanillé, notes de cuir et d'épices. En bouche vif et frais, caractérisé par un bel équilibre entre acidité et tanins.*
-  **Simon Maye & Fils – Réserve du Château** (Chamoson) **fr. 160.00** ☐  
2019 – Barrique – Vieilles Vignes  
*Avec une robe profonde, ample et structuré aux arômes expressifs de fruits noirs et d'épices.*

300 cl

-  **Jean-René Germanier SA – Réserve du Château** (Vétroz) **fr. 459.00** ☐  
2014 – Cayas  
*Nez intense et complexe, arômes de petits fruits, légèrement vanillé, notes de cuir et d'épices. En bouche vif et frais, caractérisé par un bel équilibre entre acidité et tanins.*



sur place /à l'emporter

37.5 cl

## Amigne

2018			<b>Jean-René Germanier SA - Mitis (Vétroz)</b>		<b>fr. 46.00</b> fr. 34.00
<i>Ample, soyeux, coing confit, orangette, orange sanguine.</i>					
2020			<b>Cave des Tilleuls SA - Amigne de Vétroz Grain Noble (Vétroz)</b>		<b>fr. 47.00</b> fr. 36.00
<i>Aromatique, coing confit, mandarine, équilibré, belle acidité.</i>					

## Assemblage Blanc

2001			<b>Benoît Dorsaz SA – Réserve du Château - Métissage Petite Arvine et Pinot Gris - Benoît</b>		<b>fr. 85.00</b> fr. 67.00
<i>Magnifique vin produit selon les principes de la Charte Grain Noble et élevé 17 ans en barriques dans un esprit semi-oxydatif.</i>					
2002			<b>Imesch Vins SA – Réserve du Château - Ortys - Imesch Vins SA (Sierre)</b>		<b>fr. 66.00</b> fr. 48.00
<i>Petite Arvine, Marsanne et Pinot Gris. Bel équilibre de maturité, sucrosité soyeuse pour une fine liqueur finale.</i>					
2018			<b>Domaines Rouvinez SA - Les Grains Nobles (Sierre)</b>		<b>fr. 41.00</b> fr. 28.00
<i>Petite Arvine, Marsanne et Pinot Gris. Notes confites dans une bouche équilibrée, coing, orange, belle liqueur.</i>					

## Marsanne/Ermitage

—			<b>Cave Marie-Thérèse Chappaz - Grain Noble (Fully)</b>		<b>fr. 71.00</b> fr. 66.00
<i>Truffe blanche et orange confite, fruits confits, belle liqueur, loukoum, équilibre, minéralité.</i>					
2009			<b>Provins SA - Tourbillon – Cru des Domaines (Valais)</b>		<b>fr. 51.00</b> fr. 40.00
<i>Coing et abricot confits, belle liqueur, complexe, structuré.</i>					
2014			<b>Philippe Varone Vins SA - Barrique Liqueureuse (Sion)</b>		<b>fr. 43.00</b> fr. 31.00
<i>Fruits confits et notes truffées, belle liqueur.</i>					

50 cl

## Assemblage Blanc

2020			<b>Charles Bonvin SA - 1858 Or (Sion)</b>		<b>fr. 59.00</b> fr. 40.00
<i>Amigne, Marsanne et Sylvaner. Belle liqueur sur le coing, l'abricot sec et les fruits confits.</i>					



Sélection "Grain Noble ConfidenCiel" - Vins Liqueureux/Süsswein





sur place /à l'emporter

50 cl

### Johannisberg

- |   |  |  |  |                  |
|---|--|--|--|------------------|
| 2015  |  | <b>Thierry Constantin – Réserve du Château - Larmes de Décembre - Thierry Constantin</b> |  | <b>fr. 74.00</b> |
| <i>Vin liquoreux, ample et moelleux, notes de botrytis et de poires confites, final fraîche. Superbe liqueur, grande intensité.</i> |  |  |  | fr. 48.00        |
| 2016  |  | <b>Domaine du Mont d'Or SA, Sion - St-Martin (Sion)</b>                                  |  | <b>fr. 56.00</b> |
| <i>Puisant, notes confites, ananas, fraîcheur en finale.</i>  |  |  |  | fr. 37.00        |

### Marsanne/Ermitage

- |  |  |  |  |                  |
|--|--|--|--|------------------|
| 2017   |  | <b>Domaine du Mont d'Or SA, Sion - Merle des Roches (Sion)</b> |  | <b>fr. 56.00</b> |
| <i>Richesse, complexité, fruits confits, équilibre, belle liqueur.</i> |  |  |  | fr. 37.00        |

70 cl

### Marsanne/Ermitage

- |  |  |  |  |                   |
|--|--|--|--|-------------------|
| 1985   |  | <b>Domaine du Mont d'Or SA, Sion – Réserve du Château - Ermitage Merles des Roches -</b> |  | <b>fr. 135.00</b> |
| <i>Un Grain Noble d'exception dans la force de l'âge, Truffé, fruits secs, miellé, beau moelleux, complexité dans les arômes tertiaires.</i> |  |  |  | fr. 98.00         |
| 1987   |  | <b>Domaine du Mont d'Or SA, Sion – Réserve du Château - Ermitage Merles des Roches -</b> |  | <b>fr. 133.00</b> |
| <i>Un Grain Noble d'exception dans la force de l'âge, Truffé, fruits secs, miellé, beau moelleux, complexité dans les arômes tertiaires.</i> |  |  |  | fr. 96.00         |
| 1988   |  | <b>Domaine du Mont d'Or SA, Sion – Réserve du Château - Ermitage Merles des Roches -</b> |  | <b>fr. 132.00</b> |
| <i>Un Grain Noble d'exception dans la force de l'âge, Truffé, fruits secs, miellé, beau moelleux, complexité dans les arômes tertiaires.</i> |  |  |  | fr. 95.00         |
| 1993   |  | <b>Domaine du Mont d'Or SA, Sion – Réserve du Château - Ermitage Merles des Roches -</b> |  | <b>fr. 127.00</b> |
| <i>Un Grain Noble d'exception dans la force de l'âge, Truffé, fruits secs, miellé, beau moelleux, complexité dans les arômes tertiaires.</i> |  |  |  | fr. 90.00         |

75 cl

### Amigne

- |   |  |   |  |                   |
|---|--|---|--|-------------------|
| 2016  |  | <b>Jean-René Germanier SA – Réserve du Château - Mitis - Jean-René Germanier SA</b> |  | <b>fr. 120.00</b> |
| <i>Cette Amigne liquoreuse propose une robe à la teinte « vieil or » et des notes de gelée de coing, de miel, des parfums d'oranges confites qui rappellent le cointreau et une ombre de vanille.</i> |  |   |  | fr. 83.00         |



Sélection "Grain Noble ConfidenCiel" - Vins liquoreux/Süsswein





sur place /à l'emporter

75 cl

## Assemblage Blanc

1991			<b>Cave du Cheval Noir – Réserve du Château - Cheval Noir - Cave du Cheval Noir (Sion)</b>		<b>fr. 158.00</b> fr. 121.00
<i>Petite Arvine, Marsanne et Sylvaner. Un cru d'exception savamment vinifié Stéphane GAY. Collector !</i>					
1998			<b>Provins SA – Réserve du Château - Grain de Malice - Provins SA (Valais)</b>		<b>fr. 125.00</b> fr. 88.00
<i>Marsanne et Pinot Gris. Vin dont la douceur est compensée par une acidité élevée. On sent le citron confit. Tout est très pur et encore bien jeune.</i>					
2006			<b>Provins SA - Grains de Malice (Valais)</b>		<b>fr. 106.00</b> fr. 85.00
<i>Petite Arvine, Marsanne, Amigne. Nez complexe aux arômes confits de coing et d'abricot.</i>					
2020			<b>Domaine des Muses - Polymnie (Sierre)</b>		<b>fr. 98.00</b> fr. 76.00
<i>Marsanne et Pinot Gris. Coing, fruits confits, pâte de fruit, bel équilibre en liqueur et fraîcheur.</i>					
2020			<b>Réserve du Château – Réserve du Château - Cuvee Confidenciel 25 Ans - Réserve du</b>		<b>fr. 163.00</b> fr. 126.00
<i>Petite Arvine, Amigne, Sylvaner et Marsanne et Sylvaner. Une cuvée exceptionnelle conçue par l'assemblage des crus des 16 producteurs de la Charte Grain Noble ConfidenCiel à l'occasion du 25ème millésime du label.</i>					

## Marsanne/Ermitage

1999			<b>Provins SA – Réserve du Château - Domaine Tourbillon - Provins SA (Valais)</b>		<b>fr. 139.00</b> fr. 102.00
<i>Fruits confits: abricot, mirabelle, framboise. Touche vanillée, raisin sec. Vin velouté. Belle acidité et finale sur l'eau-de-vie de framboise.</i>					
2005			<b>Provins SA – Réserve du Château - Domaine Tourbillon - Provins SA (Valais)</b>		<b>fr. 151.00</b> fr. 114.00
<i>Complexe, avec des arômes confits de coing et d'abricot. Vin de dessert, il accompagne également le foie gras ou le roquefort.</i>					
2006			<b>Provins SA – Réserve du Château - Domaine Tourbillon - Provins SA (Valais)</b>		<b>fr. 150.00</b> fr. 113.00
<i>Complexe, avec des arômes confits de coing et d'abricot. Vin de dessert, il accompagne également le foie gras ou le roquefort.</i>					
2007			<b>Provins SA – Réserve du Château - Domaine Tourbillon - Provins SA (Valais)</b>		<b>fr. 149.00</b> fr. 112.00
<i>Complexe, avec des arômes confits de coing et d'abricot. Vin de dessert, il accompagne également le foie gras ou le roquefort.</i>					
2008			<b>Provins SA – Réserve du Château - Domaine Tourbillon - Provins SA (Valais)</b>		<b>fr. 148.00</b> fr. 111.00
<i>Complexe, avec des arômes confits de coing et d'abricot. Vin de dessert, il accompagne également le foie gras ou le roquefort.</i>					
2009			<b>Provins SA – Réserve du Château - Domaine Tourbillon - Provins SA (Valais)</b>		<b>fr. 147.00</b> fr. 110.00
<i>Complexe, avec des arômes confits de coing et d'abricot. Vin de dessert, il accompagne également le foie gras ou le roquefort.</i>					
2010			<b>Provins SA – Réserve du Château - Domaine Tourbillon - Provins SA (Valais)</b>		<b>fr. 146.00</b> fr. 109.00
<i>Complexe, avec des arômes confits de coing et d'abricot. Vin de dessert, il accompagne également le foie gras ou le roquefort.</i>					



Sélection "Grain Noble ConfidenCiel" - Vins Liqueureux/Süsswein





sur place /à l'emporter

75 cl

2013			<b>Provins SA – Réserve du Château - Domaine Tourbillon - Provins SA (Valais)</b>		<b>fr. 143.00</b>
<i>Complexe, avec des arômes confits de coing et d'abricot. Vin de dessert, il accompagne également le foie gras ou le roquefort.</i>					fr. 106.00

150 cl

## Amigne

2007			<b>Cave des Tilleuls SA – Réserve du Château - Amigne de Vétroz - Cave des Tilleuls SA</b>		<b>fr. 218.00</b>
<i>Race et équilibre pour ce vin liquoreux aux accents d'agrumes confit et d'orangerette. Note de cointreau.</i>					fr. 166.00

## Assemblage Blanc

2006			<b>Philippe Darioli – Réserve du Château - Assemblage Vent d'Ange - Philippe Darioli</b>		<b>fr. 319.00</b>
<i>Pinot Gris, Petite Arvine et Marsanne. Vin élaboré par Philippe Darioli avec une parfaite maîtrise des grands vins liquoreux du Valais.</i>					fr. 268.00

2020			<b>Réserve du Château – Réserve du Château - Cuvée ConfidenCiel 25 Ans - Réserve du</b>		<b>fr. 325.00</b>
<i>Petite Arvine, Amigne, Sylvaner et Marsanne et Sylvaner. Une cuvée exceptionnelle conçue par l'assemblage des crus des 16 producteurs de la Charte Grain Noble ConfidenCiel à l'occasion du 25ème millésime du label.</i>					fr. 260.00

## Marsanne/Ermitage

2005			<b>Philippe Darioli – Réserve du Château - Ermitage Grain Noble - Philippe Darioli</b>		<b>fr. 300.00</b>
<i>Vin élaboré par Philippe Darioli avec une parfaite maîtrise des grands vins liquoreux du Valais.</i>					fr. 250.00

2007			<b>Philippe Darioli – Réserve du Château - Ermitage Grain Noble - Philippe Darioli</b>		<b>fr. 268.00</b>
<i>Vin élaboré par Philippe Darioli avec une parfaite maîtrise des grands vins liquoreux du Valais.</i>					fr. 216.00

## Petite Arvine

2005			<b>Philippe Darioli – Réserve du Château - Petite Arvine Grain Noble - Philippe Darioli</b>		<b>fr. 300.00</b>
<i>Vin élaboré par Philippe Darioli avec une parfaite maîtrise des grands vins liquoreux du Valais.</i>					fr. 250.00

















2007			<b>Philippe Darioli – Réserve du Château - Petite Arvine Grain Noble - Philippe Darioli</b>		<b>fr. 278.00</b>
<i>Vin élaboré par Philippe Darioli avec une parfaite maîtrise des grands vins liquoreux du Valais.</i>					fr. 226.00



Sélection "Grain Noble ConfidenCiel" - Vins liquoreux/Süsswein



Sélection 2024 de Jeunes Encaveurs Valaisans

 David Carruzzo – Chamoson	<b>Domaine de la Rameau</b> <i>David CARRUZZO</i>	<b>Chamoson</b> sur place / à l'emporter
<b>2022</b>   75 cl <b>Petite Arvine</b> – Pré des Pierres <i>Sec, vif, tonique, iodée, pamplemousse, lime, tendue.</i>		<b>fr. 58.00</b> <i>fr. 26.00</i>
<b>2021</b>   75 cl <b>Syrah</b> – Pré des Pierres <i>Beaux tanins, épicé, réglisse, tapenade d'olive, chaleureux.</i>		<b>fr. 66.00</b> <i>fr. 36.00</i>
 Carron Fabrice Vigneron-Encaveur à Fully	<b>Fabrice Carron</b> <i>Fabrice CARRON</i>	<b>Fully</b> sur place / à l'emporter
<b>2023</b>  75 cl <b>Gamaret</b> – Saillon <i>Gamay x Reichensteiner. Dense, corsé, arômes de fruits noirs et d'épices.</i>		<b>fr. 53.00</b> <i>fr. 19.00</i>
<b>2023</b>  75 cl <b>Merlot</b> – Fully <i>Vin souple et élégant, autour des baies des bois, une trame épicée et des notes de poivron confit.</i>		<b>fr. 54.00</b> <i>fr. 21.00</i>
 Le Vin de l'A	<b>Le Vin de l'A</b> <i>Alex STAUFFER</i>	<b>Ollon</b> sur place / à l'emporter
<b>2023</b>   75 cl <b>Petite Arvine</b> – Ollon <i>Vif, tendu, minéral, citronné, dynamique, belle salinité, jolie longueur.</i>		<b>fr. 67.00</b> <i>fr. 37.00</i>
<b>2022</b>   75 cl <b>Pinot Noir</b> – L'Aristocrate <i>Très belle élégance et joli fruit dans le respect de la tradition.</i>		<b>fr. 55.00</b> <i>fr. 37.00</i>
 OZENIT CAVE ENSOLEILLÉE DEPUIS 2013	<b>Ozenit SA</b>	<b>Savièse</b> sur place / à l'emporter
<b>2023</b>  75 cl <b>Païen/Heida/Savagnin Blanc</b> – Saillon <i>Notes minérales et fragrances d'écorces de citron. Bouche d'une grande vivacité, élégante et ample.</i>		<b>fr. 58.00</b> <i>fr. 25.00</i>
<b>2023</b>  75 cl <b>Petite Arvine</b> – Saillon <i>Sec, tendu, lime, pamplemousse, citronné, fraîcheur.</i>		<b>fr. 59.00</b> <i>fr. 27.00</i>



Albert Biollaz SA

Chamoson

sur place / à l'emporter

2023	○	75 cl	<b>Fendant/Chasselas</b> – Grand Schiner	fr. 38.00	fr. 15.00
<i>Sec mais souple, floral, tilleul.</i>					
2022	○	37.5 cl	<b>Johannisberg</b> – Grand Schiner	fr. 17.00	fr. 10.00
<i>Bouquet floral et fruité, notes de noisettes fraîches, d'amandes et fruits blancs, minéralité.</i>					
2022	○	75 cl	<b>Johannisberg</b> – Grand Schiner	fr. 41.00	fr. 19.00
<i>Bouquet floral et fruité, notes de noisettes fraîches, d'amandes et fruits blancs, minéralité.</i>					
2023	○	75 cl	<b>Petite Arvine</b> – Réserve du Chasseur	fr. 56.00	fr. 23.00
<i>Pamplemousse rose, pointe d'ananas, rhubarbe, belle tonicité, salinité en finale.</i>					
2022	○	75 cl	<b>Cornalin</b> – Chamois	fr. 57.00	fr. 24.00
<i>Cerise noire, mûre, touche épicée, girofle, sous-bois, thym, tanins enrobés.</i>					



Albert Mathier & Söhne SA

Salgesch

Amédée MATHIER

sur place / à l'emporter

2023	○	75 cl	<b>Païen/Heida/Savagnin Blanc</b> – AOC Valais	fr. 61.00	fr. 29.00
<i>Litchi, lilas, fruité, vin élégant, bonne acidité.</i>					
2023	○	75 cl	<b>Petite Arvine</b> – Aphrodine	fr. 59.00	fr. 27.50
<i>Zeste d'agrumes, citronné, minéral, légèrement gras.</i>					
2023	○	75 cl	<b>Cornalin</b> – Dée	fr. 62.00	fr. 30.00
<i>Croquant, cerise, juteux, frais, velouté.</i>					
2023	○	50 cl	<b>Pinot Noir</b> – Rhoneblut	fr. 30.00	fr. 14.50
<i>Petits fruits rouges, sous-bois, structuré, équilibré.</i>					
2023	○	75 cl	<b>Pinot Noir</b> – Rhoneblut	fr. 42.00	fr. 21.00
<i>Petits fruits rouges, sous-bois, structuré, équilibré.</i>					



Antoine & Christophe Bétrisey

St-Léonard

sur place / à l'emporter

2023	○	75 cl	<b>Fendant/Chasselas</b> – Le Blanc des Reines	fr. 38.00	fr. 15.00
<i>Légèrement perlant, minéral, tout en fraîcheur et en élégance.</i>					
2023	○	37.5 cl	<b>Fendant/Chasselas</b> – St-Léonard Grand Cru	★ GRAND CRU	fr. 17.00
<i>Minéral et racé, beau terroir, notes d'agrumes.</i>					
2022	○	75 cl	<b>Diolinoir</b> – Conviction	fr. 58.00	fr. 25.00
<i>Pinot Noir x Rouge de Diolly. Vin dense et généreux sur des notes de fruits noirs, beaux tanins.</i>					



