

Livre de Cave

Château de Villa



	Préface, sommaire et légende.....	1
	Les vins blancs.....	14
	Les vins effervescents	39
	Les vins rosés.....	40
	Les vins rouges.....	41
	Les Grands Crus du Valais ★ GRAND CRU	62
	La Cave de Garde du Château 	68
	Les Grains Nobles ConfidenCiel 	86
	Les eaux-de-vie, les liqueurs et les bières	90
	Classement par vigneron-encaveurs.....	94

Le Meilleur du Valais



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 valaisans à travers notre boutique en ligne. 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 nos 8 sélections thématiques de 12 bouteilles «All-in-one».

E-SHOP

Bien plus qu'un château

château villa SIERRE

Fondation du Château de Villa

Le Meilleur du Valais

La Box valaisanne

Découvrez chaque mois notre Box valaisanne spécialement sélectionnée par l'équipe de l'œnothèque : une solution pratique pour profiter pleinement de l'incroyable diversité de la viticulture valaisanne. Un véritable concentré de terroir composé de 12 flacons (tous issus de différents producteurs du canton).

La Box est proposée à **CHF 299.- (port compris)**, avec la possibilité de souscrire un abonnement annuel avantageux.

E-SHOP

Bien plus qu'un château

château villa SIERRE

Notre livre de cave

2023 – Edition I

A travers son restaurant et son oenothèque, le Château de Villa vous offre une exceptionnelle vitrine de plus de 800 crus, fondée sur le savoir-faire de 116 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'au sommet 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 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.

Prix d'Honneur – Prix Suisse de l'Oenotourisme



Le comité d'organisation du Prix Suisse de l'Oenotourisme a tenu à honorer

Château de Villa

pour son rôle précurseur dans le développement de l'offre et la promotion de l'oenotourisme en Suisse.

Swiss Wine Liste Award 2019

Vinum
EUROPE'S WINE MAGAZINE

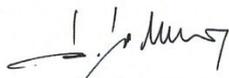
CERTIFICATE OF EXCELLENCE



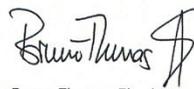
GEWINNER SONDERPREIS IM FOKUS
GUTBÜRGERLICHE KÜCHE

Château de Villa
Sierre




Roland Köhler
Verleger VINUM


Thomas Vaterlaus
Chefredaktor VINUM


Bruno-Thomas Eltschinger
Präsident Sommelier-Verband
Deutschschweiz SVS


Piero Tenca
Président national Association Suisse
des Sommeliers Professionnels

Patronatspartner:



Sponsoren:



© Intervinum AG | Zurich, Switzerland | www.vinum.eu

« S'imposer des limites ne restreint pas le choix, mais l'enrichit »

La carte des vins du Château de Villa à remporté le **prix spécial « Focus »** des Swiss Wine Liste Award 2019 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, qui vise à reconnaître les plus belles sélections de vins helvétiques, offre une catégorie spécifique aux cartes des vins régionales telles que la nôtre.

Nous sommes très fiers et honorés de partager avec vous le fruit de ce méticuleux travail de sélection qui n'aurait pas lieu d'être sans le talent remarquable des viticulteurs Suisses.

Bien plus
qu'un château

château **villa**
SIERRE

Sommaire

Légende et présentation du vignoble suisse et valaisan	8
Tour d'horizon des producteurs représentés	10
Livre de cave classé par couleur de vin et cépages	14
Vins Blancs	
Aligoté.....	14
Altesse	14
Amigne	14
Assemblage Blanc.....	15
Chardonnay.....	16
Charmont.....	16
Chenin Blanc.....	16
Completer	16
Diolle	17
Fendant/Chasselas.....	17
Grosse Arvine	22
Gwäss	22
Himbertscha	22
Humagne Blanche.....	22
Johannisberg/Sylvaner	24
Lafnetscha	26
Marsanne/Ermitage	27
Merlot (vinifié en blanc)	28
Muscat.....	28
Païen/Heida/Savagnin Blanc/Traminer	28
Petite Arvine	31
Pinot Blanc	36
Pinot Gris/Malvoisie.....	36
Plantscher	36
Rèze.....	37
Riesling	37
Roussanne.....	37
Sauvignon Blanc	37
Sémillon	38
Viognier	38

Vins Mousseux

Amigne	39
Assemblage.....	39
Païen/Heida/Savagnin Blanc/Traminer	39
Rosé.....	39

Vins Rosés

Dôle Blanche.....	40
Œil-de-Perdrix.....	40
Rosé.....	40

Vins Rouges

Assemblage Rouge.....	41
Cabernet Franc	43
Cabernet Sauvignon	44
Carminoir.....	44
Chambourcin	44
Cornalin	44
Diolinoir	48
Divico.....	48
Dôle.....	49
Durize	49
Eyholzer Roter	49
Fumin	49
Galotta	50
Gamaret.....	50
Gamay	50
Garanoir	51
Humagne Rouge.....	54
Malbec.....	54
Merlot	54
Mondeuse.....	56
Petit Verdot.....	56
Pinot Noir	56
Régent	58
Syrah.....	58

Les Grands Crus du Valais

62

La Cave de Garde du Château de Villa

68

Grain Noble ConfidenCiel du Valais (vins liquoreux botrytisés)

86

Les Eaux-de-vie, liqueurs du Valais et Cidre

90

Présentation par ordre alphabétique des vigneron-encaveurs

94

Légende et informations



Cuvée élevée entièrement ou partiellement en barriques de chêne



GRAND CRU

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



GRAIN NOBLE
ConfidenCiel
TERROIR DU VALAIS

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



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

Suave

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

Doux

Vin moelleux ou liquoreux



Vin en rupture de stock

Cépage x Cépage

Indication de parenté pour le cépage concerné (croisement)

La Suisse Viticole

252 cépages

26 cantons – 62 A.O.C.

14'605 ha de vignes

90 millions de litres produits en moyenne

1 à 2 % d'export

50% de vins blancs

50% de vins rouges

Vignoble compris entre 270 m et 1'150 m



32%



VALAIS

26%



VAUD

18%



SUISSSE ALÉMANIQUE

9%



GENÈVE

8%



TESSIN

7%



TROIS LACS

Légende et informations

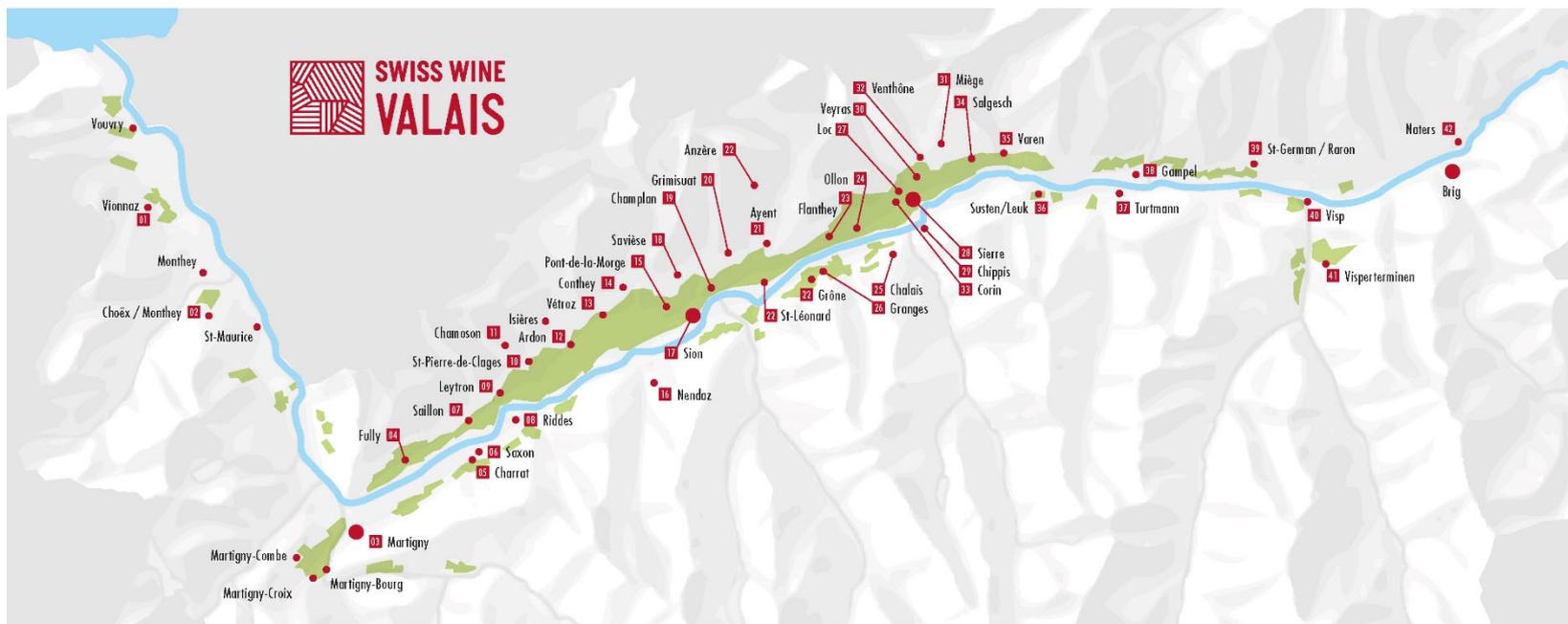
Le Valais Viticole

+ de 100 cépages
55 cépages en A.O.C.
Valais (10 Grands Crus)
4'680 ha de vignes
41 % de vins blancs
59 % de vins rouges
390 caves
19'500 propriétaires
de vigne

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.



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

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

Les Encaveurs, les Distillateurs et les Brasseurs



Abricool SA



Antoine & Christophe Bétrisey



Cave Ardévaz SA



Cave Corbassière SA



Cave de Châteauneuf



Cave des Places



Cave des Tilleuls SA



Cave du Vieux Village



Cave La Fournaise



Cave La Tornale



Alata



Benoît Dorsaz SA



Cave Caloz



Cave d'Anchettes



Cave de l'Orlaya SA



Cave des Promesses



Cave du Chavalard



Cave du Vieux-Moulin



Cave La Liaudisaz



Cave Le Bosset SA



Albert Biollaz SA



Bernard Dupont



Cave Caprice du Temps



Cave David Rossier



Cave des Bernunes SA



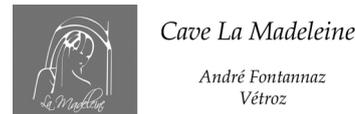
Cave des Remparts



Cave du Crêtacombe



Cave Fin Bec SA



Cave La Madeleine



Cave Le Rhyton d'Or



ALBERT MATHIER ET FILS SA
Walliser Weine
SALGESCH VALAIS SUISSE

Albert Mathier & Söhne SA



Maurice Solioz
St Léonard

Calvalais Sàrl



Cave Colline de Daval



Cave de Bovanche



La Cave des Champs



Cave des Rois



Cave du Rhodan



Cave Hubert Germanier SA



Cave La Romaine



Cave le Tambourin

Bien plus
qu'un château

château villa

SIERRE

Les Encaveurs, les Distillateurs et les Brasseurs



Catherine et Meinrad Gaillard
1955 Saint-Pierre-de-Clages
www.levidomne.ch

Cave le Vidomne



Cave Petite Vertu



CAVES DU PARADIS
OLIVIER ROTEN
Olivier Roten SA, rte de la Gemmi 135, 3960 Sierre

Caves du Paradis



Charles Bonvin SA



Daniel Magliocco & Fils
www.maglioccovins.ch

Daniel Magliocco et Fils SA



Distillerie Sempione Ltd



Robert TARAMARCAZ
Sierre

Domaine des Muses



la Rodeline
Vins de cœur et de terroir

Domaine La Rodeline



Dominique Passaquay
Vigneron-Encaveur

Monthey

Dominique Passaquay



Yves Cornut
Randogne

Grand-Père Cornut

Vétroz



Cave Les Ruinettes



Cave Saint-Philippe
Philippe Constantin

Salgesch

Cave Saint-Philippe



www.primusclassicus.ch CAVES ORSAT - MARTIGNY

Caves Orsat SA - Martigny



Château Ravire
Michel Savioz

Veyras

Château Ravire



Defayes et Crettenand

DOMAINE CORNULUS
SAVIÈSE

Domaine Cornulus



Etat du Valais
Domaine du Grand Brûlé

Leytron

Domaine du Grand-Brûlé



Domaine Mettaz Sàrl



Fernand Cina SA



GRAND CRU

Grands Crus du Valais



CAVE LES SENTES
SERGE HEYMOZ
SIERRE

Cave Les Sentes



ST-PIERRE
CHAMOSON

Cave Saint-Pierre SA



CHAI DU BARON

Chai du Baron



Chevalier Bayard



DENIS MERCIER
VIGNERON-ENCAVEUR

Denis Mercier SA



Domaine de la Rameau



1848

Domaine du Mont d'Or SA Sion

DOMAINES CHEVALIERS
SALGESCH - WALLIS - SUISSE - 1936

Domaines Chevaliers



GERMANUS KELLEREI
Famille Schmid

3942 St. German

Germanus Kellerei



GREGOR KUONEN | SALGESCH

Gregor Kuonen



Mabillard-Fuchs
Vignerons-Encaveurs

Venthône - Valais

Cave Mabillard-Fuchs



VALENTINA ANDREI

SAILLON

Cave Valentina Andrei



Chanton Weine Visp



CHRISTOPHE REY

CAVE DE LA RAYETTAZ

3960 CORIN-DE-LA-CRÊTE

Christophe Rey



Distillerie Morand Louis & Cie SA



VOCAT

ET FILS VINS SA
NOES SIERRE

Domaine des Crêtes



Domaine
Gérald Besse

Domaine Gérald Besse



ROUVINEZ
LES DOMAINES

Domaines Rouvinez SA



DEVAYES

Gilbert Devayes



Henri Valloton
Vigneron-éleveur

Henri Valloton

Bien plus
qu'un château

château villa



SIERRE

Les Encaveurs, les Distillateurs et les Brasseurs



VIN D'OEUVRE
I. & S. KELLENBERGER
LEUK-STÄDT

I. & S. Kellenberger, Vin d'œuvre

DOMAINE
Jean-René Germanier
BALAUDAUD

Jean-René Germanier SA



Le Vin de l'A
Alex Stauffer

Le Vin de l'A



DAMIAN & JÖRG SEEWER
VIGNERONS-ENCAVEURS
3952 SUSTEN-LEUK

Leukersonne Damian Seewer AG



Maurice Zufferey

o2Vie
DISTILLERIE

o2Vie Distillerie



Chamoson
Pierre-Maurice Carruzza

Pierre-Maurice Carruzza



Rostal Grand-St-Bernard SA



THIERRY CONSTANTIN

Thierry Constantin



IMESCH - VINS - SIERRE
DEPUIS 1898

Imesch Vins SA



Josef Glenz & Töchter AG



Les Fils de Charles Favre SA



L'Orpailleur



Liqueur de citron
Nicolas Zufferey & Guillaume Zanoli
Veyras

NG liqueurs



CAVE ENSOLEILLÉE DEPUIS 2013

Ozenit SA



PROVINS

Provins SA



L'expression fidèle d'un terroir d'exception.
Jean-Claude & Renaud Favre

Sélection Excelsus



WEINGUT CIPOLLA

Romain Cipolla
St-German

Weingut Cipolla



DOMAINE MATHIEU
Jean-Louis Mathieu

Jean-Louis Mathieu SA



La Cave Frédéric Zufferey SA



Les Fils de René Favre SA



Maison Gilliard SA



Adrian & Diego MATHIER
NOUVEAU SALQUENEN AG

Nouveau Salquenén AG



Philippe Varone Vins SA



Cave de Garde
Réserve du
Château de Villa

Réserve du Château



SIMON MAYE & FILS

Vignerons-Encaveurs
1955 SAINT-PIERRE-DE-CLAGES

Simon Maye & Fils



Jean-Marie PONT
Vigneron-Encaveur
Sierre / Corin

Jean-Marie Pont



La Petite
SAVIÈSANNE

Gaël Roten
Savièse

La Petite Savièsanne



Les Fils Maye SA



Marie-Bernard Gillioz Praz



Nouveau St-Clément
C. Lamon & Cie
Flanthey

Nouveau St-Clément SA



PHILIPPOZ FRÈRES
Leytron

Philipoz Frères



GABY DELALOYE & FILS SA
RIVES DU BISSE
VINS FINS DU VALAIS
Rue de la Fonderie 5, 1957 Ardon • T +41 27 306 13 15 • F +41 27 306 64 20
info@rivesdubisse.ch • www.rivesdubisse.ch

Rives du Bisse – G. Delaloye & Fils SA



ST. JODERN KELLEREI
VISPERTERMINEN

St-Jodern Kellerei



La Boutique - Produits du terroir à l'emporter



Un produit du terroir vous a séduit ? Emportez le !

Nous avons sélectionné pour vous les meilleurs produits du terroir regroupant tradition, qualité, saveurs naturelles, authenticité et curiosités gastronomiques.

Situées au rez-de-chaussée du Château de Villa ou en face du bar de l'oenothèque, nos 2 boutiques vous permettront de vous délecter de nos mets valaisans tel que salaisons, fromages et autres délicieux fleurons gourmands comme les produits de saison. Nous vous proposons d'ailleurs la plupart des ingrédients que vous dégusterez au restaurant.

Pour un conseil ou un service sur mesure,
n'hésitez pas à demander conseil auprès de notre équipe !



Les Bouteilles

La sélection des Vins Blancs

à consommer
à l'emporter

Aligoté

50 cl

-  **Domaine Cornulus** (Savièse) – Octoglaive 2019 fr. 46.00 fr. 21.00
Cépage d'origine bourguignonne, élevé sur lies. Arômes de fleurs blanches, de rhubarbe, de citron mûr, vif et élégant.

Altesse

75 cl

-  **Cave Fin Bec SA** (Pont-de-la-Morge) – Fin Bec 2006 fr. 78.00 fr. 42.00
Appelée Roussette en Savoie, donne un vin plutôt gras. Agrumes, fruits blancs légèrement miellés avec une belle élégance.
-  **Cave La Tornale** (Chamoson) – de Clavoz 2018 fr. 63.00 fr. 27.00
Appelée Roussette en Savoie, donne un vin plutôt gras. Agrumes, fruits blancs légèrement miellés avec une belle élégance.

Amigne

37.5 cl

- Cave des Tilleuls SA** (Vétroz) – Vétroz Grand Cru – 2 abeilles (Suave) 2021 ★ GRAND CRU fr. 30.00 fr. 14.00
2 abeilles. Bel équilibre, charmeur, fleur d'oranger, sèveux, clémentine, seigle, beau type.
- Cave du Vieux-Moulin** (Vétroz) – Vétroz Grand Cru – 1 abeille 2022 ★ GRAND CRU fr. 29.00 fr. 13.00
1 abeille. Mandarine, miel, attaque vive, grande structure, touche tannique en finale.

75 cl

-  **Cave du Vieux-Moulin** (Vétroz) – "Vin Orange" – AOC Valais 2018 fr. 74.00 fr. 38.00
Amigne élevée en Amphore et vinifiée comme un vin rouge par cuvage des raisins de quelques jours avant pressurage.
- Cave du Vieux-Moulin** (Vétroz) – Vétroz Grand Cru – 1 abeille 2022 ★ GRAND CRU fr. 56.00 fr. 24.50
1 abeille. Mandarine, miel, attaque vive, grande structure, touche tannique en finale.
- Cave La Madeleine** (Vétroz) – Vétroz – Tendance – 1 abeille 2021 fr. 57.00 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.
- Cave Les Ruinettes** (Vétroz) – Vétroz Grand Cru – 1 abeille 2020 ★ GRAND CRU fr. 56.00 fr. 24.00
1 abeille. Vin riche, onctueux, arômes complexes de mandarine, de tilleul et d'épices. Structuré.
-  **Domaine du Grand-Brûlé** (Leytron) – Prestige (Suave) 2005 fr. 73.00 fr. 37.00
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.
- Grands Crus du Valais** (Valais) – Vétroz Grand Cru – Cave la Madeleine (Suave) 2021 ★ GRAND CRU fr. 57.00 fr. 25.00
2 abeilles. Gourmand, miel, senteurs orangées, légèrement moelleux, bel équilibre, agrumes confits, bonne acidité en finale.
- Jean-René Germanier SA** (Vétroz) – Vétroz – 2 abeilles (Suave) 2022 fr. 53.00 fr. 21.00
2 abeilles. Complexe, intense, fruité, mandarine, équilibre.
- Thierry Constantin** (Pont-de-la-Morge) – AOC Valais – 1 Abeille 2022 fr. 56.00 fr. 24.00
1 abeille. Clémentine et mandarine fraîches, biscuit à l'orange, sèveux, zestes d'agrumes.

Les Bouteilles

La sélection des Vins Blancs

à consommer
à l'emporter

Amigne

150 cl

-  **Cave des Tilleuls SA** (Vétroz) – Amigne de Vetroz (Suave)  2009 fr. 133.00
1 abeille. Bien typée par ses notes d'agrumes (clémentine, mandarine). Pain de seigle et de fleur d'oranger.

Assemblage Blanc

37.5 cl

-  **Cave Corbassière SA** (Saillon) – Coup d'Eclat (Doux)  2004 fr. 80.00 fr. 62.00
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.

70 cl

- Château Ravire** (Sierre) – Vin des Glaciers  — fr. 53.00 fr. 21.00
Vin oxydatif. Rèze, Marsanne et Pinot Gris. Vin associant plus de 100 millésimes dans la tradition anniviarde du Vin des Glaciers.

75 cl

-  **Cave des Bernunes SA** (Sierre) – Le Blanc  2016 fr. 75.00 fr. 39.00
Sylvaner, Riesling et Heida. Vineux, fruits mûrs, racé, terroir, belle complexité aromatique.
- Cave La Liaudisaz** (Fully) – Grain 5  2020 fr. 79.00 fr. 53.00
Ermitage, Païen, Petite Arvine, Pinot Blanc, Sylvaner. Abricot, notes exotiques, miel, fleurs blanches, beau volume.
-  **Cave La Romaine** (Flanthey) – Clos de Tsampéhro Blanc Edition VI  2016 fr. 88.00 fr. 52.00
Savagnin Blanc et Rèze. Entre fruits exotiques et fruits secs dans une sensation sèveuse et résineuse, vin au tempérament affirmé élevé comme les grands bourgognes blancs.
- Cave Les Sentes** (Sierre) – In Fine  2021 fr. 67.00 fr. 37.50
Heida, Rèze et Petite Arvine. Complexité et puissance, exotique, agrumes, note résineuse en finale pour une belle longueur. Touche empyreumatique.
-  **Domaine des Muses** (Sierre) – Euterpe  2012 fr. 88.00 fr. 52.00
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** (Sion) – Château Mont d'Or Blanc  2018 fr. 90.00 fr. 54.00
Petite Arvine et Marsanne. Savoureux mélange de fraîcheur et de puissance, vignes presque centenaires.
-  **Domaine du Mont d'Or SA Sion** (Sion) – Goût du Conseil (Doux)  1992 fr. 103.00 fr. 67.00
Riesling et Sylvaner. Grande finesse, fruits secs, melon, pêche, note citronnée, attaque moelleuse, belle vivacité sur l'évolution.
- Domaines Rouvinez SA** (Sierre) – Cœur de Domaine  2020 fr. 68.00 fr. 39.00
Petite Arvine, Savagnin Blanc et Marsanne. Agrumes, fruits exotiques, pêche de vigne, floral, élégant et subtil, ample et structuré.
- Provins SA** (Valais) – Défi Blanc Les Titans  2021 fr. 65.00 fr. 35.00
Petite Arvine, Pinot Gris et Muscat. Juste équilibre entre le fruit et l'acidité, notes d'agrumes citronnées, minérale.
-  **Provins SA** (Valais) – Domaine du Chapitre  2005 fr. 94.00 fr. 58.00
Petite Arvine et Savagnin Blanc. Vin blanc sec, sur les fleurs blanches délicatement vanillées. Côtés toastés, séveux.
-  **Provins SA** (Valais) – Eclats  2016 fr. 119.00 fr. 83.00
Petite Arvine et Savagnin Blanc. Élégance, arômes de citron, de pamplemousse et de rose, vif en finale.

Les Bouteilles

La sélection des Vins Blancs

à consommer
à l'emporter

Assemblage Blanc

75 cl

-  **Réserve du Château** (Valais) – Villa Soleja 2004–2023  2004 fr. 75.00 fr. 39.00
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.

Chardonnay

70 cl

- Cave des Remparts** (Saillon) – Vieilles Vignes 2022 fr. 51.00 fr. 18.00
Vin sec et gras, notes de miel, de fruits blancs et jaunes, dans une finale plutôt riche et charnue.

75 cl

-  **Domaine des Muses** (Sierre) – Réserve  2017 fr. 76.00 fr. 40.00
Élevé à la manière des grands Bourgognes, ce cru exprime des notes de fruits jaunes et de miel. Beau terroir, équilibré et finement vanillé.

Charmont

70 cl

-  **Cave Colline de Daval** (Sierre) – Chamoson 2021 fr. 56.00 fr. 20.00
Chasselas x Chardonnay. Arômes fins et floraux (violette, glycine). Saveur ample de belle typicité, fraîcheur et fruits d'été en bouche (pêche).

Chenin Blanc

50 cl

-  **Domaine du Grand-Brûlé** (Leytron) – GrandBrûlé (Suave) 2004 fr. 63.00 fr. 38.00
Couleur impressionnante de caramel brun, avec de belles expressions de figue et de fruits secs ou confit. Savoureux équilibre entre rondeur et fraîcheur.

75 cl

- Domaine Cornulus** (Savièse) – Clos de Mangold 2022 fr. 61.00 fr. 30.00
Agrumes, fleurs blanches, limoncello, melon Galia, attaque vive, tendre et veloutée, avec une belle acidité.
- Domaine du Grand-Brûlé** (Leytron) – Grand-Brûlé (Doux) 2022 fr. 51.00 fr. 18.00
Vin séveux, sur de belles notes de résine et de pin, notes citronnées exubérantes. Beau type.

Completier

75 cl

-  **Cave La Romaine** (Flanthey) – Clos de Tsampéhro  2018 fr. 140.00
Cépage rare et unique, élevé 3 ans en barrique, il donne un vin riche, sec et tonique, particulièrement complexe et iodé.
-  **Cave Valentina Andrei** (Saillon) – AOC Valais  2021 fr. 75.00 fr. 39.00
Ce cépage, rare et unique, compterait parmi l'un des vieux cépages valaisans. Vin vif et tonique.

Les Bouteilles

La sélection des Vins Blancs

à consommer
à l'emporter

Diolle

37.5 cl

-  **Cave des Bernunes SA** (Sierre) – Vin de Pays 2022 fr. 45.00 fr. 27.00
Vieux cépage du Valais, enfant de la Rèze, très confidentiel, sur des notes fraîches et séveuses, fruités et finement florale. Belle personnalité.

75 cl

-  **Cave des Bernunes SA** (Sierre) – Vin de Pays 2022 fr. 86.00 fr. 50.00
Vieux cépage du Valais, enfant de la Rèze, très confidentiel, sur des notes fraîches et séveuses, fruités et finement florale. Belle personnalité.

Fendant/Chasselas

37.5 cl

- Antoine & Christophe Bétrisey** (St-Léonard) – St-Léonard Grand Cru 2021 ★ GRAND CRU fr. 17.00 fr. 10.00
Minéral et racé, beau terroir, notes d'agrumes.
- Cave David Rossier** (Leytron) – Champs-Longs 2022 fr. 16.00 fr. 8.00
Vin sec, sur de notes florales et minérales. Belle fraîcheur.
- Cave des Bernunes SA** (Sierre) – Les Bernunes 2022 fr. 17.00 fr. 9.50
Un nez floral et fruité avec un joli terroir. Bouche complexe, fraîcheur, structuré. Vin ample et gras, fruits murs.
- Cave Saint-Pierre SA** (Chamoson) – Les Mazots 2021 fr. 16.00 fr. 8.00
Sec, vif, minéral, fleurs blanches, tonique, citronné, notes de craie.
- Charles Bonvin SA** (Sion) – Brûlefer 2022 fr. 17.00 fr. 9.50
Finesse, minéralité, beau fruité, sec.
- Denis Mercier SA** (Sierre) – AOC Valais 2022 fr. 18.00
Tilleul, buis, minéral, belle fraîcheur, sec.
- Domaine Cornulus** (Savièse) – Clos de Mangold 2022 fr. 18.00 fr. 11.00
Racé, fin, élégant, crayeux, minéralité, fruité et corsé en finale.
- Domaine des Crêtes** (Noës) – Domaine des Crêtes 2022 fr. 17.00 fr. 9.50
Minéralité, fruits blancs, citronné, floral.
- Domaine des Muses** (Sierre) – Classique 2022 fr. 17.00 fr. 10.00
Élégant et friant, fruits blancs, zeste d'agrumes, pointe florale, riche mais tendu.
- Domaines Rouvinez SA** (Sierre) – Les Fleurs 2022 fr. 17.00 fr. 10.50
Floral, minéral, pierre-à-fusil, silex, fraîcheur finale.
- Jean-René Germanier SA** (Vétroz) – Les Terrasses – Vétroz 2022 fr. 16.00 fr. 8.50
Typé Vétroz, minéralité, fraîcheur, friant, floral.
- Les Fils Maye SA** (Riddes) – Clos de Balavaud 2022 fr. 18.00 fr. 11.00
Racé, élégant, minéral, structuré, complexe.
- Maurice Zufferey** (Sierre) – AOC Valais 2022 fr. 16.00 fr. 8.50
Fleurs blanches, écorces de fruits, mélisse, minéralité.
- Pierre-Maurice Carruzzo** (Chamoson) – Chamoson – Trémazières 2022 fr. 16.00 fr. 8.50
Bouquet tourné vers l'amande, la framigane et le citron vert presque confit, bouche tonique, soutenue par une finale fraîche.

Les Bouteilles

La sélection des Vins Blancs

à consommer
à l'emporter

Fendant/Chasselas

37.5 cl

- | | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------|-----------|----------|
| <input type="radio"/> Simon Maye & Fils (Chamoson) – Chamoson – Trémazières | 2022 | fr. 17.00 | fr. 9.50 |
| Fruité, racé, au terroir typique de ce très beau parchet. | | | |

50 cl

- | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------|-----------|-----------|
| <input type="radio"/> Cave Colline de Daval (Sierre) – Colline de Daval – Sierre | 2022 | fr. 27.00 | fr. 10.00 |
| Floral, minéral, terroir de Daval, frais. | | | |
| <input type="radio"/> Cave du Vieux Village (Noës) – AOC Valais | 2022 | fr. 27.00 | fr. 11.00 |
| Minéral, crayeux, fleurs blanche, belle tension, frais, croquant. | | | |
| <input type="radio"/> Cave Mabillard-Fuchs (Venthône) – Venthône | 2022 | fr. 27.00 | fr. 11.00 |
| Floral, friand, tilleul, belle structure de terroir en finale. | | | |
| <input type="radio"/> Caves du Paradis (Sierre) – Ville de Sierre | 2022 | fr. 27.00 | fr. 11.00 |
| Fin, léger, fruits blancs, élégant. | | | |
| <input type="radio"/> Chevalier Bayard (Varen) – Tradition | 2022 | fr. 29.00 | fr. 13.00 |
| Frais, minéral, floral, léger gras, crayeux, fruits blancs. | | | |
| <input type="radio"/> Christophe Rey (Corin-sur-Sierre) – AOC Valais | 2022 | fr. 27.00 | fr. 10.50 |
| Fruits blancs, minéralité, finale florale, zeste de citron. | | | |

70 cl

- | | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----------|-----------|
| <input type="radio"/> Cave Ardévas SA (St-Pierre-de-Clages) – Chamoson | 2022 | fr. 36.00 | fr. 14.50 |
| Nez frais, notes minérales, arômes de fruits mûrs d'agrumes. Rond, riche et frais en bouche, jolie petite amertume finale. | | | |
| <input type="radio"/> Gregor Kuonen (Salgesch) – Coteaux de Sierre | 2022 | fr. 38.00 | fr. 16.50 |
| Aromatique, fruité, surprenant, fraîcheur. | | | |

75 cl

- | | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----------|-----------|
| <input type="radio"/> Albert Biollaz SA (Chamoson) – Grand Schiner | 2022 | fr. 37.00 | fr. 15.00 |
| Sec mais souple, floral, tilleul. | | | |
| <input type="radio"/> Antoine & Christophe Bétrisey (St-Léonard) – Le Blanc des Reines | 2022 | fr. 37.00 | fr. 15.00 |
| Légèrement perlant, minéral, tout en fraîcheur et en élégance. | | | |
| <input type="radio"/> Cave de Bovanche (Ardon) – AOC Valais | 2022 | fr. 35.00 | fr. 13.00 |
| Sec, belle minéralité, fruits blancs, beau carbonique, frais, sèveux. | | | |
| <input type="radio"/> Cave de Châteauneuf (Châteauneuf) – Cave de Châteauneuf | 2022 | fr. 36.00 | fr. 14.00 |
| Fruits jaunes, vivacité, notes fruitées et minérales. | | | |
| <input type="radio"/> Cave des Bernunes SA (Sierre) – Les Bernunes | 2022 | fr. 39.00 | fr. 18.00 |
| Un nez floral et fruité avec un joli terroir. Bouche complexe, fraîcheur, structuré. Vin ample et gras, fruits mûrs. | | | |
| <input type="radio"/> Cave des Champs (Miège) – Coteaux de Sierre | 2022 | fr. 37.00 | fr. 15.00 |
| Vin très fin, fruité, floral, gouleyant. | | | |
| <input type="radio"/> Cave des Places (Champlan) – AOC Valais | 2022 | fr. 37.00 | fr. 15.00 |
| Sec, minéral, floral et citronné. | | | |

Les Bouteilles

La sélection des Vins Blancs

à consommer
à l'emporter

Fendant/Chasselas

75 cl

<input type="radio"/> Cave du Chavalard (Fully) – Fully <i>Sec et vif, aromatique, pêche de vigne, tilleul, minéralité.</i>	2021		fr. 37.00	fr. 15.00
<input type="radio"/> Cave du Crêtacombe (Chamoson) – Amphore <i>Minéralité, touche florale, subtil, friant.</i>	2021		fr. 38.00	fr. 17.00
<input type="radio"/> Cave du Vieux-Moulin (Vétroz) – Vétroz Grand Cru – Amandoleyre <i>Vin sec et puissant, dans une belle expression de minéralité typique du terroir de Vétroz. Finesse et race en bouche.</i>	2022	★ GRAND CRU	fr. 39.00	fr. 18.00
<input type="radio"/> Cave Hubert Germanier SA (Vétroz) – Classique <i>Sec, belle structure, jolie minéralité, floral.</i>	2022		fr. 36.00	fr. 14.00
<input type="radio"/> Cave La Liaudisaz (Fully) – Coteaux de Plamont <i>Belle minéralité, riche, terroir granitique, notes citronnées, zestes d'agrumes, pêche, abricot.</i>	2022		fr. 48.00	fr. 29.00
<input type="radio"/> Cave La Madeleine (Vétroz) – Vétroz Grand Cru <i>Fin, minéral, attaque vive, ronde et perlée, légèrement gras, complexe à dominance minérale.</i>	2022	★ GRAND CRU	fr. 39.00	fr. 18.00
<input type="radio"/> Cave La Romaine (Flanthey) – Uvrier – La Romaine <i>Minéral, pointe florale, typique du terroir d'Uvrier, fraîcheur finale.</i>	2022		fr. 37.00	fr. 15.00
<input type="radio"/> Cave La Tornale (Chamoson) – Chamoson <i>Nez floral et minéral, minéralité et fraîcheur en finale.</i>	2022		fr. 37.00	fr. 16.00
<input type="radio"/> Cave le Vidomme (St-Pierre-de-Clages) – Les Alizées <i>Nez floral, tilleul, citronné.</i>	2022		fr. 40.00	fr. 19.50
<input type="radio"/> Cave Les Ruinettes (Vétroz) – Vétroz Grand Cru <i>Caractère pierre à fusil, terroir dominant, harmonieux, joli gras et racé.</i>	2022	★ GRAND CRU	fr. 39.00	fr. 18.00
<input type="radio"/> Cave Mabillard-Fuchs (Venthône) – Les Corles <i>Minéral, racé, pierre-à-fusil, floral, finale élégante.</i>	2022		fr. 37.00	fr. 15.00
<input type="radio"/> Cave Saint-Pierre SA (Chamoson) – Les Mazots <i>Sec, vif, minéral, fleurs blanches, tonique, citronné, notes de craie.</i>	2022		fr. 36.00	fr. 14.00
<input type="radio"/> Caves du Paradis (Sierre) – Ville de Sierre <i>Fin, léger, fruits blancs, élégant.</i>	2022		fr. 37.00	fr. 15.50
<input type="radio"/> Charles Bonvin SA (Sion) – Brûlefer <i>Finesse, minéralité, beau fruité, sec.</i>	2022		fr. 39.00	fr. 17.50
<input type="radio"/> Daniel Magliocco et Fils SA (St-Pierre-de-Clages) – Trémazières <i>Fleurs blanches, vivacité et minéralité, salinité du terroir calcaire en finale.</i>	2022		fr. 39.00	fr. 18.50
<input type="radio"/> Denis Mercier SA (Sierre) – AOC Valais <i>Tilleul, buis, minéral, belle fraîcheur, sec.</i>	2022		fr. 39.00	
<input type="radio"/> Domaine Cornulus (Savièse) – Clos de Mangold <i>Racé, fin, élégant, crayeux, minéralité, fruité et corsé en finale.</i>	2022		fr. 40.00	fr. 19.50
<input type="radio"/> Domaine des Crêtes (Noës) – Domaine des Crêtes <i>Minéralité, fruits blancs, citronné, floral.</i>	2022		fr. 37.00	fr. 15.00

