


# Nos 20 crus au verre

Sélection à découvrir jusqu'au dimanche, 12 avril 2026























**LES SIX COURONNES**  
CHÂTEAU DE VILLA

**6 CRUS MYSTERES**

Jouez en version  
**CLASSIQUE** ou **CONNECTÉE**

6 X 0.3dl **CHF 25.-**

**Malvoisie Douce**  
Monastère de Gèronde  
**7.20 le dl**

 <p>Monastère de <b>GÈRONDE</b> Suisse - Sierre (VS)</p>	<p>Fendant/Chasselas <b>Monastère de Gèronde</b> AOC Valais Sec, minéral, floral, citronné, léger gras, crayeux, racé, tilleul.</p>	<p>2024 4.60</p> <p>A L'EMPORTEUR, 75 cl <b>15.00</b></p>	 <p>ADRIAN &amp; DIEGO MATHIER NOUVEAU SALQUENEN AG</p>	<p>Gamay <b>Nouveau Salquenen AG</b> Méphisto Soyeux, fruits rouges murs, beurre frais, fruits grillés, juteux, élégant.</p>	<p>2024 5.60</p> <p>A L'EMPORTEUR, 75 cl <b>16.50</b></p>
 <p><i>Nouveau St-Clément</i> C. Lamon &amp; Cie <i>Flanthey</i></p>	<p>Humagne Blanche <b>Nouveau St-Clément</b> AOC Valais Sec, floral, séveux, chlorophylle, crayeux, fruits blancs, note d'amande, poire sauvage.</p>	<p>2024 7.20</p> <p>A L'EMPORTEUR, 75 cl <b>18.50</b></p>	 <p><b>VOCAT</b> ET FILS VINS SA NOES SIERRE</p>	<p>Pinot Noir <b>Domaine des Crêtes</b> Père Mayor Soyeux, tanins fermes, fraise gariguette, poivre blanc, épicé, fruits sauvages.</p>	<p>2024 5.60</p> <p>A L'EMPORTEUR, 75 cl <b>17.50</b></p>
 <p><b>IMESCH - VINS - SIERRE</b> DEPUIS 1898</p>	<p>Johannisberg <b>Imesch Vins SA</b> Soleil d'Or Sec, charnu, massépain, frangipane, ample, huile d'amande, notes thé et de bergamote.</p>	<p>2023 5.40</p> <p>A L'EMPORTEUR, 75 cl <b>18.50</b></p>	 <p>Cave La Liaudisaz Marie-Thérèse Chappaz Fully</p>	<p>Pinot Noir <b>Cave Marie-Thérèse Chappaz</b> Grain Pinot Charrat Barrique. Velouté, puissant, épicé, laurier, poivré, petits fruits noirs, tanins fermes.</p>	<p>2023 8.40</p> <p>A L'EMPORTEUR, 75 cl <b>46.00</b></p>
 <p>CAVE LE TAMBOURIN ISMAEL BONVIN CORIN-SUR-SIERRE</p>	<p>Rèze <b>Cave le Tambourin</b> T Sec, vif, pive de sapin, sève de pin, résineux, tonique, miel d'acacia.</p>	<p>2024 8.20</p> <p>A L'EMPORTEUR, 50 cl <b>18.00</b></p>	 <p><i>marie-bernard gillioz</i> artisans de la vigne et du vin 1011 gironde   tel. 027 258 11 44   www.vogelica.ch</p>	<p>Humagne Rouge <b>Marie-Bernard Gillioz</b> Sion Soyeux, chicorée, thé noir, gentiane, racine rouge, bois doux, notes sauvages.</p>	<p>2024 8.20</p> <p>A L'EMPORTEUR, 75 cl <b>29.00</b></p>
 <p>★ <b>GRAND CRU</b></p>	<p>Petite Arvine <b>Grands Crus du Valais</b> Saillon Grand Cru - Cave Corbassière Sec, puissant, ample, typé, aromatique, agrumes, citron confit au sel, salin, racé.</p>	<p>2023 8.20</p> <p>A L'EMPORTEUR, 75 cl <b>29.00</b></p>	 <p><b>MAYE</b> CLOS DE BALAVARD</p>	<p>Diolinoir <b>Les Fils Maye SA</b> Le Piocheur Velouté, gourmand, épicé, fruits noirs, fraîcheur, élégant, notes animales.</p>	<p>2024 8.20</p> <p>A L'EMPORTEUR, 50 cl <b>17.50</b></p>