Classement par producteurs





**Benoît Dorsaz SA**  
*Benoît et Maryline DORSAZ*

**Fully**

sur place / à l'emporter

- 2023** ○ 75 cl **Petite Arvine** – Fully – Les Perches **fr. 62.00** fr. 30.00  
*Vin de terroir spécifique, salin, agrumes blancs, citronné.*
- 2023** ○ 75 cl **Viognier** – Fully **fr. 59.00** fr. 27.00  
*Sec, floral abricot, rose, cœur de pêche.*
- 2022** ○ 75 cl **Cornalin** – Quintessence **fr. 66.00** fr. 36.00  
*L'élevage pendant 18 mois apporte une dimension supplémentaire à ce « Rouge du pays ». Ce vin convient à des plats subtils.*
- 2023** ○ 75 cl **Gamay** – Clos Follatères **fr. 38.00** fr. 16.00  
*Terroir unique, fraîcheur, dynamique, fruits rouges.*
- 2022** ○ 37.5 cl **Syrah** – Quintessence **fr. 33.00** fr. 18.50  
*Elégance, épices noires, densité, racé.*

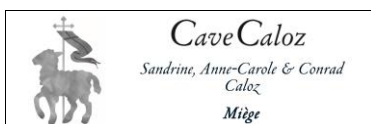


**Cave Ardévaz SA**  
*Famille BOVEN*

**St-Pierre-de-Clages**

sur place / à l'emporter

- 2023** ○ 70 cl **Fendant/Chasselas** – Chamoson **fr. 37.00** fr. 15.00  
*Nez frais, notes minérales, arômes de fruits mûrs d'agrumes. Rond, riche et frais en bouche, jolie petite amertume finale.*
- 2022** ○ 70 cl **Païen/Heida/Savagnin Blanc** – AOC Valais **fr. 55.00** fr. 22.50  
*Un nez puissant et complexe des notes de citron, avec une touche minérale. Structuré en bouche, racé, long avec une belle vinosité.*
- 2023** ○ 50 cl **Rosé** – Rosé de Gamay **fr. 27.00** fr. 10.50  
*Fruité, élégant, juteux, estival et gourmand.*
- 2022** ○ 37.5 cl **Merlot** – AOC Valais **fr. 28.00** fr. 12.50  
*Nez expressif, notes de fruits noirs, de myrtille, de lierre. Bouche soyeuse, dense et concentrée, touche végétale énergisante.*
- 2022** ○ 70 cl **Merlot** – AOC Valais **fr. 56.00** fr. 23.00  
*Nez expressif, notes de fruits noirs, de myrtille, de lierre. Bouche soyeuse, dense et concentrée, touche végétale énergisante.*



**Cave Caloz**  
*Sandrine, Anne-Carole et Conrad CALOZ*

**Miège**

sur place / à l'emporter

- 2022** ○ 75 cl **Chardonnay** – Barrique **fr. 61.00** fr. 29.00  
*Fleurs blanches, noisettes, grande minéralité avec des notes subtiles de poire. Elevage bien maîtrisé.*
- 2022** ○ 75 cl **Païen/Heida/Savagnin Blanc** – Cuvée Parcelaire **fr. 69.00** fr. 39.00  
*Ananas, mangue et litchi, carambole, tendu, tonique.*
- 2023** ○ 75 cl **Cornalin** – AOC Valais **fr. 58.00** fr. 26.00  
*Cerise croquante, structuré mais juteux, charnu.*
- 2023** ○ 50 cl **Humagne Rouge** – Les Bernunes **fr. 41.00** fr. 18.50  
*Notes d'ortie, de cerise, de sureau et de pierre chaude. Attaque vive, bouche droite, finale friande et belle finesse.*
- 2023** ○ 75 cl **Pinot Noir** – La Mourzière **fr. 42.00** fr. 20.00  
*Notes de fruits noirs de cèdre et de rose séchée caractérisent ce vin fin issu d'un terroir calcaire.*

Caprice du temps

**Cave Caprice du Temps**  
Hugues et Léonard CLAVIEN

Miège

sur place / à l'emporter

2023	○	75 cl	<b>Humagne Blanche</b> – Coteaux de Sierre	<b>fr. 56.00</b> fr. 23.00
<i>Floral, tilleul, agrumes, subtil.</i>				
2023	○	75 cl	<b>Païen/Heida/Savagnin Blanc</b> – Coteaux de Sierre	<b>fr. 56.00</b> fr. 23.00
<i>Fruits exotiques, mangue, passion, vif, racé.</i>				
2023	○	75 cl	<b>Pinot Blanc</b> – Coteaux de Sierre	<b>fr. 54.00</b> fr. 20.00
<i>Fin mais corsé, sur l'amande douce, la noisette et les agrumes. Frais et équilibré. Joli gras.</i>				
2023	○	75 cl	<b>Merlot</b> – Coteaux de Sierre	<b>fr. 57.00</b> fr. 24.00
<i>Bouquet puissant et fruité sur les fruits noirs et les épices. Finale structurée et solaire.</i>				
2022	○	50 cl	<b>Syrah</b> – Coteaux de Sierre	<b>fr. 41.00</b> fr. 17.50
<i>Epicé, poivré, olives noires, cannelle, girofle, velouté.</i>				



**Cave Colline de Daval**  
Bertrand et Monique CALOZ-EVÉQUOZ

Sierre

sur place / à l'emporter

2023	○	50 cl	<b>Fendant/Chasselas</b> – Colline de Daval – Bio	<b>fr. 27.00</b> fr. 11.00
<i>Floral, minéral, terroir de Daval, frais.</i>				
2022	○	50 cl	<b>Païen/Heida/Savagnin Blanc</b> – Colline de Daval – Bio	<b>fr. 39.00</b> fr. 16.00
<i>Terroir minéral, tonique, agrumes, ananas, notes fumées, noisette, beau caractère.</i>				
2022	○	70 cl	<b>Gamaret</b> – Sierre – Bio	<b>fr. 54.00</b> fr. 21.00
<i>Gamay x Reichensteiner. Fruits rouges, cerise, griotte, myrtilles, vivacité, tonique, tanins croquants.</i>				



CAVE  
CONSTANTIN-COMBY  
CHAMOSON / VS

**Cave Constantin-Comby**  
Michel et Fabienne CONSTANTIN

Chamoson

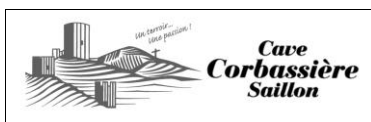
sur place / à l'emporter

2023	○	75 cl	<b>Fendant/Chasselas</b> – Amphore	<b>fr. 39.00</b> fr. 17.00
<i>Minéralité, touche florale, subtil, friand.</i>				
2023	○	75 cl	<b>Johannisberg</b> – Elaboré en Amphore	<b>fr. 42.00</b> fr. 20.50
<i>Amandes, prunes blanches, fleurs d'abricot, vinosité, belle tension.</i>				
2023	○	75 cl	<b>Viognier</b> – AOC Valais	<b>fr. 54.00</b> fr. 21.00
<i>Sec, léger gras, abricot, pêche de vigne, nectarine.</i>				
2022	○	50 cl	<b>Humagne Rouge</b> – AOC Valais	<b>fr. 40.00</b> fr. 16.50
<i>Cassis, mûre, violette, cachou, gentiane (Suze) dans une finale "marc de café".</i>				
2023	○	75 cl	<b>Humagne Rouge</b> – AOC Valais	<b>fr. 56.00</b> fr. 23.00
<i>Cassis, mûre, violette, cachou, gentiane (Suze) dans une finale "marc de café".</i>				
2023	○	150 cl	<b>Humagne Rouge</b> – AOC Valais	<b>fr. 108.00</b> fr. 49.00
<i>Cassis, mûre, violette, cachou, gentiane (Suze) dans une finale "marc de café".</i>				



Classement par producteurs





**Cave Corbassière SA**  
*Nicolas CHESEAUX*

Saillon

sur place / à l'emporter

- 2023** ○ 75 cl **Chardonnay** – AOC Valais **fr. 53.00** fr. 19.00  
*Joli fruit d'abricot et de pêche, attaque moelleuse et beau volume.*
- 2022** ○ 50 cl **Petite Arvine** – AOC Valais **fr. 40.00** fr. 17.00  
*Citron vert et pamplemousse au nez. Bouche moelleuse, puissante, corsée. Notes d'agrumes et légère salinité.*
- 2022** ○ 75 cl **Pinot Blanc** – AOC Valais **fr. 53.00** fr. 19.00  
*Zeste d'agrumes, gras, sèveux, friand, citronné.*
- ○ 75 cl **Rosé** – L'Effervescence – Pinot Noir **fr. 58.00** fr. 26.00  
*Méthode traditionnelle rosé sur les fruits frais et une finale élégante et harmonieuse.*
- 2022** ○ 75 cl **Humagne Rouge** – AOC Valais **fr. 57.00** fr. 24.00  
*Nez typé Humagne rouge avec une note épicée, poivrée. On y décèle des arômes de violette, de cassis et de cannelle.*
- 2022** ○ 75 cl **Merlot** – AOC Valais **fr. 58.00** fr. 25.00  
*Nez complexe avec ses notes de baies rouges et noires, d'épices ainsi qu'une fine touche de lierre typique. Finale puissante.*



**Cave d'Anchettes**  
*Jérôme FAVRE*

Venthône

sur place / à l'emporter

- 2023** ○ 50 cl **Fendant/Chasselas** – Tradition **fr. 27.00** fr. 11.00  
*Floral, poire fraîche, sèveux, légèrement gras, expressif.*
- 2023** ○ 75 cl **Humagne Blanche** – Tradition **fr. 51.00** fr. 17.50  
*Floral, poire fraîche, sèveux, légèrement gras, expressif.*
- 2020** ○ 75 cl **Assemblage Rouge** – Sélection J.F.S. (VDP) **fr. 64.00** fr. 33.50  
*Merlot, Galotta, Carménère et Syrah. Fruits noirs, épices, cassis, chocolat. Belle trame.*
- 2023** ○ 75 cl **Humagne Rouge** – Tradition **fr. 51.00** fr. 17.50  
*Elégant, gourmand, chocolat au lait, fines épices, bois doux.*
- 2023** ○ 75 cl **Merlot** – Anchettes **fr. 60.00** fr. 28.00  
*Belle typicité, maturité, fruits rouges et noirs, épicé, chocolat noir.*



**Cave David Rossier**  
*David ROSSIER*

Leytron

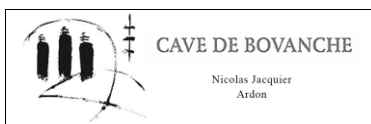
sur place / à l'emporter

- 2023** ○ 37.5 cl **Fendant/Chasselas** – Champs-Longs **fr. 16.00** fr. 9.00  
*Vin sec, sur de notes florales et minérales. Belle fraîcheur.*
- 2022** ○ 75 cl **Petite Arvine** – AOC Valais **fr. 56.00** fr. 23.00  
*Sec, nez de pamplemousse, saveur légèrement salée en fin de bouche.*
- 2022** ○ 75 cl **Pinot Blanc** – Moelleux **fr. 56.00** fr. 23.00  
*Nez floral, note de surmaturation, légèrement moelleux. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)*
- 2019** ○ 75 cl **Cabernet Sauvignon** – AOC Valais **fr. 56.00** fr. 23.00  
*Vin fruité, nez d'arômes complexes, en bouche il est charpenté et souple en tannins.*
- 2022** ○ 75 cl **Merlot** – Leytron **fr. 56.00** fr. 23.00  
*Vin fruité, robe rouge éclatant, nez arôme de violette, puissant et structuré en bouche.*



Classement par producteurs





**Cave de Bovanche**  
*Nicolas JACQUIER*

Ardon

sur place / à l'emporter

- 2023** ○ 75 cl **Fendant/Chasselas** – AOC Valais **fr. 36.00** *fr. 13.00*  
*Sec, belle minéralité, fruits blancs, beau carbonique, frais, sèveux.*
- 2023** ○ 50 cl **Johannisberg** – AOC Valais **fr. 27.00** *fr. 10.00*  
*Vin sec et typé sur des notes d'amandes blanche.*
- 2023** ○ 75 cl **Petite Arvine** – AOC Valais **fr. 53.00** *fr. 19.00*  
*Sec, lime, citron vert, pamplemousse, beau salin, agrumes blancs.*
- 2023** ○ 75 cl **Humagne Rouge** – AOC Valais **fr. 53.00** *fr. 19.00*  
*Fruits rouges, racines, bois doux, croquant.*
- 2023** ○ 75 cl **Merlot** – AOC Valais **fr. 54.00** *fr. 20.00*  
*Soyeux, tapenade d'olive, fraîcheur, fruits noirs, gourmand.*



**Cave de Châteauneuf**

Châteauneuf

sur place / à l'emporter

- 2023** ○ 75 cl **Fendant/Chasselas** – Cave de Châteauneuf **fr. 37.00** *fr. 14.00*  
*Fruits jaunes, vivacité, notes fruitées et minérales.*
- 2021** ○ 75 cl **Syrah** – Réserve **fr. 58.00** *fr. 25.00*  
*Bouquet sudiste, poivre noir, lauriers et herbes de la garrigue. Torréfié, bouche volumineuse et épicée.*



**Cave de l'Orlaya SA**  
*Mathilde ROUX*

Fully

sur place / à l'emporter

- 2023** ○ 75 cl **Johannisberg** – Fully **fr. 44.00** *fr. 23.00*  
*Sec, fruits secs, noisette, voluptueux, belle vinosité.*
- 2022** ○ 37.5 cl **Marsanne/Ermitage** – Fully **fr. 31.00** *fr. 15.50*  
*Notes de framboise et de sous-bois. Permet de faire de grands vins secs ou liquoreux avec un excellent potentiel de garde.*
- 2023** ○ 75 cl **Petite Arvine** – Fully **fr. 61.00** *fr. 29.00*  
*Agrumes, pamplemousse, pralines, attaque souple mais fraîche et finale saline.*
- 2022** ○ 75 cl **Gamay** – Vieilles Vignes **fr. 42.00** *fr. 20.00*  
*Fraises, petits fruits rouges, structuré, belle puissance.*
- 2022** ○ 75 cl **Humagne Rouge** – Fully **fr. 59.00** *fr. 27.00*  
*Sous-bois, humus, fraîcheur, friand, typé.*



LES  
BERNUNES  
VALAIS  
SUISSE

**Cave des Bernunes SA**  
*Nicolas ZUFFEREY*

Sierre

sur place / à l'emporter

2023	○	37.5 cl	<b>Fendant/Chasselas</b> – Les Bernunes	<b>fr. 17.00</b> <i>fr. 9.50</i>
<i>Un nez floral et fruité avec un joli terroir. Bouche complexe, fraîcheur, structuré. Vin ample et gras, fruits murs.</i>				
2023	○	75 cl	<b>Fendant/Chasselas</b> – Les Bernunes	<b>fr. 40.00</b> <i>fr. 18.00</i>
<i>Un nez floral et fruité avec un joli terroir. Bouche complexe, fraîcheur, structuré. Vin ample et gras, fruits murs.</i>				
2022	○	150 cl	<b>Fendant/Chasselas</b> – L'Ormy	<b>fr. 81.00</b> <i>fr. 40.00</i>
<i>Nez frais, fruité et floral. En bouche il est sec et puissant.</i>				
2022	○	75 cl	<b>Païen/Heida/Savagnin Blanc</b> – Les Bernunes	<b>fr. 58.00</b> <i>fr. 25.00</i>
<i>Sec, frais, tendu, agrumes, citronné, chlorophylle.</i>				
2023	○	75 cl	<b>Cornalin</b> – Les Bernunes	<b>fr. 59.00</b> <i>fr. 27.00</i>
<i>Nez gourmand de gelée de cerise, fruits rouges. Bouche ample, structurée. Vin puissant, vif, structuré avec des tanins amples et soyeux.</i>				
2023	○	75 cl	<b>Gamay</b> – Les Bernunes	<b>fr. 42.00</b> <i>fr. 20.00</i>
<i>Nez fruité de groseilles et de framboise. Bouche fraîche, tonique, tanins soyeux, souple et fondu.</i>				



La Cave des Champs  
Claudy & Shadia Clavien  
Propriétaires-Encaveurs  
3972 Miège 027/455.24.23

**Cave des Champs**  
*Claudy & Shadia Clavien*

Miège

sur place / à l'emporter

2023	○	75 cl	<b>Fendant/Chasselas</b> – Coteaux de Sierre	<b>fr. 38.00</b> <i>fr. 15.00</i>
<i>Vin très fin, fruité, floral, gouleyant.</i>				
2023	○	150 cl	<b>Fendant/Chasselas</b> – Coteaux de Sierre	<b>fr. 74.00</b> <i>fr. 32.00</i>
<i>Vin très fin, fruité, floral, gouleyant.</i>				
2023	○	75 cl	<b>Petite Arvine</b> – AOC Valais	<b>fr. 58.00</b> <i>fr. 25.00</i>
<i>Fraîcheur, notes de glycines et de fruits exotiques, salinité finale.</i>				
2023	○	75 cl	<b>Cornalin</b> – AOC Valais	<b>fr. 58.00</b> <i>fr. 26.00</i>
<i>Soyeux, fruité et croquant, fruits rouges, griottes et mûres, élégant.</i>				
2023	○	50 cl	<b>Diolinoir</b> – Coteaux de Sierre	<b>fr. 38.00</b> <i>fr. 14.50</i>
<i>Pinot Noir x Rouge de Diolly. Jus concentré, sur les fruits noirs de belle densité.</i>				
2023	○	75 cl	<b>Pinot Noir</b> – AOC Valais	<b>fr. 41.00</b> <i>fr. 19.00</i>
<i>Léger, fruité, friand, petits fruits rouges.</i>				




Classement par producteurs





**Cave des Promesses**  
*Julien FOURNIER*

**Conthey**  
sur place / à l'emporter

- 2020** ○  75 cl **Marsanne/Ermitage** – Promesse d'Inspiration **fr. 62.00** *fr. 30.00*  
*Vin généreux, complexe et épicé, finale puissante et structurée.*
- 2022** ○ 75 cl **Païen/Heida/Savagnin Blanc** – Promesse d'Exotisme **fr. 58.00** *fr. 25.00*  
*Fruité et exotique, ce Païen vous annonce un beau voyage sensoriel. Vif, aromatique et structuré.*
- 2023** ○ 75 cl **Petite Arvine** – Promesse de Plaisir **fr. 58.00** *fr. 25.00*  
*Vif, sec, élégant, salin, belle tonicité, sur les agrumes blancs.*
- 2023** ○ 75 cl **Gamay** – Promesse de Convivialité **fr. 39.00** *fr. 17.00*  
*Friand, frais et souple, tout en gourmandise et sur le fruit.*
- 2022** ○ 75 cl **Merlot** – Promesse de Caractère **fr. 58.00** *fr. 25.00*  
*Fruits noirs, beaux tanins, puissant, robuste, charnu.*



**Cave des Remparts**  
*Yvon CHESEAUX*





**Saillon**  
sur place / à l'emporter

- 2023** ○ 70 cl **Chardonnay** – Vieilles Vignes **fr. 52.00** *fr. 18.00*  
*Vin sec et gras, notes de miel, de fruits blancs et jaunes, dans une finale plutôt riche et charnue.*
- 2023** ○ 70 cl **Petite Arvine** – Vieilles Vignes **fr. 54.00** *fr. 20.50*  
*Fleurs blanches, notes exotiques, longueur en bouche, belle finale.*
- 2022** ○ 50 cl **Pinot Gris/Malvoisie** – Vieilles Vignes Vendanges tardives **fr. 43.00** *fr. 20.50*  
*Fruits confits, belle liqueur, densité, élégant. (Doux/Süsswein)*
- 2023** ○  70 cl **Cornalin** – Vieilles Vignes **fr. 58.00** *fr. 26.00*  
*Tout en fruits, en élégance, souple, soyeux, fruits noirs.*
- 2023** ○ 70 cl **Humagne Rouge** – Vieilles Vignes **fr. 53.00** *fr. 19.00*  
*Fruité, souple, racé, typé, floral, racines rouges, belle puissance aromatique.*