Les Bouteilles

La sélection des Vins Blancs

à consommer
à l'emporter

Fendant/Chasselas

75 cl

<input type="radio"/>	Domaine des Muses (Sierre) – Tradition Puissant, racé, beau terroir minéral sur le tilleul et les agrumes. Structuré.	2022		fr. 44.00	fr. 24.50
	<input type="radio"/>	Domaine des Muses (Sierre) – Classique Planté sur de grands terroirs, le Chasselas offre un magnifique potentiel de garde, en particulier issus de vieilles vignes.	2014	fr. 63.00	fr. 27.00
	<input type="radio"/>	Domaine des Muses (Sierre) – Granges Planté sur de grands terroirs, le Chasselas offre un magnifique potentiel de garde, en particulier issus de vieilles vignes.	2010	fr. 67.00	fr. 31.00
	<input type="radio"/>	Domaine des Muses (Sierre) – Tradition Planté sur de grands terroirs, le Chasselas offre un magnifique potentiel de garde, en particulier issus de vieilles vignes.	2013	fr. 70.00	fr. 34.00
<input type="radio"/>	Domaine du Mont d'Or SA Sion (Sion) – La Perle du Valais Elégance, fraîcheur, minéralité, vivacité.	2022		fr. 37.00	fr. 16.00
<input type="radio"/>	Domaine Gérard Besse (Martigny–Croix) – Les Bans Fraîcheur, structure, minéralité, fine amertume finale.	2022		fr. 38.00	fr. 17.00
<input type="radio"/>	Domaine La Rodeline (Fully) – Vieilles Vignes Plamont Bio Minéral, floral, notes d'agrumes, vif et frais.	2022		fr. 40.00	fr. 19.00
<input type="radio"/>	Domaines Rouvinez SA (Sierre) – Les Fleurs Floral, minéral, pierre-à-fusil, silex, fraîcheur finale.	2022		fr. 38.00	fr. 17.00
<input type="radio"/>	Grands Crus du Valais (Valais) – 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.	2021	★ GRAND CRU	fr. 39.00	fr. 18.00
<input type="radio"/>	Grands Crus du Valais (Valais) – 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.	2021	★ GRAND CRU	fr. 39.00	fr. 18.00
<input type="radio"/>	Grands Crus du Valais (Valais) – Conthey Grand Cru – Cave des Promesses Sec, minéral, touche floral, beau terroir.	2022	★ GRAND CRU	fr. 41.00	fr. 20.00
<input type="radio"/>	Grands Crus du Valais (Valais) – 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.	2021	★ GRAND CRU	fr. 40.00	fr. 19.00
<input type="radio"/>	Grands Crus du Valais (Valais) – Vétroz Grand Cru – Celliers de Vétroz Bouquet floral et minéral, belle acidité et bonne longueur. Complexe et bien structuré.	2022	★ GRAND CRU	fr. 41.00	fr. 21.00
<input type="radio"/>	Henri Valloton (Fully) – Mazembroz Fleurs blanches, notes minérales, ample, frais et souple.	2022		fr. 40.00	fr. 19.50
<input type="radio"/>	Imesch Vins SA (Sierre) – Soleil d'Or Parfum de tilleul et de fleurs des champs, avec une légère touche de miel et une minéralité typique.	2022		fr. 37.00	fr. 15.00
<input type="radio"/>	Jean-Louis Mathieu SA (Chalais) – Domaine Mathieu Pomme Granny, accents citronnés, notes vives et crayeuses, beau terroir finalisé par une fine amertume et un joli gras.	2022		fr. 38.00	fr. 17.00
<input type="radio"/>	Jean-Marie Pont (Corin–sur–Sierre) – Sierre Notes fruitées, florales, avec des parfums de fleurs de vigne, de miel, de pierre à fusil.	2022		fr. 37.00	fr. 16.00
<input type="radio"/>	Jean-René Germanier SA (Vétroz) – Les Terrasses – Vétroz Typé Vétroz, minéralité, fraîcheur, friand, floral.	2022		fr. 37.00	fr. 15.50

Bien
plus
qu'un château

château villa
de

SIERRE

Les Bouteilles

La sélection des Vins Blancs

à consommer
à l'emporter

Fendant/Chasselas

75 cl

<input type="radio"/> Josef Glenz & Töchter AG (Salgesch) – AOC Valais Vif, joli gras, citronné, floral, notes d'agrumes.	2022	fr. 37.00	fr. 16.00
<input type="radio"/> Les Fils Maye SA (Riddes) – Clos de Balavaud Racé, élégant, minéral, structuré, complexe.	2022	fr. 40.00	fr. 20.00
<input type="radio"/> Marie-Bernard Gillioz Praz (Grimisuat) – Saint-Léonard Fleurs blanches, tilleul, fruité, minéral et riche.	2022	fr. 40.00	fr. 19.00
<input type="radio"/> Maurice Zufferey (Sierre) – AOC Valais Fleurs blanches, écorces de fruits, mélisse, minéralité.	2022	fr. 37.00	fr. 15.00
<input type="radio"/> Nouveau Salquenen AG (Salgesch) – Molignon Fruité, minéral, sec, tout en rondeur.	2022	fr. 39.00	fr. 18.00
<input type="radio"/> Nouveau St-Clément SA (Flanthey) – Saint-Léonard Léger, fruité, minéral, floral.	2022	fr. 35.00	fr. 13.50
<input type="radio"/> Philippe Varone Vins SA (Sion) – Grand Cru Ville de Sion Fruité, racé, minéral, élégant.	2021	★ GRAND CRU fr. 40.00	fr. 19.50
<input type="radio"/> Philippoz Frères (Leytron) – Sous-les-Chênes Terroir fin, fine minéralité, harmonieux, fraîcheur.	2022	fr. 36.00	fr. 14.00
<input type="radio"/> Pierre-Maurice Carruzzo (Chamoson) – Chamoson – Trémazières Bouquet tourné vers l'amande, la framigiane et le citron vert presque confit, bouche tonique, soutenue par une finale fraîche.	2022	fr. 37.00	fr. 15.00
<input type="radio"/> Provins SA (Valais) – St-Léonard Maître de Chais Arôme de fleurs blanches et d'agrumes, belle harmonie, finale minérale.	2022	fr. 41.00	fr. 21.00
<input type="radio"/> Sélection Excelsus (Chamoson) – Excelsus Friand, joli gras, fine minéralité, citronné, frais.	2022	fr. 37.00	fr. 16.00
<input type="radio"/> Simon Maye & Fils (Chamoson) – Moette Vin sec, expressif avec une belle acidité. Des arômes de glycines suivis d'une bouche minérale, fine et élégante.	2019	fr. 57.00	fr. 21.00
<input type="radio"/> Simon Maye & Fils (Chamoson) – Chamoson – Trémazières Fruité, racé, au terroir typique de ce très beau parchet.	2022	fr. 37.00	fr. 16.00
<input type="radio"/> Thierry Constantin (Pont-de-la-Morge) – AOC Valais Vif, sec, minéral, crayeux, floral, sèveux, joli carbonique.	2022	fr. 37.00	fr. 16.00

150 cl

<input type="radio"/> Cave des Bernunes SA (Sierre) – L'Ormy Nez frais, fruité et floral. En bouche il est sec et puissant.	2022	fr. 80.00	fr. 39.00
<input type="radio"/> Cave le Tambourin (Corin-sur-Sierre) – Glougloublabla Minéral et gouleyant, fraîcheur, notes de fruits blancs et d'agrumes.	2022	fr. 80.00	fr. 39.00
<input type="radio"/> Domaine des Muses (Sierre) – Tradition Puissant, racé, beau terroir minéral sur le tilleul et les agrumes. Structuré.	2021	fr. 88.00	fr. 49.00

Les Bouteilles

La sélection des Vins Blancs

à consommer
à l'emporter

Fendant/Chasselas

150 cl

- | | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------------|-----------|-----------|
| <input type="radio"/> Grands Crus du Valais (Valais) – Conthey Grand Cru – Cave des Promesses
Sec, minéral, touche floral, beau terroir. | 2022 | ★ GRAND CRU | fr. 81.00 | fr. 40.00 |
| <input type="radio"/> Jean-René Germanier SA (Vétroz) – Les Terrasses – Vétroz
Typé Vétroz, minéralité, fraîcheur, friand, floral. | 2021 | | fr. 73.00 | fr. 30.00 |
| <input type="radio"/> Pierre-Maurice Carruzzo (Chamoson) – Chamoson Vieilles Vignes
Issu d'une vieille vigne de chasselas (70 ans), Fraîcheur en bouche et des notes de fleurs blanches dans bel équilibre. | 2022 | | fr. 75.00 | fr. 33.00 |

Grosse Arvine

50 cl

- | | | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--|-----------|--|
|  <input type="radio"/> Benoît Dorsaz SA (Fully) – 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. | 2022 | | fr. 62.00 | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--|-----------|--|

Gwäss

75 cl

- | | | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--|-----------|-----------|
| <input type="radio"/> Chanton Weine Visp (Visp) – Vispताल
Cépage très ancien, parent de l'Aligoté, du Gamay et du Chardonnay. Léger, citronné, vif, pomme verte, désaltérant, frais. | 2022 | | fr. 61.00 | fr. 30.00 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--|-----------|-----------|

Himbertscha

75 cl

- | | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--|-----------|-----------|
| <input type="radio"/> Chanton Weine Visp (Visp) – Vispताल
Vieux plant issu d'un croisement entre l'Humagne Blanche et un cépage inconnu. Mélisse, noisette, herbes fraîches aromatiques, frais. | 2022 | | fr. 61.00 | fr. 30.00 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--|-----------|-----------|

Humagne Blanche

37.5 cl

- | | | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--|-----------|-----------|
| <input type="radio"/> Nouveau St-Clément SA (Flanthey) – Coteaux de Sierre
Notes florales, tilleul, chèvrefeuille, poire, sèveux. | 2021 | | fr. 27.00 | fr. 11.00 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--|-----------|-----------|

50 cl

- | | | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--|-----------|-----------|
| <input type="radio"/> Cave Caprice du Temps (Miège) – Coteaux de Sierre
Floral, tilleul, agrumes, subtil. | 2022 | | fr. 39.00 | fr. 16.50 |
| <input type="radio"/> Cave d'Anchettes (Venthône) – Tradition
Floral, poire fraîche, sèveux, légèrement gras, expressif. | 2022 | | fr. 36.00 | fr. 13.00 |
| <input type="radio"/> La Cave Frédéric Zufferey SA (Chippis) – AOC Valais
Subtil aux arômes d'agrumes et de tilleul. Fraîcheur et minéralité. | 2022 | | fr. 38.00 | fr. 15.00 |

Les Bouteilles

La sélection des Vins Blancs

à consommer
à l'emporter

Humagne Blanche

70 cl

- | | | | | |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
| <input type="radio"/> | Cave Ardévaz SA (St–Pierre–de–Clages) – AOC Valais | 2022 | fr. 53.00 | fr. 20.00 |
| | Sec, élégant, jus de poire, floral, minéral, belle amplitude. | | | |
| <input type="radio"/> | Château Ravire (Sierre) – Château Ravire |  2019 | fr. 51.00 | fr. 18.00 |
| | Noisettes, trame sèveuse, élégant, racé, notes florales. | | | |
| <input type="radio"/> | Fernand Cina SA (Salgesch) – Fernand Cina | 2022 | fr. 54.00 | fr. 22.00 |
| | Vin sec et frais, poire fraîche et noisette. Bouche sèveuse et friante, dans une belle fraîcheur de minéralité. | | | |

75 cl

- | | | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------|-----------|
| <input type="radio"/> | Cave Caprice du Temps (Miège) – Coteaux de Sierre | 2021 | fr. 55.00 | fr. 23.00 | |
| | Floral, tilleul, agrumes, subtil. | | | | |
|  | Cave Corbassière SA (Saillon) – AOC Valais |  2016 | fr. 69.00 | fr. 33.00 | |
| | (barrique et cuve). Nez très expressif aux notes de tilleul, de fleurs blanches et de vanille. Au palais, une structure ample, fine et fraîche. | | | | |
| <input type="radio"/> | Cave d'Anchettes (Venthône) – Tradition | 2022 | fr. 50.00 | fr. 17.50 | |
| | Floral, poire fraîche, sèveux, légèrement gras, expressif. | | | | |
| <input type="radio"/> | Cave du Crêtacombe (Chamoson) – Elaboré en Amphore | 2022 | fr. 53.00 | fr. 21.00 | |
| | Touche florale, élégant, dentelle, pointe sèveuse. | | | | |
| <input type="radio"/> | Cave Hubert Germanier SA (Vétroz) – AOC Valais | 2022 | fr. 52.00 | fr. 19.00 | |
| | Sec, fleurs blanches, tilleul, sèveux, tendu. | | | | |
| <input type="radio"/> | Cave La Tornale (Chamoson) – La Tornale | 2022 | fr. 54.00 | fr. 22.00 | |
| | Sec, zeste de poire, silex, sèveux, floral, élégant. | | | | |
| <input type="radio"/> | Defayes et Crettenand (Leytron) – Leytron | 2022 | fr. 53.00 | fr. 21.00 | |
| | Notes de tilleul, floral, ample, savoureux, fraîcheur. | | | | |
|  | Domaine du Grand–Brûlé (Leytron) – Prestige | 2005 | fr. 74.00 | fr. 38.00 | |
| | Fleurs blanches, tilleul en fleurs, savoureux, épanouis. Vin d'un bel équilibre. | | | | |
|  | Domaine du Grand–Brûlé (Leytron) – Prestige | 2004 | fr. 75.00 | fr. 39.00 | |
| | Fleurs blanches, tilleul en fleurs, savoureux, épanouis. Vin d'un bel équilibre. | | | | |
| <input type="radio"/> | Grands Crus du Valais (Valais) – Leytron Grand Cru – David Rossier | 2016 | ★ GRAND CRU | fr. 57.00 | fr. 25.00 |
| | Vin nerveux, robuste au bouquet floral (tilleul). | | | | |
| <input type="radio"/> | I. & S. Kellenberger, Vin d'œuvre (Leuk Stadt) – "Born to be wise" | 2022 | fr. 53.00 | fr. 21.00 | |
| | Sec, agrumes, notes de pomme verte, floral, attaque vive et tendue, rafraichissant. | | | | |
| <input type="radio"/> | Jean–Marie Pont (Corin–sur–Sierre) – AOC Valais | 2022 | fr. 56.00 | fr. 24.00 | |
| | Sec, floral, fleur de lys, noisette, pointe de gras, poire, thé vert, mirabelle. | | | | |
| <input type="radio"/> | Les Fils de Charles Favre SA (Sion) – Hurlevent | 2021 | fr. 52.00 | fr. 20.00 | |
| | Parfum de tilleul, fleurs blanches et pêche de vigne. Vin fin et délicat, doté d'une fin de bouche élégante. | | | | |
| <input type="radio"/> | Nouveau St–Clément SA (Flanthey) – Coteaux de Sierre | 2022 | fr. 51.00 | fr. 18.50 | |
| | Notes florales, tilleul, chèvrefeuille, poire, sèveux. | | | | |

Les Bouteilles

La sélection des Vins Blancs

à consommer
à l'emporter

Humagne Blanche

150 cl

	<input type="radio"/> Defayes et Crettenand (Leytron) – Leytron	2002	fr. 159.00
	Magnifique potentiel de vieillissement du cépage avec des notes de noisette, de minéralité et de fleurs blanches.		
	<input type="radio"/> Defayes et Crettenand (Leytron) – Leytron	2007	fr. 144.00
	Magnifique potentiel de vieillissement du cépage avec des notes de noisette, de minéralité et de fleurs blanches.		
	<input type="radio"/> Defayes et Crettenand (Leytron) – Leytron	2004	fr. 153.00
	Magnifique potentiel de vieillissement du cépage avec des notes de noisette, de minéralité et de fleurs blanches.		
	<input type="radio"/> Defayes et Crettenand (Leytron) – Leytron	2005	fr. 150.00
	Magnifique potentiel de vieillissement du cépage avec des notes de noisette, de minéralité et de fleurs blanches.		
	<input type="radio"/> Domaine des Muses (Sierre) – Tradition	 2020	fr. 134.00 fr. 68.00
	Vin floral, ouvert et élégant, fin et précis, donnant une bouche fraîche et délicate fidèle au cépage. Notes sèveuses et pointe de fruits secs.		

Johannisberg

37.5 cl

<input type="radio"/>	Albert Biollaz SA (Chamoson) – Grand Schiner	2021	fr. 17.00 fr. 10.00
	Bouquet floral et fruité, notes de noisettes fraîches, d'amandes et fruits blancs, minéralité.		
<input type="radio"/>	Cave La Tornale (Chamoson) – La Tornale	2022	fr. 18.00 fr. 10.50
	Minéral, typé du terroir de Chamoson, amande douce, élégant.		
<input type="radio"/>	Domaine du Mont d'Or SA Sion (Sion) – Mont d'Or	(Suave) 2022	fr. 19.00 fr. 12.50
	Moelleux, fruits exotiques, rondeur, équilibre.		

50 cl

<input type="radio"/>	Jean-Marie Pont (Corin-sur-Sierre) – Sierre	2022	fr. 30.00 fr. 14.00
	Arômes tendres, fruités et très expressifs, dattes, noisettes, épices, amandes grillées, ananas, fruits du verger.		

70 cl

	<input type="radio"/> Provins SA (Valais) – Rhonegold	1992	fr. 86.00 fr. 50.00
	Subtile mélange de fraîcheur et d'arômes tertiaires rappelant les accents pétrolés d'un vieux Riesling. Finale sur les fruits secs.		
	<input type="radio"/> Réserve du Château (Valais) – La Siseranche – Chamoson	(Suave) 2015	fr. 59.00 fr. 23.00
	Vin puissant, légèrement suave, élégant, pulpeux, racé, sèveux, abricot sec, coing.		
	<input type="radio"/> Réserve du Château (Valais) – La Siseranche – Chamoson	2012	fr. 62.00 fr. 26.00
	Racé, minéral, belle vinosité, sèveux, abricot sec, coing, cœur de seigle, notes fumées.		

75 cl

<input type="radio"/>	Albert Biollaz SA (Chamoson) – Grand Schiner	2021	fr. 40.00 fr. 19.00
	Bouquet floral et fruité, notes de noisettes fraîches, d'amandes et fruits blancs, minéralité.		
<input type="radio"/>	Cave Caloz (Miège) – AOC Valais	2022	fr. 40.00 fr. 19.00
	Floral sur la jacinthe et l'acacia, fraîcheur et équilibre.		

Les Bouteilles

La sélection des Vins Blancs

à consommer
à l'emporter

Johannisberg

75 cl

<input type="radio"/>	Cave du Crêtacombe (Chamoson) – Elaboré en Amphore Amandes, prunes blanches, fleurs d'abricot, vinosité, belle tension.		2022	fr. 41.00	fr. 20.50
<input type="radio"/>	Cave du Rhodan (Salgesch) – AOC Valais Floral, épanoui, élégant, amandes douce, gras, sec.		2022	fr. 40.00	fr. 19.00
<input type="radio"/>	Cave La Tornale (Chamoson) – La Tornale Minéral, typé du terroir de Chamoson, amande douce, élégant.		2021	fr. 40.00	fr. 19.00
	Cave Petite Vertu (Chamoson) – Chamoson Vin racé, fruité et équilibré, encore friant, sur la jeunesse mais présentant déjà une belle évolution.	(Suave)	2015	fr. 62.00	fr. 26.00
<input type="radio"/>	Cave Saint-Pierre SA (Chamoson) – 1883 Vigoureux, amandes grillées, finesse, typé Chamoson.		2021	fr. 39.00	fr. 18.50
<input type="radio"/>	Caves Orsat SA – Martigny (Martigny) – Primus Classicus Poire, fruits blancs, amandes grillées, volumineux, onctueux, belle amertume finale.		2022	fr. 39.00	fr. 18.00
<input type="radio"/>	Chevalier Bayard (Varen) – Tradition Racé, corsé, fleuri, épicé, puissant, gras.		2022	fr. 40.00	fr. 19.50
	Daniel Magliocco et Fils SA (St-Pierre-de-Clages) – Chamoson Vin racé, viril et sec, exprimant une belle puissance sur la typicité.	(Suave)	2016	fr. 61.00	
<input type="radio"/>	Domaine des Crêtes (Noës) – Domaine des Crêtes Vin gras et sec, sur l'amande douce et les fruits secs. Equilibré.		2022	fr. 39.00	fr. 17.50
<input type="radio"/>	Domaine du Grand-Brûlé (Leytron) – Vieilles Vignes Fruits mûrs, structure dense et fruitée. Belle structure pour une finale élégante.		2020	fr. 40.00	fr. 19.00
<input type="radio"/>	Domaine du Mont d'Or SA Sion (Sion) – Mont d'Or Moelleux, fruits exotiques, rondeur, équilibre.	(Suave)	2022	fr. 41.00	fr. 21.00
<input type="radio"/>	Domaine du Mont d'Or SA Sion (Sion) – Siccus Beau gras, agrumes, amande douce, fraîcheur en finale.		2022	fr. 41.00	fr. 20.00
<input type="radio"/>	Domaines Chevaliers (Salgesch) – Tradition Typé, gras, sec, amande amère, noyau de fruit jaune.		2022	fr. 41.00	fr. 20.00
<input type="radio"/>	Germanus Kellerei (St-German) – 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.		2021	fr. 38.00	fr. 17.00
<input type="radio"/>	Grands Crus du Valais (Valais) – Chamoson Grand Cru – Cave le Banneret Racé, puissant, belle structure, fine amertume, amande douce.	★ GRAND CRU	2021	fr. 45.00	fr. 26.00
<input type="radio"/>	Grands Crus du Valais (Valais) – Chamoson Grand Cru – Les Fils de René Favre Racé, puissant, belle structure, fine amertume, amande douce.	★ GRAND CRU	2017	fr. 46.00	fr. 27.00
<input type="radio"/>	Grands Crus du Valais (Valais) – Chamoson Grand Cru – Petite Vertu Racé, puissant, belle structure, fine amertume, amande douce.	★ GRAND CRU	2021	fr. 43.00	fr. 23.50
<input type="radio"/>	Grands Crus du Valais (Valais) – Chamoson Grand Cru – Cave des Promesses Riche, fruité, belle longueur, racé.	★ GRAND CRU	2020	fr. 43.00	fr. 23.00

Les Bouteilles

La sélection des Vins Blancs

à consommer
à l'emporter

Johannisberg

75 cl

- | | | | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------|-------------|-----------|-----------|
| <input type="radio"/> | Imesch Vins SA (Sierre) – Soleil d'Or | (Suave) | 2022 | fr. 39.00 | fr. 18.00 | |
| | Amandes, noisettes, touche florale rappelant la camomille, puissant et équilibré, touche finale et légère amertume. | | | | | |
| <input type="radio"/> | Jean-Louis Mathieu SA (Chalais) – Domaine Mathieu | | 2022 | fr. 40.00 | fr. 19.00 | |
| | Vin sec et gras. Parfums d'amande et de fruits du verger. | | | | | |
| <input type="radio"/> | Josef Glenz & Töchter AG (Salgesch) – AOC Valais | | 2022 | fr. 40.00 | fr. 19.00 | |
| | Sec, ample, typé, massepain, belle minéralité, joli gras. | | | | | |
|  | Les Fils de René Favre SA (St-Pierre-de-Clages) – Chamoson | (Suave) | 2017 | fr. 61.00 | | |
| | Vin ample et vineux, structuré, velouté, offrant une fraîcheur finale dans l'expression d'un beau terroir. | | | | | |
| <input type="radio"/> | Provins SA (Valais) – Chamoson – Maître de Chais | | 2022 | fr. 43.00 | fr. 23.00 | |
| | Arômes d'amandes, souple, onctueux, massepain en finale. | | | | | |
|  | Réserve du Château (Valais) – La Banneret – Chamoson | (Suave) | 2014 | fr. 63.00 | fr. 27.00 | |
| | Vin racé, sur une belle fraîcheur, donnant des aspects spiritueux et une magnifique évolution. | | | | | |
| <input type="radio"/> | Rives du Bisse – G. Delaloye & Fils SA (Ardon) – Patrimoine | | 2022 | fr. 41.00 | fr. 20.50 | |
| | Vin riche et corsé, caractérisé par des notes d'amandes et une légère amertume en finale. | | | | | |
| <input type="radio"/> | Sélection Excelsus (Chamoson) – Excelsus | | 2021 | fr. 40.00 | fr. 19.00 | |
| | Fin, typé, élégant, amande douce, pointe de gras, équilibre. | | | | | |
|  | Sélection Excelsus (Chamoson) – Chamoson | (Suave) | 2018 | fr. 60.00 | | |
| | Très beau type, joli ras, belle vinosité, fruits secs, pierre chaude, magnifique terroir graphite. | | | | | |
|  | Sélection Excelsus (Chamoson) – Chamoson | (Suave) | 2016 | fr. 62.00 | | |
| | Très beau type sur le massepain et la framboise, avec de l'amande brute dans une belle vinosité. | | | | | |
|  | Sélection Excelsus (Chamoson) – Chamoson Grand Cru | (Suave) | 2014 | ★ GRAND CRU | fr. 68.00 | fr. 32.00 |
| | Vin racé, belle réduction, minéralité, silex, élégant, notes fumées, châtaignes. | | | | | |
| <input type="radio"/> | Simon Maye & Fils (Chamoson) – Chamoson | | 2022 | fr. 41.00 | fr. 20.00 | |
| | Un vin structuré avec ses saveurs d'amande typé d'un terroir fin. | | | | | |

150 cl

- | | | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------|------------|-----------|
|  | Domaine des Muses (Sierre) – Rilke | | 2019 | fr. 123.00 | fr. 58.00 |
| | Toute la richesse et la complexité du terroir du Haut-Valais. Parfum de fruits mûrs, des saveurs fraîches, soulignées par une légère amertume. | | | | |

Lafnetscha

50 cl

- | | | | | | |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------|--|------|-----------|-----------|
| <input type="radio"/> | Gregor Kuonen (Salgesch) – Traditionnel | | 2022 | fr. 42.00 | fr. 21.00 |
| | Humagne Blanche x Completer. Exotique, minéral, délicat, fraîcheur, floral. | | | | |

75 cl

- | | | | | | |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------|--|------|-----------|-----------|
| <input type="radio"/> | Chanton Weine Visp (Visp) – AOC Valais | | 2022 | fr. 61.00 | fr. 30.00 |
| | Humagne Blanche x Completer. Sureau, bergamote, tilleul, banane mûre. | | | | |

Les Bouteilles

La sélection des Vins Blancs

à consommer
à l'emporter

Lafnetscha

150 cl

-  **Albert Mathier & Söhne SA** (Salgesch) – AOC Valais 2019 fr. 128.00 fr. 63.00
Completer x Humagne Blanche. Vin puissant, frais, tonique, belle personnalité avec des accents sèveux, floraux et légèrement exotiques.

Marsanne/Ermitage

37.5 cl

- Cave de l'Orlaya SA** (Fully) – Fully 2021 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.

50 cl

-  **Cave La Liaudisaz** (Fully) – Grain d'Or  2003 fr. 79.00 fr. 54.00
La bouche est ronde, attaque sur les amandes, les fruits secs; c'est ample, puissant, mûr, élégant malgré la richesse. Finale sur la cacahuète.
-  **Domaine Mettaz Sàrl** (Fully) – Saint-Gothard (Doux)  2004 fr. 79.00 fr. 54.00
Un magnifique cépage pour la création de vins blanc liquoreux avec un très grand potentiel de garde.
-  **Domaine Mettaz Sàrl** (Fully) – Saint-Gothard (Doux)  2001 fr. 82.00 fr. 57.00
Un magnifique cépage pour la création de vins blanc liquoreux avec un très grand potentiel de garde.

70 cl

-  **Provins SA** (Valais) – Président Troillet 1983 fr. 96.00 fr. 60.00
Très belle expression du cépage par des arômes francs et fins. La bouche reste volumineuse mais sèche.
-  **Provins SA** (Valais) – Les Chapelles 1990 fr. 91.00 fr. 55.00
Un joli classique pour ce grand cépage de garde. Vin sec, dans un beau volume et des accents de fruit secs légèrement truffés.
-  **Provins SA** (Valais) – Les Chapelles 1983 fr. 98.00 fr. 62.00
Belle délicatesse et vins harmonieux sur des notes légèrement truffées et de la fine eau de vie. Beaucoup de classe et de fraîcheur.

75 cl

- Cave de l'Orlaya SA** (Fully) – Fully 2021 fr. 58.00 fr. 27.00
Notes de framboise et de sous-bois. Permet de faire de grands vins secs ou liquoreux avec un excellent potentiel de garde.
-  **Cave Les Sentes** (Sierre) – Les Sentes  2018 ★ GRAND CRU fr. 65.00 fr. 29.00
Belle structure sur des notes de truffes blanches et d'alcool de framboise. Vinifié en barrique pour une valorisation du potentiel de garde.
- Denis Mercier SA** (Sierre) – AOC Valais  2020 fr. 61.00
Abricot, velouté, eau-de-vie de framboise. Une Marsanne charnue.
- Grands Crus du Valais** (Valais) – Sierre Grand Cru – Jean-Marie Pont 2018 ★ GRAND CRU fr. 62.00 fr. 32.00
Etincelant, fin, délicat, signe d'une certaine pureté. Fraises, framboises et de groseilles se devinent et s'expriment.
- Grands Crus du Valais** (Valais) – Grand Cru Ville de Sion – l'Orpailleur 2017 ★ GRAND CRU fr. 60.00 fr. 29.00
Notes d'abricot sec, de pêche et de fumée. La bouche est fraîche, virile, et d'une grande longueur.

150 cl

-  **Cave La Liaudisaz** (Fully) – Grain d'Or  2006 fr. 185.00 fr. 133.00
Superbe expression, texture crémeuse, bouche ascendante : mirabelle, massépain, acacia. Finale irradiante.

Les Bouteilles

La sélection des Vins Blancs

à consommer
à l'emporter

Marsanne/Ermitage

150 cl

-  **Cave La Liaudisaz** (Fully) – Grain d'Or  2007 fr. 184.00 *fr. 131.00*
Tout aussi complexe que les autres années mais avec d'avantage de fruits frais et juteux et un élevage de classe. Gourmand et persistant.
- Grands Crus du Valais** (Valais) – Sierre Grand Cru – Cave les Sentes 2015 ★ GRAND CRU fr. 112.00 *fr. 54.00*
Eau-de-vie de framboise, truffes et tourbe. Vin "masculin" par sa puissance qui se boit comme un rouge.
-  **Sélection Excelsus** (Chamoson) – Excelsus  2016 fr. 140.00 *fr. 78.00*
Nez puissant, complexe, poire, touche de truffe blanche, alcool de petits fruits. Une heureuse acidité étaye bien sa puissance et son intensité.

Merlot

75 cl

-  **Maison Gilliard SA** (Sion) – Merlot Blanc Les Tonnelliers  2020 fr. 66.00 *fr. 30.00*
Un Merlot (cépage noir) vinifié en vin blanc. Abricot sec, noyau de fruits, fruits blancs, belle rondeur vanillée, pain grillé.

Muscat

50 cl

- Cave du Chavalard** (Fully) – Moscato di Martigny (Suave) 2021 fr. 39.00 *fr. 17.00*
Raisin frais, litchi, floral léger, friand, gouleyant.

75 cl

- Cave Caloz** (Miège) – AOC Valais 2022 fr. 53.00 *fr. 20.00*
Muscat d'Otonel. Sec, citronné, litchi, pétale de rose, aromatique, croquant.
- Cave des Bernunes SA** (Sierre) – AOC Valais 2021 fr. 53.00 *fr. 21.00*
Nez expressif et aromatique, muscaté et floral.
- Cave Petite Vertu** (Chamoson) – AOC Valais 2022 fr. 51.00 *fr. 18.50*
Particulièrement fruité et floral, raisin croquant, vif et tonique. Finesse, agrumes, volume, joli gras, vivacité en finale.

Paien/Heida/Savagnin Blanc

37.5 cl

- Rives du Bisse – G. Delaloye & Fils SA** (Ardon) – Patrimoine 2022 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.

50 cl

- Cave Colline de Daval** (Sierre) – Colline de Daval 2020 fr. 38.00 *fr. 16.00*
Terroir minéral, tonique, agrumes, ananas, notes fumées, noisette, beau caractère.
- Cave de Bovanche** (Ardon) – AOC Valais 2022 fr. 36.00 *fr. 13.00*
Sec, yaourt à l'ananas, Traminer, litchi.
- Cave Saint-Pierre SA** (Chamoson) – 1883 2021 fr. 39.00 *fr. 17.00*
Sec, sèveux, belle minéralité, pierre chaude, mangue, exotique.

Les Bouteilles

La sélection des Vins Blancs

à consommer
à l'emporter

Païen/Heida/Savagnin Blanc

50 cl

- Chanton Weine Visp** (Visp) – Gletscherwein 2022 fr. 42.00 *fr. 21.00*
Fraîcheur, exotique, plaisant, coing, poivre blanc, minéralité, fruits blancs.
- St-Jodern Kellerei** (Visperterminen) – Visperterminen 2022 fr. 41.00 *fr. 19.50*
Abricot mûr, noisettes torréfiées, fruits secs, exotique.
-  **Thierry Constantin** (Pont-de-la-Morge) – Païen sous voile (vin jaune)  2016 fr. 61.00 *fr. 36.00*
Dans la même philosophie que les vins jaunes du Jura français. Beaux arômes épicés de brou de noix, de fruits secs, d'amande et de noisette.

70 cl

- Cave du Vieux Village** (Noës) – AOC Valais 2021 fr. 54.00 *fr. 22.00*
Vanillé, ananas frais, minéral, exotique, traminer, épicé, curry.
- Fernand Cina SA** (Salgesch) – Fernand Cina 2022 fr. 55.00 *fr. 23.50*
Nez complexe avec des arômes de noix. En bouche, il est frais, harmonieux, ample avec une belle vivacité et une longue finale.

75 cl

- Albert Mathier & Söhne SA** (Salgesch) – AOC Valais 2022 fr. 60.00 *fr. 29.00*
Litchi, lilas, fruité, vin élégant, bonne acidité.
- Cave Caprice du Temps** (Miège) – Coteaux de Sierre 2021 fr. 55.00 *fr. 23.00*
Fruits exotiques, mangue, passion, vif, racé.
- Cave du Rhodan** (Salgesch) – Rhodan 2021 fr. 56.00 *fr. 24.50*
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.
- Cave Fin Bec SA** (Pont-de-la-Morge) – Sion Bio 2022 fr. 57.00 *fr. 26.00*
Intense, puissant, floral (tilleul), notes de miel, de fruits mûrs, légèrement boisé, abricot, vineux.
- Cave Mabillard-Fuchs** (Venthône) – Zacot 2022 fr. 53.00 *fr. 21.00*
Litchis, mangue, finale citronnée.
- Cave Saint-Pierre SA** (Chamoson) – 1883 2022 fr. 56.00 *fr. 24.50*
Sec, sèveux, belle minéralité, pierre chaude, mangue, exotique.
- Cave Valentina Andrei** (Saillon) – AOC Valais  2022 fr. 63.00 *fr. 33.00*
Vin vivant avec des notes de poire William et une touche vanillée qui contraste avec sa bouche énergique, vive et saline. Notes sèveuses.
- Caves du Paradis** (Sierre) – AOC Valais 2022 fr. 56.00 *fr. 24.00*
Vif, typé, exotique, fruité.
- Chai du Baron** (Bramois) – Chai du Baron 2022 fr. 57.00 *fr. 25.00*
Exotique, intense, puissant, vif.
- Daniel Magliocco et Fils SA** (St-Pierre-de-Clages) – Chamoson 2022 fr. 55.00 *fr. 23.00*
Nez intense et plein. Agrumes et épices douces. Acidité mûre et richesse, finale très longue.
- Domaine des Crêtes** (Noës) – Domaine des Crêtes 2022 fr. 54.00 *fr. 22.00*
Exotique, litchi, jus d'ananas, vivacité sèveuse.