 <p>CAVE <b>Le Bosset</b> VINS DE SENS Famille Blaser-Michellod Leytron</p>	<p>Paien/Heida/Savagnin Blanc <b>Cave Le Bosset SA</b> AOC Valais Sec, gras, vif, carambole, fruits jaunes, minéral, séveux, beurre noisette.</p>	<p>2023 7.60</p> <p>A L'EMPORTEUR, 75 cl <b>23.00</b></p>	 <p><b>SELECTION EXCELSUS</b> L'expression fidèle d'un terroir d'exception. Jean-Claude &amp; Renaud Ferré</p>	<p>Cornalin <b>Sélection Excelsus</b> Chamoson Velouté, charnu, cerise, griotte, juteux, fraîcheur, fruits rouges et noirs, noyau de cerise.</p>	<p>2024 8.60</p> <p>A L'EMPORTEUR, 75 cl <b>32.00</b></p>
 <p>CH-1963 Vétroz CAVE LES RUINETTES SERGE ROH</p>	<p>Amigne <b>Cave Les Ruinettes</b> Vétroz Grand Cru - 1 abeille Plutôt sec, belle rondeur, équilibré, clémentine, mandarine glacée, fleur d'oranger.</p>	<p>2024 7.80</p> <p>A L'EMPORTEUR, 75 cl <b>24.00</b></p>	 <p>CAVE DE BOVANCHE Nicolas Jacquier Ardin</p>	<p>Merlot <b>Cave de Bovanche</b> AOC Valais Tannique, fruits noirs grillés, aubépine, épicé, tendu, paprika fumé, beau végétal.</p>	<p>2023 7.20</p> <p>A L'EMPORTEUR, 75 cl <b>20.00</b></p>
 <p><b>VARONE</b> VINS Philippe Varone Vins SA Sensorielle</p>	<p>Viognier <b>Philippe Varone Vins SA</b> Sensorielle Sec, nectarine, pêche de vigne, noyau d'abricot, légèrement muscaté, belle richesse.</p>	<p>2024 7.80</p> <p>A L'EMPORTEUR, 75 cl <b>24.50</b></p>	 <p><b>CHÂTEAUNEUF</b> ÉTAT DU VALAIS</p>	<p>Syrah <b>Cave de Châteauneuf</b> Réserve Bouquet sudiste, poivre noir, lauriers, thym et garrigue. Torréfié, bouche fraîche et épicée.</p>	<p>2021 7.80</p> <p>A L'EMPORTEUR, 75 cl <b>25.00</b></p>
 <p>GERMANUS KELLEREI Famille Schmid 3942 St. German</p>	<p>Muscat <b>Germanus Kellerei</b> AOC Valais Sec, bois de rose, jolie fraîcheur, croquant, floral, musqué, raisin frais.</p>	<p>2023 7.00</p> <p>A L'EMPORTEUR, 75 cl <b>18.00</b></p>	 <p><b>FERNAND CINA</b> SALGOSOP - SALQUENEN</p>	<p>Cabernet Franc <b>Fernand Cina SA</b> Fernand Cina Velouté, muscade, violette, cuir, paprika, fraîcheur, grillé, épicé, caramel de fruit.</p>	<p>2023 8.80</p> <p>A L'EMPORTEUR, 75 cl <b>33.50</b></p>
 <p><b>M</b> DENIS MERCIER VIGNERON-ENCAVEUR</p>	<p>Dôle Blanche <b>Denis Mercier SA</b> AOC Valais Sec, tendu, fraise des bois, petits fruits rouges, belle fraîcheur, friant.</p>	<p>2024 5.60</p> <p>A L'EMPORTEUR, 75 cl <b>18.00</b></p>	 <p>Cave de Garde Réserve du Château de Villa</p>	<p>Assemblage Rouge <b>Réserve du Château</b> Cave le Vidonne - Bâton Rouge Sangiovese et Barbera. Vieux porto, cèdre, 5 ans d'élevage, équilibre en fraîcheur.</p>	<p>2015 14.00</p> <p>A L'EMPORTEUR, 75 cl <b>71.00</b></p>

Prix par dl, 1/2 dl sur demande

Merci de venir prendre votre commande au bar de l'oenothèque en cas d'affluence.

vins blancs

vins rouges

vins rosés

vins surmaturés

vins effervescents

Pour les p'tits creux...