**Cave des Rois**  
*Marco et François GROGNUM*

**Les Evouettes**  
sur place / à l'emporter








- 2023** ○  75 cl **Sauvignon Blanc** – Les Evouettes **fr. 53.00** *fr. 19.00*  
*Vin sec, sur la groseille à maquereau, le citron et le cassis. Melon jaune et des impressions exotiques en bouche.*
- 2022** ○  75 cl **Viognier** – Les Evouettes **fr. 53.00** *fr. 19.00*  
*Vin sec et fruité, sur de arômes de pêche mûre, d'abricot, de noyau de fruit et de minéralité.*
- 2022** ○  75 cl **Cornalin** – Les Evouettes **fr. 57.00** *fr. 24.00*  
*Fruit rouges et noirs, griotte, bourguignon, élégant, épicé.*
- 2022** ○  75 cl **Pinot Noir** – Sang Bleu – Les Evouettes **fr. 43.00** *fr. 22.50*  
*Pinot Noir issu du terroir des Evouettes, élevé en barrique.*



**Cave des Tilleuls SA**  
*Laurent HERITIER & Madeline HALL -GAUYE*

Vétroz

sur place / à l'emporter

- 2020**   37.5 cl **Amigne** – Amigne de Vétroz Grain Noble **fr. 47.00** *fr. 36.00*  
*Aromatique, coing confit, mandarine, équilibré, belle acidité. (Doux/Süsswein)*
- 2021**  37.5 cl **Amigne** – Clos des Perdrix – 1 abeille **fr. 30.00** *fr. 14.00*  
*Croquant, écorces d'oranges confites. Vin sec et beau volume, bel équilibre et fraîcheur.*
- 2022**  75 cl **Amigne** – Clos des Perdrix – 1 abeille **fr. 58.00** *fr. 26.00*  
*Croquant, écorces d'oranges confites. Vin sec et beau volume, bel équilibre et fraîcheur.*
- 2022**  75 cl **Cornalin** – Réserve **fr. 66.00** *fr. 36.00*  
*Fruits rouges, puissant et élégant à la fois, fraîcheur et tanins fins.*
- 2023**  75 cl **Gamay** – Vétroz **fr. 39.00** *fr. 17.00*  
*Fruits rouges, puissant et élégant à la fois, fraîcheur et tanins fins.*
- 2022**  75 cl **Syrah** – Réserve **fr. 70.00** *fr. 41.00*  
*Fruits rouges, puissant et élégant à la fois, fraîcheur et tanins fins.*



**Cave du Chavalard**  
*Gilles CARRON-FEDERER*

Fully

sur place / à l'emporter

- 2023**  50 cl **Muscat** – Moscato di Martigny **fr. 40.00** *fr. 17.00*  
*Raisin frais, litchi, floral léger, friand, gouleyant, légèrement pétillant. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)*
- 2023**  50 cl **Petite Arvine** – Fully **fr. 41.00** *fr. 18.00*  
*Vin sec et puissant, gourmand, fruité, agrumes blancs, minéralité saline.*
- 2023**  75 cl **Petite Arvine** – Fully **fr. 58.00** *fr. 26.00*  
*Vin sec et puissant, gourmand, fruité, agrumes blancs, minéralité saline.*
- 2023**  37.5 cl **Petite Arvine** – Les Bulles de Petite Arvine **fr. 35.00** *fr. 20.50*  
*Sec, vif, citronnée, citron au sel, bulle dynamique, pomme gala, fruits blancs.*
- 2021**   75 cl **Galotta** – Fully **fr. 60.00** *fr. 27.50*  
*Gamay x Ancellotta. Fruité, intense, fruits noirs, boisé bien intégré.*
- 2021**  75 cl **Gamay** – Fully – Vieilles Vignes **fr. 42.00** *fr. 20.00*  
*Sous-bois, fraise sauvage, cacao, bouche pleine et gourmande.*



Classement par producteurs



## CAVE du RHODAN

Mounir Weine AG  
Flantheystrasse 1  
3970 Salgesch – WallisCave du Rhodan  
Olivier MOUNIR

Salgesch

sur place / à l'emporter

- 2023** ○ 75 cl **Johannisberg** – AOC Valais **fr. 41.00** fr. 19.50  
*Floral, épanouis, élégant, amandes douce, gras, sec.*
- 2023** ○ 75 cl **Païen/Heida/Savagnin Blanc** – Rhodan **fr. 58.00** fr. 25.00  
*Ce blanc corsé présente un bouquet délicat porté par des arômes de noisettes et des notes d'agrumes, il est vif et long en bouche.*
- 2022** ○ 75 cl **Cornalin** – Trong Bio **fr. 66.00** fr. 36.00  
*Cuvée parcellaire, biodynamique, cerise noire, chocolat, gourmand, belle fraîcheur, belle concentration.*
- 2023** ○ 50 cl **Pinot Noir** – Perle du Rhodan **fr. 30.00** fr. 14.00  
*Fruité intense, corsé, racé, élégant, soyeux.*
- 2023** ○ 75 cl **Pinot Noir** – Perle du Rhodan **fr. 41.00** fr. 19.50  
*Fruité intense, corsé, racé, élégant, soyeux.*

Cave du Vieux Village  
Lionel et Jean-Pierre MONNET

Noës

sur place / à l'emporter

- 2023** ○ 50 cl **Fendant/Chasselas** – AOC Valais **fr. 27.00** fr. 11.00  
*Minéral, crayeux, fleurs blanche, belle tension, frais, croquant.*
- 2022** ○ 70 cl **Païen/Heida/Savagnin Blanc** – AOC Valais **fr. 55.00** fr. 22.00  
*Vanillé, ananas frais, minéral, exotique, traminer, épicé, curry.*
- 2023** ○ 70 cl **Rèze** – AOC Valais **fr. 56.00** fr. 23.00  
*Pive de pin, vivacité, léger suave, résineux, équilibré.*
- 2022** ○ 70 cl **Cornalin** – AOC Valais **fr. 58.00** fr. 25.00  
*Arômes de griottes noir, épices, fruit intense en bouche, long, onctueux, belle structure tannique.*
- 2022** ○ 70 cl **Humagne Rouge** – Sang de Cerf **fr. 55.00** fr. 22.00  
*Violette, chicorée, gentiane, frais, croquant, beau type.*

ROMAIN & VINCENT  
PAPILLOUD, VÉTROZ  
VIGNERONS-ÉLEVEURS  
PASSION, TERROIR  
& TRADITIONCave du Vieux-Moulin  
Romain et Vincent PAPILLOUD

Vétroz

sur place / à l'emporter

- 2023** ○ 37.5 cl **Amigne** – Vétroz Grand Cru – 1 abeille ★ GRAND CRU **fr. 29.00** fr. 13.00  
*1 abeille. Mandarine, miel, attaque vive, grande structure, touche tannique en finale.*
- 2023** ○ 75 cl **Amigne** – Vétroz Grand Cru – 1 abeille ★ GRAND CRU **fr. 57.00** fr. 24.50  
*1 abeille. Mandarine, miel, attaque vive, grande structure, touche tannique en finale.*
- 2023** ○ 75 cl **Fendant/Chasselas** – Vétroz Grand Cru – Amandoleyre ★ GRAND CRU **fr. 40.00** fr. 18.00  
*Vin sec et puissant, dans une belle expression de minéralité typique du terroir de Vétroz. Finesse et race en bouche.*
- 2022** ○ 75 cl **Amigne** – L'Amignonne **fr. 62.00** fr. 30.00  
*Brut en méthode traditionnelle à base de cépage Amigne.*
- 2022** ○ 75 cl **Carminoir** – Vétroz **fr. 58.00** fr. 26.00  
*Pinot Noir x Cabernet Sauvignon. Notes fruitées, épicées, soulignées par un caractère végétal discret et des tanins fins. Notes lardées.*
- 2022** ○ 75 cl **Gamaret** – AOC Valais **fr. 55.00** fr. 22.00  
*Gamay x Reichensteiner. Très colorée, épicé, structuré, fruits noirs, réglisse.*



Classement par producteurs





**Cave Fin Bec SA**  
*Yvo MATHIER*

**Pont-de-la-Morge**  
sur place / à l'emporter

- 2023** ○ 75 cl **Fendant/Chasselas** – Sion **fr. 39.00** fr. 17.00  
*Vin blanc classique, avec une belle minéralité et une attaque fraîche et perlante.*
- 2022** ○ 75 cl **Païen/Heida/Savagnin Blanc** – Sion Bio Domaine Châtroz **fr. 58.00** fr. 26.00  
*Intense, puissant, floral (tilleul), notes de miel, de fruits mûrs, légèrement boisé, abricot, vineux.*
- ○ 75 cl **Amigne** – Bec de Fin Bec Demi-sec **fr. 64.00** fr. 33.00  
*Méthode traditionnelle. Fruité, gras et riche, notes de mandarine. Finesse intense, finale puissante (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)*
- 2023** ○ 37.5 cl **Pinot Noir** – Fin Bec **fr. 18.00** fr. 11.00  
*Fruité, élégant, notes épicées et fumées, prune, soyeux.*
- 2023** ○ 75 cl **Pinot Noir** – Fin Bec **fr. 41.00** fr. 19.50  
*Fruité, élégant, notes épicées et fumées, prune, soyeux.*



**Cave La Fournaise**  
*Philippe EPINEY*

**Veyras**  
sur place / à l'emporter

- 2020** ○ 75 cl **Humagne Rouge** – Eclipse **fr. 54.00** fr. 20.00  
*Vin rouge floral et sauvage, aux notes de genièvre, aux tanins assez fermes.*
- 2023** ○ 75 cl **Pinot Noir** – Fournaise **fr. 38.00** fr. 16.00  
*Vin rouge très fin et corsé aux notes de fruits rouges.*



**Cave La Romaine**  
*Joël BRIGUET*

**Flanthey**  
sur place / à l'emporter

- 2023** ○ 75 cl **Fendant/Chasselas** – Uvrier – La Romaine **fr. 38.00** fr. 15.00  
*Minéral, pointe florale, typique du terroir d'Uvrier, fraîcheur finale.*
- 2023** ○ 50 cl **Païen/Heida/Savagnin Blanc** – Les Empereurs **fr. 41.00** fr. 18.00  
*Bouquet intense, notes d'acacias et de fruits jaunes comme la pêche, relevé par des impressions de fruits secs, de praline et de bois doux.*
- 2023** ○ 75 cl **Païen/Heida/Savagnin Blanc** – Les Empereurs **fr. 58.00** fr. 26.00  
*Bouquet intense, notes d'acacias et de fruits jaunes comme la pêche, relevé par des impressions de fruits secs, de praline et de bois doux.*
- 2023** ○ 150 cl **Cornalin** – Les Empereurs **fr. 121.00** fr. 65.00  
*Fruits noirs, velouté, complexe, charnu, pulpeux, cannelle, concentré.*
- 2022** ○ 75 cl **Cornalin** – Réserve **fr. 67.00** fr. 37.00  
*Belle intensité de fruits noirs et d'épices, la cerise, la cannelle, le chocolat, la muscade, la myrtille et la mure. Trame est veloutée.*
- 2023** ○ 75 cl **Humagne Rouge** – Les Empereurs **fr. 58.00** fr. 26.00  
*Fruits rouges et noirs, velouté, notes florales sur la violette et la réglisse (membre de la Mémoire des Vins Suisses).*



Classement par producteurs





**Cave La Tornale**  
*Jean-Daniel et Adrien FAVRE*

**Chamoson**  
sur place / à l'emporter

- 2022** ○ 37.5 cl **Chardonnay** – La Tornale **fr. 27.00** fr. 11.00  
*Fruité, citronné, vif en bouche, type noisette, belle acidité en finale.*
- 2023** ○ 75 cl **Fendant/Chasselas** – Chamoson **fr. 38.00** fr. 16.00  
*Nez floral et minéral, minéralité et fraîcheur en finale.*
- 2023** ○ 75 cl **Humagne Blanche** – La Tornale **fr. 55.00** fr. 22.00  
*Sec, zeste de poire, silex, séveux, floral, élégant.*
- 2023** ○ 37.5 cl **Johannisberg** – La Tornale **fr. 18.00** fr. 10.50  
*Minéral, typé du terroir de Chamoson, amande douce, élégant.*
- 2023** ○ 75 cl **Johannisberg** – La Tornale **fr. 41.00** fr. 19.00  
*Minéral, typé du terroir de Chamoson, amande douce, élégant.*
- 2022** ○  75 cl **Merlot** – La Tornale **fr. 62.00** fr. 30.00  
*Velouté, paprika, épicé, garrigue, fruits noirs, mûre, myrtille.*



**Cave Le Bosset SA**  
*Romaine BLASER-MICHELLOD*

**Leytron**  
sur place / à l'emporter


- 2023** ○ 37.5 cl **Petite Arvine** – AOC Valais **fr. 30.00** fr. 14.00  
*Sec, agrumes, iodé, salin, grapefruit, vif, puissant.*
- 2023** ○ 75 cl **Petite Arvine** – AOC Valais **fr. 56.00** fr. 23.00  
*Sec, agrumes, iodé, salin, grapefruit, vif, puissant.*
- 2023** ○ 75 cl **Humagne Rouge** – AOC Valais **fr. 57.00** fr. 24.00  
*Vin sauvage, au bouquet d'amande, de girofle et de violette odorante. Soyeux et élégant.*





**Cave Le Rhyton d'Or**  
*Famille DÉFAYES*

**Leytron**  
sur place / à l'emporter

- 2022** ○ 75 cl **Gamaret** – Rhyton d'Or **fr. 56.00** fr. 22.50  
*Gamay x Reichensteiner. Vin dense et épicé, sur de belles fragrances végétales et des fruits noirs.*
- 2022** ○ 75 cl **Syrah** – Rhyton D'or **fr. 56.00** fr. 22.50  
*Vin intense et riche, ample et charnu, sur la violette, le poivre et les épices.*

 <div> CAVE LE TAMBOURIN  ISMAEL BONVIN  CORIN-SUR-SIERRE </div>		<b>Cave le Tambourin</b> <i>Ismaël BONVIN</i>	<b>Corin-sur-Sierre</b> sur place / à l'emporter
2023	150 cl	<b>Fendant/Chasselas</b> – Glougloublabla <i>Minéral et gouleyant, fraîcheur, notes de fruits blancs et d'agrumes.</i>	<b>fr. 78.00</b> <i>fr. 37.00</i>
2023	75 cl	<b>Petite Arvine</b> – Tonique <i>Cépage typiquement valaisan, léger bouquet d'agrumes et de fleur blanche, avec une belle note d'acidité et de sel en fin de bouche</i>	<b>fr. 60.00</b> <i>fr. 28.00</i>
2023	50 cl	<b>Rèze</b> – T <i>Résineux, sureau, pive de pin, sec, belle acidité.</i>	<b>fr. 41.00</b> <i>fr. 18.00</i>
2022	75 cl	<b>Assemblage Rouge</b> – Profond <i>Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon. Poivre, mûre, soyeux, cerise confite.</i>	<b>fr. 58.00</b> <i>fr. 26.00</i>
2022	75 cl	<b>Diolinoir</b> – Intense <i>Pinot Noir x Rouge de Diolly. Vin rouge fruité, souple et tannique avec des notes de petits fruits.</i>	<b>fr. 58.00</b> <i>fr. 26.00</i>
2022	75 cl	<b>Syrah</b> – Torride <i>Vin très foncé aux reflets violacés, un arôme d'épice avec en bouche une note poivrée.</i>	<b>fr. 58.00</b> <i>fr. 26.00</i>

 <div> Catherine et Meinrad Gaillard  1955 Saint-Pierre-de-Clages  www.levidomne.ch </div>		<b>Cave le Vidomne</b> <i>Catherine GAILLARD</i>	<b>St-Pierre-de-Clages</b> sur place / à l'emporter
2022	75 cl	<b>Petite Arvine</b> – AOC Valais <i>Sec, vif, tendu, agrumes blancs.</i>	<b>fr. 59.00</b> <i>fr. 27.00</i>
—	75 cl	<b>Assemblage Rouge</b> – Bâton Rouge Cuvée Myosotis <i>Sangiovese et Barbera. Fruits bien mûrs, épices de Noël, solidité et dynamisme. Elevage très long, assemblage de millésimes.</i>	<b>fr. 91.00</b> <i>fr. 67.00</i>
2021	75 cl	<b>Gamay</b> – AOC Valais <i>Souple, harmonie de fruits rouges, friand.</i>	<b>fr. 41.00</b> <i>fr. 19.00</i>
2022	75 cl	<b>Merlot</b> – AOC Valais <i>Baies de genièvre, thym, charnu, puissant en bouche.</i>	<b>fr. 59.00</b> <i>fr. 27.00</i>
2018	75 cl	<b>Syrah</b> – Modus Vivendi <i>Velouté, épice, cumin, girofle, poivre, cendre, "Côte-Rôtie".</i>	<b>fr. 68.00</b> <i>fr. 38.00</i>







 <div> Vétroz  CAVE LES RUINETTES  SERGE ROH </div>		<b>Cave Les Ruinettes</b> <i>Serge ROH</i>	<b>Vétroz</b> sur place / à l'emporter
2023	75 cl	<b>Amigne</b> – Vétroz Grand Cru – 1 abeille <i>1 abeille. Vin riche, onctueux, arômes complexes de mandarine, de tilleul et d'épices. Structuré.</i>	★ GRAND CRU <b>fr. 57.00</b> <i>fr. 24.00</i>
2023	75 cl	<b>Fendant/Chasselas</b> – Vétroz Grand Cru <i>Caractère pierre à fusil, terroir dominant, harmonieux, joli gras et racé.</i>	★ GRAND CRU <b>fr. 40.00</b> <i>fr. 18.00</i>
2023	75 cl	<b>Païen/Heida/Savagnin Blanc</b> – AOC Valais <i>Un vin sec délicieusement parfumé de notes d'agrumes et de fruits exotiques.</i>	<b>fr. 58.00</b> <i>fr. 25.00</i>
2022	75 cl	<b>Cabernet Franc</b> – AOC Valais <i>Notes de fruits, et de violettes, belle rondeur en bouche avec une masse tannique bien présente. Un vin de garde par excellence !</i>	<b>fr. 57.00</b> <i>fr. 24.00</i>
2022	37.5 cl	<b>Syrah</b> – Réserve <i>Vin corsé, arômes de fruits noirs, poivrés, avec de beaux tanins. La note vanillée provient de l'élevage en barrique.</i>	<b>fr. 31.00</b> <i>fr. 15.50</i>



**Cave Les Sentes**  
*Serge HEYMOZ*

Sierre

sur place / à l'emporter







- 2022**   75 cl **Assemblage Blanc** – In Fine **fr. 68.00** *fr. 37.50*  
*Heida, Chardonnay et Petite Arvine. Complexité et puissance, exotique, agrumes, ruche, épice. Touche empyreumatique.*
- 2023**  75 cl **Rosé** – Le Rosé **fr. 39.00** *fr. 17.00*  
*Pinot Noir, Gamay et Humagne Rouge. Beau fruité et richesse. Vin blanc issu de raisin rouge.*
- 2023**  75 cl **Humagne Rouge** – Coteaux de Sierre **fr. 58.00** *fr. 25.50*  
*Vin sauvage et racé. Foin, Violette et réglisse. Belle structure, gourmand.*
- 2023**  50 cl **Pinot Noir** – Coteaux de Sierre **fr. 30.00** *fr. 14.00*  
*Fruits noirs, sureau, cerise noire, racé mais dans l'élégance. Note de tabac liée à un terroir calcaire.*
- 2023**  75 cl **Pinot Noir** – Coteaux de Sierre **fr. 41.00** *fr. 20.00*  
*Fruits noirs, sureau, cerise noire, racé mais dans l'élégance. Note de tabac liée à un terroir calcaire.*