Les Bouteilles

La sélection des Vins Blancs

à consommer
à l'emporter

Païen/Heida/Savagnin Blanc

75 cl

<input type="radio"/>	Domaine des Muses (Sierre) – Tradition		2021	fr. 61.00	fr. 31.00
	Exotique et fruité, carambole, agrumes blancs et poires compotées. Fidèle au cépage, tonique, finale minérale.				
<input type="radio"/>	Domaine Gérald Besse (Martigny–Croix) – Champortay		2021	fr. 55.00	fr. 23.00
	Belle richesse, exotique, citronné, pamplemousse, agrumes.				
<input type="radio"/>	Domaine La Rodeline (Fully) – Plamont Bio		2022	fr. 58.00	fr. 27.00
	Sec, élégant, puissant, structuré, racé, cristallin, élevé en barrique et amphore en terre cuite.				
<input type="radio"/>	Domaine Mettaz Sàrl (Fully) – Fully		2022	fr. 55.00	fr. 23.00
	Avec des arômes d'agrumes (mandarine) de pêche ou de fruits exotiques, il est ample et long en bouche avec une belle tonicité.				
<input type="radio"/>	Domaines Chevaliers (Salgesch) – Chevaliers		2021	fr. 57.00	fr. 26.00
	Sec, vif, tonique, minéral, épicé, complexe, tendu, noix de cajou.				
<input type="radio"/>	Domaines Rouvinez SA (Sierre) – Les Fleurs – Bio en reconversion		2022	fr. 58.00	fr. 27.00
	Agrumes, thé à la bergamote, fruits exotiques, lies fraîches, rondeur, vinosité, fruits secs.				
<input type="radio"/>	I. & S. Kellenberger, Vin d'œuvre (Leuk Stadt) – "Reach the highest"		2022	fr. 56.00	fr. 24.00
	Sur les agrumes, le coing et la cire d'abeille, soutenu par une acidité séduisante.				
<input type="radio"/>	Imesch Vins SA (Sierre) – Soleil d'Or	(Suave)	2022	fr. 56.00	fr. 24.00
	Notes de pêche, d'abricot et de fruits exotiques. Belle acidité qui lui confère une belle vivacité.				
<input type="radio"/>	La Petite Savièsanne (Savièse) – AOC Valais		2021	fr. 52.00	fr. 19.00
	Belle fraîcheur sur des notes fruitées et finement exotique.				
<input type="radio"/>	Le Vin de l'A (Ollon) – l'Aida		2021	fr. 68.00	fr. 39.00
	Puissant, exotique, cœur d'ananas, minéral, racé.				
<input type="radio"/>	Les Fils Maye SA (Riddes) – Franc Tireur		2021	fr. 55.00	fr. 22.50
	Nez épanoui aux fragrances minérales et citronnées avec des notes florales.				
<input type="radio"/>	L'Orpailleur (Uvrier) – Tradition		2022	fr. 55.00	fr. 23.00
	Ananas, Traminer, frais, croquant, jus de fruits, exotique.				
<input type="radio"/>	Maison Gilliard SA (Sion) – Trésors de Famille		2022	fr. 57.00	fr. 25.00
	Fruits secs exotiques, belle matière, gourmet, puissant.				
<input type="radio"/>	Ozenit SA (Savièse) – AOC Valais		2022	fr. 57.00	fr. 25.00
	Notes minérales et fragrances d'écorces de citron. Bouche d'une grande vivacité, élégante et ample.				
<input type="radio"/>	Provins SA (Valais) – Maître de Chais		2021	fr. 61.00	fr. 30.00
	Arômes de poire et citron confit, notes de rose, structuré, finale florale.				
<input type="radio"/>	Rives du Bisse – G. Delaloye & Fils SA (Ardon) – Patrimoine		2020	fr. 55.00	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.				
<input type="radio"/>	St-Jodern Kellerei (Visperterminen) – Barrique		2020	fr. 63.00	fr. 33.00
	Ample, fruits exotiques mûrs, sec, élevage fondu.				
<input type="radio"/>	St-Jodern Kellerei (Visperterminen) – Mélodie	(Suave)	2021	fr. 56.00	fr. 24.00
	Moelleux, fruité, exotique, équilibré.				

Les Bouteilles

La sélection des Vins Blancs

à consommer
à l'emporter

Païen/Heida/Savagnin Blanc

75 cl

- | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----------------------------|
|  <input type="radio"/> St-Jodern Kellerei (Visperterminen) – Véritas  2019 fr. 86.00 <i>fr. 50.00</i>
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. | 2022 | fr. 57.00 <i>fr. 26.00</i> |
| <input type="radio"/> St-Jodern Kellerei (Visperterminen) – Visperterminen
Abricot mûr, noisettes torréfiées, fruits secs, exotique. | 2022 | fr. 59.00 <i>fr. 28.00</i> |
| <input type="radio"/> Thierry Constantin (Pont-de-la-Morge) – AOC Valais  2022
Racé, complexe, exotique, toasté, minéral, vineux. | 2022 | fr. 57.00 |
| <input type="radio"/> Weingut Cipolla (St-German) – Toli
Sec, passion, cœur d'ananas, minéral, tendu, léger gras. | | |

150 cl

- | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----------------------------|
|  <input type="radio"/> Cave Ardévaz SA (St-Pierre-de-Clages) – AOC Valais 2018 fr. 124.00 <i>fr. 60.00</i>
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. | 2020 | fr. 134.00 <i>fr. 68.00</i> |
|  <input type="radio"/> Domaine des Muses (Sierre) – Tradition
Vin sec et vif, donnant aussi un joli gras en bouche et des impressions épicées et exotiques. Belle fraîcheur. | | |

Petite Arvine

37.5 cl

- | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----------------------------|
| <input type="radio"/> Cave Le Bosset SA (Leytron) – AOC Valais 2021 fr. 30.00 <i>fr. 14.00</i>
Sec, agrumes, iodé, salin, grapefruit, vif, puissant. | 2021 | fr. 30.00 <i>fr. 14.50</i> |
| <input type="radio"/> Charles Bonvin SA (Sion) – Domaines et Terroirs
Rhubarbe, pamplemousse, belle intensité, gourmand. | 2022 | fr. 31.00 <i>fr. 15.50</i> |
| <input type="radio"/> Domaine La Rodeline (Fully) – La Murgère
Sec, notes florales, fruits blancs, rhubarbe, ananas relevés par une belle minéralité, structure, élégance et finesse saline. | 2022 | fr. 31.00 <i>fr. 15.00</i> |
| <input type="radio"/> Domaine Mettaz Sàrl (Fully) – Les Claives
Vin équilibré entre fraîcheur et rondeur, sur les agrumes. Pamplemousse et citron vert confit, pâte de coing et poires compotées. | 2022 | fr. 30.00 <i>fr. 15.00</i> |
| <input type="radio"/> Les Fils de René Favre SA (St-Pierre-de-Clages) – Cuvée Art
Arômes de pamplemousse rose bien mûr, de rhubarbe verte et d'agrumes séchés, touche florale sur la glycine, finale saline et tendue. | | |

50 cl

- | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----------------------------|
| <input type="radio"/> Benoît Dorsaz SA (Fully) – Fully – Les Perches 2022 fr. 42.00 <i>fr. 20.00</i>
Vin de terroir spécifique, salin, agrumes blancs, citronné. | 2021 | fr. 39.00 <i>fr. 17.00</i> |
| <input type="radio"/> Cave Corbassière SA (Saillon) – AOC Valais
Citron vert et pamplemousse au nez. Bouche moelleuse, puissante, corsée. Notes d'agrumes et légère salinité. | 2021 | fr. 40.00 <i>fr. 18.00</i> |
| <input type="radio"/> Cave du Chavalard (Fully) – Fully
Vin sec et puissant, gourmand, fruité, agrumes blancs, minéralité saline. | | |

Les Bouteilles

La sélection des Vins Blancs

à consommer
à l'emporter

Petite Arvine

50 cl

- | | | | | |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----------|-----------|
| <input type="radio"/> | Maison Gilliard SA (Sion) – Trésors de Famille
<i>Agrumes, élégant, suave, équilibré, contraste salé/sucré.</i> | 2022 | fr. 41.00 | fr. 19.00 |
| <input type="radio"/> | Marie-Bernard Gillioz Praz (Grimisuat) – Sion
<i>Citronnée, glycine, minérale, riche et persistante en bouche.</i> | 2022 | fr. 43.00 | fr. 22.00 |

70 cl

- | | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------|
| <input type="radio"/> | Cave des Remparts (Saillon) – Vieilles Vignes
<i>Fleurs blanches, notes exotiques, longueur en bouche, belle finale.</i> | 2022 | fr. 53.00 | fr. 20.50 |
|  | Domaine du Mont d'Or SA Sion (Sion) – Sous l'Escalier
<i>Fraîcheur et plénitude pour des accents de bergamote et de kumquats confits au sel. Un grand vin.</i> | (Doux)  1999 | fr. 111.00 | fr. 75.00 |

75 cl

- | | | | | |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----------|-----------|
| <input type="radio"/> | Albert Biollaz SA (Chamoson) – Lièvre
<i>Pamplemousse rose, pointe d'ananas, rhubarbe, belle tonicité, salinité en finale.</i> | 2021 | fr. 55.00 | fr. 23.00 |
| <input type="radio"/> | Albert Mathier & Söhne SA (Salgesch) – Aphrodine
<i>Zeste d'agrumes, citronné, minéral, légèrement gras.</i> | 2022 | fr. 58.00 | fr. 27.00 |
| <input type="radio"/> | Antoine & Christophe Bétrisey (St-Léonard) – Graine de Champion
<i>Fruits exotiques (pamplemousse, citron vert), glycine; vin puissant, viril, fruité, d'une grande complexité, finale salée.</i> | 2022 | fr. 53.00 | fr. 20.00 |
| <input type="radio"/> | Benoît Dorsaz SA (Fully) – Ainsi soit-elle – Fully
<i>Vin de terroir spécifique, salin, agrumes blancs, citronné, pamplemousse, lime.</i> | 2022 | fr. 58.00 | fr. 27.00 |
| <input type="radio"/> | Cave Corbassière SA (Saillon) – AOC Valais
<i>Citron vert et pamplemousse au nez. Bouche moelleuse, puissante, corsée. Notes d'agrumes et légère salinité.</i> | 2022 | fr. 57.00 | fr. 25.00 |
| <input type="radio"/> | Cave David Rossier (Leytron) – AOC Valais
<i>Sec, nez de pamplemousse, saveur légèrement salée en fin de bouche.</i> | 2022 | fr. 53.00 | fr. 20.50 |
| <input type="radio"/> | Cave de Bovanche (Ardon) – AOC Valais
<i>Sec, lime, citron vert, pamplemousse, beau salin, agrumes blancs.</i> | 2022 | fr. 52.00 | fr. 19.00 |
| <input type="radio"/> | Cave de l'Orlaya SA (Fully) – Fully
<i>Agrumes, pamplemousse, pralines, attaque souple mais fraîche et finale saline.</i> | 2022 | fr. 59.00 | fr. 28.00 |
| <input type="radio"/> | Cave des Champs (Miège) – AOC Valais
<i>Fraîcheur, notes de glycines et de fruits exotiques, salinité finale.</i> | 2022 | fr. 57.00 | fr. 25.00 |
| <input type="radio"/> | Cave des Promesses (Conthey) – Promesse de Plaisir
<i>Vif, sec, élégant, salin, belle tonicité, sur les agrumes blancs.</i> | 2022 | fr. 57.00 | fr. 25.00 |
| <input type="radio"/> | Cave La Liaudisaz (Fully) – Grain Arvine
<i>Impressions de fraîcheur (menthe, pamplemousse), profil aromatique complexe et profond. Grand volume, du soyeux, une note saline caractéristique.</i> | 2021 | fr. 79.00 | fr. 53.00 |
| <input type="radio"/> | Cave La Romaine (Flanthey) – Les Empereurs
<i>Vif, sec, citronnée, tendue, juteux, tonique, belle fraîcheur, pamplemousse.</i> | 2022 | fr. 55.00 | fr. 23.00 |

Les Bouteilles

La sélection des Vins Blancs

à consommer
à l'emporter

Petite Arvine

75 cl

<input type="radio"/>	Cave Le Bosset SA (Leytron) – AOC Valais Sec, agrumes, iodé, salin, grapefruit, vif, puissant.	2022	fr. 55.00	fr. 23.00
<input type="radio"/>	Cave Le Rhyton d'Or (Leytron) – Rhyton d'Or Typé, subtil, minéral, floral, glycine, citronnelle, fin, souple.	2022	fr. 55.00	fr. 22.50
<input type="radio"/>	Cave le Tambourin (Corin-sur-Sierre) – 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	2022	fr. 60.00	fr. 29.00
<input type="radio"/>	Cave le Vidomme (St-Pierre-de-Clages) – AOC Valais Sec, vif, tendu, agrumes blancs.	2021	fr. 58.00	fr. 27.00
	Cave Les Sentes (Sierre) – Les Sentes Etoile du Valais 2020. Vin complexe sur le grapefruit rose, des notes florales et une sensation de rhubarbe fraîche. Belle salinité finale.	2018	fr. 63.00	fr. 27.00
<input type="radio"/>	Cave Petite Vertu (Chamoson) – AOC Valais Racé et marqué avec une note salée et des parfums d'agrumes blancs et de minéralité.	2022	fr. 55.00	fr. 23.00
<input type="radio"/>	Cave Saint-Pierre SA (Chamoson) – 1883 Senteurs florales et fruitées, sur les agrumes, salinité et vinosité en finale.	2021	fr. 57.00	fr. 25.50
<input type="radio"/>	Cave Valentina Andrei (Saillon) – Granite 	2022	fr. 65.00	fr. 36.00
<input type="radio"/>	Caves du Paradis (Sierre) – Coteaux de Sierre Racée et virile d'un côté, de l'autre très élégante et harmonieuse. Délicatesse et complexité, concluant sur une touche saline.	2021	fr. 56.00	fr. 24.00
<input type="radio"/>	Caves Orsat SA – Martigny (Martigny) – Primus Classicus Citron vert, pamplemousse, rhubarbe, touche de glycine et de fruit de la passion, vivacité, salin.	2022	fr. 53.00	fr. 21.00
<input type="radio"/>	Chai du Baron (Bramois) – Chai du Baron Elégant, vif, agrume, salinité.	2022	fr. 57.00	fr. 25.00
<input type="radio"/>	Charles Bonvin SA (Sion) – Domaines et Terroirs Rhubarbe, pamplemousse, belle intensité, gourmand.	2021	fr. 57.00	fr. 26.00
<input type="radio"/>	Christophe Rey (Corin-sur-Sierre) – AOC Valais Ample, agrumes, typique, salinité, glycine.	2021	fr. 55.00	fr. 23.00
<input type="radio"/>	Defayes et Crettenand (Leytron) – Leytron Agrumes, citron, pamplemousse, dynamique, finale saline.	2022	fr. 56.00	fr. 24.00
<input type="radio"/>	Domaine Cornulus (Savièse) – Clos de Mangold Citron, citrique, rhubarbe chaude, vif, belle salinité.	2022	fr. 60.00	fr. 29.00
<input type="radio"/>	Domaine de la Rameau (Chamoson) – Pré des Pierres 	2021	fr. 57.00	fr. 26.00
<input type="radio"/>	Domaine des Muses (Sierre) – Tradition Agrumes blancs, structuré, élégant, volumineux, fruité, minéral.	2021	fr. 62.00	fr. 32.00
<input type="radio"/>	Domaine du Grand-Brûlé (Leytron) – Grand-Brûlé Sec, carambole, rhubarbe, citron vert, tendu, salin.	2021	fr. 55.00	fr. 23.00

Les Bouteilles

La sélection des Vins Blancs

à consommer
à l'emporter

Petite Arvine

75 cl

<input type="radio"/> Domaine La Rodeline (Fully) – La Murgère	2022		fr. 59.00	fr. 28.50
Sec, notes florales, fruits blancs, rhubarbe, ananas relevés par une belle minéralité, structure, élégance et finesse saline.				
<input type="radio"/> Domaine Mettaz Sàrl (Fully) – Les Claives	2022		fr. 58.00	fr. 27.00
Vin équilibré entre fraîcheur et rondeur, sur les agrumes. Pamplemousse et citron vert confit, pâte de coing et poires compotées.				
<input type="radio"/> Domaines Chevaliers (Salgesch) – Lux Vina – Altimus	2020		fr. 68.00	fr. 39.00
Minérale, sec, tonique, long, citronnée.				
<input type="radio"/> Domaines Rouvinez SA (Sierre) – Domaine Château Lichten	2022		fr. 58.00	fr. 27.00
Vin tonique et exotique, agrumes blancs comme le citron, le pamplemousse et les pomelos. Finale vive et tendue sur la mélisse.				
<input type="radio"/> Gilbert Devayes (Leytron) – AOC Valais	2022		fr. 54.00	fr. 22.00
Fraîcheur et vivacité, agrumes blancs, notes florales et minérales, finale saline et tendue.				
<input type="radio"/> Grands Crus du Valais (Valais) – Chamoson Grand Cru – Les Fils de René Favre	2020	★ GRAND CRU	fr. 63.00	fr. 33.50
Nez dominé par des senteurs d'agrumes, de rhubarbes chaudes et de glycines. Attaque souple et structure solide.				
<input type="radio"/> Grands Crus du Valais (Valais) – Saillon Grand Cru – David Rossier	2020	★ GRAND CRU	fr. 56.00	fr. 24.00
Vin élégant, bouquet racé, saveur finement salée.				
<input type="radio"/> Grands Crus du Valais (Valais) – Saillon Grand Cru – Cave Corbassière	2020	★ GRAND CRU	fr. 58.00	fr. 27.00
Reflet jaune clair, limpide. Nez intense exprimant des notes de mandarine et de pamplemousse. Attaque vive et finale saline.				
<input type="radio"/> Gregor Kuonen (Salgesch) – Traditionnelle	2022		fr. 56.00	fr. 25.00
Floral, fruité, fraîcheur, agrumes, salin.				
<input type="radio"/> Henri Valloton (Fully) – Tradition – Fully	2022		fr. 61.00	fr. 30.00
Racée et virile, cette Arvine exhale des parfums de fleurs et de fruits. Notes salines en finale.				
<input type="radio"/> La Cave Frédéric Zufferey SA (Chippis) – AOC Valais	2022		fr. 55.00	fr. 23.00
Glycine, agrumes, pamplemousse rose et fruits exotiques comme le litchi et la passion. Minéralité et volume. Finale fraîche et saline.				
<input type="radio"/> Les Fils de René Favre SA (St-Pierre-de-Clages) – Cuvée Art	2022		fr. 57.00	fr. 26.00
Arômes de pamplemousse rose bien mûr, de rhubarbe verte et d'agrumes séchés, touche florale sur la glycine, finale saline et tendue.				
<input type="radio"/> Les Fils Maye SA (Riddes) – Jean des Crêtes	2022		fr. 55.00	fr. 22.50
Sec, vif, tonique, agrumes, notes florales de glycine, léger salin en final.				
<input type="radio"/> Leukersonne Damian Sewer AG (Susten-Leuk) – AOC Valais	2022		fr. 57.00	fr. 25.50
Sec, rondeur, pamplemousse rose, pomme Granny, belle salinité, tarte rhubarbe et citron meringuée.				
<input type="radio"/> L'Orpailleur (Uvrier) – Clos de Grandinaz	2021		fr. 57.00	fr. 26.00
Agrumes, intensité, soyeux, minéral, tarte citron meringuée, Calisson.				
<input type="radio"/> Maison Gilliard SA (Sion) – Trésors de Famille	2022		fr. 57.00	fr. 26.00
Agrumes, élégant, suave, équilibré, contraste salé/sucré.				
<input type="radio"/> Marie-Bernard Gillioz Praz (Grimisuat) – Sion	2022		fr. 60.00	fr. 29.00
Citronnée, glycine, minérale, riche et persistante en bouche.				
<input type="radio"/> Maurice Zufferey (Sierre) – AOC Valais	2021		fr. 57.00	fr. 26.00
Univers caractéristique d'agrumes, de glycine et de rhubarbe. En bouche, ce vin marque par sa structure et son amplitude.				

Bien
plus
qu'un château

château villa
SIERRE

Les Bouteilles

La sélection des Vins Blancs

à consommer
à l'emporter

Petite Arvine

75 cl

<input type="radio"/>	Nouveau Salquenen AG (Salgesch) – Les Pyramides Belle aromatique, vif, salé en finale, exotique, rhubarbe.	2022	fr. 58.00 <i>fr. 26.50</i>
<input type="radio"/>	Ozenit SA (Savièse) – AOC Valais Sec, tendu, lime, pamplemousse, citronné, fraîcheur.	2022	fr. 58.00 <i>fr. 27.00</i>
<input type="radio"/>	Philippe Varone Vins SA (Sion) – Sensorielle Agrumes, pamplemousse, rhubarbe, fraîcheur.	2021	fr. 57.00 <i>fr. 25.50</i>
<input type="radio"/>	Pierre-Maurice Carruzzo (Chamoson) – AOC Valais Racé, élégant, sec, finesse, minéral, agrumes séchés.	2022	fr. 55.00 <i>fr. 23.00</i>
<input type="radio"/>	Provins SA (Valais) – Les Titans Arômes d'agrumes, comme le pamplemousse ou le citron. Bel équilibre, entre velouté et richesse, note acidulée en finale.	2019	fr. 65.00 <i>fr. 35.00</i>
<input type="radio"/>	Rives du Bisse – G. Delaloye & Fils SA (Ardon) – Patrimoine Vin puissant, sur les agrumes et le pamplemousse rose. Joli gras.	2022	fr. 55.00 <i>fr. 23.50</i>
<input type="radio"/>	Sélection Excelsus (Chamoson) – Excelsus Rondeur, fraîcheur, pamplemousse, tarte au citron, fruits murs.	2022	fr. 56.00 <i>fr. 24.50</i>
<input type="radio"/>	Simon Maye & Fils (Chamoson) – AOC Valais Vin sec, expressif avec une acidité fine et salée soutenant des arômes de rhubarbe, fruit de la passion et pamplemousse.	2022	fr. 58.00 <i>fr. 27.00</i>

150 cl

	<input type="radio"/>	Defayes et Crettenand (Leytron) – Leytron Sec, élégant, finesse, structuré, délicat, belle maturité.	2007	fr. 162.00
	<input type="radio"/>	Defayes et Crettenand (Leytron) – Leytron Sec, élégant, finesse, structuré, délicat, belle maturité.	2016	fr. 135.00
	<input type="radio"/>	Defayes et Crettenand (Leytron) – Leytron Sec, élégant, finesse, structuré, délicat, belle maturité.	2017	fr. 127.00
	<input type="radio"/>	Domaine des Muses (Sierre) – Tradition Agrumes blancs, structuré, élégant, volumineux, fruité, minéral.	2021	fr. 133.00 <i>fr. 66.00</i>
	<input type="radio"/>	Domaine des Muses (Sierre) – Tradition Agrumes blancs, structuré, élégant, volumineux, fruité, minéral.	2018	fr. 136.00 <i>fr. 72.00</i>
	<input type="radio"/>	Domaine du Grand-Brûlé (Leytron) – Prestige Vin racé, aux accents d'agrumes et de fleurs blanches. Bouche sèche mais généreuse à la finale bien saline.	2019	fr. 123.00 <i>fr. 58.00</i>
	<input type="radio"/>	Domaine La Rodeline (Fully) – La Murgère Sec, élégant, finesse, structuré, délicat.	2021	fr. 131.00 <i>fr. 64.00</i>
	<input type="radio"/>	Gilbert Devayes (Leytron) – AOC Valais Fraîcheur et vivacité, agrumes blancs, notes florales et minérales, finale saline et tendue.	2021	fr. 116.00 <i>fr. 49.00</i>
<input type="radio"/>	Pierre-Maurice Carruzzo (Chamoson) – AOC Valais Vif, sec, finesse, salinité, agrumes.	2021	fr. 129.00 <i>fr. 76.00</i>	

Les Bouteilles

La sélection des Vins Blancs

à consommer
à l'emporter

Pinot Blanc

75 cl

- | | | | | |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------|-----------------------------------|
| <input type="radio"/> | Cave Caprice du Temps (Miège) – Coteaux de Sierre
<i>Fin mais corsé, sur l'amande douce, la noisette et les agrumes. Frais et équilibré. Joli gras.</i> | | 2022 | fr. 53.00 <i>fr. 20.00</i> |
| <input type="radio"/> | Cave Corbassière SA (Saillon) – AOC Valais
<i>Zeste d'agrumes, gras, sèveux, friand, citronné.</i> | | 2022 | fr. 52.00 <i>fr. 19.00</i> |
| <input type="radio"/> | Cave David Rossier (Leytron) – Moelleux
<i>Nez floral, note de surmaturation, légèrement moelleux.</i> | (Suave) | 2020 | fr. 53.00 <i>fr. 20.50</i> |
| <input type="radio"/> | Dominique Passaquay (Choëx) – Cirrus
<i>Ananas mûr, amplitude, gras, bel équilibre entre acidité et vinosité.</i> | | 2022 | fr. 52.00 <i>fr. 19.00</i> |

Pinot Gris/Malvoisie

37.5 cl

- | | | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------|
|  | <input type="radio"/> | Domaine du Mont d'Or SA Sion (Sion) – Crête Ardente
<i>Couleur or dense. Nez complexe (miel, caramel et un aspect floral). Tout est très pur, en dentelle mais concentré. Finale clairement Botrytisée.</i> | (Doux)  | 1994 | fr. 70.00 <i>fr. 52.00</i> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------|

50 cl

- | | | | | |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------|-----------------------------------|
| <input type="radio"/> | Cave des Remparts (Saillon) – Vieilles Vignes Vendanges tardives
<i>Fruits confits, belle liqueur, densité, élégant.</i> | (Doux) | 2020 | fr. 42.00 <i>fr. 20.50</i> |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------|-----------------------------------|

70 cl

- | | | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------|------------------------------------|
|  | <input type="radio"/> | Provins SA (Valais) – Brindamour
<i>Vin moelleux. Notes de fruits confits, rond et équilibré en bouche. Un grand classique historique de la cave Provins.</i> | (Suave) | 1991 | fr. 125.00 <i>fr. 89.00</i> |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------|------------------------------------|

75 cl

- | | | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------|
| <input type="radio"/> | Cave le Tambourin (Corin-sur-Sierre) – Partage
<i>Vin blanc sec élevé en barrique 1 année, aux arômes des vanilles ample et soyeux en bouche avec une belle longueur.</i> | |  | 2022 | fr. 51.00 <i>fr. 18.00</i> |
|  | <input type="radio"/> | Domaine du Mont d'Or SA Sion (Sion) – Crête Ardente
<i>Couleur or dense. Nez complexe (miel, caramel et un aspect floral). Tout est très pur, en dentelle mais concentré. Finale clairement Botrytisée.</i> | (Doux)  | 2001 | fr. 133.00 |
| <input type="radio"/> | Germanus Kellerei (St-German) – St-Germanus
<i>Cire d'abeille, fruits secs, muesli, abricots secs, finale vineuse sur l'eau-de-vie.</i> | | | 2021 | fr. 51.00 <i>fr. 18.00</i> |
| <input type="radio"/> | I. & S. Kellenberger, Vin d'œuvre (Leuk Stadt) – "Le Gris en Rose"
<i>Vin sec, légèrement teinté par une macération pelliculaire exprimant une belle déclinaison fruitée.</i> | | | 2022 | fr. 53.00 <i>fr. 20.50</i> |

Plantscher

75 cl

- | | | | | |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------|-----------------------------------|
| <input type="radio"/> | Chanton Weine Visp (Visp) – AOC Valais
<i>Issu d'un plant rustique et résistant, ample en finale avec quelques notes amères et minérales. Issu du dialecte roman « blâtsyer », blanchier en français.</i> | | 2022 | fr. 61.00 <i>fr. 30.00</i> |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------|-----------------------------------|

Les Bouteilles

La sélection des Vins Blancs

à consommer
à l'emporter

Rèze

50 cl

- Cave Les Sentes** (Sierre) – Coteaux de Sierre 2021 fr. 40.00 fr. 17.50
Zeste de pamplemousse jaune. Evoque la sève, la résine, le bourgeon de sapin.

70 cl

- Cave du Vieux Village** (Noës) – AOC Valais 2022 fr. 55.00 fr. 23.00
Pive de pin, vivacité, léger suave, résineux, équilibré.

- Château Ravire** (Sierre) – Château Ravire  2018 fr. 51.00 fr. 18.00
Vin sec et vif, pétrolé, notes intenses de sève de pin (bonbon) et de noisette pralinée, résine, pleine maturité.

75 cl

-  **Domaine du Grand-Brûlé** (Leytron) – Prestige 2007 fr. 71.00 fr. 35.00
Vin séveux, sur de belles notes de résine et de pin, notes citronnées rafraichissantes. Beau type encore sur la fraîcheur.

- St-Jodern Kellerei** (Visperterminen) – Visperterminen 2022 fr. 58.00 fr. 27.00
Sec, bois de rose, floral, chlorophylle, bergamote, séveux, pive de pin.

Riesling

37.5 cl

-  **Chanton Weine Visp** (Visp) – Mario Tba 192°oe (Doux)  2007 fr. 75.00 fr. 57.00
Un excellent Riesling vinifié en vin liquoreux, superbe en équilibre et en longueur.

75 cl

- Defayes et Crettenand** (Leytron) – Leytron 2021 fr. 53.00 fr. 21.00
Aromatique, musqué, vivifiant, fraîcheur, finement pétrolé.

Roussanne

75 cl

-  **Antoine & Christophe Bétrisey** (St-Léonard) – AOC Valais (Suave) 2019 fr. 59.00 fr. 23.00
La Roussanne est très répandue dans les Côtes-du-Rhône (Hermitage) et en Savoie. Abricot frais, fleurs blanches et noisettes. Riche, équilibré.

- Cave Valentina Andrei** (Saillon) – AOC Valais  2022 fr. 65.00 fr. 36.00
Sec, vif, belle typicité, dans l'expression des vins méridionaux, joli terroir.

Sauvignon Blanc

37.5 cl

- Les Fils de René Favre SA** (St-Pierre-de-Clages) – Chamoson – Moelleux (Suave) 2022 fr. 28.00 fr. 11.50
Vin moelleux équilibré sur les fruits exotiques et des notes fruitées de melon et de groseilles à maquereau.

75 cl

- Cave des Tilleuls SA** (Vétroz) – Savièse 2021 fr. 53.00 fr. 21.00
Explosion d'agrumes, citron vert, pamplemousse, vif, frais.

Les Bouteilles

La sélection des Vins Blancs

à consommer
à l'emporter

Sauvignon Blanc

75 cl

- | | | | | |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------|-----------|
| <input type="radio"/> | Jean-Louis Mathieu SA (Chalais) – Domaine Mathieu | 2022 | fr. 61.00 | fr. 31.00 |
| | Puissants arômes de bois de cassis, de buis et de framboise, joli gras et notes de groseilles à maquereau. | | | |
| <input type="radio"/> | Les Fils de René Favre SA (St-Pierre-de-Clages) – Chamoson – Moelleux | (Suave) 2022 | fr. 53.00 | fr. 20.50 |
| | Vin moelleux équilibré sur les fruits exotiques et des notes fruitées de melon et de groseilles à maquereau. | | | |
| <input type="radio"/> | Thierry Constantin (Pont-de-la-Morge) – AOC Valais | 2022 | fr. 57.00 | fr. 25.00 |
| | Explosif, fruité, cassis, exotique, intense, tonique. | | | |

Sémillon

37.5 cl

- | | | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
|  | <input type="radio"/> | Pierre-Maurice Carruzzo (Chamoson) – Vendanges tardives | (Doux)  2005 | fr. 67.00 | fr. 49.00 |
| | | Il proviendrait, selon Pierre Galet, du vignoble de Sauternes. Miel, fruits secs grillés, beurre frais, fleur d'acacia, figues ou agrumes confits | | | |

75 cl

- | | | | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----------|-----------|
|  | <input type="radio"/> | Philippoz Frères (Leytron) – AOC Valais | 2018 | fr. 58.00 | fr. 22.00 |
| | | Bouquet intense de fleurs blanches et de pêche. Une bouche sur les fruits frais avec une finale vive et rafraîchissante. | | | |

Viognier

75 cl

- | | | | | |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
| <input type="radio"/> | Cave d'Anchettes (Venthône) – Venthône | 2022 | fr. 52.00 | fr. 19.50 |
| | Pêche de vigne, abricot, touche florale, gras, élégant et fruité. | | | |
| <input type="radio"/> | Cave des Rois (Les Evouettes) – Les Evouettes |  2022 | fr. 52.00 | fr. 19.00 |
| | Vin sec et fruité, sur de arômes de pêche mûre, d'abricot, de noyau de fruit et de minéralité. | | | |
| <input type="radio"/> | Dominique Passaquay (Choëx) – Condémines | 2022 | fr. 56.00 | fr. 24.00 |
| | Sec, cœur de pêche, tatin d'abricot, pêche de vigne, vif. | | | |
| <input type="radio"/> | Gilbert Devayes (Leytron) – AOC Valais | 2022 | fr. 54.00 | fr. 21.50 |
| | Aromatique, pêche de vigne, abricot frais, accents floraux, vinosité, fraîcheur. | | | |
| <input type="radio"/> | Nouveau Salquenen AG (Salgesch) – Les Pyramides | 2021 | fr. 58.00 | fr. 26.50 |
| | Sec, pêche, melon Galia, vif, abricot, noyau de fruit, fine amertume. | | | |
| <input type="radio"/> | Philippe Varone Vins SA (Sion) – Sensorielle | 2022 | fr. 56.00 | fr. 24.50 |
| | Nez intense, floral, aux arômes d'abricot, de pêche, d'amande, d'agrumes, grande fraîcheur, élégant, citronné en finale. | | | |

Les Bouteilles

La sélection des Vins Mousseux

à consommer
à l'emporter

Amigne

75 cl

- | | | | |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----------------------------|
| <input type="radio"/> | Cave du Vieux-Moulin (Vétroz) – L'Amignonne
<i>Brut en méthode traditionnelle à base de cépage Amigne.</i> | 2020 | fr. 61.00 <i>fr. 30.00</i> |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----------------------------|

Assemblage Blanc

75 cl

- | | | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------|----------------------------|
|  | <input type="radio"/> | Cave La Romaine (Flanthey) – Clos de Tsampéhro Extra Brut VII
<i>Petite Arvine, Pinot Noir et Chardonnay. 42 mois sur lattes. Bulle fine et crémeuse, nez complexe sur les agrumes. Belle tension, bouche délicate.</i> |  | 2017 | fr. 87.00 <i>fr. 51.00</i> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------|----------------------------|

150 cl

- | | | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------|------------------------------|
|  | <input type="radio"/> | Cave La Romaine (Flanthey) – Clos de Tsampéhro Extra Brut VI
<i>Petite Arvine, Pinot Noir et Chardonnay. 42 mois sur lattes. Bulle fine et crémeuse, nez complexe sur les agrumes. Belle tension, bouche délicate.</i> |  | 2016 | fr. 174.00 <i>fr. 112.00</i> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------|------------------------------|

Paien/Heida/Savagnin Blanc

75 cl

- | | | | |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----------------------------|
| <input type="radio"/> | Cave Fin Bec SA (Pont-de-la-Morge) – Bec de Fin Bec Brut
<i>Intense, typique, fruits mûrs (mangue, poire et agrumes), notes herbacées et florales.</i> | — | fr. 63.00 <i>fr. 32.50</i> |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----------------------------|

Rosé

75 cl

- | | | | | |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------|----------------------------|
| <input type="radio"/> | Gregor Kuonen (Salgesch) – au 7ème Ciel – Demi sec
<i>Un vin pétillant plutôt léger, un plaisir équilibré et charmeur pour les moments privilégiés de la vie.</i> | (Suave) | 2022 | fr. 57.00 <i>fr. 26.00</i> |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------|----------------------------|

Les Bouteilles

La sélection des Vins Rosés

à consommer
à l'emporter

Dôle Blanche

75 cl

- | | | | | |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------|-----------|-----------|
| <input type="radio"/> | Simon Maye & Fils (Chamoson) – Chamoson | 2022 | fr. 37.00 | fr. 16.00 |
| | Rosé de Pinot Noir et Gamay au fruité de baies rouges, estival et bien équilibré. | | | |

Œil-de-Perdrix

75 cl

- | | | | | |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----------|-----------|
| <input type="radio"/> | Cave Saint-Pierre SA (Chamoson) – Les Mazots | 2022 | fr. 37.00 | fr. 15.50 |
| | Rosé de Pinot Noir. Fruits rouges, fraise, pêche blanche, structure élégante et soyeuse. | | | |

Rosé

37.5 cl

- | | | | | |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------|------|-----------|-----------|
| <input type="radio"/> | Cave La Liaudisaz (Fully) – Rosé des Copains | 2021 | fr. 20.00 | fr. 14.00 |
| | Pinot Noir et Gamay. Fraise écrasée, brugnon, pamplemousse, fraîcheur estivale. | | | |

50 cl

- | | | | | |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------|------|-----------|-----------|
| <input type="radio"/> | Cave Ardévaz SA (St-Pierre-de-Clages) – Rosé de Gamay | 2022 | fr. 27.00 | fr. 10.00 |
| | Fruité, élégant, juteux, estival et gourmand. | | | |

75 cl

- | | | | | |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
| <input type="radio"/> | Cave La Liaudisaz (Fully) – Rosé des Copains | 2021 | fr. 44.00 | fr. 24.50 |
| | Pinot Noir et Gamay. Fraise écrasée, brugnon, pamplemousse, fraîcheur estivale. | | | |
| <input type="radio"/> | Cave Les Sentes (Sierre) – Le Rosé | 2022 | fr. 38.00 | fr. 17.00 |
| | Pinot Noir, Gamay et Humagne Rouge. Beau fruité et richesse. Vin blanc issu de raisin rouge. | | | |
| <input type="radio"/> | Chai du Baron (Bramois) – Léon (Syrah) | 2022 | fr. 39.00 | fr. 18.00 |
| | Rosé de Syrah. Violette, festif, fruité, finesse. | | | |
| <input type="radio"/> | Provins SA (Valais) – Apologia Pink | 2021 | fr. 43.00 | fr. 23.00 |
| | Fin et harmonieux, agréable sensation de fraîcheur en bouche. | | | |
| <input type="radio"/> | Provins SA (Valais) – Diolinoir Rosé Les Titans |  2021 | fr. 65.00 | fr. 35.00 |
| | Litchi et prune blanche. Rond et vif en bouche, ce rosé révèle un fruit d'une grande délicatesse | | | |

Les Bouteilles

La sélection des Vins Rouges

à consommer
à l'emporter

Assemblage Rouge

37.5 cl

-  **Cave du Rhodan** (Salgesch) – sPORTlich (Doux)  2019 fr. 51.00 *fr. 33.00*
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.
- Cave La Madeleine** (Vétroz) – Magdalena  2021 fr. 33.00 *fr. 17.50*
Merlot, Cabernet Franc et Sauvignon, ample, torréfié, notes épicées et fruitées, attaque riche, concentré, belle finale.
- Domaines Rouvinez SA** (Sierre) – Le Tourmentin  2020 fr. 34.00 *fr. 19.00*
Cornalin, Humagne Rouge, Pinot Noir et Syrah. Cuir, girofle, vanille, muscade. Bouche chocolatée, élégante et complexe.
- Nouveau Salquenen AG** (Salgesch) – Cuvée Rosemarie  2020 fr. 31.00 *fr. 15.50*
Cabernet Sauvignon, Syrah et Pinot Noir. Beaux fruits associés aux épices noires pour une finale élégante.

50 cl

- Les Fils de Charles Favre SA** (Sion) – Favi 2020 fr. 36.00 *fr. 13.50*
Pinot Noir, Syrah, Humagne Rouge, Diolinoir et Gamaret. Caractère tranché, élégant, parfums multiples et bel équilibre.
- Leukersonne Damian Seewer AG** (Susten–Leuk) – Solis Rouge 2022 fr. 38.00 *fr. 15.00*
Merlot, Syrah et Gamay. Corsé, chaleureux avec des tanins veloutés, fruits noirs.

75 cl

- Cave La Madeleine** (Vétroz) – Magdalena  2021 fr. 64.00 *fr. 34.00*
Merlot, Cabernet Franc et Sauvignon, ample, torréfié, notes épicées et fruitées, attaque riche, concentré, belle finale.
-  **Cave La Romaine** (Flanthey) – Clos de Tsampéhro Rouge Edition IX  2019 fr. 120.00 *fr. 84.00*
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 Bosset SA** (Leytron) – Cyhnoir  2022 fr. 61.00 *fr. 31.00*
Cabernet Sauvignon, Syrah et Humagne. Élégant, fruité, belle structure en velour, finale élégante.
-  **Cave le Vidomne** (St–Pierre–de–Clages) – Bâton Rouge  2015 fr. 104.00 *fr. 68.00*
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.
-  **Cave le Vidomne** (St–Pierre–de–Clages) – Bâton Rouge  2010 fr. 110.00 *fr. 74.00*
Sangiovese et Barbera. Fruits mûrs, épices de Noël, remarquable équilibre. Le vin est frais et solide, sur une belle acidité finale.
-  **Cave le Vidomne** (St–Pierre–de–Clages) – Bâton Rouge  2013 fr. 107.00 *fr. 71.00*
Sangiovese et Barbera. Fruits mûrs, épices de Noël, remarquable équilibre. Le vin est frais et solide, sur une belle acidité finale.
-  **Charles Bonvin SA** (Sion) – Cuvée 1858  2019 fr. 98.00 *fr. 62.00*
Cornalin et Syrah. Robe profonde et dense aux reflets noirs; fruité, note de cerises, léger boisé, ample et charnu en bouche, belle tannicité.
-  **Domaine de la Rameau** (Chamoson) – Rameau Rouge  2016 fr. 99.00 *fr. 63.00*
Cornalin, Humagne Rouge, Diolinoir, Syrah, Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon Belle expression du terroir.
-  **Domaine de la Rameau** (Chamoson) – Rameau Rouge  2015 fr. 100.00 *fr. 64.00*
Cornalin, Humagne Rouge, Diolinoir, Syrah, Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon Belle expression du terroir.
-  **Domaine des Muses** (Sierre) – Le Bien–Vivant 2018 fr. 82.00 *fr. 46.00*
Humagne Rouge, Syrah, Diolinoir. Le Bien–Vivant, dédié à Courbet, est né dans les vignes proches de la source d'eau thermale de Saillon.

Les Bouteilles

La sélection des Vins Rouges

à consommer
à l'emporter

Assemblage Rouge

75 cl

- | | | | | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------|-----------|-----------|
| <input type="radio"/> | Domaines Rouvinez SA (Sierre) – Cœur de Domaine |  | 2020 | fr. 76.00 | fr. 49.00 | | |
| | Cornalin, Humagne Rouge et Syrah. Association d'arômes de griottes, de cassis, notes d'épices douces. Emphyreumatique. | | | | | | |
| <input type="radio"/> | Domaines Rouvinez SA (Sierre) – Nez Noir – Bio en reconversion | | 2022 | fr. 53.00 | fr. 21.00 | | |
| | Merlot, Gamaret et Syrah. Cassis, fraises, senteurs d'épices douces, notes fumées. Bouche ample, concentrée. Bio en reconversion. | | | | | | |
| <input type="radio"/> | Josef Glenz & Töchter AG (Salgesch) – Sang de Lion | | 2021 | fr. 57.00 | fr. 25.00 | | |
| | Gamaret, Diolinoir et Pinot. Puissant, sauvage, myrtille, mûre, chocolat noir, fraîcheur. | | | | | | |
| <input type="radio"/> | La Cave Frédéric Zufferey SA (Chippis) – Brin de Folie |  | 2019 | fr. 57.00 | fr. 26.00 | | |
| | Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc. Arômes floraux et notes de fruits noirs. Bouche suave. Des tanins fins et structurés. | | | | | | |
|  | <input type="radio"/> | La Cave Frédéric Zufferey SA (Chippis) – Brin de Folie |  | 1998 | fr. 87.00 | fr. 51.00 | |
| | Assemblage emblématique de Frédéric Zufferey composé à partir de cépages bordelais. | | | | | | |
| <input type="radio"/> | Les Fils de Charles Favre SA (Sion) – Favi | | 2020 | fr. 53.00 | fr. 20.50 | | |
| | Pinot Noir, Syrah, Humagne Rouge, Diolinoir et Gamaret. Caractère tranché, élégant, parfums multiples et bel équilibre. | | | | | | |
| <input type="radio"/> | Leukersonne Damian Seewer AG (Susten-Leuk) – Positivo | | 2022 | fr. 55.00 | fr. 23.00 | | |
| | Gamaret et Merlot (partiellement passerillé). Corsé, fruits rouges et noirs, gelée de fruits, épices. | | | | | | |
|  | <input type="radio"/> | Leukersonne Damian Seewer AG (Susten-Leuk) – Cuvée hommage |  | 2019 | fr. 79.00 | fr. 43.00 | |
| | Grande Médaille d'or au Mondial du Merlot 2021. Merlot, Cabernet Sauvignon et Syrah. | | | | | | |
|  | <input type="radio"/> | L'Orpailleur (Uvrier) – L'Or Noir |  | 2018 | ★ GRAND CRU | fr. 68.00 | fr. 32.00 |
| | 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. | | | | | | |
| <input type="radio"/> | L'Orpailleur (Uvrier) – Cuvée de l'Orpailleur | (Suave)  | 2020 | fr. 71.00 | fr. 43.00 | | |
| | Syrah et Cabernet Franc. Chocolat au kirsch, griotte, suave, long, puissant. | | | | | | |
| <input type="radio"/> | Nouveau Salquenen AG (Salgesch) – Cuvée Rosemarie |  | 2020 | fr. 57.00 | fr. 26.00 | | |
| | Cabernet Sauvignon, Syrah et Pinot Noir. Beaux fruits associés aux épices noires pour une finale élégante. | | | | | | |
| <input type="radio"/> | Philippoz Frères (Leytron) – Volcan du Chêne |  | 2018 | fr. 57.00 | fr. 26.00 | | |
| | Syrah, Cabernet, Diolinoir et Merlot. Bel élevage pour un nez complexe tourné vers les fruits et les épices. | | | | | | |
|  | <input type="radio"/> | Provins SA (Valais) – Clos Corbassières |  | 2009 | fr. 100.00 | | |
| | 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. | | | | | | |
| <input type="radio"/> | Provins SA (Valais) – Domaine de Corbassières |  | 2017 | fr. 77.00 | fr. 50.00 | | |
| | Syrah, Cornalin, Humagne Rouge, Cabernet Sauvignon, Merlot et Cabernet Franc. Nez intense, fruits des bois, d'épice et de poivre. | | | | | | |
| <input type="radio"/> | Provins SA (Valais) – Défi Noir Les Titans |  | 2019 | fr. 69.00 | fr. 40.00 | | |
| | Cornalin, Diolinoir et Syrah. Notes d'épices et de torréfaction, finale longue et suave, petits fruits noirs. | | | | | | |

150 cl

- | | | | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------|------------|------------|
|  | <input type="radio"/> | Cave La Romaine (Flanthey) – Clos de Tsampéhro Rouge Edition VI |  | 2016 | fr. 245.00 | fr. 183.00 |
| | Cornalin, Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon. Fruits noirs et rouges, élégant. Trame épicée et bien velouté en bouche. | | | | | |
|  | <input type="radio"/> | Cave La Romaine (Flanthey) – Clos de Tsampéhro Rouge Edition IV |  | 2014 | fr. 247.00 | fr. 187.00 |
| | Cornalin, Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon. Fruits noirs et rouges, élégant. Trame épicée et bien velouté en bouche. | | | | | |

Les Bouteilles

La sélection des Vins Rouges

à consommer
à l'emporter

Assemblage Rouge

150 cl

- | | | | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------|---------------------------------------------|
|  | <input type="radio"/> | Cave La Romaine (Flanthey) – Clos de Tsampéhro Rouge Edition VII |  | 2017 | fr. 244.00 fr. 181.00 |
| <i>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.</i> | | | | | |
|  | <input type="radio"/> | Cave le Vidomne (St-Pierre-de-Clages) – Bâton Rouge |  | 2012 | fr. 216.00 fr. 158.00 |
| <i>Sangiovese et Barbera. Fruits mûrs, épices de Noël, remarquable équilibre. Le vin est frais et solide, sur une belle acidité finale.</i> | | | | | |
|  | <input type="radio"/> | Cave le Vidomne (St-Pierre-de-Clages) – Bâton Rouge |  | 2011 | fr. 217.00 fr. 160.00 |
| <i>Sangiovese et Barbera. Fruits mûrs, épices de Noël, remarquable équilibre. Le vin est frais et solide, sur une belle acidité finale.</i> | | | | | |
|  | <input type="radio"/> | Charles Bonvin SA (Sion) – Cuvée 1858 |  | 2019 | fr. 188.00 fr. 123.00 |
| <i>Cornalin et Syrah. Robe profonde et dense aux reflets noirs; fruité, note de cerises, léger boisé, ample et charnu en bouche, belle tannicité.</i> | | | | | |
|  | <input type="radio"/> | Domaine de la Rameau (Chamoson) – Rameau Rouge |  | 2014 | fr. 198.00 fr. 138.00 |
| <i>Cornalin, Humagne Rouge, Diolinoir, Syrah, Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon Belle expression du terroir.</i> | | | | | |
|  | <input type="radio"/> | Domaine de la Rameau (Chamoson) – Rameau Rouge |  | 2013 | fr. 199.00 fr. 140.00 |
| <i>Cornalin, Humagne Rouge, Diolinoir, Syrah, Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon Belle expression du terroir.</i> | | | | | |
|  | <input type="radio"/> | Domaine des Muses (Sierra) – Le Bien-Vivant |  | 2017 | fr. 155.00 fr. 92.00 |
| <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> | | | | | |
| | <input type="radio"/> | Leukersonne Damian Seewer AG (Susten-Leuk) – Positivo | | 2022 | fr. 108.00 fr. 50.00 |
| <i>Gamaret et Merlot (partiellement passerillé). Corsé, fruits rouges et noirs, gelée de fruits, épices.</i> | | | | | |
|  | <input type="radio"/> | L'Orpailleur (Uvrier) – L'Or Noir |  | 2018 | ★ GRAND CRU fr. 134.00 fr. 70.00 |
| <i>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.</i> | | | | | |

Cabernet Franc

75 cl

- | | | | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------|--------------------------------|
| | <input type="radio"/> | Benoît Dorsaz SA (Fully) – Quintessence (Plamont) |  | 2021 | fr. 58.00 fr. 27.00 |
| <i>Poivrons confits, bois doux, herbes fraîches, chocolat amer, empyreumatique, finale veloutée.</i> | | | | | |
| | <input type="radio"/> | Cave du Vieux-Moulin (Vétroz) – Cuvée Lucas |  | 2021 | fr. 57.00 fr. 26.00 |
| <i>Robe soutenue avec des reflets violacés. Des arômes de framboises en bouche, belle structure avec une masse tannique bien présente.</i> | | | | | |
| | <input type="radio"/> | Cave Fin Bec SA (Pont-de-la-Morge) – Fin Bec |  | 2018 | fr. 59.00 fr. 28.50 |
| <i>Intense et prometteur, fruité (fruits noirs), notes épicées (poivre, réglisse, tabac).</i> | | | | | |
| | <input type="radio"/> | Cave Les Ruinettes (Vétroz) – AOC Valais | | 2022 | fr. 56.00 fr. 24.00 |
| <i>Notes de fruits, et de violettes, belle rondeur en bouche avec une masse tannique bien présente. Un vin de garde par excellence !</i> | | | | | |
|  | <input type="radio"/> | Defayes et Crettenand (Leytron) – Leytron | | 2008 | fr. 87.00 |
| <i>Vin racé, fin, coloré, tannique, arômes de fruits rouges; touche épicée. En pleine maturité.</i> | | | | | |
| | <input type="radio"/> | Gilbert Devayes (Leytron) – Barrique |  | 2020 | fr. 57.00 fr. 25.00 |
| <i>Caractère et belle trame pour ce cru parfaitement typé aux accents de paprika, de poivron mariné et de fruits noirs.</i> | | | | | |
| | <input type="radio"/> | Gregor Kuonen (Salgesch) – Grandmaitre |  | 2021 | fr. 63.00 fr. 32.50 |
| <i>Elégant, fruité, délicat, intense, complexe, tannique.</i> | | | | | |

Les Bouteilles

La sélection des Vins Rouges

à consommer
à l'emporter

Cabernet Sauvignon

75 cl

- Cave David Rossier** (Leytron) – AOC Valais  2019 fr. 53.00 fr. 20.50
Vin fruité, nez d'arômes complexes, en bouche il est charpenté et souple en tanins.

Carminoir

75 cl

- Cave du Vieux-Moulin** (Vétroz) – Vétroz  2022 fr. 57.00 fr. 26.00
Pinot Noir x Cabernet Sauvignon. Notes fruitées, épicées, soulignées par un caractère végétal discret et des tanins fins. Notes lardées.
- Cave Petite Vertu** (Chamoson) – AOC Valais 2022 fr. 55.00 fr. 23.50
Tanins en dentelle, vin tendre et rond. Belle complexité au nez et en bouche (notes de sous-bois, animal, fruits des bois...).

Chambourcin

50 cl

-  **Gregor Kuonen** (Salgesch) – Grandmaître  2017 fr. 58.00 fr. 33.00
Cultivé en France et au Tessin. Les vins se caractérisent par des arômes de framboise, de cassis, de prune puis développent une bonne acidité.

Cornalin

37.5 cl

- Sélection Excelsus** (Chamoson) – Excelsus 2022 fr. 32.00 fr. 17.00
Nez intense, merises et sureau. Riche, soutenu par une bonne acidité, tanins nobles. Belle jeunesse.

50 cl

- Cave La Romaine** (Flanthey) – Les Empereurs 2022 fr. 42.00 fr. 20.50
Fruits noirs, velouté, complexe, charnu, pulpeux, cannelle, concentré.
- Domaine Mettaz Sàrl** (Fully) – Fully 2020 fr. 42.00 fr. 20.00
Velouté, cerise noire, belle richesse, fruits noirs, chocolaté.
- Gregor Kuonen** (Salgesch) – Grandmaître  2022 fr. 45.00 fr. 24.00
Fruité, ample, rond, cerises en clafoutis.
- Les Fils de Charles Favre SA** (Sion) – Montorge 2021 fr. 38.00 fr. 16.00
Fruits rouges, cerise noire, myrtille, attaque souple et beaux tanins. Fraîcheur finale.
- Philippe Varone Vins SA** (Sion) – Sensorielle 2021 fr. 40.00 fr. 18.00
Cerise noire, tanins nobles et présents, charnu, dense.

70 cl

- Cave Colline de Daval** (Sierre) – Daval 2019 fr. 55.00 fr. 23.00
Fruits rouges, cerise, griotte, myrtilles, vivacité, tonique, tanins croquants.
- Cave des Remparts** (Saillon) – Vieilles Vignes  2021 fr. 57.00 fr. 26.00
Tout en fruits, en élégance, souple, soyeux, fruits noirs.

Les Bouteilles

La sélection des Vins Rouges

à consommer
à l'emporter

Cornalin

70 cl

- | | | | | |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----------|-----------|
| <input type="radio"/> | Cave du Vieux Village (Noës) – AOC Valais | 2021 | fr. 57.00 | fr. 25.00 |
| | <i>Arômes de grillottes noir, épices, fruit intense en bouche, long, onctueux, belle structure tannique.</i> | | | |

75 cl

- | | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
| <input type="radio"/> | Albert Biollaz SA (Chamoson) – Chamois | 2021 | fr. 56.00 | fr. 24.00 |
| | <i>Cerise noire, mûre, touche épicée, girofle, sous-bois, thym, tanins enrobés.</i> | | | |
| <input type="radio"/> | Albert Mathier & Söhne SA (Salgesch) – Dée | 2022 | fr. 61.00 | fr. 30.00 |
| | <i>Croquant, cerise, juteux, frais, velouté.</i> | | | |
| <input type="radio"/> | Cave des Champs (Miège) – AOC Valais | 2022 | fr. 57.00 | fr. 26.00 |
| | <i>Soyeux, fruité et croquant, fruits rouges, griottes et mûres, élégant.</i> | | | |
| <input type="radio"/> | Cave des Rois (Les Evouettes) – Les Evouettes |  2021 | fr. 56.00 | fr. 24.00 |
| | <i>Fruit rouges et noirs, griotte, bourguignon, élégant, épicé.</i> | | | |
| <input type="radio"/> | Cave du Rhodan (Salgesch) – Trong Bio |  2022 | fr. 65.00 | fr. 36.00 |
| | <i>Cuvée parcellaire, biodynamique, cerise noire, chocolat, gourmand, belle fraîcheur, belle concentration.</i> | | | |
| <input type="radio"/> | Cave La Romaine (Flanthey) – Les Empereurs | 2022 | fr. 61.00 | fr. 30.00 |
| | <i>Fruits noirs, velouté, complexe, charnu, pulpeux, cannelle, concentré.</i> | | | |
| <input type="radio"/> | Cave Les Ruinettes (Vétroz) – Vétroz | 2019 | fr. 65.00 | fr. 36.00 |
| | <i>Vin corsé, arômes de petits fruits des bois, belle expression, potentiel de garde.</i> | | | |
| <input type="radio"/> | Cave Saint-Philippe (Salgesch) – AOC Valais | 2020 | fr. 61.00 | fr. 30.00 |
| | <i>Arômes de cerise noire, de sureau et de violette. En bouche, il surprend par son tempérament indépendant, un peu sauvage.</i> | | | |
| <input type="radio"/> | Cave Saint-Pierre SA (Chamoson) – 1883 | 2021 | fr. 59.00 | fr. 27.50 |
| | <i>Notes de fruits rouges bien mûrs, légèrement épicés, sureau à caractère sauvage.</i> | | | |
| <input type="radio"/> | Caves Orsat SA – Martigny (Martigny) – Primus Classicus | 2022 | fr. 53.00 | fr. 21.00 |
| | <i>Densité, sous-bois, intense, noisette, fruits rouges, charnu.</i> | | | |
| <input type="radio"/> | Chai du Baron (Bramois) – Chai du Baron | 2022 | fr. 57.00 | fr. 26.00 |
| | <i>Sous-bois, cerise noire, épicé, intense, volumineux.</i> | | | |
|  | Defayes et Crettenand (Leytron) – AOC Valais | 2013 | fr. 72.00 | fr. 36.00 |
| | <i>Arômes de cerise noire, de griotte, de fleur de giroflée devenant de plus en plus complexe avec le temps. Finale élégante et sauvage, chocolatée.</i> | | | |
|  | Defayes et Crettenand (Leytron) – Daillet |  2016 | fr. 78.00 | fr. 42.00 |
| | <i>Ce vin, vinifié comme un Grand Cru de Leytron, offre un nez fumé, des notes charnues de fruits noirs et d'épices. Élégance et souplesse.</i> | | | |
|  | Defayes et Crettenand (Leytron) – AOC Valais | 2008 | fr. 90.00 | |
| | <i>Arômes de cerise noire, de griotte, de fleur de giroflée devenant de plus en plus complexe avec le temps. Finale élégante et sauvage, chocolatée.</i> | | | |
| <input type="radio"/> | Domaine des Muses (Sierre) – Tradition | 2021 | fr. 65.00 | |
| | <i>Fruits noirs et rouges, trame épicée et élégante, bouche pleine et fruitée.</i> | | | |
|  | Domaine du Grand-Brûlé (Leytron) – Passion – Vieilles Vignes |  2005 | fr. 85.00 | fr. 49.00 |
| | <i>Magnifique densité pour ce Cornalin typé à la bouche croquante de fruits noirs et d'épices. Bouche pleine et veloutée, charnue et chocolatée.</i> | | | |

Les Bouteilles

La sélection des Vins Rouges

à consommer
à l'emporter

Cornalin

75 cl

	<input type="radio"/> Domaine du Grand-Brûlé (Leytron) – Passion – Vieilles Vignes		2004	fr. 86.00	fr. 50.00	
	Magnifique densité pour ce Cornalin typé à la bouche croquante de fruits noirs et d'épices. Bouche pleine et veloutée, charnue et chocolatée.					
	<input type="radio"/> Domaine du Grand-Brûlé (Leytron) – Prestige		2006	fr. 80.00	fr. 44.00	
	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.					
	<input type="radio"/> Domaine du Grand-Brûlé (Leytron) – Vieilles Vignes		2018	fr. 61.00	fr. 31.00	
	Belle dimension de jus de fruits frais comme la griotte et la cerise. Notes de noyau de cerise. Beau type.					
	<input type="radio"/> Domaine du Grand-Brûlé (Leytron) – Prestige		2018	fr. 68.00	fr. 32.00	
	Cerise noire au jus, croquant de fruits noirs et rouges. Bouche élégante, charnue et chocolatée pour une finale pulpeuse et équilibrée.					
	<input type="radio"/> Domaine du Grand-Brûlé (Leytron) – Prestige		2005	fr. 81.00	fr. 45.00	
	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.					
	<input type="radio"/> Domaine du Mont d'Or SA Sion (Sion) – Vieux Cachet		2020	fr. 62.00	fr. 32.00	
	Belle élégance sur des fruits rouges et noirs. Trame ample et soyeuse.					
	<input type="radio"/> Domaine Mettaz Sàrl (Fully) – Fully		2022	fr. 58.00	fr. 27.00	
	Velouté, cerise noire, belle richesse, fruits noirs, chocolaté.					
	<input type="radio"/> Domaines Chevaliers (Salgesch) – Lux Vina – Neyrun		2020	fr. 81.00	fr. 56.00	
	Concentré, élégant, complexe et racé, fruits noirs.					
	<input type="radio"/> Domaines Rouvinez SA (Sierre) – Clos de Montibex – Bio en reconversion		2020	fr. 58.00	fr. 27.00	
	Fruits très mûrs, cerise confite et compotée, clafoutis. Finale charnue, solaire et vineuse.					
	<input type="radio"/> Germanus Kellerei (St-German) – St-Germanus		2022	fr. 53.00	fr. 20.00	
	Nez fruité, sur les fruits rouges et noirs, tanins soyeux, structure fraîche et harmonieuse.					
	<input type="radio"/> Grands Crus du Valais (Valais) – Leytron Grand Cru – David Rossier		2019	★ GRAND CRU	fr. 60.00	fr. 29.00
	Velouté, charnu, fruits rouges, cerise fraîche, griotte.					
	<input type="radio"/> Grands Crus du Valais (Valais) – Sierre Grand Cru – Jean-Marie Pont		2019	★ GRAND CRU	fr. 65.00	fr. 35.00
	Croquante, raffinée, distinguée, sa profondeur laisse paraître une sa robe rouge grenat intense, sertie de reflets violacés.					
	<input type="radio"/> Grands Crus du Valais (Valais) – Sierre Grand Cru – Domaine Rouvinez		2018	★ GRAND CRU	fr. 61.00	fr. 30.50
	Cerise noire, griotte, mûre, myrtille, typique de ce cépage. Arômes fruités qui se mêlent délicatement des notes de figue sèche.					
	<input type="radio"/> Grands Crus du Valais (Valais) – Saillon Grand Cru – P.A. Crettenand		2018	★ GRAND CRU	fr. 59.00	fr. 28.00
	Velouté, charnu, fruits rouges, cerise fraîche, griotte.					
	<input type="radio"/> Gregor Kuonen (Salgesch) – Grandmaître		2022	fr. 63.00	fr. 32.50	
	Fruité, ample, rond, cerises en clafoutis.					
	<input type="radio"/> Imesch Vins SA (Sierre) – Soleil d'Or		2022	fr. 56.00	fr. 24.00	
	Senteurs fruitées (cassis, cerise noire, mûre, fraise et framboise), tonicité et tanins souples.					
	<input type="radio"/> La Cave Frédéric Zufferey SA (Chippis) – AOC Valais		2020	fr. 57.00	fr. 26.00	
	Arôme au nez de mûre sauvage. Une bouche chaleureuse avec des tanins structurés.					

Les Bouteilles

La sélection des Vins Rouges

à consommer
à l'emporter

Cornalin

75 cl

- | | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------|
| <input type="radio"/> | Leukersonne Damian Seewer AG (Susten–Leuk) – AOC Valais | | 2022 | fr. 61.00 <i>fr. 30.50</i> |
| | <i>Violette, cerise confite, épicé, gourmet et pulpeux, élégant.</i> | | | |
| <input type="radio"/> | Maison Gilliard SA (Sion) – Les Tonneliers |  | 2020 | fr. 63.00 <i>fr. 33.00</i> |
| | <i>Finement boisé, cerises noires, girofle et sous-bois. Bouche corsée peu acidulée et longue en final.</i> | | | |
| <input type="radio"/> | Marie–Bernard Gillioz Praz (Grimisuat) – Sion | | 2022 | fr. 64.00 <i>fr. 34.00</i> |
| | <i>Fruits confits, cerises noires, épices, tanins fins.</i> | | | |
|  | Maurice Zufferey (Sierre) – Rouge du Pays | | 2019 | fr. 68.00 <i>fr. 32.00</i> |
| | <i>Cerise noire, griotte, mûre. Une pointe de cannelle apporte une dimension croquante. Fraîcheur de fruit avec de la cerise Burlat. La finale est charnue et soyeuse.</i> | | | |
| <input type="radio"/> | Nouveau St–Clément SA (Flanthey) – Coteaux de Sierre | | 2021 | fr. 55.00 <i>fr. 22.50</i> |
| | <i>Richesse, fruité, vineux, cerise fraîcheur, ample, charnu.</i> | | | |
| <input type="radio"/> | Philippe Varone Vins SA (Sion) – Sensorielle | | 2021 | fr. 57.00 <i>fr. 26.00</i> |
| | <i>Cerise noire, tanins nobles et présents, charnu, dense.</i> | | | |
| <input type="radio"/> | Philippoz Frères (Leytron) – Fût de chêne |  | 2021 | fr. 61.00 <i>fr. 31.00</i> |
| | <i>Kirsch et forêt noire (cacao, cerise), tanins soyeux, élevage soigné.</i> | | | |
| <input type="radio"/> | Provins SA (Valais) – Maître de Chais |  | 2020 | fr. 61.00 <i>fr. 31.00</i> |
| | <i>Arôme de griotte et de cerise noire, onctueux et tendre au palais, finale fraîche.</i> | | | |
|  | Réserve du Château (Valais) – Vitis Antica 1798 |  | 2018 | fr. 87.00 <i>fr. 51.00</i> |
| | <i>Production du plus vieux cep de Cornalin de Suisse (1798). Vin dense, concentré, sur la mûre, la baie de genièvre et la myrtille. Racé et puissant.</i> | | | |
| <input type="radio"/> | Sélection Excelsus (Chamoson) – Excelsus | | 2020 | fr. 62.00 <i>fr. 32.00</i> |
| | <i>Nez intense, merises et sureau. Riche, soutenu par une bonne acidité, tanins nobles. Belle jeunesse.</i> | | | |
| <input type="radio"/> | Weingut Cipolla (St–German) – Landroter | | 2022 | fr. 59.00 <i>fr. 28.00</i> |
| | <i>Griotte, cerise noire, juteux, chocolaté, puissant, gourmand.</i> | | | |

150 cl

- | | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------------|
|  | Cave Mabillard–Fuchs (Venthône) – AOC Valais |  | 2018 | fr. 139.00 |
| | <i>Belle tonalité, concentrés, fruits noirs, mûre, myrtille, cerise noire. Légèrement sauvage et épicé.</i> | | | |
|  | Defayes et Crettenand (Leytron) – Daillet |  | 2016 | fr. 156.00 <i>fr. 94.00</i> |
| | <i>Ce vin, vinifié en fût selon les critères des Grands Crus de Leytron, offre un nez de fumé, une sensation charnue, des fruits noirs et des épices. Cette vinification lui apporte élégance et souplesse ainsi qu'un grand potentiel de garde.</i> | | | |
|  | Domaine des Muses (Sierre) – Tradition | | 2019 | fr. 143.00 <i>fr. 78.00</i> |
| | <i>Fruits noirs et rouges, trame épicée et élégante, bouche pleine et fruitée.</i> | | | |
|  | Domaine du Grand–Brûlé (Leytron) – Prestige | | 2019 | fr. 133.00 <i>fr. 68.00</i> |
| | <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> | | | |
| <input type="radio"/> | Grands Crus du Valais (Valais) – Sierre Grand Cru – Jean–Marie Pont | | 2020 | fr. 124.00 <i>fr. 69.00</i> |
| | <i>Croquante, raffinée, distinguée, sa profondeur laisse paraître une sa robe rouge grenat intense, sertie de reflets violacés.</i> | | | |

Les Bouteilles

La sélection des Vins Rouges

à consommer
à l'emporter

Cornalin

150 cl

- | | | | | |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------|------------|-----------|
| <input type="radio"/> | La Cave Frédéric Zufferey SA (Chippis) – AOC Valais | 2019 | fr. 109.00 | fr. 51.00 |
| | <i>Arôme au nez de mûre sauvage. Une bouche chaleureuse avec des tanins structurés.</i> | | | |

Diolinoir

50 cl

- | | | | | |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----------|-----------|
| <input type="radio"/> | Cave des Champs (Miège) – Coteaux de Sierre | 2022 | fr. 37.00 | fr. 14.50 |
| | <i>Pinot Noir x Rouge de Diolly. Jus concentré, sur les fruits noirs de belle densité.</i> | | | |
| <input type="radio"/> | Weingut Cipolla (St-German) – Schwarzhals | 2022 | fr. 41.00 | fr. 19.00 |
| | <i>Odeurs de mûres, de cerise noire avec des parfums de myrtille. Notes épicées. En bouche, le vin est tannique mais élégant.</i> | | | |

75 cl

- | | | | | |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----------|-----------|
| <input type="radio"/> | Cave des Champs (Miège) – Coteaux de Sierre | 2022 | fr. 53.00 | fr. 21.00 |
| | <i>Pinot Noir x Rouge de Diolly. Jus concentré, sur les fruits noirs de belle densité.</i> | | | |
| <input type="radio"/> | Cave des Tilleuls SA (Vétroz) – Conthey | 2021 | fr. 56.00 | fr. 24.00 |
| | <i>Pinot Noir x Rouge de Diolly. Velouté, racé, fruits noirs, myrtilles, belle vinosité, rondeur, puissant mais gourmand.</i> | | | |
| <input type="radio"/> | Cave le Tambourin (Corin-sur-Sierre) – Intense | 2022 | fr. 57.00 | fr. 26.00 |
| | <i>Pinot Noir x Rouge de Diolly. Vin rouge fruité, souple et tannique avec des notes de petits fruits.</i> | | | |
| <input type="radio"/> | Cave Saint-Philippe (Salgesch) – Muling | 2022 | fr. 58.00 | fr. 27.00 |
| | <i>Pinot Noir x Rouge de Diolly. Fruits noirs en gelée, mûre, myrtille, fraîcheur, chocolaté, poivré.</i> | | | |
| <input type="radio"/> | Chevalier Bayard (Varen) – Patrimoine | 2022 | fr. 57.00 | fr. 25.50 |
| | <i>Pinot Noir x Rouge de Diolly. Fin, rond, puissant, intense, soyeux.</i> | | | |
| <input type="radio"/> | La Petite Savièssanne (Savièse) – AOC Valais | 2022 | fr. 52.00 | fr. 19.50 |
| | <i>Pinot Noir x Rouge de Diolly. Sur les petits fruits rouges, encore plein de jeunesse.</i> | | | |
| <input type="radio"/> | Provins SA (Valais) – Evéché  | 2018 | fr. 77.00 | 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> | | | |
| <input type="radio"/> | Weingut Cipolla (St-German) – Schwarzhals | 2022 | fr. 57.00 | fr. 26.00 |
| | <i>Odeurs de mûres, de cerise noire avec des parfums de myrtille. Notes épicées. En bouche, le vin est tannique mais élégant.</i> | | | |

Divico

75 cl

- | | | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----------|-----------|
|  | <input type="radio"/> | Cave Le Bosset SA (Leytron) – AOC Valais | 2022 | fr. 63.00 | fr. 27.00 |
| | | <i>Gamaret x Brunner. Son bouquet nous rappelle les myrtilles et la mûre. Sa grande puissance tannique est harmonieusement souple et ronde.</i> | | | |
|  | <input type="radio"/> | Domaine Mettaz Sàrl (Fully) – Fully | 2020 | fr. 65.00 | fr. 29.00 |
| | | <i>Gamaret x Brunner. Puissant, cétone, prune rouge, cœur d'artichaud.</i> | | | |

Les Bouteilles

La sélection des Vins Rouges

à consommer
à l'emporter

Dôle

37.5 cl

- | | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------|-----------|-----------|
| <input type="radio"/> Cave La Liaudisaz (Fully) – La Liaudisaz | 2021 | fr. 22.00 | fr. 15.50 |
| <i>Nez gourmand, fraise des bois, myrtille, épices douces, clou de girofle, musc.</i> | | | |

50 cl

- | | | | |
|------------------------------------------------------------------|------|-----------|-----------|
| <input type="radio"/> Domaines Chevaliers (Salgesch) – Salquenen | 2020 | fr. 29.00 | fr. 13.50 |
| <i>Epicé, rond, gourmand, longueur.</i> | | | |

70 cl

- | | | | |
|----------------------------------------------------------------|------|-----------|-----------|
| <input type="radio"/> Gregor Kuonen (Salgesch) – Gregor Kuonen | 2022 | fr. 39.00 | fr. 17.50 |
| <i>Gouleyant, fruité, harmonieux, rond.</i> | | | |

75 cl

- | | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------------|---------------------|
| <input type="radio"/> Cave La Liaudisaz (Fully) – La Liaudisaz | 2021 | fr. 48.00 | fr. 29.00 |
| <i>Nez gourmand, fraise des bois, myrtille, épices douces, clou de girofle, musc.</i> | | | |
| <input type="radio"/> Denis Mercier SA (Sierre) – AOC Valais | 2022 | fr. 41.00 | |
| <i>Pinot Noir, Gamay, Ancellotta, Galotta, Divico. Mûre, myrtilles, attaque sèveuse, sureau.</i> | | | |
| <input type="radio"/> Grands Crus du Valais (Valais) – Vétroz Grand Cru – J.R. Germanier | 2020 | ★ GRAND CRU | fr. 41.00 fr. 20.50 |
| <i>Un vin soyeux, ample et fruité au palais, avec une finale légèrement tannique.</i> | | | |
| <input type="radio"/> Le Vin de l'A (Ollon) – AOC Valais | 2022 | fr. 45.00 | fr. 26.00 |
| <i>Très belle dôle en élégance et en fruit dans le respect de la tradition.</i> | | | |
| <input type="radio"/> L'Orpailleur (Uvrier) – Tradition | 2021 | fr. 37.00 | fr. 16.00 |
| <i>Puissant, fruits noirs, poivré, belle longueur, racé.</i> | | | |