**Cave Mabillard-Fuchs**  
*Madeleine, Jean-Yves et Lionel MABILLARD-FUCHS*

Venthône

sur place / à l'emporter

- 2023**  75 cl **Fendant/Chasselas** – Les Corles **fr. 38.00** *fr. 15.00*  
*Minéral, racé, pierre-à-fusil, floral, finale élégante.*
- 2023**  75 cl **Humagne Blanche** – AOC Valais **fr. 54.00** *fr. 21.00*  
*Floral, délicat, poire fraîche, légèrement sèveuse.*
- 2023**  75 cl **Païen/Heida/Savagnin Blanc** – Zacot **fr. 54.00** *fr. 21.00*  
*Litchis, mangue, finale citronnée.*
- 2023**  75 cl **Gamay** – Venthône **fr. 39.00** *fr. 17.00*  
*Fruits rouges, grenadine, belle complexité, gourmand.*
- 2022**   75 cl **Syrah** – AOC Valais **fr. 60.00** *fr. 28.00*  
*Epices, poivre blanc, belle structure.*



**Cave Marie-Thérèse Chappaz**  
*Marie-Thérèse CHAPPAZ*

Fully

sur place / à l'emporter

- 2023** ○ 75 cl **Fendant/Chasselas** – Coteaux de Plamont **fr. 49.00** fr. 29.00  
*Belle minéralité, riche, terroir granitique, notes citronnées, zestes d'agrumes, pêche, abricot.*
- ○ 37.5 cl **Marsanne/Ermitage** – Grain Noble **fr. 71.00** fr. 66.00  
*Truffe blanche et orange confite, fruits confits, belle liqueur, loukoum, équilibre, minéralité. (Doux/Süsswein)*
- 2023** ○ 75 cl **Petite Arvine** – Grain Arvine de Fully **fr. 80.00** fr. 53.00  
*Impressions de fraîcheur (menthe, pamplemousse), profil aromatique complexe et profond. Grand volume, du soyeux, une note saline caractéristique.*
- 2023** ○ 37.5 cl **Rosé** – Rosé des Copains **fr. 20.00** fr. 14.00  
*Pinot Noir et Gamay. Fraîse écrasée, brugnol, pamplemousse, fraîcheur estivale.*
- 2023** ○ 75 cl **Rosé** – Rosé des Copains **fr. 45.00** fr. 24.50  
*Pinot Noir et Gamay. Fraîse écrasée, brugnol, pamplemousse, fraîcheur estivale.*
- 2021** ○ 37.5 cl **Dôle** – La Liaudisaz **fr. 21.00** fr. 15.00  
*Nez gourmand, fraise des bois, myrtille, épices douces, clou de girofle, musc.*
- 2023** ○ 75 cl **Dôle** – La Liaudisaz **fr. 49.00** fr. 29.00  
*Nez gourmand, fraise des bois, myrtille, épices douces, clou de girofle, musc.*
- 2022** ○ 75 cl **Pinot Noir** – Grain Pinot Charrat **fr. 62.00** fr. 46.00  
*Epices d'Orient et baies rouges sur fond empyreumatique. Délicatesse, tanins fondus, corps généreux, finale opulente, sur la pulpe de cerise.*



**Cave Petite Vertu**  
*Patrick & François SCHMALTZRIED*

Chamoson

sur place / à l'emporter

- 2023** ○ 75 cl **Muscat** – AOC Valais **fr. 53.00** fr. 19.00  
*Particulièrement fruité et floral, raisin croquant, vif et tonique. Finesse, agrumes, volume, joli gras, vivacité en finale.*
- 2023** ○ 75 cl **Petite Arvine** – AOC Valais **fr. 56.00** fr. 23.50  
*Racé et marqué avec une note salée et des parfums d'agrumes blancs et de minéralité.*
- 2023** ○ 75 cl **Carminoir** – AOC Valais **fr. 57.00** fr. 24.00  
*Pinot Noir x Cabernet Sauvignon. Tanins en dentelle, vin tendre, rond. Belle complexité au nez et en bouche (sous-bois, animal, fruits des bois).*
- 2022** ○ 50 cl **Humagne Rouge** – Chamoson **fr. 38.00** fr. 14.50  
*Robe rouge assez soutenue, cette Humagne Rouge séduit par ses notes animales et ses notes de baies sauvages.*
- 2023** ○ 75 cl **Merlot** – AOC Valais **fr. 56.00** fr. 23.50  
*Végétal, soyeux, fruits noirs mûrs, croquant, belle mâche.*



**Cave Saint-Philippe**  
*Philippe CONSTANTIN*

**Salgesch**  
sur place / à l'emporter











- 2022** ○ 75 cl **Cornalin** – AOC Valais **fr. 62.00** fr. 30.00  
*Arômes de cerise noire, de sureau et de violette. En bouche, il surprend par son tempérament indépendant, un peu sauvage.*
- 2022** ○ 75 cl **Diolinoir** – Les terroirs **fr. 59.00** fr. 27.00  
*Pinot Noir x Rouge de Diolly. Fruits noirs en gelée, mûre, myrtille, fraîcheur, chocolaté, poivré.*
- 2022** ○ 75 cl **Pinot Noir** – Père Maurice **fr. 46.00** fr. 25.00  
*Vin fin et élégant, petits fruits rouges et noirs, notes de sous-bois. Tanins soyeux, structure chaleureuse.*
- 2022** ○ 50 cl **Pinot Noir** – Zudannaz **fr. 30.00** fr. 14.00  
*Élégant, riche, gelées de fruits rouge, soyeux.*
- 2022** ○ 75 cl **Syrah** – Salquenén **fr. 59.00** fr. 27.00  
*Fruits noirs, épices noires (mûre, poivre, girofle), bouche ensoleillée, chocolat noir, parfums de garrigue. Vineux mais équilibré.*








**Cave Saint-Pierre SA**

**Chamoson**  
sur place / à l'emporter

- 2022** ○ 37.5 cl **Fendant/Chasselas** – Les Mazots **fr. 16.00** fr. 8.00  
*Sec, vif, minéral, fleurs blanches, tonique, citronné, notes de craie.*
- 2022** ○ 75 cl **Fendant/Chasselas** – Les Mazots **fr. 37.00** fr. 14.00  
*Sec, vif, minéral, fleurs blanches, tonique, citronné, notes de craie.*
- 2023** ○ 75 cl **Johannisberg** – Maurice Gay 1883 **fr. 40.00** fr. 18.50  
*Vigoureux, amandes grillées, finesse, typé Chamoson.*
- 2022** ○ 50 cl **Païen/Heida/Savagnin Blanc** – Maurice Gay 1883 **fr. 40.00** fr. 17.00  
*Sec, sèveux, belle minéralité, pierre chaude, mangue, exotique.*
- 2022** ○ 75 cl **Païen/Heida/Savagnin Blanc** – Maurice Gay 1883 **fr. 57.00** fr. 24.50  
*Sec, sèveux, belle minéralité, pierre chaude, mangue, exotique.*
- 2023** ○ 75 cl **Petite Arvine** – 1883 **fr. 58.00** fr. 25.50  
*Senteurs florales et fruitées, sur les agrumes, salinité et vinosité en finale.*
- 2022** ○ 75 cl **Œil-de-Perdrix** – Les Mazots **fr. 38.00** fr. 15.50  
*Rosé de Pinot Noir. Fruits rouges, fraise, pêche blanche, structure élégante et soyeuse.*
- 2022** ○ 75 cl **Cornalin** – Maurice Gay 1883 **fr. 60.00** fr. 27.50  
*Notes de fruits rouges bien mûrs, légèrement épicés, sureau à caractère sauvage.*
- 2022** ○ 75 cl **Gamay** – Les Mazots **fr. 38.00** fr. 15.50  
*Bien fruité, fruits rouges bien mûrs, framboises, fraises, épices, souple.*
- 2023** ○ 75 cl **Humagne Rouge** – Maurice Gay 1883 **fr. 56.00** fr. 23.50  
*Notes de myrtille, mûres à caractère sauvage, petits fruits noirs des bois, structure harmonieuse.*

 <b>VALENTINA ANDREI</b> <small>SAILLON</small>		<b>Cave Valentina Andrei</b> <i>Valentina ANDREI</i>	<b>Saillon</b> sur place / à l'emporter
2023	 	75 cl <b>Assemblage Blanc</b> – Roussane–Marsanne <i>Roussanne et Marsanne. Fruits jaunes et sous-bois, belle maturité. Bouche ample et joli gras.</i>	<b>fr. 66.00</b> <i>fr. 36.00</i>
2023		75 cl <b>Fendant/Chasselas</b> – Cuvée Macération Vieilles Vignes <i>Longue macération. Fraîcheur pétillante, minéralité, terroir, jeunesse, tension, touche florale.</i>	<b>fr. 42.00</b> <i>fr. 21.00</i>
2023	 	75 cl <b>Petite Arvine</b> – Granite <i>Energie, riche, juteux, tonique, racée, finale salée, typique du cépage.</i>	<b>fr. 66.00</b> <i>fr. 36.00</i>
2023	 	75 cl <b>Humagne Rouge</b> – AOC Valais <i>Violette, gentiane, framboise, bois doux, gourmet, chaleureux et soyeux.</i>	<b>fr. 66.00</b> <i>fr. 36.00</i>
2022	 	75 cl <b>Mondeuse</b> – AOC Valais <i>Cépage de la famille de la Syrah (Sérines). Vin puissant et velouté, sur les épices et les fruits noirs un brin sauvages.</i>	<b>fr. 64.00</b> <i>fr. 33.00</i>

 <b>CAVES DU PARADIS</b> <small>OLIVIER ROTEN</small> <small>Olivier Roten SA, rte de la Gemmi 135, 3960 Sierre</small>		<b>Caves du Paradis</b> <i>Olivier ROTEN</i>	<b>Sierre</b> sur place / à l'emporter
2023		50 cl <b>Fendant/Chasselas</b> – Ville de Sierre <i>Fin, léger, fruits blancs, élégant.</i>	<b>fr. 28.00</b> <i>fr. 12.00</i>
2023		75 cl <b>Fendant/Chasselas</b> – Ville de Sierre <i>Fin, léger, fruits blancs, élégant.</i>	<b>fr. 39.00</b> <i>fr. 16.50</i>
2023		75 cl <b>Humagne Blanche</b> – AOC Valais <i>Sec, floral, notes de résine et de tilleul. Belle amplitude.</i>	<b>fr. 58.00</b> <i>fr. 25.00</i>
2023		75 cl <b>Petite Arvine</b> – Coteaux de Sierre <i>Racée et virile mais très élégante et harmonieuse. Délicatesse, complexité, finale saline. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)</i>	<b>fr. 58.00</b> <i>fr. 25.00</i>
2023		75 cl <b>Gamaret</b> – AOC Valais <i>Gamay x Reichensteiner. Epicé et charnu, belle rondeur fruitée en bouche sur les fruits rouges et noirs.</i>	<b>fr. 57.00</b> <i>fr. 24.00</i>

<b>PRIMUS CLASSICUS</b>   Le meilleur de nos vignerons		<b>Caves Orsat SA – Martigny</b> <i>Famille ROUVINEZ</i>	<b>Martigny</b> sur place / à l'emporter
2023		75 cl <b>Johannisberg</b> – Primus Classicus <i>Poire, fruits blancs, amandes grillées, volumineux, onctueux, belle amertume finale.</i>	<b>fr. 40.00</b> <i>fr. 18.00</i>
2023		75 cl <b>Petite Arvine</b> – Primus Classicus <i>Citron vert, pamplemousse, rhubarbe, touche de glycine et de fruit de la passion, vivacité, salin.</i>	<b>fr. 54.00</b> <i>fr. 21.00</i>
2023		75 cl <b>Cornalin</b> – Primus Classicus <i>Densité, sous-bois, intense, noisette, fruits rouges, charnu.</i>	<b>fr. 54.00</b> <i>fr. 21.00</i>
2023		50 cl <b>Merlot</b> – Primus Classicus <i>Typé, élégant, velouté, fruits grillés, épices douces, charnu.</i>	<b>fr. 39.00</b> <i>fr. 16.00</i>
2022		75 cl <b>Merlot</b> – Primus Classicus <i>Typé, élégant, velouté, fruits grillés, épices douces, charnu.</i>	<b>fr. 54.00</b> <i>fr. 21.00</i>



Classement par producteurs





**Chai du Baron**  
*Patrice WALPEN*

**Bramois**  
sur place / à l'emporter

<b>2023</b>	○	75 cl	<b>Païen/Heida/Savagnin Blanc</b> – Chai du Baron	<b>fr. 58.00</b> fr. 25.00
<i>Exotique, intense, puissant, vif.</i>				
<b>2023</b>	○	75 cl	<b>Petite Arvine</b> – Chai du Baron	<b>fr. 58.00</b> fr. 25.00
<i>Elégant, vif, agrume, salinité.</i>				
<b>2023</b>	○	75 cl	<b>Rosé</b> – Léon (Syrah VDP)	<b>fr. 40.00</b> fr. 18.00
<i>Rosé de Syrah. Violette, festif, fruité, finesse.</i>				
<b>2023</b>	○	75 cl	<b>Cornalin</b> – Chai du Baron	<b>fr. 58.00</b> fr. 26.00
<i>Sous-bois, cerise noire, épicé, intense, volumineux.</i>				
<b>2023</b>	○	75 cl	<b>Gamay</b> – Cépage "Gamay Noir"	<b>fr. 40.00</b> fr. 18.00
<i>Issu d'un cépage spécifique à la chair violette qui se distingue du Gamay traditionnel. Fruits rouges, myrtille, puissant, dense.</i>				



**Chanton Weine Visp**  
*Mario CHANTON*

**Visp**  
sur place / à l'emporter

<b>2023</b>	○	75 cl	<b>Gwäss</b> – Vispental	<b>fr. 62.00</b> fr. 30.00
<i>Cépage très ancien, parent de l'Aligoté, du Gamay et du Chardonnay. Léger, citronné, vif, pomme verte, désaltérant, frais.</i>				
<b>2023</b>	○	75 cl	<b>Himbertscha</b> – Vispental	<b>fr. 62.00</b> fr. 30.00
<i>Vieux plant issu d'un croisement entre l'Humagne Blanche et un cépage inconnu. Mélisse, noisette, herbes fraîches aromatiques, frais.</i>				
<b>2023</b>	○	75 cl	<b>Lafnetscha</b> – AOC Valais	<b>fr. 62.00</b> fr. 30.00
<i>Humagne Blanche x Completer. Sureau, bergamote, tilleul, banane mûre.</i>				
<b>2021</b>	○	50 cl	<b>Païen/Heida/Savagnin Blanc</b> – Gletscherwein	<b>fr. 43.00</b> fr. 21.00
<i>Fraîcheur, exotique, plaisant, coing, poivre blanc, minéralité, fruits blancs.</i>				
<b>2022</b>	○	75 cl	<b>Plantscher</b> – AOC Valais	<b>fr. 62.00</b> fr. 30.00
<i>Issu d'un plant rustique et résistant, ample, des notes sèveuses, amères et minérales. Issu du dialecte roman « blâtsyer », blanchier en français.</i>				



**Charles Bonvin SA**

**Sion**  
sur place / à l'emporter

<b>2020</b>	○	50 cl	<b>Assemblage Blanc</b> – 1858 Or	<b>fr. 59.00</b> fr. 40.00
<i>Amigne, Marsanne et Sylvaner. Belle liqueur sur le coing, l'abricot sec et les fruits confits. (Doux/Süsswein)</i>				
<b>2022</b>	○	37.5 cl	<b>Fendant/Chasselas</b> – Brûlefer	<b>fr. 17.00</b> fr. 9.50
<i>Finesse, minéralité, beau fruité, sec.</i>				
<b>2023</b>	○	75 cl	<b>Fendant/Chasselas</b> – Brûlefer	<b>fr. 40.00</b> fr. 17.50
<i>Finesse, minéralité, beau fruité, sec.</i>				
<b>2023</b>	○	37.5 cl	<b>Petite Arvine</b> – Domaines et Terroirs	<b>fr. 30.00</b> fr. 14.50
<i>Rhubarbe, pamplemousse, belle intensité, gourmand.</i>				
<b>2023</b>	○	75 cl	<b>Petite Arvine</b> – Domaines et Terroirs	<b>fr. 58.00</b> fr. 26.00
<i>Rhubarbe, pamplemousse, belle intensité, gourmand.</i>				
<b>2021</b>	○	75 cl	<b>Syrah</b> – Grand Cru Ville de Sion	<b>fr. 64.00</b> fr. 33.00
<i>Syrah de vieilles vignes, corsée, fruité expressif et saveur épicée, notes toastées et complexes.</i>				



Classement par producteurs





**Château Ravire**  
Michel Savioz  
Veyras

**Château Ravire**  
*Michel SAVIOZ*

**Sierre**

sur place / à l'emporter

- ○ 70 cl **Assemblage Blanc** – Vin des Glaciers **fr. 54.00** *fr. 21.00*  
*Vin oxydatif traditionnel. Rèze, Marsanne et Pinot Gris. Vin associant plus de 100 millésimes dans la tradition anniviarde du Vin des Glaciers.*
- 2022 ○ 70 cl **Rèze** – Château Ravire **fr. 52.00** *fr. 18.00*  
*Vin sec et vif, pétrolé, notes intenses de sève de pin (bonbon) et de noisette pralinée, résine, pleine maturité.*
- 2023 ○ 70 cl **Cornalin** – Château Ravire **fr. 52.00** *fr. 18.00*  
*Velouté, juteux, cerise noire, panier de petits fruits rouges, gourmand, épicé.*



**CHEVALIER  
BAYARD**

**Chevalier Bayard**  
*Joël BAYARD*

**Varen**

sur place / à l'emporter

- 2023 ○ 50 cl **Fendant/Chasselas** – Tradition **fr. 29.00** *fr. 13.00*  
*Frais, minéral, floral, léger gras, crayeux, fruits blancs.*
- 2023 ○ 75 cl **Johannisberg** – Tradition **fr. 41.00** *fr. 19.50*  
*Racé, corsé, fleuri, épicé, puissant, gras.*
- 2023 ○ 75 cl **Diolinoir** – Patrimoine **fr. 58.00** *fr. 25.50*  
*Pinot Noir x Rouge de Diolly. Fin, rond, puissant, intense, soyeux.*
- 2023 ○ 75 cl **Merlot** – Patrimoine **fr. 58.00** *fr. 25.50*  
*Frais, croquant, fruits rouge, soyeux, fruits noirs, élégant, beau végétal, finesse.*
- 2021 ○ 75 cl **Syrah** – Héritage **fr. 64.00** *fr. 33.50*  
*Notes d'épices (poivre, clous de girofle). Belle amplitude en bouche, finale sur des tannins corsés et des notes légèrement boisées.*