150 cl

- | | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------------|--|
|  <input type="radio"/> Denis Mercier SA (Sierre) – AOC Valais | 2021 | fr. 113.00 | |
| <i>Pinot Noir, Gamay, Ancellotta, Galotta, Divico. Mûre, myrtilles, attaque sèveuse, sureau.</i> | | | |

Durize

75 cl

- | | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----------|-----------|
|  <input type="radio"/> Henri Valloton (Fully) – Combe d'Enfer | 2022 | fr. 66.00 | fr. 30.00 |
| <i>La Durize (ou Rouge de Fully) est un cépage confidentiel. Plutôt sauvage, rustique, notes fruitées épicées, touche de sous-bois et belle acidité.</i> | | | |

Eyholzer Roter

75 cl

- | | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----------|-----------|
|  <input type="radio"/> Chanton Weine Visp (Visp) – AOC Valais | 2021 | fr. 68.00 | fr. 32.00 |
| <i>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.</i> | | | |

Les Bouteilles

La sélection des Vins Rouges

à consommer
à l'emporter

Galotta

75 cl

- | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| <input type="radio"/> Benoît Dorsaz SA (Fully) – Clos Follatères
Gamay x Ancellotta. Elevage rapide en barrique, intensité, petits fruits rouges et noirs. |  2021 | fr. 55.00 <i>fr. 23.00</i> |
| <input type="radio"/> Cave du Chavalard (Fully) – Fully
Gamay x Ancellotta. Fruité, intense, fruits noirs, boisé bien intégré. |  2020 | fr. 59.00 <i>fr. 27.50</i> |

Gamaret

50 cl

- | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| <input type="radio"/> I. & S. Kellenberger, Vin d'œuvre (Leuk Stadt) – "Flames of desire"
Gamay x Reichensteiner. Belle structure, fraîcheur, pointe sauvage. |  2021 | fr. 44.00 <i>fr. 23.00</i> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|

75 cl

- | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| <input type="radio"/> Cave La Fournaise (Veyras) – Murmures d'Hadès
Gamay x Reichensteiner. Fruits noirs, épices, paprika, dense, velouté. |  2020 | fr. 53.00 <i>fr. 20.00</i> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|

Gamay

37.5 cl

- | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----------------------------|
| <input type="radio"/> Cave des Bernunes SA (Sierre) – Les Bernunes
Nez fruité de groseilles et de framboise. Bouche fraîche, tonique, tanins soyeux, souple et fondu. | 2020 | fr. 18.00 <i>fr. 10.50</i> |
| <input type="radio"/> Cave Hubert Germanier SA (Vétroz) – AOC Valais
Fruité, gourmand, légèrement épicé, croquant, fruits noirs. | — | fr. 15.00 <i>fr. 7.00</i> |
| <input type="radio"/> Daniel Magliocco et Fils SA (St-Pierre-de-Clages) – Chamoson
Nez sur les fruits noirs, les épices, une touche fumée et de tabac. Belle densité, tanins fins. | 2021 | fr. 17.00 <i>fr. 10.00</i> |
| <input type="radio"/> Domaine Gérard Besse (Martigny-Croix) – Champortay
Vin fruité et épicé, tanins soyeux, finale gourmande. | 2020 | fr. 17.00 <i>fr. 10.00</i> |

50 cl

- | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----------------------------|
| <input type="radio"/> La Cave Frédéric Zufferey SA (Chippis) – Ancolie
Grande fraîcheur aromatique. Notes de baies noires, de cassis et d'épices. Tanins fondus et gouleyants. | 2022 | fr. 27.00 <i>fr. 11.00</i> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----------------------------|

75 cl

- | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----------------------------|
| <input type="radio"/> Cave Caloz (Miège) – La Mourzière
Une aromatique typique du Gamay, sur des notes de fraise, de poivre et de pivoine. | 2022 | fr. 38.00 <i>fr. 17.00</i> |
| <input type="radio"/> Cave de l'Orlaya SA (Fully) – Vieilles Vignes
Fraises, petits fruits rouges, structuré, belle puissance. | 2020 | fr. 41.00 <i>fr. 20.00</i> |
| <input type="radio"/> Cave des Bernunes SA (Sierre) – Les Bernunes
Nez fruité de groseilles et de framboise. Bouche fraîche, tonique, tanins soyeux, souple et fondu. | 2021 | fr. 41.00 <i>fr. 20.00</i> |
| <input type="radio"/> Cave des Tilleuls SA (Vétroz) – Vétroz
Fruits rouges, puissant et élégant à la fois, fraîcheur et tanins fins. | 2020 | fr. 38.00 <i>fr. 17.00</i> |

Les Bouteilles

La sélection des Vins Rouges

à consommer
à l'emporter

Gamay

75 cl

<input type="radio"/> Cave du Chavalard (Fully) – Fully – Vieilles Vignes <i>Sous-bois, fraise sauvage, cacao, bouche pleine et gourmande.</i>	2021	fr. 41.00 <i>fr. 20.00</i>
<input type="radio"/> Cave Hubert Germanier SA (Vétroz) – AOC Valais <i>Fruité, gourmand, légèrement épicé, croquant, fruits noirs.</i>	2020	fr. 36.00 <i>fr. 14.00</i>
<input type="radio"/> Cave le Tambourin (Corin-sur-Sierre) – Prélude <i>Vin souple et peu tannique, très fruité, avec des parfums de framboise et de fraise ainsi qu'une touche de poivre rose.</i>	2022	fr. 38.00 <i>fr. 16.50</i>
<input type="radio"/> Cave le Vidomme (St-Pierre-de-Clages) – AOC Valais <i>Souple, harmonie de fruits rouges, friant.</i>	2020	fr. 40.00 <i>fr. 19.00</i>
<input type="radio"/> Cave Mabillard-Fuchs (Venthône) – Venthône <i>Fruits rouges, grenadine, belle complexité, gourmand.</i>	2022	fr. 38.00 <i>fr. 17.00</i>
<input type="radio"/> Cave Saint-Pierre SA (Chamoson) – Les Mazots <i>Bien fruité, fruits rouges bien mûrs, framboises, fraises, épices, souple.</i>	2022	fr. 37.00 <i>fr. 15.50</i>
<input type="radio"/> Chai du Baron (Bramois) – (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>	2022	fr. 39.00 <i>fr. 18.00</i>
<input type="radio"/> Daniel Magliocco et Fils SA (St-Pierre-de-Clages) – Chamoson <i>Nez sur les fruits noirs, les épices, une touche fumée et de tabac. Belle densité, tanins fins.</i>	2022	fr. 38.00 <i>fr. 17.00</i>
<input type="radio"/> Domaine Gérard Besse (Martigny-Croix) – Champortay <i>Vin fruité et épicé, tanins soyeux, finale gourmande.</i>	2020	fr. 39.00 <i>fr. 17.50</i>
<input type="radio"/> Domaine La Rodeline (Fully) – Les Terrasses de Claudine – Fully <i>Foral, notes de petits fruits des bois, structure, acidité et finesse. Belle expression d'un gamay sur terroir cristallin.</i>	2022	fr. 40.00 <i>fr. 19.00</i>
<input type="radio"/> Domaines Rouvinez SA (Sierre) – Les Fleurs <i>Notes fumées et épicées, fruits rouges, belle matière, corsé et concentré.</i>	2022	fr. 38.00 <i>fr. 17.00</i>
<input type="radio"/> Nouveau St-Clément SA (Flanthey) – Coteaux de Sierre <i>Léger, fruité, friant, petits fruits rouges.</i>	2022	fr. 36.00 <i>fr. 14.00</i>
<input type="radio"/> Thierry Constantin (Pont-de-la-Morge) – Vieilles Vignes <i>Fruité, digeste, croquant, frais, cassis, fraise, structuré.</i>	2022	fr. 38.00 <i>fr. 17.00</i>

Garanoir

75 cl

<input type="radio"/> La Petite Savièsanne (Savièse) – AOC Valais <i>Vin généreux aux notes de fruits mûrs, bouche chaleureuse avec des tanins élégants.</i>	2022	fr. 52.00 <i>fr. 19.50</i>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------	----------------------------

Humagne Rouge

37.5 cl

<input type="radio"/> Cave Petite Vertu (Chamoson) – Chamoson <i>Robe rouge assez soutenue, cette Humagne Rouge séduit par ses notes animales et ses notes de baies sauvages.</i>	2019	fr. 27.00 <i>fr. 10.50</i>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------	----------------------------

Les Bouteilles

La sélection des Vins Rouges

à consommer
à l'emporter

Humagne Rouge

37.5 cl

- | | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----------|-----------|
| <input type="radio"/> Gilbert Devayes (Leytron) – AOC Valais | 2022 | fr. 28.00 | fr. 11.50 |
| Vin élégant et soyeux, pruneau, poivron mûr, fruits rouges, violette, réglisse brute et pointe de gentiane. Belle fraîcheur. | | | |

50 cl

- | | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----------|-----------|
| <input type="radio"/> Cave Caloz (Miège) – Les Bernunes | 2022 | fr. 40.00 | fr. 18.50 |
| Notes d'ortie, de cerise, de sureau et de pierre chaude. Attaque vive, bouche droite, finale friande et belle finesse. | | | |
| <input type="radio"/> Cave du Crêtacombe (Chamoson) – AOC Valais | 2022 | fr. 38.00 | fr. 16.00 |
| Cassis, mûre, violette, cachou, gentiane (Suze) dans une finale "marc de café". | | | |
| <input type="radio"/> Les Fils de Charles Favre SA (Sion) – Montorge | 2021 | fr. 38.00 | fr. 16.00 |
| Notes épicées, nez frais et élégant. Bouche fraîche et croquante, sur la fraise et les sous-bois. | | | |

70 cl

- | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----------|-----------|
| <input type="radio"/> Cave des Remparts (Saillon) – Vieilles Vignes | 2022 | fr. 52.00 | fr. 19.00 |
| Fruité, souple, racé, typé, floral, racines rouges, belle puissance aromatique. | | | |
| <input type="radio"/> Cave du Vieux Village (Noës) – Sang de Cerf | 2021 | fr. 54.00 | fr. 22.00 |
| Violette, chicorée, gentiane, frais, croquant, beau type. | | | |
| <input type="radio"/> Fernand Cina SA (Salgesch) – Fernand Cina | 2022 | fr. 55.00 | fr. 23.50 |
| Une note subtile de baies sauvages de la forêt et de sous-bois. Il se caractérise par une structure puissante aux tanins souples. | | | |

75 cl

- | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----------|-----------|
| <input type="radio"/> Cave Corbassière SA (Saillon) – AOC Valais | 2020 | fr. 56.00 | fr. 24.00 |
| Nez typé Humagne rouge avec une note épicée, poivrée. On y décèle des arômes de violette, de cassis et de cannelle. | | | |
| <input type="radio"/> Cave d'Anchettes (Venthône) – Tradition | 2022 | fr. 50.00 | fr. 17.50 |
| Élégant, gourmand, chocolat au lait, fines épices, bois doux. | | | |
| <input type="radio"/> Cave de l'Orlaya SA (Fully) – Fully | 2021 | fr. 57.00 | fr. 26.00 |
| Sous-bois, humus, fraîcheur, friant, typé. | | | |
| <input type="radio"/> Cave des Bernunes SA (Sierre) – AOC Valais | 2022 | fr. 57.00 | fr. 25.00 |
| Gentiane, violette, bois doux, tanins soyeux et élégants. | | | |
| <input type="radio"/> Cave du Crêtacombe (Chamoson) – AOC Valais | 2021 | fr. 55.00 | fr. 22.50 |
| Cassis, mûre, violette, cachou, gentiane (Suze) dans une finale "marc de café". | | | |
| <input type="radio"/> Cave La Romaine (Flanthey) – Les Empereurs | 2022 | fr. 57.00 | fr. 25.00 |
| Fruits rouges et noirs, velouté, notes florales sur la violette et la réglisse (membre de la Mémoire des Vins Suisses). | | | |
| <input type="radio"/> Cave Le Bosset SA (Leytron) – Leytron | 2018 | fr. 61.00 | fr. 25.00 |
| 1er rang aux Etoiles du Valais 2019. Vin sauvage, au bouquet d'amande, de girofle et de violette odorante. Soyeux et élégant. | | | |
| <input type="radio"/> Cave Le Rhyton d'Or (Leytron) – Rhyton d'Or | 2020 | fr. 55.00 | fr. 22.50 |
| Violette, bois doux, réglisse, croquant, typée, fraîcheur. | | | |
| <input type="radio"/> Cave Les Sentes (Sierre) – Coteaux de Sierre | 2022 | fr. 57.00 | fr. 25.50 |
| Vin sauvage et racé. Foin, Violette et réglisse. Belle structure, gourmand. | | | |



Les Bouteilles

La sélection des Vins Rouges

à consommer
à l'emporter

Humagne Rouge

75 cl

<input type="radio"/>	Cave Saint-Pierre SA (Chamoson) – 1883 Notes de myrtille, mûres à caractère sauvage, petits fruits noirs des bois, structure harmonieuse.	2022	fr. 55.00	fr. 23.50	
<input type="radio"/>	Cave Valentina Andrei (Saillon) – AOC Valais Violette, gentiane, framboise, bois doux, gourmet, chaleureux et soyeux.	 2022	fr. 65.00	fr. 36.00	
<input type="radio"/>	Chevalier Bayard (Varen) – Patrimoine Légèreté, élégance, mûre, gentiane, terroir marqué, sauvage.	2022	fr. 57.00	fr. 25.50	
<input type="radio"/>	Defayes et Crettenand (Leytron) – Leytron Beau type, accents sauvages de sureau, de gentiane et de fruits rouges, épicé, touches poivrées.	2022	fr. 55.00	fr. 23.00	
<input type="radio"/>	Domaine des Crêtes (Noës) – Domaine des Crêtes Fruits sauvages, légèrement épicé avec des senteurs de violette et de foin coupé. Finale élégante en souplesse.	2021	fr. 55.00	fr. 22.50	
	<input type="radio"/>	Domaine du Grand-Brûlé (Leytron) – GrandBrûlé Un bouquet floral de violette, avec une légère touche de gentiane. Une bouche ample, fruitée et florale avec des tanins précis et fermes, un bel exemple de confirmation du potentiel de garde de l'Humagne Rouge.	2004	fr. 75.00	fr. 39.00
	<input type="radio"/>	Domaine du Grand-Brûlé (Leytron) – GrandBrûlé Un bouquet floral de violette, avec une légère touche de gentiane. Une bouche ample, fruitée et florale avec des tanins précis et fermes, un bel exemple de confirmation du potentiel de garde de l'Humagne Rouge.	2005	fr. 74.00	fr. 38.00
	<input type="radio"/>	Domaine du Grand-Brûlé (Leytron) – GrandBrûlé Un bouquet floral de violette, avec une légère touche de gentiane. Une bouche ample, fruitée et florale avec des tanins précis et fermes, un bel exemple de confirmation du potentiel de garde de l'Humagne Rouge.	2006	fr. 73.00	fr. 37.00
<input type="radio"/>	Domaine du Grand-Brûlé (Leytron) – Grand-Brûlé Floral, violette, réglisse, équilibré, sous-bois, fruits rouges et noirs, notes graphites.	2021	fr. 53.00	fr. 20.00	
<input type="radio"/>	Domaine Mettaz Sàrl (Fully) – Fully Velouté, chicorée, fruits noir, réglisse, belle corpulence.	2020	fr. 57.00	fr. 25.00	
<input type="radio"/>	Germanus Kellerei (St-German) – St-Germanus Vin corsé mais tanins soyeux, élégant, un brin sauvage, baies sauvages et touche florale.	2021	fr. 53.00	fr. 20.00	
<input type="radio"/>	Gilbert Devayes (Leytron) – AOC Valais Vin élégant et soyeux, pruneau, poivron mûr, fruits rouges, violette, réglisse brute et pointe de gentiane. Belle fraîcheur.	2022	fr. 53.00	fr. 20.00	
<input type="radio"/>	Grands Crus du Valais (Valais) – Leytron Grand Cru – David Rossier Vin tannique, racé avec caractère rustique et sauvage.	2020	★ GRAND CRU	fr. 58.00	fr. 27.00
<input type="radio"/>	Jean-Marie Pont (Corin-sur-Sierre) – Sierre Saveurs alpestres de thym et de serpolet, réglisse, écorce de chêne, finement vanillé, tanins fermes et élégants.	2022	fr. 57.00	fr. 25.00	
<input type="radio"/>	Marie-Bernard Gillioz Praz (Grimisuat) – Sion Soyeux, chicorée, thé noir, gentiane, élégant.	2022	fr. 60.00	fr. 29.00	
<input type="radio"/>	Philippoz Frères (Leytron) – Leytron Aromatique, pruneau, cerise, chocolat, violette.	2018	fr. 53.00	fr. 21.00	

Les Bouteilles

La sélection des Vins Rouges

à consommer
à l'emporter

Humagne Rouge

150 cl

-  **Gilbert Devayes** (Leytron) – Vieilles Vignes  2018 fr. 122.00 fr. 58.00
Arômes typiques de sous-bois, de violettes et d'écorces, en bouche elle dévoile une belle structure, notes de baies rouges.

Malbec

75 cl

- Pierre-Maurice Carruzzo** (Chamoson) – Chamoson (VDP) 2022 fr. 61.00 fr. 31.00
Traditionnellement appelé "Cot". Velouté sur les fruits noirs et la pâte de fruit, bouche poivrée, sur le cassis et la réglisse.

Merlot

37.5 cl

- Cave Ardévaz SA** (St-Pierre-de-Clages) – AOC Valais 2021 fr. 28.00 fr. 12.00
Nez expressif, notes de fruits noirs, de myrtille, de lierre. Bouche soyeuse, dense et concentrée, touche végétale énergisante.

50 cl

- Caves Orsat SA – Martigny** (Martigny) – Primus Classicus 2022 fr. 38.00 fr. 16.00
Typé, élégant, velouté, fruits grillés, épices douces, charnu.

70 cl

- Cave Ardévaz SA** (St-Pierre-de-Clages) – AOC Valais 2022 fr. 55.00 fr. 22.50
Nez expressif, notes de fruits noirs, de myrtille, de lierre. Bouche soyeuse, dense et concentrée, touche végétale énergisante.

75 cl

- Cave Corbassière SA** (Saillon) – AOC Valais 2020 fr. 57.00 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** (Venthône) – Anchettes  2020 fr. 55.00 fr. 23.00
Belle typicité, maturité, fruits rouges et noirs, épicé, chocolat noir.
- Cave David Rossier** (Leytron) – Leytron 2022 fr. 53.00 fr. 20.50
Vin fruité, robe rouge éclatant, nez arôme de violette, puissant et structuré en bouche.
- Cave de Bovanche** (Ardon) – AOC Valais 2022 fr. 53.00 fr. 20.00
Soyeux, tapenade d'olive, fraîcheur, fruits noirs, gourmand.
-  **Cave de Châteauneuf** (Châteauneuf) – AOC Valais 2018 fr. 64.00 fr. 28.00
Vin dense et méditerranéen, relevé par un touché de bouche velouté et harmonieux. Beaux fruits noirs dans une trame chocolatée.
- Cave des Promesses** (Conthey) – Promesse de Caractère 2021 fr. 57.00 fr. 25.00
Fruits noirs, beaux tanins, puissant, robuste, charnu.
- Cave Fin Bec SA** (Pont-de-la-Morge) – Châtroz Bio  2019 fr. 60.00 fr. 29.50
Intense, fruité (groseilles, mûres), légères notes épicées (tabac, poivre) avec une légère note de chocolat, complexe.
- Cave La Fournaise** (Veyras) – Caresse du sud  2018 fr. 57.00 fr. 25.00
Fruits noirs, épices, paprika, dense, velouté.

Les Bouteilles

La sélection des Vins Rouges

à consommer
à l'emporter

Merlot

75 cl

- | | | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------|------------|-----------|
| <input type="radio"/> | Cave La Tornale (Chamoson) – La Tornale |  | 2020 | fr. 61.00 | fr. 30.00 |
| | <i>Velouté, paprika, épice, garrigue, fruits noirs, mûre, myrtille.</i> | | | | |
| <input type="radio"/> | Cave le Vidomne (St–Pierre–de–Clages) – AOC Valais | | 2022 | fr. 58.00 | fr. 27.00 |
| | <i>Baies de genièvre, thym, charnu, puissant en bouche.</i> | | | | |
| <input type="radio"/> | Cave Petite Vertu (Chamoson) – AOC Valais | | 2021 | fr. 55.00 | fr. 22.50 |
| | <i>Végétal, soyeux, fruits noirs mûrs, croquant, belle mâche.</i> | | | | |
|  | Cave Saint–Philippe (Salgesch) – AOC Valais | | 2018 | fr. 68.00 | fr. 32.00 |
| | <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> | | | | |
| <input type="radio"/> | Cave Valentina Andrei (Saillon) – AOC Valais |  | 2022 | fr. 66.00 | fr. 37.00 |
| | <i>Belle rondeur, chicorée, tanins soyeux, jolie matière, élégant.</i> | | | | |
| <input type="radio"/> | Caves du Paradis (Sierre) – AOC Valais |  | 2020 | fr. 60.00 | fr. 29.50 |
| | <i>Bien racée, aux notes de baies sauvages.</i> | | | | |
|  | Caves du Paradis (Sierre) – Barrique |  | 2018 | fr. 69.00 | fr. 33.00 |
| | <i>Nominé et Médaille d'Or au GPVS. Fruits noir, mûre, beaux tanins, bordelais, velouté.</i> | | | | |
| <input type="radio"/> | Caves Orsat SA – Martigny (Martigny) – Primus Classicus | | 2022 | fr. 53.00 | fr. 21.00 |
| | <i>Typé, élégant, velouté, fruits grillés, épices douces, charnu.</i> | | | | |
| <input type="radio"/> | Chevalier Bayard (Varen) – Patrimoine | | 2022 | fr. 57.00 | fr. 25.50 |
| | <i>Frais, croquant, fruits rouge, soyeux, fruits noirs, élégant, beau végétal, finesse.</i> | | | | |
|  | Domaine des Muses (Sierre) – Cyrano |  | 2016 | fr. 124.00 | fr. 88.00 |
| | <i>Un Merlot d'exception dédié à Cyrano de Bergerac, pour une série de représentations aux Halles de Sierre, durant le mois de juin 2011.</i> | | | | |
| <input type="radio"/> | Domaine Gérard Besse (Martigny–Croix) – Les Serpentes |  | 2020 | fr. 62.00 | fr. 31.50 |
| | <i>Puissant, velouté, chaleureux, fruits noirs, fruits grillés.</i> | | | | |
|  | Gilbert Devayes (Leytron) – Vieilles Vignes |  | 2016 | fr. 70.00 | fr. 34.00 |
| | <i>Vin franc, sur les fruits noirs et des notes plus torréfiées. Beau végétal dans la noblesse du Merlot.</i> | | | | |
| <input type="radio"/> | Henri Valloton (Fully) – Saxon |  | 2020 | fr. 61.00 | fr. 31.00 |
| | <i>Écorces de cèdre, fruits noirs, cuir, girofle, tabac, épice, fort, charpenté, puissant, tanique.</i> | | | | |
| <input type="radio"/> | Jean–René Germanier SA (Vétroz) – Réserve |  | 2019 | fr. 69.00 | fr. 41.00 |
| | <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> | | | | |
| <input type="radio"/> | Les Fils Maye SA (Riddes) – Le Marguillier | | 2022 | fr. 54.00 | fr. 22.00 |
| | <i>Robe rubis, notes de cuir, de sureau et de baies sauvages au bouquet, chaleureux, rond, assez rustique avec une finale épicée.</i> | | | | |
| <input type="radio"/> | Provins SA (Valais) – Les Titans |  | 2019 | fr. 69.00 | fr. 40.00 |
| | <i>Concentré et élégant, myrtilles, baies des bois, finale intense.</i> | | | | |

150 cl

- | | | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------|------------|-----------|
|  | Gilbert Devayes (Leytron) – Vieilles Vignes |  | 2018 | fr. 131.00 | fr. 67.00 |
| | <i>Vin franc, sur les fruits noirs et des notes plus torréfiées. Beau végétal dans la noblesse du Merlot.</i> | | | | |

Les Bouteilles

La sélection des Vins Rouges

à consommer
à l'emporter

Mondeuse

75 cl

- Pierre-Maurice Carruzzo** (Chamoson) – Chamoson  2021 fr. 60.00 fr. 29.00
Mondeuse Blanche x Cépape inconnu. Cépape de la famille de la Syrah (Sérines). Velouté, grillé, vieille prune, sauvage, livèche, fraîcheur.

Petit Verdot

75 cl

-  **Philipoz Frères** (Leytron) – L'intrus  2019 fr. 71.00 fr. 35.00
Cépape d'origine pyrénéenne, on retrouve parmi ses arômes la violette, la framboise et les épices (menthol, Zan, réglisse) dans un élevage parfaitement maîtrisé.

Pinot Noir

37.5 cl

- Fernand Cina SA** (Salgesch) – Salquenen 2021 fr. 18.00 fr. 11.00
Soyeux et fruité avec des arômes de fruits rouges et noirs.

50 cl

- Albert Mathier & Söhne SA** (Salgesch) – Rhoneblut 2021 fr. 30.00 fr. 14.50
Petits fruits rouges, sous-bois, structuré, équilibré.
- Cave du Rhodan** (Salgesch) – Perle du Rhodan 2021 fr. 29.00 fr. 13.50
Fruité intense, corsé, racé, élégant, soyeux.
- Cave Saint-Philippe** (Salgesch) – Zudannaz 2022 fr. 30.00 fr. 14.00
Élégant, riche, gelées de fruits rouge, soyeux.
- Germanus Kellerei** (St-German) – AOC Valais 2020 fr. 28.00 fr. 12.00
Fruité et élégant, cerise et framboise mûre, délicat et subtil, fraîcheur en finale.

75 cl

- Albert Mathier & Söhne SA** (Salgesch) – Rhoneblut 2021 fr. 41.00 fr. 21.00
Petits fruits rouges, sous-bois, structuré, équilibré.
- Cave Caprice du Temps** (Miège) – du Valais 2021 fr. 39.00 fr. 18.00
Fruité, élégant, sous-bois, poivre blanc, juteux, frais.
- Cave des Places** (Champlan) – AOC Valais 2022 fr. 39.00 fr. 18.00
Nez rappelant les fruits rouges, tanins souples et équilibrés, sous-bois, cuir.
- Cave des Rois** (Les Evouettes) – Sang Bleu – Les Evouettes  2021 fr. 42.00 fr. 22.00
Pinot Noir issu du terroir des Evouettes, élevé en barrique.
- Cave du Rhodan** (Salgesch) – Perle du Rhodan 2022 fr. 40.00 fr. 19.00
Fruité intense, corsé, racé, élégant, soyeux.
- Cave La Liaudisaz** (Fully) – Les Dahrres  2021 fr. 56.00 fr. 39.00
Épices d'Orient et baies rouges sur fond empyreumatique. Délicatesse, tanins fondus, corps généreux, cerise en finale.
- Cave le Tambourin** (Corin-sur-Sierre) – Idylle 2020 fr. 39.00 fr. 18.50
Sa robe est rubis, avec des parfums de fruits rouges, ce cépage est noble et puissant au palais.

Les Bouteilles

La sélection des Vins Rouges

à consommer
à l'emporter

Pinot Noir

75 cl

<input type="radio"/>	Cave Les Sentes (Sierre) – Coteaux de Sierre <i>Fruits noirs, sureau, cerise noire, racé mais dans l'élégance. Note tabac lié à un terroir calcaire.</i>	2022		fr. 40.00	fr. 20.00
<input type="radio"/>	Cave Saint-Philippe (Salgesch) – Père Maurice <i>Vin fin et élégant, petits fruits rouges et noirs, notes de sous-bois. Tanins soyeux, structure chaleureuse.</i>	2022		fr. 45.00	fr. 25.00
<input type="radio"/>	Christophe Rey (Corin-sur-Sierre) – Corin <i>Fruits noirs, gelée de fruits rouges, tanins fermes, finesse du cépage.</i>	2021		fr. 40.00	fr. 19.00
<input type="radio"/>	Denis Mercier SA (Sierre) – AOC Valais <i>Framboise, fruits rouges, structuré, bois de cèdre.</i>	2022		fr. 42.00	
<input type="radio"/>	Domaine Cornulus (Savièse) – Clos des Corbassières <i>Petits fruits rouges, framboises, fraises, thé noir, velouté et structuré, tanins nobles.</i>	2022		fr. 45.00	fr. 25.00
	Domaine des Muses (Sierre) – Réserve <i>Vin de belle densité au caractère "bourguignon" sur des notes de fruits rouges et de fines épices. Bouche soyeuse toute en finesse.</i>	2001		fr. 109.00	fr. 73.00
<input type="radio"/>	Fernand Cina SA (Salgesch) – Salquenen – Sélection Pachien <i>Vin de terroir aux arômes très fins et fruités. Structure ample et souple en bouche.</i>	2022		fr. 43.00	fr. 23.00
<input type="radio"/>	Grands Crus du Valais (Valais) – Grand Cru de Salquenen – Johanniterkellerei <i>Arômes intenses et légèrement épicés de framboise, de cerise et de quelques nuances de cannelle et de menthe.</i>	2021	★ GRAND CRU	fr. 45.00	fr. 26.00
<input type="radio"/>	Grands Crus du Valais (Valais) – Vétroz Grand Cru – Cave les Ruinettes <i>Velouté et finesse, jolis fruits rouges, tanins agréables et bien structurés. Noblesse et race.</i>	2022	★ GRAND CRU	fr. 41.00	fr. 21.00
<input type="radio"/>	Grands Crus du Valais (Valais) – Salquenen Grand Cru – Gregor Kuonen <i>Un vin rouge corsé qui se prête avec grandeur à presque toutes les occasions.</i>	2020	★ GRAND CRU	fr. 47.00	fr. 27.50
<input type="radio"/>	Grands Crus du Valais (Valais) – Salquenen Grand Cru – Fernand Cina <i>Un vin rouge corsé qui se prête avec grandeur à presque toutes les occasions.</i>	2021	★ GRAND CRU	fr. 47.00	fr. 27.50
<input type="radio"/>	Grands Crus du Valais (Valais) – Grand Cru de St-Léonard – Cave de la Brunière <i>Fruits rouges, cerises, sous-bois. En bouche le vin est bien structuré avec des tanins doux soutenu par une délicate acidité.</i>	2021	★ GRAND CRU	fr. 43.00	fr. 23.00
<input type="radio"/>	Grands Crus du Valais (Valais) – 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>	2017	★ GRAND CRU	fr. 43.00	fr. 23.00
<input type="radio"/>	Gregor Kuonen (Salgesch) – Non-filtré <i>Fruité, ample, authentique, traditionnel, classique.</i>	2020		fr. 41.00	fr. 21.00
<input type="radio"/>	Henri Valloton (Fully) – Vieilles Vignes <i>Nez intense et riche, d'un beau fruité de cerise noire, bouche structurée par des tanins mesurés.</i>	2021		fr. 57.00	fr. 40.00
<input type="radio"/>	I. & S. Kellenberger, Vin d'œuvre (Leuk Stadt) – "Chant du Rhône" <i>Frais, élégant, joli fruit, belle jeunesse.</i>	2022		fr. 40.00	fr. 19.00
<input type="radio"/>	Jean-Louis Mathieu SA (Chalais) – Champfleuri <i>Ce vin exprime en bouche des arômes de petits fruits légèrement épicés.</i>	2021		fr. 49.00	fr. 31.00
<input type="radio"/>	Jean-Marie Pont (Corin-sur-Sierre) – AOC Valais <i>Elégant, sous-bois, olive noire, poivre blanc, réglisse.</i>	2021		fr. 39.00	fr. 18.00

Les Bouteilles

La sélection des Vins Rouges

à consommer
à l'emporter

Pinot Noir

75 cl

- Josef Glenz & Töchter AG** (Salgesch) – Eichenfass  2020 fr. 49.00 *fr. 31.00*
Soyeux, structuré, épicé, chocolat noir, girofle, fruits noirs, racé.
-  **La Cave Frédéric Zufferey SA** (Chippis) – Clos de Géronde  1998 fr. 77.00 *fr. 41.00*
Très belle maturité pour ce Pinot Noir en pleine forme sur les petits fruits rouges et des notes de sous-bois.
-  **Les Fils de René Favre SA** (St–Pierre–de–Clages) – Renommée St–Pierre (Suave)  2012 fr. 90.00
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.
- Les Fils de René Favre SA** (St–Pierre–de–Clages) – Chamoson 2021 fr. 39.00 *fr. 18.00*
Vin aux accents de petits fruits rouges et des notes florales et épicées. Vif et puissant, plutôt charpenté.
- Maison Gilliard SA** (Sion) – Les Tonneliers  2021 fr. 46.00 *fr. 27.00*
Fruité, subtilement boisé et légèrement épicé, élégant, saveurs de fruits frais, persistant en final.
- Maurice Zufferey** (Sierre) – Combettaz 2022 fr. 40.00 *fr. 19.00*
Fruits rouges, épices, réglisse, soyeux, élégant.
-  **Nouveau Salquenen AG** (Salgesch) – Ambassadeur des Domaines  2017 fr. 82.00 *fr. 46.00*
Au nez, fruit mûr et fraise écrasée, avec la noblesse et l'élégance du boisé. Rond en bouche. Structure tannique soyeuse agréablement flatteuse.
- Provins SA** (Valais) – Tournelette  2018 fr. 65.00 *fr. 50.00*
Bel élevage, racé, violette, vanille, structure complexe, finale longue sur les petits fruits rouges et la fraise poivrée.
- Provins SA** (Valais) – Maître de Chais  2020 fr. 47.00 *fr. 28.00*
Élégant, sous-bois, humus, petits fruits rouges, vanillé.
- Weingut Cipolla** (St–German) – Steinschlag 2022 fr. 42.00 *fr. 22.00*
Cerise et framboise, notes de fleurs séchées. En bouche, il est souple et friand avec des arômes de fruits rouges.

150 cl

-  **Simon Maye & Fils** (Chamoson) – Barrique – Vieilles Vignes  2017 fr. 137.00 *fr. 74.00*
Un vin avec une belle robe foncée, dense, structuré, avec son caractère de crise noire.

Régent

75 cl

-  **Erhard Mathier – Vins GmbH** (Sierre) – AOC Valais (Suave)  2016 fr. 70.00 *fr. 34.00*
Diana x Chambourcin. Élégant, riche, soyeux, souple, gelée de fruits.

Syrah

37.5 cl

- Benoît Dorsaz SA** (Fully) – Quintessence  2021 fr. 33.00 *fr. 18.00*
Élégance, épices noires, densité, racé.
- Cave Fin Bec SA** (Pont–de–la–Morge) – Fin Bec  2021 fr. 31.00 *fr. 15.50*
Fruits noirs, notes poivrées typiques, épices noires, cassis, violette, tanins fondus, note boisée.

Les Bouteilles

La sélection des Vins Rouges

à consommer
à l'emporter

Syrah

37.5 cl

- | | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------|-----------|-----------|
| <input type="radio"/> Cave Les Ruinettes (Vétroz) – Réserve |  | 2021 | fr. 31.00 | fr. 15.50 |
| Vin corsé, arômes de fruits noirs, poivrés, avec de beaux tanins. La note vanillée provient de l'élevage en barrique. | | | | |
| <input type="radio"/> L'Orpailleur (Uvrier) – Tradition | | 2021 | fr. 28.00 | fr. 11.50 |
| Fruits noirs, épicés, cassis, velouté, gouleyant. | | | | |
| <input type="radio"/> Philippoz Frères (Leytron) – AOC Valais |  | 2017 | fr. 30.00 | fr. 14.00 |
| Puissant, concentré, bel élevage, petits fruits noirs, épices. | | | | |

50 cl

- | | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------|-----------|-----------|
| <input type="radio"/> Gregor Kuonen (Salgesch) – Grandmaître |  | 2021 | fr. 45.00 | fr. 24.00 |
| Epicé, fruité, ample, fin, beaux tanins, épicé. | | | | |
| <input type="radio"/> Josef Glenz & Töchter AG (Salgesch) – AOC Valais | | 2020 | fr. 42.00 | fr. 20.00 |
| Fruité, épicé, belle trame, fruits noirs et rouges, élevage partiel en barriques. | | | | |

75 cl

- | | | | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------|-------------|-----------|-----------|
| <input type="radio"/> Cave Caloz (Miège) – AOC Valais | | 2022 | fr. 57.00 | fr. 25.00 | |
| Notes fruitées, épicées et florales avec des odeurs de pivoine, de lys, de violette et de muscade. | | | | | |
| <input type="radio"/> Cave de Bovanche (Ardon) – AOC Valais | | 2022 | fr. 53.00 | fr. 20.00 | |
| Epicé, chocolat noir, juteux, dans l'esprit d'une Côte Rôtie. Jolis tanins. | | | | | |
| <input type="radio"/> Cave de Châteauneuf (Châteauneuf) – Réserve |  | 2019 | fr. 57.00 | fr. 25.00 | |
| Bouquet sudiste, poivre noir, lauriers et herbes de la garrigue. Torréfié, bouche volumineuse et épicée. | | | | | |
| <input type="radio"/> Cave des Tilleuls SA (Vétroz) – Conthey | | 2021 | fr. 57.00 | fr. 26.00 | |
| Poivron, provençal, épicé, corsé, tanins soyeux. | | | | | |
| <input type="radio"/> Cave Hubert Germanier SA (Vétroz) – Tête de cuvée |  | 2020 | fr. 63.00 | fr. 33.00 | |
| Fruits noirs, corsé, épicé, belle matière. | | | | | |
| <input type="radio"/> Cave La Madeleine (Vétroz) – Barrique |  | 2021 | fr. 65.00 | fr. 35.00 | |
| Puissant, épicé, légèrement poivré, corsé, notes toastées, structure harmonieuse, tanins puissants. | | | | | |
|  <input type="radio"/> Cave La Romaine (Flanthey) – Réserve |  | 2018 | fr. 74.00 | | |
| Robe rouge profond sur des reflets pourpres. Nez intense d'épices chaudes et de fruits noirs finement torréfiés. La bouche, complexe et concentrée, rappelle le girofle, le poivre noir, la muscade et la myrtille. | | | | | |
| <input type="radio"/> Cave le Vidomne (St-Pierre-de-Clages) – Modus Vivendi |  | 2015 | fr. 67.00 | fr. 38.00 | |
| Velouté, épicé, cumin, girofle, poivre, cendre, "Côte-Rôtie". | | | | | |
| <input type="radio"/> Cave Mabillard-Fuchs (Venthône) – AOC Valais |  | 2021 | fr. 59.00 | fr. 28.00 | |
| Epices, poivre blanc, belle structure. | | | | | |
| <input type="radio"/> Cave Saint-Philippe (Salgesch) – Salquenen | | 2020 | fr. 58.00 | fr. 27.00 | |
| Fruits noirs, épices noires (mûre, poivre, girofle), bouche ensoleillée, chocolat noir, parfums de garrigue. Vineux mais équilibré. | | | | | |
| <input type="radio"/> Charles Bonvin SA (Sion) – Grand Cru Ville de Sion |  | 2020 | ★ GRAND CRU | fr. 63.00 | fr. 33.00 |
| Syrah de vieilles vignes, corsée, fruité expressif et saveur épicée, notes toastées et complexes. | | | | | |

Les Bouteilles

La sélection des Vins Rouges

à consommer
à l'emporter

Syrah

75 cl

<input type="radio"/>	Daniel Magliocco et Fils SA (St-Pierre-de-Clages) – Chamoson		2021	fr. 58.00	fr. 26.50	
	<i>Poivre, fleurs de violette, sureau, cuir et cacao, bouche pulpeuse et gourmande, belle structure.</i>					
<input type="radio"/>	Defayes et Crettenand (Leytron) – Leytron		2022	fr. 55.00	fr. 23.00	
	<i>Vin corsé, velouté, Côte-Rôtie, chocolat, arômes épicés, poivrés.</i>					
<input type="radio"/>	Domaine de la Rameau (Chamoson) – Pré des Pierres		2019	fr. 65.00	fr. 36.00	
	<i>Beaux tanins, épicé, réglisse, tapenade d'olive, chaleureux.</i>					
	Domaine du Grand-Brûlé (Leytron) – Passion – Réserve		2005	fr. 80.00	fr. 44.00	
	<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>					
	Domaine du Grand-Brûlé (Leytron) – Passion – Réserve		2004	fr. 81.00	fr. 45.00	
	<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>					
	Domaine du Grand-Brûlé (Leytron) – GrandBrûlé		2007	fr. 72.00	fr. 36.00	
	<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>					
	Domaine du Grand-Brûlé (Leytron) – GrandBrûlé		2005	fr. 74.00	fr. 38.00	
	<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>					
	Domaine Mettaz Sàrl (Fully) – Saint-Gothard		2017	fr. 73.00	fr. 37.00	
	<i>Puissance et trame bien épicée pour cette Syrah typée à l'élevage sous-bois parfaitement maîtrisé.</i>					
	Gilbert Devayes (Leytron) – Vieilles Vignes		2016	fr. 71.00	fr. 35.00	
	<i>Typé "Côte-Rôtie", velouté, fraîcheur, graphite, poivre noir.</i>					
<input type="radio"/>	Grands Crus du Valais (Valais) – Sierre Grand Cru – Domaine des Crêtes		2020	★ GRAND CRU	fr. 63.00	fr. 33.00
	<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>					
<input type="radio"/>	Grands Crus du Valais (Valais) – Saillon Grand Cru – Cave Corbassière		2017	★ GRAND CRU	fr. 65.00	fr. 36.00
	<i>Complexe et rustique, avec des arômes de petits fruits sauvages (cassis, sureaux) aux notes épicées et poivrées.</i>					
<input type="radio"/>	Grands Crus du Valais (Valais) – Sierre Grand Cru – Cave Sinclair		2017	★ GRAND CRU	fr. 61.00	fr. 30.00
	<i>Nez est épicé avec des arômes de poivre et de cassis.</i>					
<input type="radio"/>	Grands Crus du Valais (Valais) – Grand Cru Ville de Sion – Les Fils de Ch. Favre		2018	★ GRAND CRU	fr. 64.00	fr. 34.00
	<i>Senteurs aromatiques complexes évoquant les fruits noirs. Vin corsé, intéressante structure tannique et finale poivrée et épicée.</i>					
<input type="radio"/>	Grands Crus du Valais (Valais) – Sierre Grand Cru – Christophe Rey		2020	★ GRAND CRU	fr. 61.00	fr. 30.00
	<i>Epices et poivre noir. Discrètes notes fumées enrobées de parfums de cassis, de mûre et de cerise.</i>					
<input type="radio"/>	Gregor Kuonen (Salgesch) – Grandmaître		2021	fr. 63.00	fr. 32.50	
	<i>Epicé, fruité, ample, fin, beaux tanins, épicé.</i>					
<input type="radio"/>	Henri Valloton (Fully) – Fully		2019	fr. 65.00	fr. 36.00	
	<i>Ample et généreux, fruits noirs et note de paprika, agréable et équilibré, élevage fondu.</i>					
<input type="radio"/>	Imesch Vins SA (Sierre) – Soleil d'Or		2022	fr. 56.00	fr. 24.00	
	<i>Notes chaleureuses de griottes et de chocolat, élégant, finale poivrée.</i>					

Les Bouteilles

La sélection des Vins Rouges

à consommer
à l'emporter

Syrah

75 cl

- | | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| <input type="radio"/> | Jean-Louis Mathieu SA (Chalais) – Domaine Mathieu | 2021 | fr. 61.00 <i>fr. 31.00</i> | |
| | <i>Notes d'épices, de poivre noir, de baies des bois et framboises. Bon potentiel de vieillissement.</i> | | | |
| <input type="radio"/> | Jean-René Germanier SA (Vétroz) – Cayas Réserve |  2020 | fr. 76.00 <i>fr. 49.00</i> | |
| | <i>Charpenté, toasté, poivre noir, épices, cassis, puissant.</i> | | | |
|  | <input type="radio"/> | Jean-René Germanier SA (Vétroz) – Cayas |  2014 | fr. 124.00 <i>fr. 88.00</i> |
| | <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> | | | |
| <input type="radio"/> | Les Fils de René Favre SA (St-Pierre-de-Clages) – Chamoson Grand Cru | 2020 | ★ GRAND CRU fr. 63.00 <i>fr. 33.50</i> | |
| | <i>Couleur noire, profonde, nez de fruits cuits, poivrée, puissance, des tanins forts, intense et structuré</i> | | | |
| <input type="radio"/> | Maurice Zufferey (Sierre) – Maison Rouge | 2021 | fr. 57.00 <i>fr. 26.00</i> | |
| | <i>Epicé, poivre, muscade, fruits noirs, note de cassis.</i> | | | |
| <input type="radio"/> | Provins SA (Valais) – Les Titans |  2019 | fr. 69.00 <i>fr. 40.00</i> | |
| | <i>Structuré, tanins corsés, notes d'épices et de poivre.</i> | | | |
| <input type="radio"/> | Rives du Bisse – G. Delaloye & Fils SA (Ardon) – Les Prestiges | 2018 | fr. 59.00 <i>fr. 28.00</i> | |
| | <i>Robe d'un rouge profond, nez épicé rappelant le girofle, le poivre. Bonne structure avec ses notes épicées et un bon fond tannique.</i> | | | |
|  | <input type="radio"/> | Simon Maye & Fils (Chamoson) – Barrique – Vieilles Vignes |  2019 | fr. 80.00 <i>fr. 44.00</i> |
| | <i>Avec une robe profonde, ample et structuré aux arômes expressifs de fruits noirs et d'épices.</i> | | | |
| <input type="radio"/> | Weingut Cipolla (St-German) – En-là | 2021 | fr. 58.00 <i>fr. 27.00</i> | |
| | <i>Notes poivrées et épicées, cerise et baies des bois, bouche souple et élégante avec des tanins fondants et des arômes de fruits rouges et d'épices.</i> | | | |

150 cl

- | | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
|  | <input type="radio"/> | Defayes et Crettenand (Leytron) – Leytron | 2013 | fr. 140.00 |
| | <i>Ambiance méditerranéenne et épicée, muscade, poivre chaud et fruits noirs. Trame cacotée dans un beau velouté.</i> | | | |
|  | <input type="radio"/> | Defayes et Crettenand (Leytron) – Leytron | 2014 | fr. 137.00 |
| | <i>Ambiance méditerranéenne et épicée, muscade, poivre chaud et fruits noirs. Trame cacotée dans un beau velouté.</i> | | | |
|  | <input type="radio"/> | Domaine des Muses (Sierre) – Réserve |  2018 | fr. 154.00 <i>fr. 90.00</i> |
| | <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> | | | |
|  | <input type="radio"/> | Gilbert Devayes (Leytron) – Vieilles Vignes |  2018 | fr. 131.00 <i>fr. 67.00</i> |
| | <i>Ambiance méditerranéenne et épicée, muscade, poivre chaud et fruits noirs. Trame cacotée dans un beau velouté.</i> | | | |
|  | <input type="radio"/> | La Cave Frédéric Zufferey SA (Chippis) – Clos de Géronde | 2009 | fr. 125.00 |
| | <i>Belle tenue pour cette Syrah en pleine maturité. Fruits noirs et bouquet épicé.</i> | | | |
|  | <input type="radio"/> | Simon Maye & Fils (Chamoson) – Barrique – Vieilles Vignes |  2018 | fr. 158.00 <i>fr. 94.00</i> |
| | <i>Avec une robe profonde, ample et structuré aux arômes expressifs de fruits noirs et d'épices.</i> | | | |

Les 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'après avoir reçu 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**

Les Grands Crus du Valais



sur place / à l'emporter

La sélection des Vins Blancs

Amigne

37.5 cl

2021	○	Vétroz Grand Cru – 2 abeilles – Cave des Tilleuls SA 2 abeilles. Bel équilibre, charmeur, fleur d'oranger, sèveux, clémentine, seigle, beau type.	<i>Suave</i>	★ GRAND CRU	fr. 30.00	fr. 14.00
2022	○	Vétroz Grand Cru – 1 abeille – Cave du Vieux-Moulin 1 abeille. Mandarine, miel, attaque vive, grande structure, touche tannique en finale.		★ GRAND CRU	fr. 29.00	fr. 13.00

75 cl

2022	○	Vétroz Grand Cru – 1 abeille – Cave du Vieux-Moulin 1 abeille. Mandarine, miel, attaque vive, grande structure, touche tannique en finale.		★ GRAND CRU	fr. 56.00	fr. 24.50
2020	○	Vétroz Grand Cru – 1 abeille – Cave Les Ruinettes 1 abeille. Vin riche, onctueux, arômes complexes de mandarine, de tilleul et d'épices. Structuré.		★ GRAND CRU	fr. 56.00	fr. 24.00
2021	○	Vétroz Grand Cru – Cave la Madeleine – Grands Crus du Valais 2 abeilles. Gourmand, miel, senteurs orangées, légèrement moelleux, bel équilibre, agrumes confits, bonne	<i>Suave</i>	★ GRAND CRU	fr. 57.00	fr. 25.00

Fendant/Chasselas

37.5 cl

2021	○	St-Léonard Grand Cru – Antoine & Christophe Bétrisey Minéral et racé, beau terroir, notes d'agrumes.		★ GRAND CRU	fr. 17.00	fr. 10.00
------	---	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	-------------	-----------	-----------

75 cl

2022	○	Vétroz Grand Cru – Amandoleyre – Cave du Vieux-Moulin Vin sec et puissant, dans une belle expression de minéralité typique du terroir de Vétroz. Finesse et race en		★ GRAND CRU	fr. 39.00	fr. 18.00
2022	○	Vétroz Grand Cru – Cave La Madeleine Fin, minéral, attaque vive, ronde et perlée, légèrement gras, complexe à dominance minérale.		★ GRAND CRU	fr. 39.00	fr. 18.00
2022	○	Vétroz Grand Cru – Cave Les Ruinettes Caractère pierre à fusil, terroir dominant, harmonieux, joli gras et racé.		★ GRAND CRU	fr. 39.00	fr. 18.00
2022	○	Conthey Grand Cru – Cave des Promesses – Grands Crus du Valais Sec, minéral, touche floral, beau terroir.		★ GRAND CRU	fr. 41.00	fr. 20.00
2021	○	Sion Grand Cru – Cave de la Brunière – Grands Crus du Valais 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		★ GRAND CRU	fr. 40.00	fr. 19.00
2021	○	St-Léonard Grand Cru – A. et C. Bétrisey – Grands Crus du Valais 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		★ GRAND CRU	fr. 39.00	fr. 18.00

Les Grands Crus du Valais



sur place / à l'emporter

La sélection des Vins Blancs

Fendant/Chasselas

75 cl

2021	<input type="radio"/>	St-Léonard Grand Cru – Cave de la Brunière – Grands Crus du Valais <i>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</i>	★ GRAND CRU	fr. 39.00	fr. 18.00
2022	<input type="radio"/>	Vétroz Grand Cru – Celliers de Vétroz – Grands Crus du Valais <i>Bouquet floral et minéral, belle acidité et bonne longueur. Complexe et bien structuré.</i>	★ GRAND CRU	fr. 41.00	fr. 21.00
2021	<input type="radio"/>	Grand Cru Ville de Sion – Philippe Varone Vins SA <i>Fruité, racé, minéral, élégant.</i>	★ GRAND CRU	fr. 40.00	fr. 19,50

150 cl

2022	<input type="radio"/>	Conthey Grand Cru – Cave des Promesses – Grands Crus du Valais <i>Sec, minéral, touche floral, beau terroir.</i>	★ GRAND CRU	fr. 81.00	fr. 40.00
------	-----------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------	-----------	-----------

Humagne Blanche

75 cl

2016	<input type="radio"/>	Leytron Grand Cru – David Rossier – Grands Crus du Valais <i>Vin nerveux, robuste au bouquet floral (tilleul).</i>	★ GRAND CRU	fr. 57.00	fr. 25.00
------	-----------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------	-----------	-----------

Johannisberg

75 cl

2017	<input type="radio"/>	Chamoson Grand Cru – Les Fils de René Favre – Grands Crus du Valais <i>Racé, puissant, belle structure, fine amertume, amande douce.</i>	★ GRAND CRU	fr. 46.00	fr. 27.00
2020	<input type="radio"/>	Chamoson Grand Cru – Cave des Promesses – Grands Crus du Valais <i>Riche, fruité, belle longueur, racé.</i>	★ GRAND CRU	fr. 43.00	fr. 23.00
2021	<input type="radio"/>	Chamoson Grand Cru – Cave le Banneret – Grands Crus du Valais <i>Racé, puissant, belle structure, fine amertume, amande douce.</i>	★ GRAND CRU	fr. 45.00	fr. 26.00
2021	<input type="radio"/>	Chamoson Grand Cru – Petite Vertu – Grands Crus du Valais <i>Racé, puissant, belle structure, fine amertume, amande douce.</i>	★ GRAND CRU	fr. 43.00	fr. 23,50
2014	<input type="radio"/>	Chamoson Grand Cru – Sélection Excelsus <i>Vin racé, belle réduction, minéralité, silex, élégant, notes fumées, châtaignes.</i>	<i>Suave</i> ★ GRAND CRU	fr. 68.00	 fr. 32.00

Les Grands Crus du Valais



sur place / à l'emporter

La sélection des Vins Blancs

Marsanne/Ermitage

75 cl

2018		Les Sentes – Cave Les Sentes	★ GRAND CRU	fr. 65.00		fr. 29.00
<i>Belle structure sur des notes de truffes blanches et d'alcool de framboise. Vinifié en barrique pour une</i>						
2017		Grand Cru Ville de Sion – l'Orpailleur – Grands Crus du Valais	★ GRAND CRU	fr. 60.00		fr. 29.00
<i>Notes d'abricot sec, de pêche et de fumée. La bouche est fraîche, virile, et d'une grande longueur.</i>						
2018		Sierre Grand Cru – Jean-Marie Pont – Grands Crus du Valais	★ GRAND CRU	fr. 62.00		fr. 32.00
<i>Étincelant, fin, délicat, signe d'une certaine pureté. Fraises, framboises et de groseilles se devinent et s'expriment.</i>						

150 cl

2015		Sierre Grand Cru – Cave les Sentes – Grands Crus du Valais	★ GRAND CRU	fr. 112.00		fr. 54.00
<i>Eau-de-vie de framboise, truffes et tourbe. Vin "masculin" par sa puissance qui se boit comme un rouge.</i>						

Petite Arvine

75 cl

2020		Saillon Grand Cru – Cave Corbassière – Grands Crus du Valais	★ GRAND CRU	fr. 58.00		fr. 27.00
<i>Reflet jaune clair, limpide. Nez intense exprimant des notes de mandarine et de pamplemousse. Attaque vive et</i>						
2020		Chamoson Grand Cru – Les Fils de René Favre – Grands Crus du Valais	★ GRAND CRU	fr. 63.00		fr. 33.50
<i>Nez dominé par des senteurs d'agrumes, de rhubarbes chaudes et de glycines. Attaque souple et structure solide.</i>						
2020		Saillon Grand Cru – David Rossier – Grands Crus du Valais	★ GRAND CRU	fr. 56.00		fr. 24.00
<i>Vin élégant, bouquet racé, saveur finement salée.</i>						

Les Grands Crus du Valais



sur place / à l'emporter

La sélection des Vins Rouges

Assemblage Rouge

75 cl

2018  **L'Or Noir – L'Orpailleur** ★ GRAND CRU **fr. 68.00**  **fr. 32.00**
Nominé GPVS 2020. Syrah, Merlot et cabernet Franc. Fruité, légèrement toasté, tout en élégance et en finesse.

150 cl

2018  **L'Or Noir – L'Orpailleur** ★ GRAND CRU **fr. 134.00**  **fr. 70.00**
Nominé GPVS 2020. Syrah, Merlot et cabernet Franc. Fruité, légèrement toasté, tout en élégance et en finesse.

Cornalin

75 cl

2019 **Leytron Grand Cru – David Rossier – Grands Crus du Valais** ★ GRAND CRU **fr. 60.00** **fr. 29.00**
Velouté, charnu, fruits rouges, cerise fraîche, griotte.

2019 **Sierre Grand Cru – Jean-Marie Pont – Grands Crus du Valais** ★ GRAND CRU **fr. 65.00** **fr. 35.00**
Croquante, raffinée, distinguée, sa profondeur laisse paraître une sa robe rouge grenat intense, sertie de reflets

2018 **Sierre Grand Cru – Domaine Rouvinez – Grands Crus du Valais** ★ GRAND CRU **fr. 61.00** **fr. 30.50**
Cerise noire, griotte, mûre, myrtille, typique de ce cépage. Arômes fruités qui se mêlent délicatement des notes

2018 **Saillon Grand Cru – P.A. Crettenand – Grands Crus du Valais** ★ GRAND CRU **fr. 59.00** **fr. 28.00**
Velouté, charnu, fruits rouges, cerise fraîche, griotte.

150 cl

2020 **Sierre Grand Cru – Jean-Marie Pont – Grands Crus du Valais** ★ GRAND CRU **fr. 124.00** **fr. 69.00**
Croquante, raffinée, distinguée, sa profondeur laisse paraître une sa robe rouge grenat intense, sertie de reflets

Dôle

75 cl

2020 **Vétroz Grand Cru – J.R. Germanier – Grands Crus du Valais** ★ GRAND CRU **fr. 41.00** **fr. 20.50**
Un vin soyeux, ample et fruité au palais, avec une finale légèrement tannique.

Humagne Rouge

75 cl

2020 **Leytron Grand Cru – David Rossier – Grands Crus du Valais** ★ GRAND CRU **fr. 58.00** **fr. 27.00**
Vin tannique, racé avec caractère rustique et sauvage.

Les Grands Crus du Valais



sur place / à l'emporter

La sélection des Vins Rouges

Pinot Noir

75 cl

2017	○	Vétroz Grand Cru – Celliers de Vétroz – Grands Crus du Valais	★ GRAND CRU	fr. 43.00	fr. 23.00
<i>Arômes de fruits rouges, cerises, de sous-bois. Bien structuré avec des tanins doux soutenu par une délicate</i>					
2021	○	Grand Cru de St-Léonard – Cave de la Brunière – Grands Crus du Valais	★ GRAND CRU	fr. 43.00	fr. 23.00
<i>Fruits rouges, cerises, sous-bois. En bouche le vin est bien structuré avec des tanins doux soutenu par une</i>					
2021	○	Grand Cru de Salquenen – Johanniterkellerei – Grands Crus du Valais	★ GRAND CRU	fr. 45.00	fr. 26.00
<i>Arômes intenses et légèrement épicés de framboise, de cerise et de quelques nuances de cannelle et de menthe.</i>					
2020	○	Salquenen Grand Cru – Gregor Kuonen – Grands Crus du Valais	★ GRAND CRU	fr. 47.00	fr. 27.50
<i>Un vin rouge corsé qui se prête avec grandeur à presque toutes les occasions.</i>					
2022	○	Vétroz Grand Cru – Cave les Ruinettes – Grands Crus du Valais	★ GRAND CRU	fr. 41.00	fr. 21.00
<i>Velouté et finesse, jolis fruits rouges, tanins agréables et bien structurés. Noblesse et race.</i>					
2021	○	Salquenen Grand Cru – Fernand Cina – Grands Crus du Valais	★ GRAND CRU	fr. 47.00	fr. 27.50
<i>Un vin rouge corsé qui se prête avec grandeur à presque toutes les occasions.</i>					

Syrah

75 cl

2020	○	 Grand Cru Ville de Sion – Charles Bonvin SA	★ GRAND CRU	fr. 63.00	fr. 33.00
<i>Syrah de vieilles vignes, corsée, fruité expressif et saveur épicée, notes toastées et complexes.</i>					
2018	○	Grand Cru Ville de Sion – Les Fils de Ch. Favre – Grands Crus du Valais	★ GRAND CRU	fr. 64.00	fr. 34.00
<i>Senteurs aromatiques complexes évoquant les fruits noirs. Vin corsé, intéressante structure tannique et finale</i>					
2020	○	 Sierre Grand Cru – Domaine des Crêtes – Grands Crus du Valais	★ GRAND CRU	fr. 63.00	fr. 33.00
<i>Senteurs de fruits rouges et d'épices. Arômes de cerise noire et de myrtille avec de la menthe poivrée et à la</i>					
2017	○	Saillon Grand Cru – Cave Corbassière – Grands Crus du Valais	★ GRAND CRU	fr. 65.00	fr. 36.00
<i>Complexe et rustique, avec des arômes de petits fruits sauvages (cassis, sureaux) aux notes épicées et poivrées.</i>					
2020	○	Sierre Grand Cru – Christophe Rey – Grands Crus du Valais	★ GRAND CRU	fr. 61.00	fr. 30.00
<i>Epices et poivre noir. Discrètes notes fumées enrobées de parfums de cassis, de mûre et de cerise.</i>					
2017	○	Sierre Grand Cru – Cave Sinclair – Grands Crus du Valais	★ GRAND CRU	fr. 61.00	fr. 30.00
<i>Nez est épicé avec des arômes de poivre et de cassis.</i>					
2020	○	Chamoson Grand Cru – Les Fils de René Favre SA	★ GRAND CRU	fr. 63.00	fr. 33.50
<i>Couleur noire, profonde, nez de fruits cuits, poivrée, puissance, des tanins forts, intense et structuré</i>					

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 - Un 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.



La Cave de Garde du Château de Villa

En fonction des disponibilités, certains vins ne sont pas disponibles à l'emporter

sur place / à l'emporter

La collection des Vins Blancs

Aligoté

50 cl

- 2019 **Domaine Cornulus** (Savièse) – Octoglaive fr. 46.00  fr. 21.00
Cépage d'origine bourguignonne, élevé sur lies. Arômes de fleurs blanches, de rhubarbe, de citron mûr, vif et élégant.

Altesse

75 cl

- 2006 **Cave Fin Bec SA** (Pont-de-la-Morge) – Fin Bec fr. 78.00  fr. 42.00
Appelée Roussette en Savoie, donne un vin plutôt gras. Agrumes, fruits blancs légèrement miellés avec une belle élégance.
- 2018 **Cave La Tornale** (Chamoson) – de Clavoz fr. 63.00  fr. 27.00
Appelée Roussette en Savoie, donne un vin plutôt gras. Agrumes, fruits blancs légèrement miellés avec une belle élégance.

Amigne

75 cl

- 2005 **Domaine du Grand-Brûlé** (Leytron) – Prestige *Suave* fr. 73.00  fr. 37.00
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.
- 2018 **Cave du Vieux-Moulin** (Vétroz) – "Vin Orange" – AOC Valais fr. 74.00  fr. 38.00
Amigne élevée en Amphore et vinifiée comme un vin rouge par cuvage des raisins de quelques jours avant pressurage.

150 cl

- 2009 **Cave des Tilleuls SA** (Vétroz) – Amigne de Vetroz *Suave*  fr. 133.00 
1 abeille. Bien typée par ses notes d'agrumes (clémentine, mandarine). Pain de seigle et de fleur d'oranger.

Assemblage Blanc

37.5 cl

- 2004 **Cave Corbassière SA** (Saillon) – Coup d'Eclat *Doux*  fr. 80.00  fr. 62.00
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.

75 cl

- 1992 **Domaine du Mont d'Or SA Sion** (Sion) – Goût du Conseil *Doux*  fr. 103.00  fr. 67.00
Riesling et Sylvaner. Grande finesse, fruits secs, melon, pêche, note citronnée, attaque moelleuse, belle vivacité sur l'évolution.
- 2004 **Réserve du Château** (Valais) – Villa Soleja 2004–2023  fr. 75.00  fr. 39.00
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.

La Cave de Garde du Château de Villa

En fonction des disponibilités, certains vins ne sont pas disponibles à l'emporter

sur place / à l'emporter

La collection des Vins Blancs

Assemblage Blanc

75 cl

- | | | | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 2005 | <input type="radio"/> | Provins SA (Valais) – Domaine du Chapître |  | fr. 94.00 |  | fr. 58.00 |
| Petite Arvine et Savagnin Blanc. Vin blanc sec, sur les fleurs blanches délicatement vanillées. Côtés toastés, séveux. | | | | | | |
| 2012 | <input type="radio"/> | Domaine des Muses (Sierre) – Euterpe |  | fr. 88.00 |  | fr. 52.00 |
| Humagne Blanche et Petite Arvine. Bel équilibre parfaitement valorisés par un bel élevage en barrique. Sec mais structuré. | | | | | | |
| 2016 | <input type="radio"/> | Provins SA (Valais) – Eclats |  | fr. 119.00 |  | fr. 83.00 |
| Petite Arvine et Savagnin Blanc. Élégance, arômes de citron, de pamplemousse et de rose, Vif en finale. | | | | | | |
| 2016 | <input type="radio"/> | Cave La Romaine (Flanthey) – Clos de Tsampéhro Blanc Edition VI |  | fr. 88.00 |  | fr. 52.00 |
| Savagnin Blanc et Rèze. Entre fruits exotiques et fruits secs dans une sensation séveuse et résineuse, vin au tempérament affirmé élevé comme les grands bourgognes blancs. | | | | | | |
| 2016 | <input type="radio"/> | Cave des Bernunes SA (Sierre) – Le Blanc |  | fr. 75.00 |  | fr. 39.00 |
| Sylvaner, Riesling et Heida. Vineux, fruits mûrs, racé, terroir, belle complexité aromatique. | | | | | | |
| 2018 | <input type="radio"/> | Domaine du Mont d'Or SA Sion (Sion) – Château Mont d'Or Blanc |  | fr. 90.00 |  | fr. 54.00 |
| Petite Arvine et Marsanne. Savoureux mélange de fraîcheur et de puissance, vignes presque centenaires. | | | | | | |

Chardonnay

75 cl

- | | | | | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 2017 | <input type="radio"/> | Domaine des Muses (Sierre) – Réserve |  | fr. 76.00 |  | fr. 40.00 |
| Élevé à la manière des grands Bourgognes, ce cru exprime des notes de fruits jaunes et de miel. Beau terroir, équilibré et finement vanillé. | | | | | | |

Charmont

70 cl

- | | | | | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--------------------------------------------------|--|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 2021 | <input type="radio"/> | Cave Colline de Daval (Sierre) – Chamoson | | fr. 56.00 |  | fr. 20.00 |
| Chasselas x Chardonnay. Arômes fins et floraux (violette, glycine). Saveur ample de belle typicité, fraîcheur et fruits d'été en bouche (pêche). | | | | | | |

Chenin Blanc

50 cl

- | | | | | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|------------------------------------------------------|--|--------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 2004 | <input type="radio"/> | Domaine du Grand-Brûlé (Leytron) – GrandBrûlé | | <i>Suave</i> | fr. 63.00 |  | fr. 38.00 |
| Couleur impressionnante de caramel brun, avec de belles expressions de figue et de fruits secs ou confit. Savoureux équilibre entre rondeur et fraîcheur. | | | | | | | |

La Cave de Garde du Château de Villa

En fonction des disponibilités, certains vins ne sont pas disponibles à l'emporter

sur place / à l'emporter

La collection des Vins Blancs

Completier

75 cl

- 2018 **Cave La Romaine** (Flanthey) – Clos de Tsampéhro  **fr. 140.00** 
Cépage rare et unique, élevé 3 ans en barrique, il donne un vin riche, sec et tonique, particulièrement complexe et iodé.
- 2021 **Cave Valentina Andrei** (Saillon) – AOC Valais  **fr. 75.00**  **fr. 39.00**
Ce cépage, rare et unique, compterait parmi l'un des vieux cépages valaisans. Vin vif et tonique.

Diolle

37.5 cl

- 2022 **Cave des Bernunes SA** (Sierre) – Vin de Pays **fr. 45.00**  **fr. 27.00**
Vieux cépage du Valais, enfant de la Rêze, très confidentiel, sur des notes fraîches et séveuses, fruités et finement florale. Belle personnalité.

75 cl

- 2022 **Cave des Bernunes SA** (Sierre) – Vin de Pays **fr. 86.00**  **fr. 50.00**
Vieux cépage du Valais, enfant de la Rêze, très confidentiel, sur des notes fraîches et séveuses, fruités et finement florale. Belle personnalité.

Fendant/Chasselas

75 cl

- 2010 **Domaine des Muses** (Sierre) – Granges **fr. 67.00**  **fr. 31.00**
Planté sur de grands terroirs, le Chasselas offre un magnifique potentiel de garde, en particulier issus de vieilles vignes.
- 2013 **Domaine des Muses** (Sierre) – Tradition **fr. 70.00**  **fr. 34.00**
Planté sur de grands terroirs, le Chasselas offre un magnifique potentiel de garde, en particulier issus de vieilles vignes.
- 2014 **Domaine des Muses** (Sierre) – Classique **fr. 63.00**  **fr. 27.00**
Planté sur de grands terroirs, le Chasselas offre un magnifique potentiel de garde, en particulier issus de vieilles vignes.
- 2019 **Simon Maye & Fils** (Chamoson) – Moette **fr. 57.00**  **fr. 21.00**
Vin sec, expressif avec une belle acidité. Des arômes de glycines suivis d'une bouche minérale, fine et élégante.

Grain Noble

37.5 cl

- 1997 **Cave du Cheval Noir** (Sion) – Cheval Noir **Doux**  **fr. 80.00**  **fr. 62.00**
Petite Arvine, Marsanne et Sylvaner. Un cru d'exception soigneusement vinifié Stéphane GAY. Collector !
- 2001 **Benoît Dorsaz SA** (Fully) – Métissage Petite Arvine et Pinot Gris **Doux**  **fr. 83.00**  **fr. 65.00**
Magnifique vin produit selon les principes de la Charte Grain Noble et élevé 17 ans en barriques dans un esprit semi-oxydatif.
- 2002 **Imesch Vins SA** (Sierre) – Ortys **Doux**  **fr. 64.00**  **fr. 46.00**
Petite Arvine, Marsanne et Pinot Gris. Bel équilibre de maturité, sucrosité soyeuse pour une fine liqueur finale.

La Cave de Garde du Château de Villa

En fonction des disponibilités, certains vins ne sont pas disponibles à l'emporter

sur place / à l'emporter

La collection des Vins Blancs

Grain Noble

37.5 cl

- 2012 **Cave des Tilleuls SA** (Vétroz) – Amigne de Vetroz *Doux*  fr. 65.00  fr. 47.00
Amigne. Aromatique, coing confit, mandarine, équilibré, belle acidité.

50 cl

- 2015 **Thierry Constantin** (Pont-de-la-Morge) – Larmes de Décembre *Doux*  fr. 71.00  fr. 46.00
Sylvaner. Vin liquoreux, ample et moelleux, notes de botrytis et de poires confites, final fraîche. Superbe liqueur, grande intensité.

70 cl

- 1985 **Domaine du Mont d'Or SA Sion** (Sion) – Ermitage Merles des Roches *Doux*  fr. 132.00 
Un Grain Noble d'exception dans la force de l'âge, Truffé, fruits secs, miellé, beau moelleux, complexité dans les arômes tertiaires.

75 cl

- 1991 **Cave du Cheval Noir** (Sion) – Cheval Noir *Doux*  fr. 155.00 
Petite Arvine, Marsanne et Sylvaner. Un cru d'exception savamment vinifié Stéphane GAY. Collector !
- 1993 **Cave du Cheval Noir** (Sion) – Cheval Noir *Doux*  fr. 153.00 
Petite Arvine, Marsanne et Sylvaner. Un cru d'exception savamment vinifié Stéphane GAY. Collector !
- 1998 **Provins SA** (Valais) – Grain de Malice *Doux*  fr. 122.00  fr. 86.00
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.
- 1999 **Provins SA** (Valais) – Tourbillon *Doux*  fr. 136.00  fr. 100.00
Marsanne. Fruits confits: abricot, mirabelle, framboise. Touche vanillée, raisin sec. Vin velouté. Belle acidité et finale sur l'eau-de-vie de framboise.
- 1999 **Provins SA** (Valais) – Grain de Malice *Doux*  fr. 121.00  fr. 85.00
Marsanne et Pinot Gris. Vin dont la douceur est compensée par une acidité élevée. On sent le citron confit. Encore bien jeune.
- 2008 **Domaine du Mont d'Or SA Sion** (Sion) – Johannisberg – 1er Décembre *Doux*  fr. 130.00  fr. 94.00
Confit, coing, dense, liquoreux, fruits secs.
- 2008 **Provins SA** (Valais) – Domaine Tourbillon  fr. 145.00  fr. 109.00
Marsanne. Complexe, avec des arômes confits de coing et d'abricot. Vin de dessert, il accompagne également le foie gras ou le roquefort.

150 cl

- 2005 **Philippe Darioli** (Martigny) – Ermitage Grain Noble *Doux*  fr. 297.00  fr. 246.00
Marsanne. Vin élaboré par Philippe Darioli avec une parfaite maîtrise des grands vins liquoreux du Valais.
- 2005 **Philippe Darioli** (Martigny) – Petite Arvine Grain Noble *Doux*  fr. 297.00  fr. 246.00
Petite Arvine. Vin élaboré par Philippe Darioli avec une parfaite maîtrise des grands vins liquoreux du Valais.