**Christophe Rey**

**Corin-sur-Sierre**







sur place / à l'emporter


- 2023 ○ 50 cl **Fendant/Chasselas** – AOC Valais **fr. 27.00** *fr. 11.00*  
*Fruits blancs, minéralité, finale florale, zeste de citron.*
- 2022 ○ 75 cl **Petite Arvine** – AOC Valais **fr. 56.00** *fr. 23.00*  
*Ample, agrumes, typique, salinité, glycine.*
- 2023 ○ 75 cl **Pinot Noir** – Corin **fr. 41.00** *fr. 19.00*  
*Fruits noirs, gelée de fruits rouges, tanins fermes, finesse du cépage.*



Classement par producteurs



 Daniel Magliocco & Fils www.maglioccovins.ch	<b>Daniel Magliocco et Fils SA</b> St–Pierre–de–Clages sur place / à l'emporter
<b>2023</b> ○ 75 cl <b>Fendant/Chasselas</b> – Trémazières <i>Fleurs blanches, vivacité et minéralité, salinité du terroir calcaire en finale.</i>	<b>fr. 40.00</b> <i>fr. 18.50</i>
<b>2023</b> ○ 75 cl <b>Païen/Heida/Savagnin Blanc</b> – Chamoson <i>Nez intense et plein. Agrumes et épices douces. Acidité mûre et richesse, finale très longue.</i>	<b>fr. 56.00</b> <i>fr. 23.50</i>
<b>2023</b> ○ 37.5 cl <b>Gamay</b> – Chamoson <i>Nez sur les fruits noirs, les épices, une touche fumée et de tabac. Belle densité, tanins fins.</i>	<b>fr. 17.00</b> <i>fr. 10.00</i>
<b>2023</b> ○ 75 cl <b>Gamay</b> – Chamoson <i>Nez sur les fruits noirs, les épices, une touche fumée et de tabac. Belle densité, tanins fins.</i>	<b>fr. 40.00</b> <i>fr. 17.50</i>
<b>2022</b> ○  75 cl <b>Syrah</b> – Chamoson <i>Poivre, fleurs de violette, sureau, cuir et cacao, bouche pulpeuse et gourmande, belle structure.</i>	<b>fr. 59.00</b> <i>fr. 26.50</i>
 DEFAYES & CRETENAND PROPRIETAIRES-ENCAVEURS LEYTRON	<b>Defayes et Crettenand</b> Stéphane et François DEFAYES Leytron sur place / à l'emporter
<b>2023</b> ○ 75 cl <b>Humagne Blanche</b> – Leytron <i>Notes de tilleul, floral, ample, savoureux, fraîcheur.</i>	<b>fr. 54.00</b> <i>fr. 21.00</i>
<b>2023</b> ○ 75 cl <b>Petite Arvine</b> – Leytron <i>Agrumes, citron, pamplemousse, dynamique, finale saline.</i>	<b>fr. 57.00</b> <i>fr. 24.00</i>
<b>2022</b> ○ 75 cl <b>Cabernet Franc</b> – Leytron <i>Beau type, accents sauvages de sureau, de gentiane et de fruits rouges, épicé, touches poivrées.</i>	<b>fr. 57.00</b> <i>fr. 24.00</i>
<b>2022</b> ○ 75 cl <b>Humagne Rouge</b> – Leytron <i>Beau type, accents sauvages de sureau, de gentiane et de fruits rouges, épicé, touches poivrées.</i>	<b>fr. 56.00</b> <i>fr. 23.00</i>
<b>2023</b> ○ 75 cl <b>Syrah</b> – Leytron <i>Vin corsé, velouté, Côte–Rôtie, chocolat, arômes épicés, poivrés.</i>	<b>fr. 56.00</b> <i>fr. 23.00</i>
 DENIS MERCIER VIGNERON-ENCAVEUR	<b>Denis Mercier SA</b> Madeleine, Anne–Catherine et Denis MERCIER Sierre sur place / à l'emporter
<b>2023</b> ○ 37.5 cl <b>Fendant/Chasselas</b> – AOC Valais <i>Tilleul, buis, minéral, belle fraîcheur, sec.</i>	<b>fr. 18.00</b> <i>fr. 11.00</i>
<b>2023</b> ○ 75 cl <b>Fendant/Chasselas</b> – AOC Valais <i>Tilleul, buis, minéral, belle fraîcheur, sec.</i>	<b>fr. 41.00</b> <i>fr. 19.00</i>
<b>2023</b> ○ 75 cl <b>Dôle Blanche</b> – AOC Valais <i>Belle trame rose, coulis de fraise, myrtilles.</i>	<b>fr. 40.00</b> <i>fr. 18.00</i>
<b>2023</b> ○ 75 cl <b>Dôle</b> – AOC Valais <i>Pinot Noir, Gamay, Ancellotta, Galotta, Divico. Mûre, myrtilles, attaque sèveuse, sureau.</i>	<b>fr. 43.00</b> <i>fr. 22.00</i>
<b>2022</b> ○  75 cl <b>Humagne Rouge</b> – Barrique <i>Terroir de Pradec. Fines épices orientales et fruits noirs, avec une belle longueur en bouche.</i>	<b>fr. 60.00</b> <i>fr. 28.00</i>
<b>2022</b> ○  75 cl <b>Pinot Noir</b> – Pradec <i>Fruit rouge, touche boisée, frais, structuré, baies des bois. Le Pradec en puissance.</i>	<b>fr. 47.00</b> <i>fr. 27.00</i>

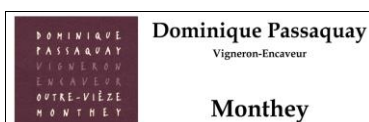
DOMAINE CORNULUS		Domaine Cornulus		Savièse
SAVIÈSE		Stéphane REYNARD & Dany VARONE		sur place / à l'emporter
2023	75 cl	Chenin Blanc	Clos de Mangold	fr. 62.00 fr. 30.00
Agrumes, fleurs blanches, limoncello, melon Galia, attaque vive, tendre et veloutée, avec une belle acidité.				
2023	75 cl	Fendant/Chasselas	Clos de Mangold	fr. 41.00 fr. 19.50
Racé, fin, élégant, crayeux, minéralité, fruité et corsé en finale.				
2023	75 cl	Petite Arvine	Clos de Mangold	fr. 62.00 fr. 30.00
Citron, citrique, rhubarbe chaude, vif, belle salinité.				
2023	37.5 cl	Pinot Noir	Clos des Corbassières	fr. 20.00 fr. 14.00
Petits fruits rouges, framboises, fraises, thé noir, velouté et structuré, tanins nobles.				
2023	75 cl	Pinot Noir	Clos des Corbassières	fr. 46.00 fr. 25.00
Petits fruits rouges, framboises, fraises, thé noir, velouté et structuré, tanins nobles.				
<div><div></div><div>VOCAT ET FILS VINS SA NOËS SIERRE</div></div>		Domaine des Crêtes		Noës
		Yves, Martine et Pierre VOCAT		sur place / à l'emporter
2023	37.5 cl	Fendant/Chasselas	Domaine des Crêtes	fr. 17.00 fr. 9.50
Minéralité, fruits blancs, citronné, floral.				
2023	75 cl	Fendant/Chasselas	Domaine des Crêtes	fr. 38.00 fr. 15.00
Minéralité, fruits blancs, citronné, floral.				
2023	75 cl	Petite Arvine	Domaine des Crêtes	fr. 55.00 fr. 22.00
Fraicheur, belle vivacité, rhubarbe, pamplemousse.				
2023	75 cl	Rosé	Reflet Rose	fr. 40.00 fr. 18.50
Pinot Noir et Pinot Gris. Arômes de citron et pamplemousse lui confère sapidité et fraîcheur.				
2021	75 cl	Dôle	Père Mayor	fr. 39.00 fr. 16.50
Élégance, classique, fruits rouges et sous-bois, belle fraîcheur, griotte.				



**Domaine des Muses**  
*Robert TARAMARCAZ*





**Siere**  
sur place / à l'emporter

- 2020**   75 cl **Assemblage Blanc** – Polymnie  
*Marsanne et Pinot Gris. Coing, fruits confits, pâte de fruit, bel équilibre en liqueur et fraîcheur. (Doux/Süsswein)* **fr. 98.00** *fr. 76.00*
- 2023**  37.5 cl **Fendant/Chasselas** – Classique  
*Élégant et friand, fruits blancs, zeste d'agrumes, pointe florale, riche mais tendu.* **fr. 17.00** *fr. 10.00*
- 2023**  75 cl **Fendant/Chasselas** – Tradition  
*Puissant, racé, beau terroir minéral sur le tilleul et les agrumes. Structuré.* **fr. 46.00** *fr. 25.00*
- 2023**  150 cl **Fendant/Chasselas** – Tradition  
*Puissant, racé, beau terroir minéral sur le tilleul et les agrumes. Structuré.* **fr. 90.00** *fr. 52.00*
- 2022**  75 cl **Païen/Heida/Savagnin Blanc** – Tradition  
*Exotique et fruité, carambole, agrumes blancs et poires compotées. Fidèle au cépage, tonique, finale minérale.* **fr. 62.00** *fr. 31.00*
- 2022**  75 cl **Petite Arvine** – Tradition  
*Agrumes blancs, structuré, élégant, volumineux, fruité, minéral.* **fr. 63.00** *fr. 32.00*
- 2022**  75 cl **Cornalin** – Tradition  
*Fruits noirs et rouges, trame épicée et élégante, bouche pleine et fruitée.* **fr. 67.00** *fr. 37.00*



**Domaine Dominique Passaquay**  
*Dominique Seingre Passaquay*







**Choëx**  
sur place / à l'emporter

- 2022**   75 cl **Chardonnay** – Fontannes  
*Belle complexité aromatique, de la vivacité en bouche avec une touche d'agrumes. Riche mais frais.* **fr. 57.00** *fr. 24.00*
- 2022**   75 cl **Pinot Noir** – Fontannes  
*Élevé en barriques de chêne, c'est un pinot noir riche avec un goût de cerise mûre et des notes boisées discrètes.* **fr. 45.00** *fr. 24.00*



**Domaine du Grand-Brûlé**

**Leytron**  
sur place / à l'emporter

- 2023**  75 cl **Chenin Blanc** – Grand-Brûlé  
*Vin séveux, sur de belles notes de résine et de pin, notes citronnées exubérantes. Beau type. (Doux/Süsswein)* **fr. 52.00** *fr. 18.00*
- 2023**  75 cl **Johannisberg** – Vieilles Vignes  
*Fruits mûrs, structure dense et fruitée. Belle structure pour une finale élégante.* **fr. 41.00** *fr. 19.00*
- 2023**  75 cl **Petite Arvine** – Grand-Brûlé  
*Sec, carambole, rhubarbe, citron vert, tendu, salin.* **fr. 56.00** *fr. 23.00*
- 2023**  75 cl **Rèze** – Prestige  
*Vin séveux, sur de belles notes de résine et de pin, notes citronnées exubérantes. Beau type.* **fr. 53.00** *fr. 19.00*
- 2018**   75 cl **Cornalin** – Vieilles Vignes  
*Belle dimension de jus de fruits frais comme la griotte et la cerise. Notes de noyau de cerise. Beau type.* **fr. 62.00** *fr. 31.00*



Domaine du Mont d'Or SA, Sion

Sion

sur place / à l'emporter

2023	○	75 cl	Fendant/Chasselas – La Perle du Valais	fr. 39.00	fr. 17.00
<i>Elégance, fraîcheur, minéralité, vivacité.</i>					
2023	○	37.5 cl	Johannisberg – Mont d'Or	fr. 19.00	fr. 12.50
<i>Moelleux, fruits exotiques, rondeur, équilibre. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)</i>					
2023	○	75 cl	Johannisberg – Mont d'Or	fr. 42.00	fr. 21.00
<i>Moelleux, fruits exotiques, rondeur, équilibre. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)</i>					
2023	○	75 cl	Johannisberg – Siccus	fr. 42.00	fr. 20.50
<i>Beau gras, agrumes, amande douce, fraîcheur en finale.</i>					
2016	○	50 cl	Johannisberg – St-Martin	fr. 56.00	fr. 37.00
<i>Puisant, notes confites, ananas, fraîcheur en finale. (Doux/Süsswein)</i>					
2017	○	50 cl	Marsanne/Ermitage – Merle des Roches	fr. 56.00	fr. 37.00
<i>Richesse, complexité, fruits confits, équilibre, belle liqueur. (Doux/Süsswein)</i>					
2023	○	75 cl	Humagne Rouge – Velours d'Automne	fr. 60.00	fr. 28.00
<i>Racé, rustique et sauvage. Tendre en attaque, tanins fins et élégants, note reglissée en finale.</i>					



Domaine Gérald Besse

Martigny–Croix

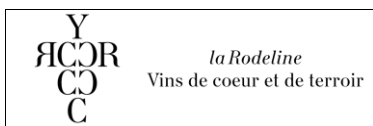
sur place / à l'emporter

2023	○	75 cl	Fendant/Chasselas – Champortay	fr. 38.00	fr. 16.00
<i>Fraîcheur, structure, minéralité, fine amertume finale.</i>					
2023	○	75 cl	Païen/Heida/Savagnin Blanc – Champortay	fr. 56.00	fr. 23.00
<i>Belle richesse, exotique, citronné, pamplemousse, agrumes.</i>					
2023	○	75 cl	Diolinoir – AOC Valais	fr. 56.00	fr. 23.00
<i>Pinot Noir x Rouge de Diolloy. Fraicheur, velouté, chaleureux, fruits noirs, fruits rouges, notes de cerise.</i>					
2023	○	37.5 cl	Gamay – Champortay	fr. 17.00	fr. 10.00
<i>Vin fruité et épicé, tanins soyeux, finale gourmande.</i>					
2023	○	75 cl	Gamay – Champortay	fr. 40.00	fr. 17.50
<i>Vin fruité et épicé, tanins soyeux, finale gourmande.</i>					



Classement par producteurs





**Domaine La Rodeline**  
*Yvon et Claudine RODUIT*

**Fully**  
sur place / à l'emporter

- 2023** ○  75 cl **Altesse** – Fully **fr. 60.00** fr. 27.50  
*Appelée Roussette en Savoie voisine, le cépage serait originaire de l'île de Chypre. Sec, élégant, finesse, structuré, délicat.*
- 2024** ○ 75 cl **Fendant/Chasselas** – Vieilles Vignes Plamont Bio **fr. 41.00** fr. 19.50  
*Minéral, floral, notes d'agrumes, vif et frais.*
- 2023** ○ 37.5 cl **Humagne Blanche** – Raffort Fully **fr. 29.00** fr. 13.50  
*Vin en finesse, sur des accents floraux et de fruits blancs. Finale élégante et sèveuse.*
- 2023** ○  75 cl **Païen/Heida/Savagnin Blanc** – Plamont Bio **fr. 60.00** fr. 27.50  
*Sec, élégant, puissant, structuré, racé, cristallin, élevé en barrique et amphore en terre cuite.*
- 2024** ○ 75 cl **Petite Arvine** – La Murgère – Fully **fr. 61.00** fr. 29.00  
*Sec, notes florales, fruits blancs, rhubarbe, ananas relevés par une belle minéralité, structure, élégance et finesse saline.*



**Domaine Mettaz Sàrl**  
*Philippe et Véronyc METTAZ*




**Fully**  
sur place / à l'emporter

- 2022** ○ 75 cl **Païen/Heida/Savagnin Blanc** – Fully **fr. 57.00** fr. 24.00  
*Avec des arômes d'agrumes (mandarine) de pêche ou de fruits exotiques, il est ample et long en bouche avec une belle tonicité.*
- 2023** ○ 75 cl **Petite Arvine** – Les Claives **fr. 61.00** fr. 29.00  
*Vin équilibré entre fraîcheur et rondeur, sur les agrumes. Pamplemousse et citron vert confit, pâte de coing et poires compotées.*
- 2023** ○ 50 cl **Cornalin** – Fully **fr. 43.00** fr. 21.00  
*Velouté, cerise noire, belle richesse, fruits noirs, chocolaté.*
- 2023** ○ 75 cl **Cornalin** – Fully **fr. 61.00** fr. 29.00  
*Velouté, cerise noire, belle richesse, fruits noirs, chocolaté.*
- 2022** ○ 75 cl **Humagne Rouge** – Fully **fr. 58.00** fr. 26.00  
*Velouté, chicorée, fruits noir, réglisse, belle corpulence.*



**Domaines Chevaliers**  
*Christian GFELLER*

**Salgesch**  
sur place / à l'emporter

- 2023** ○ 75 cl **Johannisberg** – Tradition **fr. 42.00** fr. 20.00  
*Typé, gras, sec, amande amère, noyau de fruit jaune.*
- 2022** ○  75 cl **Païen/Heida/Savagnin Blanc** – Chevaliers **fr. 58.00** fr. 26.00  
*Sec, vif, tonique, minéral, épicé, complexe, tendu, noix de cajou.*
- 2023** ○  75 cl **Petite Arvine** – Lux Vina – Altimus **fr. 69.00** fr. 39.00  
*Minérale, sec, tonique, long, citronnée.*
- 2022** ○  75 cl **Cornalin** – Lux Vina – Neyrun **fr. 82.00** fr. 56.00  
*Concentré, élégant, complexe et racé, fruits noirs.*
- 2022** ○ 50 cl **Dôle** – Salquenén **fr. 30.00** fr. 14.00  
*Epicé, rond, gourmand, longueur.*



Classement par producteurs





**Domaines Rouvinez SA**  
*Famille ROUVINEZ*

**Sierre**  
sur place / à l'emporter

<b>2022</b>	○		75 cl	<b>Assemblage Blanc</b> – Cœur de Domaine	<b>fr. 69.00</b> fr. 39.00
<i>Petite Arvine, Savagnin Blanc et Marsanne. Agrumes, fruits exotiques, pêche de vigne, floral, élégant et subtil, ample et structuré.</i>					
<b>2018</b>	○		37.5 cl	<b>Assemblage Blanc</b> – Les Grains Nobles	<b>fr. 41.00</b> fr. 28.00
<i>Petite Arvine, Marsanne et Pinot Gris. Notes confites dans une bouche équilibrée, coing, orange, belle liqueur. (Doux/Süsswein)</i>					
<b>2023</b>	○		37.5 cl	<b>Fendant/Chasselas</b> – Les Fleurs	<b>fr. 17.00</b> fr. 10.50
<i>Floral, minéral, pierre-à-fusil, silex, fraîcheur finale.</i>					
<b>2023</b>	○		75 cl	<b>Fendant/Chasselas</b> – Les Fleurs	<b>fr. 39.00</b> fr. 17.00
<i>Floral, minéral, pierre-à-fusil, silex, fraîcheur finale.</i>					
<b>2022</b>	○		75 cl	<b>Païen/Heida/Savagnin Blanc</b> – Les Fleurs – Bio en reconversion	<b>fr. 59.00</b> fr. 27.00
<i>Agrumes, thé à la bergamote, fruits exotiques, lies fraîches, rondeur, vinosité, fruits secs.</i>					
<b>2023</b>	○		75 cl	<b>Petite Arvine</b> – Domaine Château Lichten	<b>fr. 59.00</b> fr. 27.00
<i>Vin tonique et exotique, agrumes blancs comme le citron, le pamplemousse et les pomelos. Finale vive et tendue sur la mélisse.</i>					
<b>2022</b>	○		75 cl	<b>Assemblage Rouge</b> – Cœur de Domaine	<b>fr. 77.00</b> fr. 49.00
<i>Cornalin, Humagne Rouge et Syrah. Association d'arômes de griottes, de cassis, notes d'épices douces. Empyreumatique.</i>					
<b>2022</b>	○		37.5 cl	<b>Assemblage Rouge</b> – Le Tourmentin	<b>fr. 34.00</b> fr. 19.00
<i>Cornalin, Humagne Rouge, Pinot Noir et Syrah. Cuir, girofle, vanille, muscade. Bouche chocolatée, élégante et complexe.</i>					
<b>2022</b>	○		75 cl	<b>Assemblage Rouge</b> – Nez Noir Réserve – Bio en reconversion	<b>fr. 58.00</b> fr. 25.00
<i>Merlot, Gamaret et Syrah. Cassis, fraises, senteurs d'épices douces, notes fumées. Bouche ample, concentrée. Bio en reconversion.</i>					
<b>2020</b>	○		75 cl	<b>Cornalin</b> – Clos de Montibex – Bio en reconversion	<b>fr. 59.00</b> fr. 27.00
<i>Fruits très mûrs, cerise confite et compotée, clafoutis. Finale charnue, solaire et vineuse.</i>					
<b>2023</b>	○		75 cl	<b>Gamay</b> – Les Fleurs	<b>fr. 39.00</b> fr. 17.00
<i>Notes fumées et épicées, fruits rouges, belle matière, corsé et concentré.</i>					