La Cave de Garde du Château de Villa

En fonction des disponibilités, certains vins ne sont pas disponibles à l'emporter

sur place / à l'emporter

La collection des Vins Blancs

Grain Noble

150 cl

- | | | | | | | |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 2005 | ○ Philippe Darioli (Martigny) – Assemblage Vent d'Ange | <i>Doux</i> |  | fr. 317.00 |  | fr. 266.00 |
| | Pinot Gris, Petite Arvine et Marsanne. Vin élaboré par Philippe Darioli avec une parfaite maîtrise des grands vins liquoreux du Valais. | | | | | |
| 2006 | ○ Philippe Darioli (Martigny) – Assemblage Vent d'Ange | <i>Doux</i> |  | fr. 316.00 |  | fr. 264.00 |
| | Pinot Gris, Petite Arvine et Marsanne. Vin élaboré par Philippe Darioli avec une parfaite maîtrise des grands vins liquoreux du Valais. | | | | | |
| 2007 | ○ Philippe Darioli (Martigny) – Petite Arvine Grain Noble | <i>Doux</i> |  | fr. 275.00 |  | fr. 222.00 |
| | Petite Arvine. Vin élaboré par Philippe Darioli avec une parfaite maîtrise des grands vins liquoreux du Valais. | | | | | |
| 2007 | ○ Cave des Tilleuls SA (Vétroz) – Amigne de Vétroz | <i>Doux</i> |  | fr. 215.00 |  | fr. 162.00 |
| | Amigne. Race et équilibre pour ce vin liquoreux aux accents d'agrumes confit et d'oranjette. Note de cointreau. | | | | | |
| 2007 | ○ Philippe Darioli (Martigny) – Assemblage Vent d'Ange | <i>Doux</i> |  | fr. 315.00 |  | fr. 262.00 |
| | Pinot Gris, Petite Arvine et Marsanne. Vin élaboré par Philippe Darioli avec une parfaite maîtrise des grands vins liquoreux du Valais. | | | | | |
| 2007 | ○ Philippe Darioli (Martigny) – Ermitage Grain Noble | <i>Doux</i> |  | fr. 265.00 |  | fr. 212.00 |
| | Marsanne. Vin élaboré par Philippe Darioli avec une parfaite maîtrise des grands vins liquoreux du Valais. | | | | | |
| 2008 | ○ Cave des Tilleuls SA (Vétroz) – Amigne de Vétroz | <i>Doux</i> |  | fr. 214.00 |  | fr. 160.00 |
| | Amigne. Race et équilibre pour ce vin liquoreux aux accents d'agrumes confit et d'oranjette. Note de cointreau. | | | | | |

Grosse Arvine

50 cl

- | | | | | | | |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 2022 | ○ Benoît Dorsaz SA (Fully) – Fully | | | fr. 62.00 |  | |
| | Issu d'un croisement entre la Rêze 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. | | | | | |

Humagne Blanche

75 cl

- | | | | | | | |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 2004 | ○ Domaine du Grand-Brûlé (Leytron) – Prestige | | | fr. 75.00 |  | fr. 39.00 |
| | Fleurs blanches, tilleul en fleurs, savoureux, épanouis. Vin d'un bel équilibre. | | | | | |
| 2005 | ○ Domaine du Grand-Brûlé (Leytron) – Prestige | | | fr. 74.00 |  | fr. 38.00 |
| | Fleurs blanches, tilleul en fleurs, savoureux, épanouis. Vin d'un bel équilibre. | | | | | |
| 2016 | ○ Cave Corbassière SA (Saillon) – AOC Valais | |  | fr. 69.00 |  | fr. 33.00 |
| | (barrique et cuve). Nez très expressif aux notes de tilleul, de fleurs blanches et de vanille. Au palais, une structure ample, fine et fraîche. | | | | | |

La Cave de Garde du Château de Villa

En fonction des disponibilités, certains vins ne sont pas disponibles à l'emporter

sur place / à l'emporter

La collection des Vins Blancs

Humagne Blanche

150 cl

- | | | | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------------------------|--|------------|--|-----------|
| 2002 | <input type="radio"/> | Defayes et Crettenand (Leytron) – Leytron | | fr. 159.00 | | |
| Magnifique potentiel de vieillissement du cépage avec des notes de noisette, de minéralité et de fleurs blanches. | | | | | | |
| 2004 | <input type="radio"/> | Defayes et Crettenand (Leytron) – Leytron | | fr. 153.00 | | |
| Magnifique potentiel de vieillissement du cépage avec des notes de noisette, de minéralité et de fleurs blanches. | | | | | | |
| 2005 | <input type="radio"/> | Defayes et Crettenand (Leytron) – Leytron | | fr. 150.00 | | |
| Magnifique potentiel de vieillissement du cépage avec des notes de noisette, de minéralité et de fleurs blanches. | | | | | | |
| 2007 | <input type="radio"/> | Defayes et Crettenand (Leytron) – Leytron | | fr. 144.00 | | |
| Magnifique potentiel de vieillissement du cépage avec des notes de noisette, de minéralité et de fleurs blanches. | | | | | | |
| 2020 | <input type="radio"/> | Domaine des Muses (Sierre) – Tradition | | fr. 134.00 | | fr. 68.00 |
| Vin floral, ouvert et élégant, fin et précis, donnant une bouche fraîche et délicate fidèle au cépage. Notes sèveuses et pointe de fruits secs. | | | | | | |

Johannisberg

70 cl

- | | | | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--------------------------------------------------------|--------------|-----------|--|-----------|
| 1992 | <input type="radio"/> | Provins SA (Valais) – Rhonegold | | fr. 86.00 | | fr. 50.00 |
| Subtile mélange de fraîcheur et d'arômes tertiaires rappelant les accents pétrolés d'un vieux Riesling. Finale sur les fruits secs. | | | | | | |
| 2012 | <input type="radio"/> | Réserve du Château (Valais) – La Siseranche – Chamoson | | fr. 62.00 | | fr. 26.00 |
| Racé, minéral, belle vinosité, sèveux, abricot sec, coing, cœur de seigle, notes fumées. | | | | | | |
| 2015 | <input type="radio"/> | Réserve du Château (Valais) – La Siseranche – Chamoson | <i>Suave</i> | fr. 59.00 | | fr. 23.00 |
| Vin puissant, légèrement suave, élégant, pulpeux, racé, sèveux, abricot sec, coing. | | | | | | |

75 cl

- | | | | | | | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--------------------------------------------------------------|--------------|-----------|-------------|-----------|--|-----------|
| 2014 | <input type="radio"/> | Sélection Excelsus (Chamoson) – Chamoson Grand Cru | <i>Suave</i> | | ★ GRAND CRU | fr. 68.00 | | fr. 32.00 |
| Vin racé, belle réduction, minéralité, silex, élégant, notes fumées, châtaignes. | | | | | | | | |
| 2014 | <input type="radio"/> | Réserve du Château (Valais) – La Banneret – Chamoson | <i>Suave</i> | fr. 63.00 | | fr. 27.00 | | |
| Vin racé, sur une belle fraîcheur, donnant des aspects spiritueux et une magnifique évolution. | | | | | | | | |
| 2015 | <input type="radio"/> | Cave Petite Vertu (Chamoson) – Chamoson | <i>Suave</i> | fr. 62.00 | | fr. 26.00 | | |
| Vin racé, fruité et équilibré, encore friant, sur la jeunesse mais présentant déjà une belle évolution. | | | | | | | | |
| 2016 | <input type="radio"/> | Sélection Excelsus (Chamoson) – Chamoson | <i>Suave</i> | fr. 62.00 | | | | |
| Très beau type sur le massepain et la frangipane, avec de l'amande brute dans une belle vinosité. | | | | | | | | |
| 2016 | <input type="radio"/> | Daniel Magliocco et Fils SA (St-Pierre-de-Clages) – Chamoson | <i>Suave</i> | fr. 61.00 | | | | |
| Vin racé, viril et sec, exprimant une belle puissance sur la typicité. | | | | | | | | |
| 2017 | <input type="radio"/> | Les Fils de René Favre SA (St-Pierre-de-Clages) – Chamoson | <i>Suave</i> | fr. 61.00 | | | | |
| Vin ample et vineux, structuré, velouté, offrant une fraîcheur finale dans l'expression d'un beau terroir. | | | | | | | | |
| 2018 | <input type="radio"/> | Sélection Excelsus (Chamoson) – Chamoson | <i>Suave</i> | fr. 60.00 | | | | |
| Très beau type, joli ras, belle vinosité, fruits secs, pierre chaude, magnifique terroir graphite. | | | | | | | | |

La Cave de Garde du Château de Villa

En fonction des disponibilités, certains vins ne sont pas disponibles à l'emporter

sur place / à l'emporter

La collection des Vins Blancs

Johannisberg

150 cl

- 2019 **Domaine des Muses** (Sierre) – Rilke fr. 123.00  fr. 58.00
Toute la richesse et la complexité du terroir du Haut-Valais. Parfum de fruits mûrs, des saveurs fraîches, soulignées par une légère amertume.

Lafnetscha

150 cl

- 2019 **Albert Mathier & Söhne SA** (Salgesch) – AOC Valais fr. 128.00  fr. 63.00
Completer x Humagne Blanche. Vin puissant, frais, tonique, belle personnalité avec des accents sèveux, floraux et légèrement exotiques.

Marsanne/Ermitage

50 cl

- 2001 **Domaine Mettaz Sàrl** (Fully) – Saint-Gothard *Doux*  fr. 82.00  fr. 57.00
Un magnifique cépage pour la création de vins blanc liquoreux avec un très grand potentiel de garde.
- 2003 **Cave La Liaudisaz** (Fully) – Grain d'Or  fr. 79.00  fr. 54.00
La bouche est ronde, attaque sur les amandes, les fruits secs; c'est ample, puissant, mûr, élégant malgré la richesse. Finale sur la cacahuète.
- 2004 **Domaine Mettaz Sàrl** (Fully) – Saint-Gothard *Doux*  fr. 79.00  fr. 54.00
Un magnifique cépage pour la création de vins blanc liquoreux avec un très grand potentiel de garde.

70 cl

- 1983 **Provins SA** (Valais) – Les Chapelles fr. 98.00  fr. 62.00
Belle délicatesse et vins harmonieux sur des notes légèrement truffées et de la fine eau de vie. Beaucoup de classe et de fraîcheur.
- 1983 **Provins SA** (Valais) – Président Troillet fr. 96.00  fr. 60.00
Très belle expression du cépage par des arômes francs et fins. La bouche reste volumineuse mais sèche.
- 1990 **Provins SA** (Valais) – Les Chapelles fr. 91.00  fr. 55.00
Un joli classique pour ce grand cépage de garde. Vin sec, dans un beau volume et des accents de fruit secs légèrement truffés.

75 cl

- 2018 **Cave Les Sentes** (Sierre) – Les Sentes ★ GRAND CRU  fr. 65.00  fr. 29.00
Belle structure sur des notes de truffes blanches et d'alcool de framboise. Vinifié en barrique pour une valorisation du potentiel de garde.

150 cl

- 2006 **Cave La Liaudisaz** (Fully) – Grain d'Or  fr. 185.00  fr. 133.00
Superbe expression, texture crémeuse, bouche ascendante : mirabelle, mûsepain, acacia. Finale irradiante.

La Cave de Garde du Château de Villa

En fonction des disponibilités, certains vins ne sont pas disponibles à l'emporter

sur place / à l'emporter

La collection des Vins Blancs

Marsanne/Ermitage

150 cl

- 2007 **Cave La Liaudisaz** (Fully) – Grain d'Or  **fr. 184.00**  **fr. 131.00**
Tout aussi complexe que les autres années mais avec d'avantage de fruits frais et juteux et un élevage de classe. Gourmand et persistant.
- 2016 **Sélection Excelsus** (Chamoson) – Excelsus  **fr. 140.00**  **fr. 78.00**
Nez puissant, complexe, poire, touche de truffe blanche, alcool de petits fruits. Une heureuse acidité étaye bien sa puissance et son intensité.

Merlot

75 cl

- 2020 **Maison Gilliard SA** (Sion) – Merlot Blanc Les Tonneliers  **fr. 66.00**  **fr. 30.00**
Un Merlot (cépage noir) vinifié en vin blanc. Abricot sec, noyau de fruits, fruits blancs, belle rondeur vanillée, pain grillé.

Païen/Heida/Savagnin Blanc

50 cl

- 2016 **Thierry Constantin** (Pont-de-la-Morge) – Païen sous voile (vin jaune)  **fr. 61.00**  **fr. 36.00**
Dans la même philosophie que les vins jaunes du Jura français. Beaux arômes épicés de brou de noix, de fruits secs, d'amande et de noisette.

75 cl

- 2019 **St-Jodern Kellerei** (Visperterminen) – Véritas  **fr. 86.00**  **fr. 50.00**
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.

150 cl

- 2018 **Cave Ardévaz SA** (St-Pierre-de-Clages) – AOC Valais **fr. 124.00**  **fr. 60.00**
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.
- 2020 **Domaine des Muses** (Sierre) – Tradition **fr. 134.00**  **fr. 68.00**
Vin sec et vif, donnant aussi un joli gras en bouche et des impressions épicées et exotiques. Belle fraîcheur.

Petite Arvine

70 cl

- 1999 **Domaine du Mont d'Or SA Sion** (Sion) – Sous l'Escalier **Doux**  **fr. 111.00**  **fr. 75.00**
Fraîcheur et plénitude pour des accents de bergamote et de kumquats confits au sel. Un grand vin.

La Cave de Garde du Château de Villa

En fonction des disponibilités, certains vins ne sont pas disponibles à l'emporter

sur place / à l'emporter

La collection des Vins Blancs

Petite Arvine

75 cl

- 2018 **Cave Les Sentes** (Sierre) – Les Sentes fr. 63.00  fr. 27.00
Etoile du Valais 2020. Vin complexe sur le grapefruit rose, des notes florales et une sensation de rhubarbe fraîche. Belle salinité finale.

150 cl

- 2007 **Defayes et Crettenand** (Leytron) – Leytron fr. 162.00 
Sec, élégant, finesse, structuré, délicat, belle maturité.
- 2016 **Defayes et Crettenand** (Leytron) – Leytron fr. 135.00 
Sec, élégant, finesse, structuré, délicat, belle maturité.
- 2017 **Defayes et Crettenand** (Leytron) – Leytron fr. 127.00 
Sec, élégant, finesse, structuré, délicat, belle maturité.
- 2018 **Domaine des Muses** (Sierre) – Tradition fr. 136.00  fr. 72.00
Agrumes blancs, structuré, élégant, volumineux, fruité, minéral.
- 2019 **Domaine du Grand-Brûlé** (Leytron) – Prestige fr. 123.00  fr. 58.00
Vin racé, aux accents d'agrumes et de fleurs blanches. Bouche sèche mais généreuse à la finale bien saline.
- 2021 **Domaine des Muses** (Sierre) – Tradition fr. 133.00  fr. 66.00
Agrumes blancs, structuré, élégant, volumineux, fruité, minéral.
- 2021 **Gilbert Devayes** (Leytron) – AOC Valais fr. 116.00  fr. 49.00
Fraîcheur et vivacité, agrumes blancs, notes florales et minérales, finale saline et tendue.
- 2021 **Domaine La Rodeline** (Fully) – La Murgère fr. 131.00  fr. 64.00
Sec, élégant, finesse, structuré, délicat.

Pinot Gris/Malvoisie

37.5 cl

- 1994 **Domaine du Mont d'Or SA Sion** (Sion) – Crête Ardente *Doux*  fr. 70.00  fr. 52.00
Couleur or dense. Nez complexe (miel, caramel et un aspect floral). Tout est très pur, en dentelle mais concentré. Finale clairement Botrytisée.

70 cl

- 1991 **Provins SA** (Valais) – Brindamour *Suave* fr. 125.00  fr. 89.00
Vin moelleux. Notes de fruits confits, rond et équilibré en bouche. Un grand classique historique de la cave Provins.

75 cl

- 2001 **Domaine du Mont d'Or SA Sion** (Sion) – Crête Ardente *Doux*  fr. 133.00 
Couleur or dense. Nez complexe (miel, caramel et un aspect floral). Tout est très pur, en dentelle mais concentré. Finale clairement Botrytisée.

La Cave de Garde du Château de Villa

En fonction des disponibilités, certains vins ne sont pas disponibles à l'emporter

sur place / à l'emporter

La collection des Vins Blancs

Rèze

75 cl

- 2007 **Domaine du Grand-Brûlé** (Leytron) – Prestige fr. 71.00  fr. 35.00
Vin séveux, sur de belles notes de résine et de pin, notes citronnées rafraîchissantes. Beau type encore sur la fraîcheur.

Riesling

37.5 cl

- 2007 **Chanton Weine Visp** (Visp) – Mario Tba 192°oe Doux  fr. 75.00  fr. 57.00
Un excellent Riesling vinifié en vin liquoreux, superbe en équilibre et en longueur.

Roussanne

75 cl

- 2019 **Antoine & Christophe Bétrisey** (St-Léonard) – AOC Valais Suave fr. 59.00  fr. 23.00
La Roussanne est très répandue dans les Côtes-du-Rhône (Hermitage) et en Savoie. Abricot frais, fleurs blanches et noisettes. Riche, équilibré.

Sémillon

37.5 cl

- 2005 **Pierre-Maurice Carruzzo** (Chamoson) – Vendanges tardives Doux  fr. 67.00  fr. 49.00
Il proviendrait, selon Pierre Galet, du vignoble de Sauternes. Miel, fruits secs grillés, beurre frais, fleur d'acacia, figues ou agrumes confits

75 cl

- 2018 **Philippez Frères** (Leytron) – AOC Valais fr. 58.00  fr. 22.00
Bouquet intense de fleurs blanches et de pêche. Une bouche sur les fruits frais avec une finale vive et rafraîchissante.

La collection des Vins Mousseux

Assemblage Blanc

75 cl

- 2017 **Cave La Romaine** (Flanthey) – Clos de Tsampéhro Extra Brut VII  fr. 87.00  fr. 51.00
Petite Arvine, Pinot Noir et Chardonnay. 42 mois sur lattes. Bulle fine et crémeuse, nez complexe sur les agrumes. Belle tension, bouche délicate.

La Cave de Garde du Château de Villa

En fonction des disponibilités, certains vins ne sont pas disponibles à l'emporter

sur place / à l'emporter

La collection des Vins Mousseux

Assemblage Blanc

150 cl

- 2016 **Cave La Romaine** (Flanthey) – Clos de Tsampéhro Extra Brut VI  **fr. 174.00**  **fr. 112.00**
Petite Arvine, Pinot Noir et Chardonnay. 42 mois sur lattes. Bulle fine et crémeuse, nez complexe sur les agrumes. Belle tension, bouche délicate.

La collection des Vins Rouges

Assemblage Rouge

37.5 cl

- 2019 **Cave du Rhodan** (Salgesch) – sPORTlich *Doux*  **fr. 51.00**  **fr. 33.00**
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.

75 cl

- 1998 **La Cave Frédéric Zufferey SA** (Chippis) – Brin de Folie  **fr. 87.00**  **fr. 51.00**
Assemblage emblématique de Frédéric Zufferey composé à partir de cépages bordelais.
- 2009 **Provins SA** (Valais) – Clos Corbassières  **fr. 100.00** 
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.
- 2010 **Cave le Vidomme** (St-Pierre-de-Clages) – Bâton Rouge  **fr. 110.00**  **fr. 74.00**
Sangiovese et Barbera. Fruits mûrs, épices de Noël, remarquable équilibre. Le vin est frais et solide, sur une belle acidité finale.
- 2013 **Cave le Vidomme** (St-Pierre-de-Clages) – Bâton Rouge  **fr. 107.00**  **fr. 71.00**
Sangiovese et Barbera. Fruits mûrs, épices de Noël, remarquable équilibre. Le vin est frais et solide, sur une belle acidité finale.
- 2015 **Domaine de la Rameau** (Chamoson) – Rameau Rouge  **fr. 100.00**  **fr. 64.00**
Cornalin, Humagne Rouge, Diolinoir, Syrah, Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon Belle expression du terroir.
- 2015 **Cave le Vidomme** (St-Pierre-de-Clages) – Bâton Rouge  **fr. 104.00**  **fr. 68.00**
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.
- 2016 **Domaine de la Rameau** (Chamoson) – Rameau Rouge  **fr. 99.00**  **fr. 63.00**
Cornalin, Humagne Rouge, Diolinoir, Syrah, Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon Belle expression du terroir.
- 2018 **L'Orpailleur** (Uvrier) – L'Or Noir  **fr. 68.00**  **fr. 32.00** 
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.
- 2018 **Domaine des Muses** (Sierre) – Le Bien-Vivant **fr. 82.00**  **fr. 46.00**
Humagne Rouge, Syrah, Diolinoir. Le Bien-Vivant, dédié à Courbet, est né dans les vignes proches de la source d'eau thermale de Saillon.
- 2019 **Leukersonne Damian Seewer AG** (Susten-Leuk) – Cuvée hommage  **fr. 79.00**  **fr. 43.00**
Grande Médaille d'or au Mondial du Merlot 2021. Merlot, Cabernet Sauvignon et Syrah.

La Cave de Garde du Château de Villa

En fonction des disponibilités, certains vins ne sont pas disponibles à l'emporter

sur place / à l'emporter

La collection des Vins Rouges

Assemblage Rouge

75 cl

- 2019 **Cave La Romaine** (Flanthey) – Clos de Tsampéhro Rouge Edition IX  **fr. 120.00**  **fr. 84.00**
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.
- 2019 **Charles Bonvin SA** (Sion) – Cuvée 1858  **fr. 98.00**  **fr. 62.00**
Cornalin et Syrah. Robe profonde et dense aux reflets noirs; fruité, note de cerises, léger boisé, ample et charnu en bouche, belle tannicité.

150 cl

- 2011 **Cave le Vidomme** (St-Pierre-de-Clages) – Bâton Rouge  **fr. 217.00**  **fr. 160.00**
Sangiovese et Barbera. Fruits mûrs, épices de Noël, remarquable équilibre. Le vin est frais et solide, sur une belle acidité finale.
- 2012 **Cave le Vidomme** (St-Pierre-de-Clages) – Bâton Rouge  **fr. 216.00**  **fr. 158.00**
Sangiovese et Barbera. Fruits mûrs, épices de Noël, remarquable équilibre. Le vin est frais et solide, sur une belle acidité finale.
- 2013 **Domaine de la Rameau** (Chamoson) – Rameau Rouge  **fr. 199.00**  **fr. 140.00**
Cornalin, Humagne Rouge, Diolinoir, Syrah, Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon Belle expression du terroir.
- 2014 **Domaine de la Rameau** (Chamoson) – Rameau Rouge  **fr. 198.00**  **fr. 138.00**
Cornalin, Humagne Rouge, Diolinoir, Syrah, Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon Belle expression du terroir.
- 2014 **Cave La Romaine** (Flanthey) – Clos de Tsampéhro Rouge Edition IV  **fr. 247.00**  **fr. 187.00**
Cornalin, Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon. Fruits noirs et rouges, élégant. Trame épicée et bien velouté en bouche.
- 2016 **Cave La Romaine** (Flanthey) – Clos de Tsampéhro Rouge Edition VI  **fr. 245.00**  **fr. 183.00**
Cornalin, Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon. Fruits noirs et rouges, élégant. Trame épicée et bien velouté en bouche.
- 2017 **Cave La Romaine** (Flanthey) – Clos de Tsampéhro Rouge Edition VII  **fr. 244.00**  **fr. 181.00**
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.
- 2017 **Domaine des Muses** (Sierre) – Le Bien-Vivant  **fr. 155.00**  **fr. 92.00**
Humagne Rouge, Syrah, Diolinoir. Le Bien-Vivant, dédié à Courbet, est né dans les vignes proches de la source d'eau thermale de Saillon.
- 2018 **L'Orpailleur** (Uvrier) – L'Or Noir  **GRAND CRU**  **fr. 134.00**  **fr. 70.00**
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.
- 2019 **Charles Bonvin SA** (Sion) – Cuvée 1858  **fr. 188.00**  **fr. 123.00**
Cornalin et Syrah. Robe profonde et dense aux reflets noirs; fruité, note de cerises, léger boisé, ample et charnu en bouche, belle tannicité.

Cabernet Franc

75 cl

- 2008 **Defayes et Crettenand** (Leytron) – Leytron **fr. 87.00** 
Vin racé, fin, coloré, tannique, arômes de fruits rouges; touche épicée. En pleine maturité.

Bien
plus
qu'un château

château villa
SIERRE

La Cave de Garde du Château de Villa

En fonction des disponibilités, certains vins ne sont pas disponibles à l'emporter

sur place / à l'emporter

La collection des Vins Rouges

Chambourcin

50 cl

- 2017 **Gregor Kuonen** (Salgesch) – Grandmaître  **fr. 58.00**  **fr. 33.00**
Cultivé en France et au Tessin. Les vins se caractérisent par des arômes de framboise, de cassis, de prune puis développent une bonne acidité.

Cornalin

75 cl

- 2004 **Domaine du Grand-Brûlé** (Leytron) – Passion – Vieilles Vignes  **fr. 86.00**  **fr. 50.00**
Magnifique densité pour ce Cornalin typé à la bouche croquante de fruits noirs et d'épices. Bouche pleine et veloutée, charnue et chocolatée.
- 2005 **Domaine du Grand-Brûlé** (Leytron) – Prestige **fr. 81.00**  **fr. 45.00**
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.
- 2005 **Domaine du Grand-Brûlé** (Leytron) – Passion – Vieilles Vignes  **fr. 85.00**  **fr. 49.00**
Magnifique densité pour ce Cornalin typé à la bouche croquante de fruits noirs et d'épices. Bouche pleine et veloutée, charnue et chocolatée.
- 2006 **Domaine du Grand-Brûlé** (Leytron) – Prestige **fr. 80.00**  **fr. 44.00**
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.
- 2008 **Defayes et Crettenand** (Leytron) – AOC Valais **fr. 90.00** 
Arômes de cerise noire, de griotte, de fleur de giroflée devenant de plus en plus complexe avec le temps. Finale élégante et sauvage, chocolatée.
- 2013 **Defayes et Crettenand** (Leytron) – AOC Valais **fr. 72.00**  **fr. 36.00**
Arômes de cerise noire, de griotte, de fleur de giroflée devenant de plus en plus complexe avec le temps. Finale élégante et sauvage, chocolatée.
- 2016 **Defayes et Crettenand** (Leytron) – Daillet  **fr. 78.00**  **fr. 42.00**
Ce vin, vinifié comme un Grand Cru de Leytron, offre un nez fumé, des notes charnues de fruits noirs et d'épices. Élégance et souplesse.
- 2018 **Réserve du Château** (Valais) – Vitis Antica 1798  **fr. 87.00**  **fr. 51.00**
Production du plus vieux cep de Cornalin de Suisse (1798). Vin dense, concentré, sur la mûre, la baie de genièvre et la myrtille. Racé et puissant.
- 2018 **Domaine du Grand-Brûlé** (Leytron) – Prestige **fr. 68.00**  **fr. 32.00**
Cerise noire au jus, croquant de fruits noirs et rouges. Bouche élégante, charnue et chocolatée pour une finale pulpeuse et équilibrée.
- 2019 **Maurice Zufferey** (Sierre) – Rouge du Pays **fr. 68.00**  **fr. 32.00**
Cerise noire, griotte, mûre. Une pointe de cannelle apporte une dimension croquante. Fraîcheur de fruit avec de la cerise Burlat. La finale est charnue et soyeuse.

La Cave de Garde du Château de Villa

En fonction des disponibilités, certains vins ne sont pas disponibles à l'emporter

sur place / à l'emporter

La collection des Vins Rouges

Cornalin

150 cl

- | | | | | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 2016 | <input type="radio"/> | Defayes et Crettenand (Leytron) – Daillet |  | fr. 156.00 |  | fr. 94.00 |
| <p>Ce vin, vinifié en fût selon les critères des Grands Crus de Leytron, offre un nez de fumé, une sensation charnue, des fruits noirs et des épices. Cette vinification lui apporte élégance et souplesse ainsi qu'un grand potentiel de garde.</p> | | | | | | |
| 2018 | <input type="radio"/> | Cave Mabillard-Fuchs (Venthône) – AOC Valais |  | fr. 139.00 |  | |
| <p>Belle tonalité, concentrés, fruits noirs, mûre, myrtille, cerise noire. Légèrement sauvage et épicé.</p> | | | | | | |
| 2019 | <input type="radio"/> | Domaine des Muses (Sierre) – Tradition | | fr. 143.00 |  | fr. 78.00 |
| <p>Fruits noirs et rouges, trame épicée et élégante, bouche pleine et fruitée.</p> | | | | | | |
| 2019 | <input type="radio"/> | Domaine du Grand-Brûlé (Leytron) – Prestige | | fr. 133.00 |  | fr. 68.00 |
| <p>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.</p> | | | | | | |

Divico

75 cl

- | | | | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------------------------------|--|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 2020 | <input type="radio"/> | Domaine Mettaz Sàrl (Fully) – Fully | | fr. 65.00 |  | fr. 29.00 |
| <p>Gamayet x Brunner. Puissant, cétone, prune rouge, cœur d'artichaud.</p> | | | | | | |
| 2022 | <input type="radio"/> | Cave Le Bosset SA (Leytron) – AOC Valais | | fr. 63.00 |  | fr. 27.00 |
| <p>Gamayet x Brunner. Son bouquet nous rappelle les myrtilles et la mûre. Sa grande puissance tannique est harmonieusement souple et ronde.</p> | | | | | | |

Dôle

150 cl

- | | | | | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------------------------------|--|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 2021 | <input type="radio"/> | Denis Mercier SA (Sierre) – AOC Valais | | fr. 113.00 |  | |
| <p>Pinot Noir, Gamay, Ancellotta, Galotta, Divico. Mûre, myrtilles, attaque sèveuse, sureau.</p> | | | | | | |

Durize

75 cl

- | | | | | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------------------------------|--|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 2022 | <input type="radio"/> | Henri Valloton (Fully) – Combe d'Enfer | | fr. 66.00 |  | fr. 30.00 |
| <p>La Durize (ou Rouge de Fully) est un cépage confidentiel. Plutôt sauvage, rustique, notes fruitées épicées, touche de sous-bois et belle acidité.</p> | | | | | | |

La Cave de Garde du Château de Villa

En fonction des disponibilités, certains vins ne sont pas disponibles à l'emporter

sur place / à l'emporter

La collection des Vins Rouges

Eyholzer Roter

75 cl

- 2021 **Chanton Weine Visp** (Visp) – AOC Valais fr. 68.00  fr. 32.00
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.

Humagne Rouge

75 cl

- 2004 **Domaine du Grand-Brûlé** (Leytron) – GrandBrûlé fr. 75.00  fr. 39.00
Un bouquet floral de violette, avec une légère touche de gentiane. Une bouche ample, fruitée et florale avec des tanins précis et fermes, un bel exemple de confirmation du potentiel de garde de l'Humagne Rouge.
- 2005 **Domaine du Grand-Brûlé** (Leytron) – GrandBrûlé fr. 74.00  fr. 38.00
Un bouquet floral de violette, avec une légère touche de gentiane. Une bouche ample, fruitée et florale avec des tanins précis et fermes, un bel exemple de confirmation du potentiel de garde de l'Humagne Rouge.
- 2006 **Domaine du Grand-Brûlé** (Leytron) – GrandBrûlé fr. 73.00  fr. 37.00
Un bouquet floral de violette, avec une légère touche de gentiane. Une bouche ample, fruitée et florale avec des tanins précis et fermes, un bel exemple de confirmation du potentiel de garde de l'Humagne Rouge.
- 2018 **Cave Le Bosset SA** (Leytron) – Leytron fr. 61.00  fr. 25.00
1er rang aux Etoiles du Valais 2019. Vin sauvage, au bouquet d'amande, de girofle et de violette odorante. Soyeux et élégant.

150 cl

- 2018 **Gilbert Devayes** (Leytron) – Vieilles Vignes  fr. 122.00  fr. 58.00
Arômes typiques de sous-bois, de violettes et d'écorces, en bouche elle dévoile une belle structure, notes de baies rouges.

Merlot

75 cl

- 2016 **Domaine des Muses** (Sierre) – Cyrano  fr. 124.00  fr. 88.00
Un Merlot d'exception dédié à Cyrano de Bergerac, pour une série de représentations aux Halles de Sierre, durant le mois de juin 2011.
- 2016 **Gilbert Devayes** (Leytron) – Vieilles Vignes  fr. 70.00  fr. 34.00
Vin franc, sur les fruits noirs et des notes plus torréfiées. Beau végétal dans la noblesse du Merlot.
- 2018 **Caves du Paradis** (Sierre) – Barrique  fr. 69.00  fr. 33.00
Nominé et Médaille d'Or au GPVS. Fruits noirs, mûre, beaux tanins, bordelais, velouté.
- 2018 **Cave Saint-Philippe** (Salgesch) – AOC Valais fr. 68.00  fr. 32.00
Velouté mais élégant, bouquet typé et expressif sur des accents chocolatés de fruits noirs et d'épices. Notes de cuir et de paprika.
- 2018 **Cave de Châteauneuf** (Châteauneuf) – AOC Valais fr. 64.00  fr. 28.00
Vin dense et méditerranéen, relevé par un touché de bouche velouté et harmonieux. Beaux fruits noirs dans une trame chocolatée.

La Cave de Garde du Château de Villa

En fonction des disponibilités, certains vins ne sont pas disponibles à l'emporter

sur place / à l'emporter

La collection des Vins Rouges

Merlot

150 cl

- 2018 **Gilbert Devayes** (Leytron) – Vieilles Vignes  fr. 131.00  fr. 67.00
Vin franc, sur les fruits noirs et des notes plus torréfiées. Beau végétal dans la noblesse du Merlot.

Petit Verdot

75 cl

- 2019 **Philippez Frères** (Leytron) – L'intrus  fr. 71.00  fr. 35.00
Cépage d'origine pyrénéenne, on retrouve parmi ses arômes la violette, la framboise et les épices (menthol, Zan, réglisse) dans un élevage parfaitement maîtrisé.

Pinot Noir

75 cl

- 1998 **La Cave Frédéric Zufferey SA** (Chippis) – Clos de Géronde  fr. 77.00  fr. 41.00
Très belle maturité pour ce Pinot Noir en pleine forme sur les petits fruits rouges et des notes de sous-bois.
- 2001 **Domaine des Muses** (Sierre) – Réserve  fr. 109.00  fr. 73.00
Vin de belle densité au caractère "bourguignon" sur des notes de fruits rouges et de fines épices. Bouche soyeuse toute en finesse.
- 2012 **Les Fils de René Favre SA** (St-Pierre-de-Clages) – Renommée St-Pierre *Suave*  fr. 90.00 
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.
- 2017 **Nouveau Salquenen AG** (Salgesch) – Ambassadeur des Domaines  fr. 82.00  fr. 46.00
Au nez, fruit mûr et fraise écrasée, avec la noblesse et l'élégance du boisé. Rond en bouche. Structure tannique soyeuse agréablement flatteuse.

150 cl

- 2017 **Simon Maye & Fils** (Chamoson) – Barrique – Vieilles Vignes  fr. 137.00  fr. 74.00
Un vin avec une belle robe foncée, dense, structuré, avec son caractère de crise noire.

Régent

75 cl

- 2016 **Erhard Mathier – Vins GmbH** (Sierre) – AOC Valais *Suave*  fr. 70.00  fr. 34.00
Diana x Chambourcin. Élégant, riche, soyeux, souple, gelée de fruits.

La Cave de Garde du Château de Villa

En fonction des disponibilités, certains vins ne sont pas disponibles à l'emporter

sur place / à l'emporter

La collection des Vins Rouges

Syrah

75 cl

- | | | | | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 2004 | ○ | Domaine du Grand-Brûlé (Leytron) – Passion – Réserve | | fr. 81.00 |  | fr. 45.00 |
| <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> | | | | | | |
| 2005 | ○ | Domaine du Grand-Brûlé (Leytron) – GrandBrûlé | | fr. 74.00 |  | fr. 38.00 |
| <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> | | | | | | |
| 2005 | ○ | Domaine du Grand-Brûlé (Leytron) – Passion – Réserve | | fr. 80.00 |  | fr. 44.00 |
| <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> | | | | | | |
| 2007 | ○ | Domaine du Grand-Brûlé (Leytron) – GrandBrûlé | | fr. 72.00 |  | fr. 36.00 |
| <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> | | | | | | |
| 2014 | ○ | Jean-René Germanier SA (Vétroz) – Cayas |  | fr. 124.00 |  | fr. 88.00 |
| <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> | | | | | | |
| 2016 | ○ | Gilbert Devayes (Leytron) – Vieilles Vignes |  | fr. 71.00 |  | fr. 35.00 |
| <i>Typé "Côte-Rôtie", velouté, fraîcheur, graphite, poivre noir.</i> | | | | | | |
| 2017 | ○ | Domaine Mettaz Sàrl (Fully) – Saint-Gothard |  | fr. 73.00 |  | fr. 37.00 |
| <i>Puissance et trame bien épicée pour cette Syrah typée à l'élevage sous-bois parfaitement maîtrisé.</i> | | | | | | |
| 2018 | ○ | Cave La Romaine (Flanthey) – Réserve |  | fr. 74.00 |  | |
| <i>Robe rouge profond sur des reflets pourpres. Nez intense d'épices chaudes et de fruits noirs finement torréfiés. La bouche, complexe et concentrée, rappelle le girofle, le poivre noir, la muscade et la myrtille.</i> | | | | | | |
| 2019 | ○ | Simon Maye & Fils (Chamoson) – Barrique – Vieilles Vignes |  | fr. 80.00 |  | fr. 44.00 |
| <i>Avec une robe profonde, ample et structuré aux arômes expressifs de fruits noirs et d'épices.</i> | | | | | | |

150 cl

- | | | | | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 2009 | ○ | La Cave Frédéric Zufferey SA (Chippis) – Clos de Géronde | | fr. 125.00 |  | |
| <i>Belle tenue pour cette Syrah en pleine maturité. Fruits noirs et bouquet épicé.</i> | | | | | | |
| 2013 | ○ | Defayes et Crettenand (Leytron) – Leytron | | fr. 140.00 |  | |
| <i>Ambiance méditerranéenne et épicée, muscade, poivre chaud et fruits noirs. Trame caçotée dans un beau velouté.</i> | | | | | | |
| 2014 | ○ | Defayes et Crettenand (Leytron) – Leytron | | fr. 137.00 |  | |
| <i>Ambiance méditerranéenne et épicée, muscade, poivre chaud et fruits noirs. Trame caçotée dans un beau velouté.</i> | | | | | | |
| 2018 | ○ | Domaine des Muses (Sierre) – Réserve |  | fr. 154.00 |  | fr. 90.00 |
| <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> | | | | | | |
| 2018 | ○ | Simon Maye & Fils (Chamoson) – Barrique – Vieilles Vignes |  | fr. 158.00 |  | fr. 94.00 |
| <i>Avec une robe profonde, ample et structuré aux arômes expressifs de fruits noirs et d'épices.</i> | | | | | | |
| 2018 | ○ | Gilbert Devayes (Leytron) – Vieilles Vignes |  | fr. 131.00 |  | fr. 67.00 |
| <i>Ambiance méditerranéenne et épicée, muscade, poivre chaud et fruits noirs. Trame caçotée dans un beau velouté.</i> | | | | | | |

La sélection des « Grain Noble 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, fleure 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.