**Fernand Cina SA**


**Salgesch**  
sur place / à l'emporter



<b>2024</b>	○		70 cl	<b>Humagne Blanche</b> – Fernand Cina	<b>fr. 56.00</b> fr. 23.00
<i>Vin sec et frais, poire fraîche et noisette. Bouche sèveuse et friande, dans une belle fraîcheur de minéralité.</i>					
<b>2023</b>	○		70 cl	<b>Païen/Heida/Savagnin Blanc</b> – Fernand Cina	<b>fr. 57.00</b> fr. 24.00
<i>Nez complexe avec des arômes de noix. En bouche, il est frais, harmonieux, ample avec une belle vivacité et une longue finale.</i>					
<b>2023</b>	○		70 cl	<b>Humagne Rouge</b> – Fernand Cina	<b>fr. 57.00</b> fr. 24.00
<i>Une note subtile de baies sauvages de la forêt et de sous-bois. Il se caractérise par une structure puissante aux tanins souples.</i>					
<b>2023</b>	○		37.5 cl	<b>Pinot Noir</b> – Salquenen	<b>fr. 18.00</b> fr. 11.50
<i>Soyeux et fruité avec des arômes de fruits rouges et noirs.</i>					
<b>2023</b>	○		75 cl	<b>Pinot Noir</b> – Salquenen – Sélection Pachien	<b>fr. 44.00</b> fr. 23.50
<i>Vin de terroir aux arômes très fins et fruités. Structure ample et souple en bouche.</i>					



Classement par producteurs



 <p>GERMANUS KELLEREI Famille Schmid 3942 St. German</p>	<p><b>Germanus Kellerei</b> <i>Urs SCHMID</i></p> <p><b>St-German</b> sur place / à l'emporter</p>
<p><b>2023</b> ○ 75 cl <b>Johannisberg</b> – Gros Rhin du Valais <i>Vin sec et bien tonique, sur une expression d'amande douce et de fleurs séchée, d'écorce de citron et de pâte d'amande.</i></p>	<p><b>fr. 40.00</b> <i>fr. 18.00</i></p>
<p><b>2023</b> ○ 75 cl <b>Muscat</b> – AOC Valais <i>Le « St. Germanus» Le Muscat est un vin frais, pur et élégant avec des notes florales et de fruits frais.</i></p>	<p><b>fr. 52.00</b> <i>fr. 18.00</i></p>
<p><b>2023</b> ○ 75 cl <b>Cornalin</b> – St-Germanus <i>Nez fruité, sur les fruits rouges et noirs, tanins soyeux, structure fraîche et harmonieuse.</i></p>	<p><b>fr. 54.00</b> <i>fr. 20.00</i></p>
<p><b>2022</b> ○ 75 cl <b>Humagne Rouge</b> – St-Germanus <i>Vin corsé mais tanins soyeux, élégant, un brin sauvage, baies sauvages et touche florale.</i></p>	<p><b>fr. 54.00</b> <i>fr. 20.00</i></p>
<p><b>2023</b> ○ 50 cl <b>Merlot</b> – St. Germanus <i>Tanins soyeux, notes de baies des bois, bouche charmante et chocolatée.</i></p>	<p><b>fr. 38.00</b> <i>fr. 14.00</i></p>

 <p><b>DEVAYES</b></p>	<p><b>Gilbert Devayes</b></p> <p><b>Leytron</b> sur place / à l'emporter</p>
<p><b>2023</b> ○ 75 cl <b>Petite Arvine</b> – AOC Valais <i>Fraîcheur et vivacité, agrumes blancs, notes florales et minérales, finale saline et tendue.</i></p>	<p><b>fr. 55.00</b> <i>fr. 22.00</i></p>
<p><b>2023</b> ○ 75 cl <b>Viognier</b> – AOC Valais <i>Aromatique, pêche de vigne, abricot frais, accents floraux, vinosité, fraîcheur.</i></p>	<p><b>fr. 55.00</b> <i>fr. 21.50</i></p>
<p><b>2022</b> ○  75 cl <b>Cabernet Franc</b> – Barrique <i>Caractère et belle trame pour ce cru parfaitement typé aux accents de paprika, de poivron mariné et de fruits noirs.</i></p>	<p><b>fr. 58.00</b> <i>fr. 25.00</i></p>
<p><b>2022</b> ○ 37.5 cl <b>Humagne Rouge</b> – AOC Valais <i>Vin élégant et soyeux, pruneau, poivron mûr, fruits rouges, violette, réglisse brute et pointe de gentiane. Belle fraîcheur.</i></p>	<p><b>fr. 28.00</b> <i>fr. 11.50</i></p>
<p><b>2022</b> ○ 75 cl <b>Humagne Rouge</b> – AOC Valais <i>Vin élégant et soyeux, pruneau, poivron mûr, fruits rouges, violette, réglisse brute et pointe de gentiane. Belle fraîcheur.</i></p>	<p><b>fr. 54.00</b> <i>fr. 20.00</i></p>



Gregor Kuonen

Salgesch

sur place / à l'emporter

2023	○	70 cl	<b>Fendant/Chasselas</b> – Coteaux de Sierre	fr. 39.00	fr. 17.00
<i>Aromatique, fruité, surprenant, fraîcheur.</i>					
2023	○	50 cl	<b>Lafnetscha</b> – Traditionnel	fr. 44.00	fr. 21.50
<i>Humagne Blanche x Completer. Exotique, minéral, délicat, fraîcheur, floral.</i>					
2023	○	75 cl	<b>Petite Arvine</b> – Traditionnelle	fr. 58.00	fr. 25.00
<i>Floral, fruité, fraîcheur, agrumes, salin.</i>					
2022	○	75 cl	<b>Rosé</b> – Au 7ème Ciel (Demi sec)	fr. 58.00	fr. 26.00
<i>Un vin pétillant plutôt léger, un plaisir équilibré et charmeur pour les moments privilégiés de la vie. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)</i>					
2022	○	75 cl	<b>Cabernet Franc</b> – Grandmaître	fr. 64.00	fr. 33.00
<i>Élégant, fruité, délicat, intense, complexe, tannique.</i>					
2023	○	50 cl	<b>Cornalin</b> – Grandmaître	fr. 46.00	fr. 24.50
<i>Fruité, ample, rond, cerises en clafoutis.</i>					
2023	○	75 cl	<b>Cornalin</b> – Grandmaître	fr. 64.00	fr. 33.00
<i>Fruité, ample, rond, cerises en clafoutis.</i>					
2023	○	70 cl	<b>Dôle</b> – Gregor Kuonen	fr. 40.00	fr. 18.00
<i>Gouleyant, fruité, harmonieux, rond.</i>					
2023	○	75 cl	<b>Pinot Noir</b> – Non-filtré	fr. 43.00	fr. 21.50
<i>Fruité, ample, authentique, traditionnel, classique.</i>					
2022	○	50 cl	<b>Syrah</b> – Grandmaître	fr. 46.00	fr. 24.50
<i>Epicé, fruité, ample, fin, beaux tanins, épicé.</i>					
2022	○	75 cl	<b>Syrah</b> – Grandmaître	fr. 64.00	fr. 33.00
<i>Epicé, fruité, ample, fin, beaux tanins, épicé.</i>					



Henri Valloton

Fully

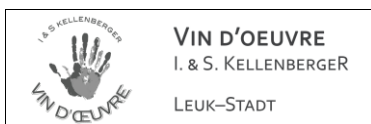
sur place / à l'emporter

2022	○	75 cl	<b>Fendant/Chasselas</b> – Mazembroz	fr. 41.00	fr. 19.50
<i>Fleurs blanches, notes minérales, ample, frais et souple.</i>					
2022	○	75 cl	<b>Païen/Heida/Savagnin Blanc</b> – D'Enfer	fr. 63.00	fr. 32.00
<i>Coing, miel, amande amère, pêche blanche, fruité, notes réglisses légères, final salin.</i>					
2022	○	75 cl	<b>Petite Arvine</b> – Tradition – Fully	fr. 62.00	fr. 30.00
<i>Racée et virile, cette Arvine exhale des parfums de fleurs et de fruits. Notes salines en finale.</i>					
2021	○	75 cl	<b>Syrah</b> – Fully	fr. 66.00	fr. 36.00
<i>Amples et généreux, fruits noirs et note de paprika, agréable et équilibré, élevage fondu.</i>					



Classement par producteurs





## I. & S. Kellenberger, Vin d'œuvre

Leuk Stadt  
sur place / à l'emporter

- 2023** ○ 75 cl **Humagne Blanche** – "Born to be wise"  
*Sec, agrumes, notes de pomme verte, floral, attaque vive et tendue, rafraichissant.* **fr. 54.00** fr. 21.00
- 2023** ○ 75 cl **Païen/Heida/Savagnin Blanc** – "Reach the highest"  
*Sur les agrumes, le coing et la cire d'abeille, soutenu par une acidité séduisante.* **fr. 57.00** fr. 24.00
- 2023** ○ 75 cl **Pinot Gris/Malvoisie** – "Le Gris en Rose"  
*Vin sec, légèrement teinté par une macération pelliculaire exprimant une belle déclinaison fruitée.* **fr. 54.00** fr. 20.50
- 2021** ○ 50 cl **Gamaret** – "Flames of desire"  
*Gamay x Reichensteiner. Belle structure, fraîcheur, pointe sauvage.* **fr. 45.00** fr. 23.00
- 2023** ○ 75 cl **Pinot Noir** – "Chant du Rhône"  
*Frais, élégant, joli fruit, belle jeunesse.* **fr. 41.00** fr. 19.00



## Imesch Vins SA Famille ROUVINEZ

Sierre  
sur place / à l'emporter

- 2023** ○ 75 cl **Fendant/Chasselas** – Soleil d'Or  
*Parfum de tilleul et de fleurs des champs, avec une légère touche de miel et une minéralité typique.* **fr. 38.00** fr. 15.00
- 2023** ○ 75 cl **Johannisberg** – Soleil d'Or  
*Amandes, noisettes, touche florale rappelant la camomille, puissant et équilibré, touche finale et légère amertume.* **fr. 40.00** fr. 18.00
- 2022** ○ 75 cl **Païen/Heida/Savagnin Blanc** – Soleil d'Or  
*Notes de pêche, d'abricot et de fruits exotiques. Belle acidité qui lui confère une belle vivacité.* **fr. 57.00** fr. 24.00
- 2022** ○ 75 cl **Cornalin** – Soleil d'Or  
*Senteurs fruitées (cassis, cerise noire, mûre, fraise et framboise), tonicité et tanins souples.* **fr. 57.00** fr. 24.00
- 2022** ○ 75 cl **Humagne Rouge** – Soleil d'Or  
*Fragrances de romarin, de thym et de pain grillé, finale veloutée.* **fr. 57.00** fr. 24.00



## Jean-Louis Mathieu SA



Chalais  
sur place / à l'emporter

- 2023** ○ 75 cl **Fendant/Chasselas** – Domaine Mathieu  
*Pomme Granny, accents citronnés, notes vives et crayeuses, beau terroir finalisé par une fine amertume et un joli gras.* **fr. 39.00** fr. 17.00
- 2023** ○ 75 cl **Johannisberg** – Domaine Mathieu  
*Vin sec et gras. Parfums d'amande et de fruits du verger.* **fr. 41.00** fr. 19.00
- 2023** ○ 75 cl **Sauvignon Blanc** – Domaine Mathieu  
*Puissants arômes de bois de cassis, de buis et de framboise, joli gras et notes de groseilles à maquereau.* **fr. 62.00** fr. 31.00
- 2022** ○ 75 cl **Cornalin** – Domaine Mathieu  
*Puissant, dense et concentré, volume en bouche et finale ensoleillée sur les fruits noirs et les épices.* **fr. 62.00** fr. 31.00
- 2023** ○ 75 cl **Pinot Noir** – Chalais – Tzaly  
*Racé, sous-bois, cuir frais, velouté, fraîcheur.* **fr. 41.00** fr. 19.00



Classement par producteurs



 <p><b>Jean-Marie PONT</b> Vigneron-Encaveur Sierre / Corin</p>	<p><b>Jean-Marie Pont</b></p>	<p><b>Corin-sur-Sierre</b> sur place / à l'emporter</p>
<p><b>2023</b> ○ 75 cl <b>Fendant/Chasselas</b> – Sierre</p> <p><i>Notes fruitées, florales, avec des parfums de fleurs de vigne, de miel, de pierre à fusil.</i></p>		<p><b>fr. 38.00</b> fr. 16.00</p>
<p><b>2023</b> ○ 75 cl <b>Humagne Blanche</b> – AOC Valais</p> <p><i>Sec, floral, fleur de lys, noisette, pointe de gras, poire, thé vert, mirabelle.</i></p>		<p><b>fr. 57.00</b> fr. 24.00</p>
<p><b>2023</b> ○ 50 cl <b>Johannisberg</b> – Sierre</p> <p><i>Arômes tendres, fruités et très expressifs, dattes, noisettes, épices, amandes grillées, ananas, fruits du verger.</i></p>		<p><b>fr. 30.00</b> fr. 14.00</p>
<p><b>2023</b> ○ 75 cl <b>Cornalin</b> – Sierre</p> <p><i>Belle trame fruitée sur les petits fruits noirs et rouges, bouche velouté et gourmande.</i></p>		<p><b>fr. 59.00</b> fr. 27.00</p>
<p><b>2023</b> ○ 75 cl <b>Pinot Noir</b> – AOC Valais</p> <p><i>Elégant, sous-bois, olive noire, poivre blanc, réglisse.</i></p>		<p><b>fr. 40.00</b> fr. 18.00</p>
	<p><b>Jean-René Germanier SA</b> Gilles BESSE</p>	<p><b>Vétroz</b> sur place / à l'emporter</p>
<p><b>2018</b> ○ 37.5 cl <b>Amigne</b> – Mitis</p> <p><i>Ample, soyeux, coing confit, orangette, orange sanguine. (Doux/Süsswein)</i></p>		<p><b>fr. 46.00</b> fr. 34.00</p>
<p><b>2023</b> ○ 75 cl <b>Amigne</b> – Vétroz – 2 abeilles</p> <p><i>2 abeilles. Complexe, intense, fruité, mandarine, équilibre. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)</i></p>		<p><b>fr. 54.00</b> fr. 21.00</p>
<p><b>2023</b> ○ 37.5 cl <b>Fendant/Chasselas</b> – Les Terrasses – Vétroz</p> <p><i>Typé Vétroz, minéralité, fraîcheur, friand, floral.</i></p>		<p><b>fr. 16.00</b> fr. 8.50</p>
<p><b>2023</b> ○ 75 cl <b>Fendant/Chasselas</b> – Les Terrasses – Vétroz</p> <p><i>Typé Vétroz, minéralité, fraîcheur, friand, floral.</i></p>		<p><b>fr. 38.00</b> fr. 15.50</p>
<p><b>2023</b> ○ 150 cl <b>Fendant/Chasselas</b> – Les Terrasses – Vétroz</p> <p><i>Typé Vétroz, minéralité, fraîcheur, friand, floral.</i></p>		<p><b>fr. 74.00</b> fr. 31.00</p>
<p><b>2020</b> ○ 75 cl <b>Merlot</b> – Réserve</p> <p><i>Ce vin s'exprime au nez par des notes d'épices, de fusain et de baies noires. Intense et structuré en bouche, torréfié. Vin de garde.</i></p>		<p><b>fr. 70.00</b> fr. 41.00</p>
<p><b>2021</b> ○ 75 cl <b>Syrah</b> – Cayas Réserve</p> <p><i>Charpenté, toasté, poivre noir, épices, cassis, puissant.</i></p>		<p><b>fr. 77.00</b> fr. 49.00</p>



**Josef Glenz & Töchter AG**  
*Judith, Tamara & Natacha GLENZ*

**Salgesch**  
sur place / à l'emporter

- 2023** ○ 75 cl **Johannisberg** – AOC Valais **fr. 41.00** fr. 19.00  
*Sec, ample, typé, massepain, belle minéralité, joli gras.*
- 2023** ○ 75 cl **Petite Arvine** – AOC Valais **fr. 57.00** fr. 24.00  
*Sec, ample, typé, massepain, belle minéralité, joli gras.*
- 2022** ○ 75 cl **Assemblage Rouge** – Sang de Lion **fr. 58.00** fr. 25.00  
*Gamaret, Diolinoir et Pinot. Puissant, sauvage, myrtille, mûre, chocolat noir, fraîcheur.*
- 2021** ○ 75 cl **Pinot Noir** – Eichenfass **fr. 50.00** fr. 31.00  
*Soyeux, structuré, épicé, chocolat noir, girofle, fruits noirs, racé.*
- 2023** ○ 50 cl **Syrah** – AOC Valais **fr. 43.00** fr. 20.00  
*Fruité, épicé, belle trame, fruits noirs et rouges, élevage partiel en barriques.*



**La Cave Frédéric Zufferey SA**  
*Frédéric ZUFFEREY*

**Chippis**  
sur place / à l'emporter

- 2023** ○ 50 cl **Humagne Blanche** – AOC Valais **fr. 39.00** fr. 15.00  
*Subtil aux arômes d'agrumes et de tilleul. Fraîcheur et minéralité.*
- 2023** ○ 75 cl **Petite Arvine** – AOC Valais **fr. 56.00** fr. 23.00  
*Glycine, agrumes, pamplemousse rose et fruits exotiques comme le litchi et la passion. Minéralité et volume. Finale fraîche et saline.*
- 2021** ○ 75 cl **Assemblage Rouge** – Brin de Folie **fr. 59.00** fr. 27.00  
*Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc. Arômes floraux et notes de fruits noirs. Bouche suave. Des tanins fins et structurés.*
- 2022** ○ 75 cl **Cornalin** – AOC Valais **fr. 59.00** fr. 27.00  
*Arôme au nez de mûre sauvage. Une bouche chaleureuse avec des tanins structurés.*
- 2019** ○ 150 cl **Cornalin** – AOC Valais **fr. 110.00** fr. 52.00  
*Arôme au nez de mûre sauvage. Une bouche chaleureuse avec des tanins structurés.*
- 2023** ○ 50 cl **Gamay** – Ancolie **fr. 27.00** fr. 11.00  
*Grande fraîcheur aromatique. Notes de baies noires, de cassis et d'épices. Tanins fondus et gouleyants.*



**La Madeleine André Fontannaz & Filles**  
*André FONTANNAZ et Filles*

**Vétroz**  
sur place / à l'emporter

- 2023** ○ 75 cl **Amigne** – Vétroz – Tendance – 1 abeille **fr. 58.00** fr. 26.00  
*1 abeille. Ample, orangé, miel, attaque vive et fraîche sur les agrumes, belle complexité, gras et finale sur une pointe d'amertume.*
- 2023** ○ 75 cl **Fendant/Chasselas** – Vétroz Grand Cru **fr. 40.00** fr. 18.00  
*Fin, minéral, attaque vive, ronde et perlée, légèrement gras, complexe à dominance minérale.* ★ GRAND CRU
- 2023** ○ 75 cl **Païen/Heida/Savagnin Blanc** – d'Ardon **fr. 56.00** fr. 23.00  
*Nez : fin, fruits exotiques (litchis), citronné. Bouche : attaque vive, notes d'agrumes et belle longueur.*
- 2022** ○ 37.5 cl **Assemblage Rouge** – Magdalena **fr. 33.00** fr. 18.50  
*Merlot, Cabernet Franc et Sauvignon, ample, torréfié, notes épicées et fruitées, attaque riche, concentré, belle finale.*
- 2022** ○ 75 cl **Assemblage Rouge** – Magdalena **fr. 66.00** fr. 35.00  
*Merlot, Cabernet Franc et Sauvignon, ample, torréfié, notes épicées et fruitées, attaque riche, concentré, belle finale.*



Classement par producteurs





**La Petite Saviésanne**  
*Gaël ROTEN*

**Savièse**

sur place / à l'emporter

- 2022** ○ 75 cl **Païen/Heida/Savagnin Blanc** – AOC Valais **fr. 53.00** fr. 19.00  
*Belle fraîcheur sur des notes fruitées et finement exotique.*
- 2023** ○ 75 cl **Garanoir** – AOC Valais **fr. 53.00** fr. 19.50  
*Gamay x Reichensteiner. Vin généreux aux notes de fruits mûrs, bouche chaleureuse avec des tannins élégants.*
- 2023** ○ 75 cl **Merlot** – AOC Valais **fr. 53.00** fr. 19.50  
*Vin généreux aux notes de fruits mûrs, bouche chaleureuse avec des tannins élégants.*



**Laurent Hug SA**  
*Laurent HUG*

**Champlan**

sur place / à l'emporter

- 2023** ○ 75 cl **Fendant/Chasselas** – AOC Valais **fr. 38.00** fr. 15.50  
*Sec, minéral, floral et citronné.*
- 2023** ○ 75 cl **Pinot Noir** – AOC Valais **fr. 40.00** fr. 18.00  
*Nez rappelant les fruits rouges, tanins souples et équilibrés, sous-bois, cuir.*



**Les Fils de Charles Favre SA**

**Sion**

sur place / à l'emporter

- 2022** ○ 75 cl **Chardonnay** – Hurlevent **fr. 53.00** fr. 20.00  
*Vin vif et frais, sur l'ananas, la poire et les fleurs blanches. Notes citronnées.*
- 2023** ○ 150 cl **Fendant/Chasselas** – Dame de Sion **fr. 72.00** fr. 29.50  
*Fruité, fin, sec, avec un subtil parfum de tilleul. Structuré et friand.*
- 2022** ○ 75 cl **Humagne Blanche** – Hurlevent **fr. 53.00** fr. 20.00  
*Parfum de tilleul, fleurs blanches et pêche de vigne. Vin fin et délicat, doté d'une fin de bouche élégante.*
- 2022** ○ 75 cl **Rosé** – Favi **fr. 42.00** fr. 20.50  
*Gamay, Pinot, Syrah, Humagne, Diolinoir. Attaque souple avec un beau volume, un vin structuré, avec une légère présence tannique.*
- 2021** ○ 75 cl **Cornalin** – Collection F **fr. 62.00** fr. 31.00  
*Caractère rustique et sauvage, épicé, aux arômes de girofle et de fruit noirs grillés.*
- 2022** ○ 50 cl **Humagne Rouge** – Hurlevent **fr. 39.00** fr. 15.00  
*Notes épicées, nez frais et élégant. Bouche fraîche et croquante, sur la fraise et les sous-bois.*



Classement par producteurs





## Les Fils de René Favre SA

Mike, John et Duke FAVRE

St-Pierre-de-Clages  
sur place / à l'emporter

- 2023** ○ 75 cl **Petite Arvine** – Jonathan Favre **fr. 59.00** fr. 27.00  
*Arômes de pamplemousse rose bien mûr, de rhubarbe verte et d'agrumes séchés, touche florale sur la glycine, finale saline et tendue.*
- 2022** ○ 37.5 cl **Humagne Rouge** – AOC Valais **fr. 28.00** fr. 12.50  
*Vin élégant, racine de gentiane, bois doux réglissé, tanins fermes mais harmonieux pour une belle finale en fraîcheur (olive noire).*
- 2022** ○ 75 cl **Humagne Rouge** – AOC Valais **fr. 54.00** fr. 21.00  
*Vin élégant, racine de gentiane, bois doux réglissé, tanins fermes mais harmonieux pour une belle finale en fraîcheur (olive noire).*
- 2022** ○ 75 cl **Pinot Noir** – Chamoson **fr. 40.00** fr. 18.00  
*Vin aux accents de petits fruits rouges et des notes florales et épicées. Vif et puissant, plutôt charpenté.*
- 2020** ○ 75 cl **Syrah** – Chamoson Grand Cru **fr. 64.00** fr. 33.50  
*Couleur noire, profonde, nez de fruits cuits, poivrée, puissance, des tanins forts, intense et structuré* ★ GRAND CRU



## Les Fils Maye SA

Riddes  
sur place / à l'emporter

- 2024** ○ 75 cl **Fendant/Chasselas** – Balavaud Les Grands Ors **fr. 42.00** fr. 20.00  
*Racé, élégant, minéral, structuré, complexe.*
- 2022** ○ 37.5 cl **Fendant/Chasselas** – Clos de Balavaud **fr. 18.00** fr. 11.00  
*Racé, élégant, minéral, structuré, complexe.*
- 2022** ○ 75 cl **Païen/Heida/Savagnin Blanc** – Franc Tireur **fr. 56.00** fr. 22.50  
*Nez épanoui aux fragrances minérales et citronnées avec des notes florales.*
- 2023** ○ 75 cl **Petite Arvine** – Jean des Crêtes **fr. 56.00** fr. 22.50  
*Sec, vif, tonique, agrumes, notes florales de glycine, léger salin en final.*
- 2023** ○ 75 cl **Diolinoir** – Le Piocheur **fr. 57.00** fr. 24.50  
*Pinot Noir x Rouge de Diolly. Pinot Noir x Rouge de Diolly. Expression intense et épicée, avec une bouche compacte et riche en tanins.*



## L'Orpailleur

Frédéric DUMOULIN

Uvrier  
sur place / à l'emporter

- 2022** ○ 75 cl **Païen/Heida/Savagnin Blanc** – Tradition **fr. 56.00** fr. 23.00  
*Ananas, Traminer, frais, croquant, jus de fruits, exotique.*
- 2023** ○ 75 cl **Petite Arvine** – Diamanterre **fr. 58.00** fr. 26.00  
*Agrumes, intensité, soyeux, minéral, tarte citron meringuée, Calisson.*
- 2022** ○ 75 cl **Assemblage Rouge** – Cuvée de l'Orpailleur **fr. 72.00** fr. 43.00  
*Syrah et Cabernet Franc. Chocolat au kirsch, griotte, suave, long, puissant. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)*
- 2023** ○ 37.5 cl **Merlot** – AOC Valais **fr. 28.00** fr. 11.50  
*Fruité, mûres, élégant, dense.*
- 2022** ○ 75 cl **Merlot** – Diamanterre **fr. 61.00** fr. 29.00  
*Epicé, tabac, boisé, intégré, compact.*



Classement par producteurs





**LUISIER**  
SWISS PREMIUM WINE

**Luisier Vin**  
*Clément LUISIER*

Saillon

sur place / à l'emporter

<b>2023</b>	○	75 cl	<b>Fendant/Chasselas</b> – AOC Valais	<b>fr. 39.00</b> fr. 17.00
<i>Vin sec, puissant, exprimant un terroir racé sur la minéralité. Belle fraîcheur finale.</i>				
<b>2023</b>	○	75 cl	<b>Johannisberg</b> – AOC Valais	<b>fr. 42.00</b> fr. 20.00
<i>Vin sec, soyeux, joli gras, amande et fruits bien mûrs.</i>				
<b>2023</b>	○	75 cl	<b>Petite Arvine</b> – AOC Valais	<b>fr. 58.00</b> fr. 26.00
<i>Vin sec, agrumes blancs, citron mûr, notes exotiques, fraîcheur.</i>				
<b>2023</b>	○	37.5 cl	<b>Pinot Noir</b> – AOC Valais	<b>fr. 18.00</b> fr. 11.50
<i>Belle typicité, entre fraîcheur et élégance. Notes poivrées et fruitées.</i>				
<b>2023</b>	○	75 cl	<b>Pinot Noir</b> – AOC Valais	<b>fr. 42.00</b> fr. 20.00
<i>Belle typicité, entre fraîcheur et élégance. Notes poivrées et fruitées.</i>				



**MAISON  
GILLIARD**

**Maison Gilliard SA**

Sion

sur place / à l'emporter

<b>2022</b>	○	75 cl	<b>Païen/Heida/Savagnin Blanc</b> – Trésors de Famille	<b>fr. 58.00</b> fr. 25.00
<i>Fruits secs exotiques, belle matière, gourmet, puissant.</i>				
<b>2023</b>	○	50 cl	<b>Petite Arvine</b> – Trésors de Famille	<b>fr. 42.00</b> fr. 19.00
<i>Agrumes, élégant, suave, équilibré, contraste salé/sucré.</i>				
<b>2023</b>	○	75 cl	<b>Petite Arvine</b> – Trésors de Famille	<b>fr. 58.00</b> fr. 26.00
<i>Agrumes, élégant, suave, équilibré, contraste salé/sucré.</i>				
<b>2020</b>	○	75 cl	<b>Humagne Rouge</b> – Les Tonnelliers	<b>fr. 64.00</b> fr. 33.00
<i>Bouquet de fruits rouges confits, notes fumées, sensations d'alpage un petit brin de rustique.</i>				
<b>2021</b>	○	75 cl	<b>Pinot Noir</b> – Les Tonnelliers	<b>fr. 47.00</b> fr. 27.00
<i>Fruité, subtilement boisé et légèrement épicé, élégant, saveurs de fruits frais, persistant en final.</i>				



**Marie-Bernard Gillioz**

Grimisuat

sur place / à l'emporter

<b>2023</b>	○	75 cl	<b>Fendant/Chasselas</b> – Saint-Léonard	<b>fr. 41.00</b> fr. 19.00
<i>Fleurs blanches, tilleul, fruité, minéral et riche.</i>				
<b>2022</b>	○	50 cl	<b>Marsanne/Ermitage</b> – Sion	<b>fr. 47.00</b> fr. 25.00
<i>Vin ample, gras, riche, généreux aux notes de miel, de gelée de coï, d'eau-de-vie de framboise.</i>				
<b>2023</b>	○	75 cl	<b>Petite Arvine</b> – Sion	<b>fr. 61.00</b> fr. 29.00
<i>Citronnée, glycine, minérale, riche et persistante en bouche, finale suave. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)</i>				
<b>2023</b>	○	75 cl	<b>Cornalin</b> – Sion	<b>fr. 65.00</b> fr. 34.00
<i>Fruits confits, cerises noires, épices, tanins fins.</i>				
<b>2023</b>	○	75 cl	<b>Gamay</b> – Sion	<b>fr. 42.00</b> fr. 21.00
<i>Framboise, fruits rouges, tanins fins.</i>				



Classement par producteurs



Maurice  
Zufferey

**Maurice Zufferey**  
*Maurice et Adrien ZUFFEREY*

**Sierre**  
sur place / à l'emporter

- 2023** ○ 37.5 cl **Fendant/Chasselas** – AOC Valais **fr. 16.00** fr. 8.50  
*Flours blanches, écorces de fruits, mélisse, minéralité.*
- 2023** ○ 75 cl **Fendant/Chasselas** – AOC Valais **fr. 38.00** fr. 15.00  
*Flours blanches, écorces de fruits, mélisse, minéralité.*
- 2023** ○ 75 cl **Petite Arvine** – AOC Valais **fr. 58.00** fr. 26.00  
*Univers caractéristique d'agrumes, de glycine et de rhubarbe. En bouche, ce vin marque par sa structure et son amplitude.*
- 2023** ○ 37.5 cl **Cornalin** – Rouge du Pays **fr. 31.00** fr. 16.00  
*Cerise noire, griotte, mûre, cannelle. Fraicheur de fruit avec de la cerise Burlat. Finale croquante, charnue et soyeuse.*
- 2023** ○ 75 cl **Pinot Noir** – Combettaz **fr. 41.00** fr. 19.00  
*Fruits rouges, épices, réglisse, soyeux, élégant.*
- 2023** ○ 75 cl **Syrah** – Maison Rouge **fr. 58.00** fr. 26.00  
*Épicé, poivre, muscade, fruits noirs, note de cassis.*



ADRIAN & DIEGO MATHIER  
NOUVEAU SALQUENEN AG

**Nouveau Salquenen AG**  
*Diego MATHIER*

**Salgesch**  
sur place / à l'emporter

- 2023** ○ 75 cl **Amigne** – Vétroz – Les Pyramides **fr. 59.00** fr. 26.50  
*Suave, mandarine, fleurs de montagne, bel équilibre entre sucre et acidité. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)*
- 2023** ○ 75 cl **Fendant/Chasselas** – Mollignon Terre Promise **fr. 40.00** fr. 18.00  
*Fruité, minéral, sec, tout en rondeur.*
- 2023** ○ 75 cl **Petite Arvine** – Les Pyramides **fr. 59.00** fr. 26.50  
*Belle aromatique, vif, salé en finale, exotique, rhubarbe.*
- 2023** ○ 75 cl **Viognier** – Les Pyramides **fr. 59.00** fr. 26.50  
*Sec, pêche, melon Galia, vif, abricot, noyau de fruit, fine amertume.*
- 2023** ○ 37.5 cl **Pinot Noir** – Lucifer **fr. 18.00** fr. 11.00  
*Élégant, tanins fins mais structurés.*



Nouveau St-Clément  
C. Lamon & Cie  
Flanthey

**Nouveau St-Clément SA**  
*Christian LAMON*

**Flanthey**  
sur place / à l'emporter

- 2023** ○ 75 cl **Fendant/Chasselas** – Saint-Léonard **fr. 37.00** fr. 14.00  
*Léger, fruité, minéral, floral.*
- 2023** ○ 37.5 cl **Humagne Blanche** – Coteaux de Sierre **fr. 27.00** fr. 11.00  
*Notes florales, tilleul, chèvrefeuille, poire, sèveux.*
- 2023** ○ 75 cl **Humagne Blanche** – Coteaux de Sierre **fr. 52.00** fr. 18.50  
*Notes florales, tilleul, chèvrefeuille, poire, sèveux.*
- 2022** ○ 75 cl **Cornalin** – Coteaux de Sierre **fr. 56.00** fr. 22.50  
*Richesse, fruité, vineux, cerise fraîcheur, ample, charnu.*
- 2023** ○ 75 cl **Gamay** – Coteaux de Sierre **fr. 37.00** fr. 14.00  
*Léger, fruité, friand, petits fruits rouges.*



Classement par producteurs



2023	○	75 cl	<b>Fendant/Chasselas</b> – Grand Cru Ville de Sion	★ GRAND CRU	<b>fr. 41.00</b> fr. 19.50
<i>Fruité, racé, minéral, élégant.</i>					
2014	○	37.5 cl	<b>Marsanne/Ermitage</b> – Barrique Liqueuse		<b>fr. 43.00</b> fr. 31.00
<i>Fruits confits et notes truffées, belle liqueur. (Doux/Süsswein)</i>					
2022	○	75 cl	<b>Petite Arvine</b> – Sensorielle		<b>fr. 58.00</b> fr. 25.50
<i>Agrumes, pamplemousse, rhubarbe, fraîcheur.</i>					
2023	○	75 cl	<b>Viognier</b> – Sensorielle		<b>fr. 57.00</b> fr. 24.50
<i>Nez intense, floral, aux arômes d'abricot, de pêche, d'amande, d'agrumes, grande fraîcheur, élégant, citronné en finale.</i>					
2022	○	50 cl	<b>Cornalin</b> – Sensorielle		<b>fr. 41.00</b> fr. 18.00
<i>Cerise noire, tanins nobles et présents, charnu, dense.</i>					
2023	○	75 cl	<b>Cornalin</b> – Sensorielle		<b>fr. 58.00</b> fr. 26.00
<i>Cerise noire, tanins nobles et présents, charnu, dense.</i>					



Chamoson

Pierre-Maurice Carruzzo

Chamoson

sur place / à l'emporter

2023	○	37.5 cl	<b>Fendant/Chasselas</b> – Chamoson – Trémazières		<b>fr. 16.00</b> fr. 8.50
<i>Bouquet tourné vers l'amande, la frangipane et le citron vert presque confit, bouche tonique, soutenue par une finale fraîche.</i>					
2023	○	75 cl	<b>Fendant/Chasselas</b> – Chamoson – Trémazières		<b>fr. 38.00</b> fr. 15.00
<i>Bouquet tourné vers l'amande, la frangipane et le citron vert presque confit, bouche tonique, soutenue par une finale fraîche.</i>					
2022	○	150 cl	<b>Fendant/Chasselas</b> – Chamoson Vieilles Vignes		<b>fr. 76.00</b> fr. 34.00
<i>Issu d'une vieille vigne de chasselas (70 ans), Fraicheur en bouche et des notes de fleurs blanches dans bel équilibre.</i>					
2022	○	75 cl	<b>Petite Arvine</b> – AOC Valais		<b>fr. 56.00</b> fr. 23.00
<i>Racé, élégant, sec, finesse, minéral, agrumes séchés.</i>					
2022	○	75 cl	<b>Merlot</b> – Chamoson		<b>fr. 61.00</b> fr. 29.00
<i>Cerise, confiture de fruits noirs, velouté, jolis fruits, belle rondeur.</i>					
2022	○	75 cl	<b>Mondeuse</b> – Chamoson		<b>fr. 61.00</b> fr. 29.00
<i>Mondeuse Blanche x Cépage inconnu. Cépage de la famille de la Syrah (Sérines). Velouté, grillé, vieille prune, sauvage, livèche, fraîcheur.</i>					



PROVINS

Provins SA

Valais

sur place / à l'emporter

<b>2022</b>		75 cl	<b>Assemblage Blanc</b> – Défi Blanc Les Titans	<b>fr. 66.00</b> fr. 35.00
<i>Petite Arvine, Pinot Gris et Muscat. Juste équilibre entre le fruit et l'acidité, notes d'agrumes citronnées, minérale.</i>				
<b>2006</b>		75 cl	<b>Assemblage Blanc</b> – Grains de Malice	<b>fr. 106.00</b> fr. 85.00
<i>Petite Arvine, Marsanne, Amigne. Nez complexe aux arômes confits de coing et d'abricot. (Doux/Süsswein)</i>				
<b>2023</b>		75 cl	<b>Fendant/Chasselas</b> – St-Léonard Maître de Chais	<b>fr. 42.00</b> fr. 21.00
<i>Arôme de fleurs blanches et d'agrumes, belle harmonie, finale minérale.</i>				
<b>2022</b>		75 cl	<b>Johannisberg</b> – Chamoson – Maître de Chais	<b>fr. 44.00</b> fr. 23.00
<i>Arômes d'amandes, souple, onctueux, massepain en finale.</i>				
<b>2009</b>		37.5 cl	<b>Marsanne/Ermitage</b> – Tourbillon – Cru des Domaines	<b>fr. 51.00</b> fr. 40.00
<i>Coing et abricot confits, belle liqueur, complexe, structuré. (Doux/Süsswein)</i>				
<b>2023</b>		75 cl	<b>Païen/Heida/Savagnin Blanc</b> – Maître de Chais	<b>fr. 62.00</b> fr. 30.00
<i>Arômes de poire et citron confit, notes de rose, structuré, finale florale.</i>				
<b>2020</b>		75 cl	<b>Petite Arvine</b> – Les Titans	<b>fr. 66.00</b> fr. 35.00
<i>Arômes d'agrumes, comme le pamplemousse ou le citron. Bel équilibre, entre velouté et richesse, note acidulée en finale.</i>				
<b>2023</b>		75 cl	<b>Rosé</b> – Apologia Pink (VDP)	<b>fr. 42.00</b> fr. 21.00
<i>Fin et harmonieux, agréable sensation de fraîcheur en bouche.</i>				
<b>2022</b>		75 cl	<b>Rosé</b> – Diolinoir Rosé Les Titans	<b>fr. 66.00</b> fr. 35.00
<i>Litchi et prune blanche. Rond et vif en bouche, ce rosé révèle un fruit d'une grande délicatesse</i>				
<b>2021</b>		75 cl	<b>Assemblage Rouge</b> – Défi Noir Les Titans	<b>fr. 70.00</b> fr. 40.00
<i>Cornalin, Diolinoir et Merlot. Notes d'épices et de torréfaction, finale longue et suave, petits fruits noirs.</i>				
<b>2018</b>		75 cl	<b>Assemblage Rouge</b> – Domaine de Corbassières	<b>fr. 78.00</b> fr. 50.00
<i>Syrah, Cornalin, Humagne Rouge, Cabernet Sauvignon, Merlot et Cabernet Franc. Nez intense, fruits des bois, d'épice et de poivre.</i>				
<b>2020</b>		75 cl	<b>Cornalin</b> – Les Titans	<b>fr. 70.00</b> fr. 40.00
<i>Arôme de griotte et de cerise noire, onctueux et tendre au palais, finale puissante et structurée.</i>				
<b>2023</b>		75 cl	<b>Cornalin</b> – Maître de Chais	<b>fr. 62.00</b> fr. 31.00
<i>Arôme de griotte et de cerise noire, onctueux et tendre au palais, finale fraîche.</i>				
<b>2020</b>		75 cl	<b>Diolinoir</b> – Evéché	<b>fr. 78.00</b> fr. 50.00
<i>Pinot Noir x Rouge de Diolly. Elevé en fût de chêne et de mélèze, puissant et corsé, bouquet aux notes épicée, finale sèveuse.</i>				
<b>2022</b>		75 cl	<b>Pinot Noir</b> – Maître de Chais	<b>fr. 48.00</b> fr. 28.00
<i>Elégant, sous-bois, humus, petits fruits rouges, vanillé.</i>				
<b>2018</b>		75 cl	<b>Pinot Noir</b> – Tournelette	<b>fr. 58.00</b> fr. 40.00
<i>Bel élevage, racé, violette, vanille, structure complexe, finale longue sur les petits fruits rouges et la fraise poivrée.</i>				
<b>2020</b>		75 cl	<b>Syrah</b> – Les Titans	<b>fr. 70.00</b> fr. 40.00
<i>Structuré, tanins corsés, notes d'épices et de poivre.</i>				



**Rives du Bisse – G. Delaloye & Fils SA**  
*Famille DELALOYE*

**Ardon**

sur place / à l'emporter

- 2023** ○ 75 cl **Johannisberg** – Patrimoine **fr. 42.00** fr. 20.50  
*Vin riche et corsé, caractérisé par des notes d'amandes et une légère amertume en finale.*
- 2023** ○ 37.5 cl **Païen/Heida/Savagnin Blanc** – Patrimoine **fr. 29.00** fr. 13.00  
*Vin sec qui offre une palette d'agrumes et de fruits exotiques. Une bouche fraîche, pleine de vivacité et d'une belle persistance.*
- 2022** ○ 75 cl **Païen/Heida/Savagnin Blanc** – Patrimoine **fr. 56.00** fr. 23.50  
*Vin sec qui offre une palette d'agrumes et de fruits exotiques. Une bouche fraîche, pleine de vivacité et d'une belle persistance.*
- 2023** ○ 75 cl **Petite Arvine** – Patrimoine **fr. 56.00** fr. 23.50  
*Vin puissant, sur les agrumes et le pamplemousse rose. Joli gras.*
- 2022** ○ 75 cl **Diolinoir** – Patrimoine **fr. 55.00** fr. 21.50  
*Pinot Noir x Rouge de Diolly. Vin riche en couleur et en bon tanins. Fruité avec des notes de cerises noires et de pruneaux, il est rond, agréable et moelleux.*

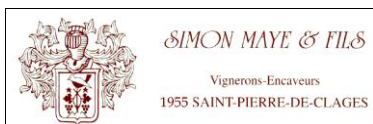


**Sélection Excelsus**  
*Jean-Claude et Renaud FAVRE*

**Chamoson**

sur place / à l'emporter

- 2023** ○ 75 cl **Fendant/Chasselas** – Excelsus **fr. 38.00** fr. 16.00  
*Friand, joli gras, fine minéralité, citronné, frais.*
- 2023** ○ 75 cl **Johannisberg** – Excelsus **fr. 41.00** fr. 19.00  
*Fin, typé, élégant, amande douce, pointe de gras, équilibre.*
- 2022** ○ 75 cl **Petite Arvine** – Excelsus **fr. 57.00** fr. 24.50  
*Rondeur, fraîcheur, pamplemousse, tarte au citron, fruits murs.*
- 2023** ○ 37.5 cl **Cornalin** – Excelsus **fr. 32.00** fr. 17.00  
*Nez intense, merises et sureau. Riche, soutenu par une bonne acidité, tannins nobles. Belle jeunesse.*
- 2023** ○ 75 cl **Cornalin** – Excelsus **fr. 63.00** fr. 32.00  
*Nez intense, merises et sureau. Riche, soutenu par une bonne acidité, tannins nobles. Belle jeunesse.*



**Simon Maye & Fils**  
*Raphaël MAYE*

**Chamoson**

sur place / à l'emporter

- 2023** ○ 37.5 cl **Fendant/Chasselas** – Chamoson – Trémazières **fr. 17.00** fr. 9.50  
*Fruité, racé, au terroir typique de ce très beau parchet.*
- 2023** ○ 75 cl **Fendant/Chasselas** – Chamoson – Trémazières **fr. 38.00** fr. 16.00  
*Fruité, racé, au terroir typique de ce très beau parchet.*
- 2023** ○ 75 cl **Johannisberg** – Chamoson **fr. 42.00** fr. 20.00  
*Un vin structuré avec ses saveurs d'amande typé d'un terroir fin.*
- 2023** ○ 75 cl **Dôle Blanche** – Chamoson **fr. 38.00** fr. 16.00  
*Rosé de Pinot Noir et Gamay au fruité de baies rouges, estival et bien équilibré.*
- 2023** ○ 75 cl **Dôle** – AOC Valais **fr. 40.00** fr. 18.00  
*Pinot et Gamay. Fruité du Gamay en harmonie avec la noblesse et le corps du Pinot Noir. Une dôle dense et complexe.*



Classement par producteurs





## St-Jodern Kellerei


Visperterminen  
sur place / à l'emporter

- 2021** ○  75 cl **Païen/Heida/Savagnin Blanc** – Barrique **fr. 64.00** fr. 33.00  
*Ample, fruits exotiques mûrs, sec, élevage fondu.*
- 2023** ○ 75 cl **Païen/Heida/Savagnin Blanc** – Mélodie **fr. 57.00** fr. 24.00  
*Moelleux, fruité, exotique, équilibré. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)*
- 2023** ○ 50 cl **Païen/Heida/Savagnin Blanc** – Visperterminen **fr. 42.00** fr. 19.50  
*Abricot mûr, noisettes torréfiées, fruits secs, exotique.*
- 2023** ○ 75 cl **Païen/Heida/Savagnin Blanc** – Visperterminen **fr. 58.00** fr. 26.00  
*Abricot mûr, noisettes torréfiées, fruits secs, exotique.*
- 2023** ○ 75 cl **Rèze** – Visperterminen **fr. 59.00** fr. 27.00  
*Sec, bois de rose, floral, chlorophylle, bergamote, sèveux, pive de pin.*



## Thierry Constantin

Pont-de-la-Morge  
sur place / à l'emporter

- 2023** ○ 75 cl **Petite Arvine** – AOC Valais **fr. 59.00** fr. 27.00  
*Vin d'apéritif et de gastronomie, nerveux, gras et complexe aux notes d'agrumes et d'ananas, final salé. Vin sec.*
- 2023** ○ 75 cl **Sauvignon Blanc** – AOC Valais **fr. 58.00** fr. 25.00  
*Explosif, fruité, cassis, exotique, intense, tonique.*
- 2023** ○ 75 cl **Viognier** – AOC Valais **fr. 56.00** fr. 23.00  
*Vif, sec et gras aux arômes de compote d'abricot, de pêche blanche et de rose.*
- 2023** ○ 75 cl **Gamay** – Vieilles Vignes **fr. 39.00** fr. 17.00  
*Fruité, digeste, croquant, frais, cassis, fraise, structuré.*
- 2022** ○  75 cl **Pinot Noir** – Clos de Beauregard **fr. 47.00** fr. 27.00  
*Vin de garde, fruité aux notes de fruits rouges et de torréfaction. Puissant et frais*



WEINGUT CIPOLLA  
Romain Cipolla  
St-German

## Weingut Cipolla Romain CIPOLLA

St-German  
sur place / à l'emporter

- 2023** ○ 75 cl **Païen/Heida/Savagnin Blanc** – Toli **fr. 58.00** fr. 26.00  
*Sec, passion, cœur d'ananas, minéral, tendu, léger gras.*
- 2023** ○ 75 cl **Cornalin** – Landroter **fr. 61.00** fr. 29.00  
*Griotte, cerise noire, juteux, chocolaté, puissant, gourmand.*
- 2023** ○ 75 cl **Pinot Noir** – Steinschlag **fr. 44.00** fr. 23.00  
*Cerise et framboise, notes de fleurs séchées. En bouche, il est souple et friand avec des arômes de fruits rouges.*
- 2021** ○ 75 cl **Syrah** – En-là **fr. 59.00** fr. 27.00  
*Poivre, cerise, baies des bois, bouche souple et élégante avec des tanins fondus. Notes épicées de fruits rouges.*

<b>2023</b> ○	75 cl	<b>Petite Arvine</b> – AOC Valais	<b>fr. 58.00</b> <i>fr. 25.50</i>
<i>Sec, rondeur, pamplemousse rose, pomme Granny, belle salinité, tarte rhubarbe et citron meringuée.</i>			
<b>2023</b> ○	75 cl	<b>Sauvignon Blanc</b> – AOC Valais	<b>fr. 57.00</b> <i>fr. 24.50</i>
<i>Sec, typé, cassis, buis, mangue, léger gras, litchi.</i>			
<b>2023</b> ○	50 cl	<b>Assemblage Rouge</b> – Solis Rouge	<b>fr. 39.00</b> <i>fr. 15.00</i>
<i>Merlot, Syrah et Gamay. Corsé, chaleureux avec des tanins veloutés, fruits noirs.</i>			
<b>2023</b> ○	75 cl	<b>Cornalin</b> – AOC Valais	<b>fr. 62.00</b> <i>fr. 30.50</i>
<i>Violette, cerise confite, épicé, gourmet et pulpeux, élégant.</i>			
<b>2023</b> ○	75 cl	<b>Dôle</b> – AOC Valais	<b>fr. 39.00</b> <i>fr. 17.00</i>
<i>Pinot Noir et Gamay. Sous-bois, fruits rouges et noirs, soyeux, élégant.</i>			



**Abricool SA**  
*Véronique MERMOUD*

**Fully**  
à l'emporter

53°	○	37.5 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Absinthe Bleue des Glaciers	fr. 44.00
40°	○	37.5 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Coing	fr. 41.00
38°	○	37.5 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Esprit de Framboise	fr. 44.00
38.5°	○	37.5 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Gentiane	fr. 52.50
40°	○	37.5 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Mirabelle	fr. 41.00
38°	○	37.5 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Grappa de Muscat	fr. 49.00
38°	○	37.5 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Cassis	fr. 48.00
40°	○	37.5 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Abricot	fr. 42.00
40°	○	 37.5 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Abricot Barrique	fr. 73.50
37.5°	○	37.5 cl	<b>Liqueur</b> – D'edelweiss Edel'eis	<i>Doux</i> fr. 49.00
20°	○	37.5 cl	<b>Liqueur</b> – Framboise	<i>Doux</i> fr. 42.00
15.5°	○	50 cl	<b>Liqueur</b> – Abricolerie	<i>Doux</i> fr. 42.00



**Bernard Dupont**




**Saxon**  
à l'emporter

42°	○	37.5 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Abricot	fr. 37.50
42°	○	50 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Coffret 1 x eau-de-vie Abricot + 1 x liqueur	fr. 115.00
42°	○	50 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Abricot	fr. 48.50
42°	○	70 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Abricot	fr. 61.00
15.2°	○	50 cl	<b>Liqueur</b> – D'abricot – Lie-cœur	<i>Doux</i> fr. 48.50



**Calvalais Sàrl**  
*Maurice SOLIOZ*


**St-Léonard**  
à l'emporter





40°	○	 35 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Calvalais 3 ans – Pomme	fr. 27.00
40°	○	 70 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Calvalais Hors-d'Âge 10 ans – Pomme	fr. 96.00
40°	○	 70 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Calvalais 3 ans – Pomme	fr. 38.50







Les Distillateurs



		<b>Cave Colline de Daval</b> <i>Bertrand et Monique CALOZ-EVÉQUOZ</i>		Sierre à l'emporter	
40°			50 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Davalgnac	fr. 37.00
40°			50 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Abricotine AOP	fr. 42.00
43°			50 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Poire William	fr. 34.00
43°			50 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Abricot	fr. 36.00
40°			50 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Pomme	fr. 31.00
24°			50 cl	<b>Liqueur</b> – Framboise	<i>Doux</i> fr. 37.00

		<b>Château Ravire</b> Michel Savioz Veyras		<b>Château Ravire</b> <i>Michel SAVIOZ</i>	Sierre à l'emporter
41°			3 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Génépi	fr. 5.00
41°			20 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Génépi	fr. 13.00
41°			70 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Génépi	fr. 28.00

		<b>Denis Mercier SA</b> <i>Madeleine, Anne-Catherine et Denis MERCIER</i>		Sierre à l'emporter	
45°			75 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Marc en barrique	fr. 35.00
45°			75 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Lie du domaine	fr. 35.00



**Distillerie Morand Louis & Cie SA**



**Martigny  
à l'emporter**

50°	○	20 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Absinthe Morand		<b>fr. 21.00</b>
43°	○	35 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Williamine		<b>fr. 26.00</b>
43°	○	35 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Abricotine		<b>fr. 31.50</b>
41°	○	 50 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Vieille Prune		<b>fr. 49.00</b>
41°	○	 50 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Vieille Williamine		<b>fr. 49.00</b>
43°	○	50 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Marc de Dôle		<b>fr. 27.00</b>
40°	○	50 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Gin d'Ei		<b>fr. 61.00</b>
43°	○	70 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Williamine		<b>fr. 45.00</b>
43°	○	70 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Cerise – Kirsch Vieux		<b>fr. 47.50</b>
43°	○	70 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Abricotine		<b>fr. 55.00</b>
30°	○	50 cl	<b>Liqueur</b> – Douce de Williamine	<i>Doux</i>	<b>fr. 31.00</b>
30°	○	50 cl	<b>Liqueur</b> – Douce d'Abricot	<i>Doux</i>	<b>fr. 35.50</b>
30°	○	50 cl	<b>Liqueur</b> – Douce de Coing	<i>Doux</i>	<b>fr. 29.50</b>
21.5°	○	70 cl	<b>Liqueur</b> – Abricot sur Fruit	<i>Doux</i>	<b>fr. 48.00</b>
21.5°	○	70 cl	<b>Liqueur</b> – Williamine sur Fruit	<i>Doux</i>	<b>fr. 44.00</b>
21.5°	○	70 cl	<b>Liqueur</b> – Framboise sur Fruit	<i>Doux</i>	<b>fr. 48.00</b>



**Distillerie Sempione Ltd**

**Glis  
à l'emporter**

42°	○	 50 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Whisky 1815 – 13 Etoiles		<b>fr. 69.00</b>
42°	○	 50 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Whisky Sempione		<b>fr. 66.00</b>



**Gilbert Devayes**

**Leytron  
à l'emporter**

42°	○	70 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Poire William		<b>fr. 36.00</b>
-----	---	-------	-----------------------------------	--	------------------





Les Distillateurs




 <b>Grand-Père Cornut</b> <i>Yves CORNUT</i>				<b>Randogne</b> à l'emporter	
20°		20 cl	<b>Liqueur</b> – Citron Vert	<i>Doux</i>	fr. 30.50
20°		20 cl	<b>Liqueur</b> – Myrtille	<i>Doux</i>	fr. 30.50
20°		20 cl	<b>Liqueur</b> – Poire William	<i>Doux</i>	fr. 30.50
20°		20 cl	<b>Liqueur</b> – Pilou – Mélange de fruits	<i>Doux</i>	fr. 30.50
20°		20 cl	<b>Liqueur</b> – Cassis	<i>Doux</i>	fr. 30.50
20°		20 cl	<b>Liqueur</b> – Mirabelle	<i>Doux</i>	fr. 30.50

 <b>Gregor Kuonen</b>				<b>Salgesch</b> à l'emporter	
41°		50 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Vieille Prune Goutte Grégor		fr. 57.00

 <b>NG liqueurs</b> <i>Guillaume Zanolì et Nicolas Zufferey</i>				<b>Veyras</b> à l'emporter	
26°		50 cl	<b>Liqueur</b> – Liqueur DEUX Citron–Orange	<i>Doux</i>	fr. 26.00
26°		50 cl	<b>Liqueur</b> – Liqueur de Citron Bio	<i>Doux</i>	fr. 26.00

 <b>o2Vie Distillerie</b> <i>Sébastien Zufferey et Florian Antille</i>				<b>Sierre</b> à l'emporter	
45°		50 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Gin aux Baies Roses		fr. 46.00
43.1°		50 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Prune Ambrée		fr. 39.00
42.6°		50 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Poire William		fr. 37.00
40°		50 cl	<b>Liqueur</b> – Génépi	<i>Suave</i>	fr. 37.00

 <b>Rostal Grand–St–Bernard SA</b>				<b>Martigny</b> à l'emporter	
42°		37.5 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Génépi		fr. 34.00
42°		100 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Fontaine Coffret Eau de Vie de Genépi		fr. 86.00
25°		50 cl	<b>Liqueur</b> – Génépi	<i>Doux</i>	fr. 26.00