La sélection des « Grain Noble 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 foehn 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'étant 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.



La sélection des "Grain Noble ConfidenCiel"



sur place / à l'emporter

37.5 cl

1997	○		Cave du Cheval Noir (Sion) – Cheval Noir <i>Petite Arvine, Marsanne et Sylvaner. Un cru d'exception savamment vinifié Stéphane GAY. Collector</i>	Doux		fr. 80.00		fr. 62.00
2001	○		Benoît Dorsaz SA (Fully) – Métissage Petite Arvine et Pinot Gris <i>Magnifique vin produit selon les principes de la Charte Grain Noble et élevé 17 ans en barriques dans</i>	Doux		fr. 83.00		fr. 65.00
2002	○		Imesch Vins SA (Sierre) – Ortys <i>Petite Arvine, Marsanne et Pinot Gris. Bel équilibre de maturité, sucrosité soyeuse pour une fine</i>	Doux		fr. 64.00		fr. 46.00
2009	○		Provins SA (Valais) – Tourbillon – Cru des Domaines <i>Marsanne. Coing et abricot confits, belle liqueur, complexe, structuré.</i>	Doux		fr. 51.00		fr. 40.00
2012	○		Cave des Tilleuls SA (Vétroz) – Amigne de Vétroz <i>Amigne. Aromatique, coing confit, mandarine, équilibré, belle acidité.</i>	Doux		fr. 65.00		fr. 47.00
2014	○		Philippe Varone Vins SA (Sion) – Barrique Liqueureuse <i>Marsanne. Fruits confits et notes truffées, belle liqueur.</i>	Doux		fr. 43.00		fr. 31.00
2018	○		Domaines Rouvinez SA (Sierre) – Les Grains Nobles <i>Petite Arvine, Marsanne et Pinot Gris. Notes confites dans une bouche équilibrée, coing, orange, belle</i>	Doux		fr. 41.00		fr. 28.00
2018	○		Jean-René Germanier SA (Vétroz) – Mitis <i>Amigne. Ample, soyeux, coing confit, orangette, orange sanguine.</i>	Doux		fr. 46.00		fr. 34.00
2020	○		Cave des Tilleuls SA (Vétroz) – Amigne de Vétroz Grain Noble <i>Amigne. Aromatique, coing confit, mandarine, équilibré, belle acidité.</i>	Doux		fr. 47.00		fr. 36.00

50 cl

—	○		Cave La Liaudisaz (Fully) – Assemblage Grain Noble <i>Marsanne, Arvine et Malvoisie. Truffe blanche et orange confite, fruits confits, belle liqueur, loukoum,</i>	Doux		fr. 78.00		fr. 66.00
2015	○		Thierry Constantin (Pont-de-la-Morge) – Larmes de Décembre <i>Sylvaner. Vin liqueureux, ample et moelleux, notes de botrytis et de poires confites, final fraîche.</i>	Doux		fr. 71.00		fr. 46.00
2016	○		Domaine du Mont d'Or SA Sion (Sion) – St-Martin <i>Sylvaner. Puisant, notes confites, ananas, fraîcheur en finale.</i>	Doux		fr. 55.00		fr. 37.00
2017	○		Domaine des Muses (Sierre) – Polymnie <i>Marsanne et Pinot Gris. Coing, fruits confits, pâte de fruit, bel équilibre en liqueur et fraîcheur.</i>	Doux		fr. 67.00		fr. 52.00
2017	○		Domaine du Mont d'Or SA Sion (Sion) – Merle des Roches <i>Marsanne. Richesse, complexité, fruits confits, équilibre, belle liqueur.</i>	Doux		fr. 55.00		fr. 37.00
2019	○		Philippez Frères (Leytron) – Ermitage Grain Noble <i>Marsanne. Confit de poire, essence de truffes, belle liqueur, maturité.</i>	Doux		fr. 58.00		fr. 41.00
2020	○		Charles Bonvin SA (Sion) – 1858 Or <i>Amigne, Marsanne et Sylvaner. Belle liqueur sur le coing, l'abricot sec et les fruits confits.</i>	Doux		fr. 58.00		fr. 40.00

70 cl

1985	○		Domaine du Mont d'Or SA Sion (Sion) – Ermitage Merles des Roches <i>Un Grain Noble d'exception dans la force de l'âge, Truffé, fruits secs, miellé, beau moelleux,</i>	Doux		fr. 132.00		fr. 96.00
------	---	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------	--	------------	--	-----------

La sélection des "Grain Noble ConfidenCiel"



sur place / à l'emporter

75 cl

1991	○		Cave du Cheval Noir (Sion) – Cheval Noir <i>Petite Arvine, Marsanne et Sylvaner. Un cru d'exception savamment vinifié Stéphane GAY. Collector</i>	Doux		fr. 155.00		fr. 119.00
1993	○		Cave du Cheval Noir (Sion) – Cheval Noir <i>Petite Arvine, Marsanne et Sylvaner. Un cru d'exception savamment vinifié Stéphane GAY. Collector</i>	Doux		fr. 153.00		fr. 117.00
1998	○		Provins SA (Valais) – Grain de Malice <i>Marsanne et Pinot Gris. Vin dont la douceur est compensée par une acidité élevée. On sent le citron</i>	Doux		fr. 122.00		fr. 86.00
1999	○		Provins SA (Valais) – Grain de Malice <i>Marsanne et Pinot Gris. Vin dont la douceur est compensée par une acidité élevée. On sent le citron</i>	Doux		fr. 121.00		fr. 85.00
1999	○		Provins SA (Valais) – Tourbillon <i>Marsanne. Fruits confits: abricot, mirabelle, framboise. Touche vanillée, raisin sec. Vin velouté. Belle</i>	Doux		fr. 136.00		fr. 100.00
2008	○		Domaine du Mont d'Or SA Sion (Sion) – Johannisberg – 1er Décembre <i>Confit, coing, dense, liquoreux, fruits secs.</i>	Doux		fr. 130.00		fr. 94.00
2008	○		Provins SA (Valais) – Domaine Tourbillon <i>Marsanne. Complexe, avec des arômes confits de coing et d'abricot. Vin de dessert, il accompagne</i>			fr. 145.00		fr. 109.00
2017	○		Provins SA (Valais) – Grains de Malice <i>Petite Arvine, Marsanne, Amigne. Nez complexe aux arômes confits de coing et d'abricot.</i>	Doux		fr. 90.00		fr. 67.00

150 cl

2005	○		Philippe Darioli (Martigny) – Assemblage Vent d'Ange <i>Pinot Gris, Petite Arvine et Marsanne. Vin élaboré par Philippe Darioli avec une parfaite maîtrise</i>	Doux		fr. 317.00		fr. 266.00
2005	○		Philippe Darioli (Martigny) – Ermitage Grain Noble <i>Marsanne. Vin élaboré par Philippe Darioli avec une parfaite maîtrise des grands vins liquoreux du</i>	Doux		fr. 297.00		fr. 246.00
2005	○		Philippe Darioli (Martigny) – Petite Arvine Grain Noble <i>Petite Arvine. Vin élaboré par Philippe Darioli avec une parfaite maîtrise des grands vins liquoreux</i>	Doux		fr. 297.00		fr. 246.00
2006	○		Philippe Darioli (Martigny) – Assemblage Vent d'Ange <i>Pinot Gris, Petite Arvine et Marsanne. Vin élaboré par Philippe Darioli avec une parfaite maîtrise</i>	Doux		fr. 316.00		fr. 264.00
2007	○		Cave des Tilleuls SA (Vétroz) – Amigne de Vétroz <i>Amigne. Race et équilibre pour ce vin liquoreux aux accents d'agrumes confit et d'orangerette. Note de</i>	Doux		fr. 215.00		fr. 162.00
2007	○		Philippe Darioli (Martigny) – Assemblage Vent d'Ange <i>Pinot Gris, Petite Arvine et Marsanne. Vin élaboré par Philippe Darioli avec une parfaite maîtrise</i>	Doux		fr. 315.00		fr. 262.00
2007	○		Philippe Darioli (Martigny) – Ermitage Grain Noble <i>Marsanne. Vin élaboré par Philippe Darioli avec une parfaite maîtrise des grands vins liquoreux du</i>	Doux		fr. 265.00		fr. 212.00
2007	○		Philippe Darioli (Martigny) – Petite Arvine Grain Noble <i>Petite Arvine. Vin élaboré par Philippe Darioli avec une parfaite maîtrise des grands vins liquoreux</i>	Doux		fr. 275.00		fr. 222.00
2008	○		Cave des Tilleuls SA (Vétroz) – Amigne de Vétroz <i>Amigne. Race et équilibre pour ce vin liquoreux aux accents d'agrumes confit et d'orangerette. Note de</i>	Doux		fr. 214.00		fr. 160.00

Les Distillateurs, Brasseurs et Cidriers



Abricool SA

Véronique MERMOUD

Fully

Tarifs à l'emporter

38.5°	○	37.5 cl	Eau-de-vie – Gentiane	fr. 50.00
38°	○	37.5 cl	Eau-de-vie – Prune Berudge	fr. 40.00
40°	○	37.5 cl	Eau-de-vie – Abricot	fr. 40.00
38°	○	37.5 cl	Eau-de-vie – Cassis	fr. 46.00
40°	○	37.5 cl	Eau-de-vie – Mirabelle	fr. 39.00
40°	○	37.5 cl	Eau-de-vie – Coing	fr. 39.00
53°	○	37.5 cl	Eau-de-vie – Absinthe Bleue des Glaciers	fr. 42.00
40°	○	 37.5 cl	Eau-de-vie – Abricot Barrique	fr. 70.00
38°	○	37.5 cl	Eau-de-vie – Esprit de Framboise	fr. 42.00
38°	○	37.5 cl	Eau-de-vie – Grappa de Muscat	fr. 47.00
20°	○	37.5 cl	Liqueur – Framboise	<i>Doux</i> fr. 40.00
15.5°	○	50 cl	Liqueur – Abricolerie	<i>Doux</i> fr. 40.00



Alata

Martigny

Tarifs à l'emporter

41°	○	50 cl	Eau-de-vie – Gin Valaisan	fr. 46.00
16°	○	50 cl	Liqueur – Vermouth	<i>Suave</i> fr. 24.50



Bernard Dupont

Saxon

Tarifs à l'emporter

42°	○	37.5 cl	Eau-de-vie – Abricot	fr. 35.00
42°	○	50 cl	Eau-de-vie – Coffret 1 x eau-de-vie Abricot + 1 x liqueur	fr. 101.00
42°	○	50 cl	Eau-de-vie – Abricot	fr. 46.00
42°	○	70 cl	Eau-de-vie – Abricot	fr. 57.50
15.2°	○	50 cl	Liqueur – D'abricot – Lie-cœur	<i>Doux</i> fr. 46.00



Calvalais Sàrl

Maurice SOLIOZ

St-Léonard

Tarifs à l'emporter

40°	○	 35 cl	Eau-de-vie – Calvalais – Pomme	fr. 27.00
40°	○	 70 cl	Eau-de-vie – Calvalais – Pomme	fr. 38.50
40°	○	 70 cl	Eau-de-vie – Calvalais Hors d'Âge – Pomme	fr. 63.50

Bien plus
qu'un château

château **villa**
de

SIERE

Les Distillateurs, Brasseurs et Cidriers



Tarifs à l'emporter

Cave Colline de Daval

Bertrand et Monique CALOZ-EVÉQUOZ

Sierre

—	○	75 cl	Cidre – Cidre Sierrois Brut	<i>Suave</i>	fr. 16.00
Cidre brut à partir de belles pommes rouges de nos vergers, selon la méthode champenoise. (fermentation en bouteille). Légèrement suave.					
43°	○	50 cl	Eau-de-vie – Poire William		fr. 34.00
40°	○	50 cl	Eau-de-vie – Abricotine AOP		fr. 42.00
40°	○	 50 cl	Eau-de-vie – Davalgnac		fr. 37.00
40°	○	50 cl	Eau-de-vie – Pomme		fr. 31.00
43°	○	50 cl	Eau-de-vie – Abricot		fr. 36.00
24°	○	50 cl	Liqueur – Framboise	<i>Doux</i>	fr. 37.00



Château Ravire
Michel Savioz
Veyras

Tarifs à l'emporter

Château Ravire

Michel SAVIOZ

Sierre

41°	○	3 cl	Eau-de-vie – Génépi		fr. 5.00
41°	○	20 cl	Eau-de-vie – Génépi		fr. 13.00
41°	○	70 cl	Eau-de-vie – Génépi		fr. 28.00



Denis Mercier SA

Madeleine, Anne-Catherine et Denis MERCIER **Sierre**

Tarifs à l'emporter

45°	○	 75 cl	Eau-de-vie – Marc en barrique		fr. 35.00
45°	○	 75 cl	Eau-de-vie – Lie du domaine		fr. 35.00

Les Distillateurs, Brasseurs et Cidriers



Distillerie Morand Louis & Cie SA

Tarifs à l'emporter

Martigny

50°	○	20 cl	Eau-de-vie – Absinthe Morand	fr. 19.50
43°	○	35 cl	Eau-de-vie – Abricotine	fr. 30.00
43°	○	35 cl	Eau-de-vie – Williamine	fr. 24.50
41°	○	 50 cl	Eau-de-vie – Vieille Williamine	fr. 49.00
41°	○	 50 cl	Eau-de-vie – Vieille Prune	fr. 49.00
43°	○	50 cl	Eau-de-vie – Marc de Dôle	fr. 26.50
43°	○	70 cl	Eau-de-vie – Williamine	fr. 44.50
43°	○	70 cl	Eau-de-vie – Cerise – Kirsch Vieux	fr. 44.00
43°	○	70 cl	Eau-de-vie – Abricotine	fr. 55.50
30°	○	50 cl	Liqueur – Douce de Williamine	<i>Doux</i> fr. 30.00
30°	○	50 cl	Liqueur – Douce de Coing	<i>Doux</i> fr. 28.00
30°	○	50 cl	Liqueur – Douce d'Abricot	<i>Doux</i> fr. 33.00
21.5°	○	70 cl	Liqueur – Williamine sur Fruit	<i>Doux</i> fr. 39.00



Distillerie Sempione Ltd

Tarifs à l'emporter

Glis

42°	○	 50 cl	Eau-de-vie – Whisky 1815 – 13 Etoiles	fr. 69.00
42°	○	 50 cl	Eau-de-vie – Whisky Sempione	fr. 66.00



DEVAYES

Gilbert Devayes

Tarifs à l'emporter

Leytron

42°	○	70 cl	Eau-de-vie – Poire William	fr. 36.00
-----	---	-------	----------------------------	-----------

Les Distillateurs, Brasseurs et Cidriers



Tarifs à l'emporter

Grand-Père Cornut

Yves CORNUT

Randogne

20°	○	20 cl	Liqueur – Doux Murmure	<i>Doux</i>	fr. 31.00
20°	○	20 cl	Liqueur – Pilou – Mélange de fruits	<i>Doux</i>	fr. 31.00
20°	○	20 cl	Liqueur – Citron Vert	<i>Doux</i>	fr. 37.00
20°	○	20 cl	Liqueur – Poire William	<i>Doux</i>	fr. 31.00
20°	○	20 cl	Liqueur – Myrtille	<i>Doux</i>	fr. 31.00
20°	○	20 cl	Liqueur – Mirabelle	<i>Doux</i>	fr. 31.00
20°	○	20 cl	Liqueur – Cassis	<i>Doux</i>	fr. 31.00



Tarifs à l'emporter

Gregor Kuonen

Salgesch

41°	○	 50 cl	Eau-de-vie – Vieille Prune Goutte Grégor		fr. 56.00
-----	---	-----------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------	--	-----------



Tarifs à l'emporter

NG liqueurs

Guillaume Zanoli et Nicolas Zufferey

Veyras

26°	○	50 cl	Liqueur – Liqueur de Citron Bio	<i>Doux</i>	fr. 24.00
26°	○	50 cl	Liqueur – Liqueur DEUX Citron-Orange	<i>Doux</i>	fr. 26.00



Tarifs à l'emporter

o2Vie Distillerie

Sébastien Zufferey et Florian Antille

Sierre

45°	○	50 cl	Eau-de-vie – Gin aux Baies Roses		fr. 46.00
42.6°	○	50 cl	Eau-de-vie – Poire William		fr. 37.00
43.1°	○	 50 cl	Eau-de-vie – Prune Ambrée		fr. 39.00
40°	○	50 cl	Liqueur – Génépi	<i>Suave</i>	fr. 37.00



Tarifs à l'emporter

Rostal Grand-St-Bernard SA

Martigny

42°	○	37.5 cl	Eau-de-vie – Génépi		fr. 34.00
42°	○	100 cl	Eau-de-vie – Fontaine Coffret Eau de Vie de Genépi		fr. 86.00
25°	○	50 cl	Liqueur – Génépi	<i>Doux</i>	fr. 26.00

Les Vignerons—Encaveurs

Sélection 2023 de Jeunes Encaveurs Valaisans



Cave des Promesses
Julien FOURNIER

Conthey

sur place / à l'emporter

2022 ○ 75 cl **Petite Arvine** – Promesse de Plaisir
Vif, sec, élégant, salin, belle tonicité, sur les agrumes blancs.

fr. 57.00 *fr. 25.00*

2021 ○ 75 cl **Merlot** – Promesse de Caractère
Fruits noirs, beaux tanins, puissant, robuste, charnu.

fr. 57.00 *fr. 25.00*

Domaine de la Rameau

David Carruzzo – Chamoson

Domaine de la Rameau
David CARRUZZO

Chamoson

sur place / à l'emporter

2021 ○ 75 cl **Petite Arvine** – Pré des Pierres
Sec, vif, tonique, iodée, pamplemousse, lime, tendue.

fr. 57.00 *fr. 26.00*

2019 ○ 75 cl **Syrah** – Pré des Pierres
Beaux tanins, épicé, réglisse, tapenade d'olive, chaleureux.

fr. 65.00 *fr. 36.00*



Le Vin de l'A
Alex Stauffer

Le Vin de l'A
Alex STAUFFER

Ollon

sur place / à l'emporter

2021 ○ 75 cl **Païen/Heida/Savagnin Blanc** – l'Aida
Puissant, exotique, cœur d'ananas, minéral, racé.

fr. 68.00 *fr. 39.00*

2022 ○ 75 cl **Dôle** – AOC Valais
Très belle dôle en élégance et en fruit dans le respect de la tradition.

fr. 45.00 *fr. 26.00*

OZENIT
CAVE ENSOLEILLÉE DEPUIS 2013

Ozenit SA

Savièse

sur place / à l'emporter

2022 ○ 75 cl **Païen/Heida/Savagnin Blanc** – AOC Valais
Notes minérales et fragrances d'écorces de citron. Bouche d'une grande vivacité, élégante et ample.

fr. 57.00 *fr. 25.00*

2022 ○ 75 cl **Petite Arvine** – AOC Valais
Sec, tendu, lime, pamplemousse, citronné, fraîcheur.

fr. 58.00 *fr. 27.00*

Les Vignerons—Encaveurs

Sélection d'Encaveurs Valaisans



Albert Biollaz SA

Chamoson

sur place / à l'emporter

- 2022 ○ 75 cl **Fendant/Chasselas** – Grand Schiner fr. 37.00 fr. 15.00
Sec mais souple, floral, tilleul.
- 2021 ○ 37.5 cl **Johannisberg** – Grand Schiner fr. 17.00 fr. 10.00
Bouquet floral et fruité, notes de noisettes fraîches, d'amandes et fruits blancs, minéralité.
- 2021 ○ 75 cl **Johannisberg** – Grand Schiner fr. 40.00 fr. 19.00
Bouquet floral et fruité, notes de noisettes fraîches, d'amandes et fruits blancs, minéralité.
- 2021 ○ 75 cl **Petite Arvine** – Lièvre fr. 55.00 fr. 23.00
Pamplemousse rose, pointe d'ananas, rhubarbe, belle tonicité, salinité en finale.
- 2021 ○ 75 cl **Cornalin** – Chamois fr. 56.00 fr. 24.00
Cerise noire, mûre, touche épicée, girofle, sous-bois, thym, tanins enrobés.



ALBERT MATHIER ET FILS SA
Walliser Weine
SALGESCH VALAIS SUISSE

Albert Mathier & Söhne SA

Amédée MATHIER

Salgesch

sur place / à l'emporter

- 2022 ○ 75 cl **Païen/Heida/Savagnin Blanc** – AOC Valais fr. 60.00 fr. 29.00
Litchi, lilas, fruité, vin élégant, bonne acidité.
- 2022 ○ 75 cl **Petite Arvine** – Aphrodine fr. 58.00 fr. 27.00
Zeste d'agrumes, citronné, minéral, légèrement gras.
- 2022 ○ 75 cl **Cornalin** – Dée fr. 61.00 fr. 30.00
Croquant, cerise, juteux, frais, velouté.
- 2021 ○ 50 cl **Pinot Noir** – Rhoneblut fr. 30.00 fr. 14.50
Petits fruits rouges, sous-bois, structuré, équilibré.
- 2021 ○ 75 cl **Pinot Noir** – Rhoneblut fr. 41.00 fr. 21.00
Petits fruits rouges, sous-bois, structuré, équilibré.



A. et Ch. Bétrisey

Saint-Léonard

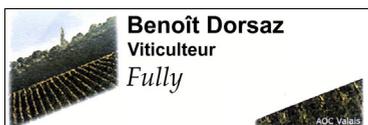
Antoine & Christophe Bétrisey

St-Léonard

sur place / à l'emporter

- 2021 ○ 37.5 cl **Fendant/Chasselas** – St-Léonard Grand Cru ★ GRAND CRU fr. 17.00 fr. 10.00
Minéral et racé, beau terroir, notes d'agrumes.
- 2022 ○ 75 cl **Fendant/Chasselas** – Le Blanc des Reines fr. 37.00 fr. 15.00
Légèrement perlant, minéral, tout en fraîcheur et en élégance.
- 2022 ○ 75 cl **Petite Arvine** – Graine de Champion fr. 53.00 fr. 20.00
fruits exotiques (pamplemousse, citron vert), glycine; vin puissant, viril, fruité, d'une grande complexité, finale salée.

Les Vignerons—Encaveurs



Benoît Dorsaz SA
Benoît et Maryline DORSAZ

Fully

sur place / à l'emporter

2022	○	50 cl	Petite Arvine – Fully – Les Perches	fr. 42.00	fr. 20.00
Vin de terroir spécifique, salin, agrumes blancs, citronné.					
2022	○	75 cl	Petite Arvine – Ainsi soit-elle – Fully	fr. 58.00	fr. 27.00
Vin de terroir spécifique, salin, agrumes blancs, citronné, pamplemousse, lime.					
2021	○	 75 cl	Cabernet Franc – Quintessence (Plamont)	fr. 58.00	fr. 27.00
Poivrons confits, bois doux, herbes fraîches, chocolat amer, empyreumatique, finale veloutée.					
2021	○	 75 cl	Galotta – Clos Follatères	fr. 55.00	fr. 23.00
Gamay x Ancellotta. Elevage rapide en barrique, intensité, petits fruits rouges et noirs.					
2021	○	 37.5 cl	Syrah – Quintessence	fr. 33.00	fr. 18.00
Élégance, épices noires, densité, racé.					

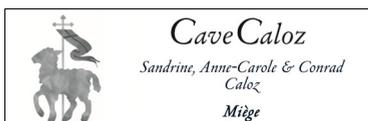


Cave Ardévaz SA
Famille BOVEN

St-Pierre-de-Clages

sur place / à l'emporter

2022	○	70 cl	Fendant/Chasselas – Chamoson	fr. 36.00	fr. 14.50
Nez frais, notes minérales, arômes de fruits mûrs d'agrumes. Rond, riche et frais en bouche, jolie petite amertume finale.					
2022	○	70 cl	Humagne Blanche – AOC Valais	fr. 53.00	fr. 20.00
Sec, élégant, jus de poire, floral, minéral, belle amplitude.					
2022	○	50 cl	Rosé – Rosé de Gamay	fr. 27.00	fr. 10.00
Fruité, élégant, juteux, estival et gourmand.					
2021	○	37.5 cl	Merlot – AOC Valais	fr. 28.00	fr. 12.00
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. 55.00	fr. 22.50
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	Johannisberg – AOC Valais	fr. 40.00	fr. 19.00
Floral sur la jacinthe et l'acacia, fraîcheur et équilibre.					
2022	○	75 cl	Muscat – AOC Valais	fr. 53.00	fr. 20.00
Muscat d'Otonnel. Sec, citronné, litchi, pétale de rose, aromatique, croquant.					
2022	○	75 cl	Gamay – La Mourzière	fr. 38.00	fr. 17.00
Une aromatique typique du Gamay, sur des notes de fraise, de poivre et de pivoine.					
2022	○	50 cl	Humagne Rouge – Les Bernunes	fr. 40.00	fr. 18.50
Notes d'ortie, de cerise, de sureau et de pierre chaude. Attaque vive, bouche droite, finale friande et belle finesse.					
2022	○	75 cl	Syrah – AOC Valais	fr. 57.00	fr. 25.00
Notes fruitées, épicées et florales avec des odeurs de pivoine, de lys, de violette et de muscade.					

Les Vignerons—Encaveurs

Caprice du temps

Cave Caprice du Temps
Hugues et Léonard CLAVIEN

Miège

sur place / à l'emporter

2022	○	50 cl	Humagne Blanche – Coteaux de Sierre Floral, tilleul, agrumes, subtil.	fr. 39.00	<i>fr. 16.50</i>
2021	○	75 cl	Humagne Blanche – Coteaux de Sierre Floral, tilleul, agrumes, subtil.	fr. 55.00	<i>fr. 23.00</i>
2021	○	75 cl	Païen/Heida/Savagnin Blanc – Coteaux de Sierre Fruits exotiques, mangue, passion, vif, racé.	fr. 55.00	<i>fr. 23.00</i>
2022	○	75 cl	Pinot Blanc – Coteaux de Sierre Fin mais corsé, sur l'amande douce, la noisette et les agrumes. Frais et équilibré. Joli gras.	fr. 53.00	<i>fr. 20.00</i>
2021	○	75 cl	Pinot Noir – du Valais Fruité, élégant, sous-bois, poivre blanc, juteux, frais.	fr. 39.00	<i>fr. 18.00</i>



COLLINE DE DAVAL

Cave Colline de Daval
Bertrand et Monique CALOZ—EVÉQUOZ

Sierre

sur place / à l'emporter

2022	○	50 cl	Fendant/Chasselas – Colline de Daval – Sierre Floral, minéral, terroir de Daval, frais.	fr. 27.00	<i>fr. 10.00</i>
2020	○	50 cl	Païen/Heida/Savagnin Blanc – Colline de Daval Terroir minéral, tonique, agrumes, ananas, notes fumées, noisette, beau caractère.	fr. 38.00	<i>fr. 16.00</i>
2019	○	70 cl	Cornalin – Daval Fruits rouges, cerise, griotte, myrtilles, vivacité, tonique, tanins croquants.	fr. 55.00	<i>fr. 23.00</i>



Cave Corbassière Saillon

Cave Corbassière SA
Nicolas CHESEAUX

Saillon

sur place / à l'emporter

2021	○	50 cl	Petite Arvine – AOC Valais Citron vert et pamplemousse au nez. Bouche moelleuse, puissante, corsée. Notes d'agrumes et légère salinité.	fr. 39.00	<i>fr. 17.00</i>
2022	○	75 cl	Petite Arvine – AOC Valais Citron vert et pamplemousse au nez. Bouche moelleuse, puissante, corsée. Notes d'agrumes et légère salinité.	fr. 57.00	<i>fr. 25.00</i>
2022	○	75 cl	Pinot Blanc – AOC Valais Zeste d'agrumes, gras, sèveux, friand, citronné.	fr. 52.00	<i>fr. 19.00</i>
2020	○	75 cl	Humagne Rouge – AOC Valais Nez typé Humagne rouge avec une note épicée, poivrée. On y décèle des arômes de violette, de cassis et de cannelle.	fr. 56.00	<i>fr. 24.00</i>
2020	○	75 cl	Merlot – AOC Valais Nez complexe avec ses notes de baies rouges et noires, d'épices ainsi qu'une fine touche de lierre typique. Finale puissante.	fr. 57.00	<i>fr. 25.00</i>

Les Vignerons—Encaveurs



Cave d'Anchettes Jérôme FAVRE

Venthône
sur place / à l'emporter

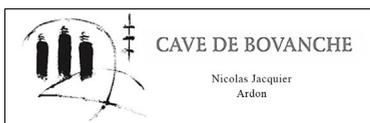
2022	○	50 cl	Humagne Blanche – Tradition Floral, poire fraîche, sèveux, légèrement gras, expressif.	fr. 36.00	fr. 13.00
2022	○	75 cl	Humagne Blanche – Tradition Floral, poire fraîche, sèveux, légèrement gras, expressif.	fr. 50.00	fr. 17.50
2022	○	75 cl	Viognier – Venthône Pêche de vigne, abricot, touche florale, gras, élégant et fruité.	fr. 52.00	fr. 19.50
2022	○	75 cl	Humagne Rouge – Tradition Élégant, gourmand, chocolat au lait, fines épices, bois doux.	fr. 50.00	fr. 17.50
2020	○	75 cl	Merlot – Anchettes Belle typicité, maturité, fruits rouges et noirs, épicé, chocolat noir.	fr. 55.00	fr. 23.00



Cave David Rossier David ROSSIER

Leytron
sur place / à l'emporter

2022	○	37.5 cl	Fendant/Chasselas – Champs—Longs Vin sec, sur de notes florales et minérales. Belle fraîcheur.	fr. 16.00	fr. 8.00
2022	○	75 cl	Petite Arvine – AOC Valais Sec, nez de pamplemousse, saveur légèrement salée en fin de bouche.	fr. 53.00	fr. 20.50
2020	○	75 cl	Pinot Blanc – Moelleux Nez floral, note de surmaturation, légèrement moelleux.	fr. 53.00	fr. 20.50
2019	○	75 cl	Cabernet Sauvignon – AOC Valais Vin fruité, nez d'arômes complexes, en bouche il est charpenté et souple en tannins.	fr. 53.00	fr. 20.50
2022	○	75 cl	Merlot – Leytron Vin fruité, robe rouge éclatant, nez arôme de violette, puissant et structuré en bouche.	fr. 53.00	fr. 20.50



Cave de Bovanche Nicolas JACQUIER

Ardon
sur place / à l'emporter

2022	○	75 cl	Fendant/Chasselas – AOC Valais Sec, belle minéralité, fruits blancs, beau carbonique, frais, sèveux.	fr. 35.00	fr. 13.00
2022	○	50 cl	Paien/Heida/Savagnin Blanc – AOC Valais Sec, yaourt à l'ananas, Traminer, litchi.	fr. 36.00	fr. 13.00
2022	○	75 cl	Petite Arvine – AOC Valais Sec, lime, citron vert, pamplemousse, beau salin, agrumes blancs.	fr. 52.00	fr. 19.00
2022	○	75 cl	Merlot – AOC Valais Soyeux, tapenade d'olive, fraîcheur, fruits noirs, gourmand.	fr. 53.00	fr. 20.00
2022	○	75 cl	Syrah – AOC Valais Épicé, chocolat noir, juteux, dans l'esprit d'une Côte Rôtie. Jolis tanins.	fr. 53.00	fr. 20.00

Les Vignerons—Encaveurs



Cave de Châteauneuf

Châteauneuf

sur place / à l'emporter

- 2022 ○ 75 cl **Fendant/Chasselas** – Cave de Châteauneuf fr. 36.00 *fr. 14.00*
Fruits jaunes, vivacité, notes fruitées et minérales.
- 2019 ○ 75 cl **Syrah** – Réserve fr. 57.00 *fr. 25.00*
Bouquet sudiste, poivre noir, lauriers et herbes de la garrigue. Torrifié, bouche volumineuse et épicée.



Mathilde Roux
Fully

Cave de l'Orlaya SA Mathilde ROUX

Fully

sur place / à l'emporter

- 2021 ○ 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.
- 2021 ○ 75 cl **Marsanne/Ermitage** – Fully fr. 58.00 *fr. 27.00*
Notes de framboise et de sous-bois. Permet de faire de grands vins secs ou liquoreux avec un excellent potentiel de garde.
- 2022 ○ 75 cl **Petite Arvine** – Fully fr. 59.00 *fr. 28.00*
Agrumes, pamplemousse, pralines, attaque souple mais fraîche et finale saline.
- 2020 ○ 75 cl **Gamay** – Vieilles Vignes fr. 41.00 *fr. 20.00*
Fraises, petits fruits rouges, structuré, belle puissance.
- 2021 ○ 75 cl **Humagne Rouge** – Fully fr. 57.00 *fr. 26.00*
Sous-bois, humus, fraîcheur, friant, typé.



LES
BERNUNES
VALAIS
SUISSE

Cave des Bernunes SA Nicolas ZUFFEREY

Sierre

sur place / à l'emporter

- 2022 ○ 37.5 cl **Fendant/Chasselas** – Les Bernunes fr. 17.00 *fr. 9.50*
Un nez floral et fruité avec un joli terroir. Bouche complexe, fraîcheur, structuré. Vin ample et gras, fruits murs.
- 2022 ○ 75 cl **Fendant/Chasselas** – Les Bernunes fr. 39.00 *fr. 18.00*
Un nez floral et fruité avec un joli terroir. Bouche complexe, fraîcheur, structuré. Vin ample et gras, fruits murs.
- 2022 ○ 150 cl **Fendant/Chasselas** – L'Ormy fr. 80.00 *fr. 39.00*
Nez frais, fruité et floral. En bouche il est sec et puissant.
- 2021 ○ 75 cl **Muscat** – AOC Valais fr. 53.00 *fr. 21.00*
Nez expressif et aromatique, muscaté et floral.
- 2020 ○ 37.5 cl **Gamay** – Les Bernunes fr. 18.00 *fr. 10.50*
Nez fruité de groseilles et de framboise. Bouche fraîche, tonique, tanins soyeux, souple et fondu.
- 2021 ○ 75 cl **Gamay** – Les Bernunes fr. 41.00 *fr. 20.00*
Nez fruité de groseilles et de framboise. Bouche fraîche, tonique, tanins soyeux, souple et fondu.
- 2022 ○ 75 cl **Humagne Rouge** – AOC Valais fr. 57.00 *fr. 25.00*
Gentiane, violette, bois doux, tanins soyeux et élégants.

Les Vignerons—Encaveurs



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

2022	○	75 cl	Fendant/Chasselas – Coteaux de Sierre Vin très fin, fruité, floral, gouleyant.	fr. 37.00	fr. 15.00
2022	○	75 cl	Petite Arvine – AOC Valais Fraîcheur, notes de glycines et de fruits exotiques, salinité finale.	fr. 57.00	fr. 25.00
2022	○	75 cl	Cornalin – AOC Valais Soyeux, fruité et croquant, fruits rouges, griottes et mûres, élégant.	fr. 57.00	fr. 26.00
2022	○	50 cl	Diolinoir – Coteaux de Sierre Pinot Noir x Rouge de Diolly. Jus concentré, sur les fruits noirs de belle densité.	fr. 37.00	fr. 14.50
2022	○	75 cl	Diolinoir – Coteaux de Sierre Pinot Noir x Rouge de Diolly. Jus concentré, sur les fruits noirs de belle densité.	fr. 53.00	fr. 21.00



LAURENT HUG - VINS
CAVE DES PLACES
1971 CHAMPLAN

Cave des Places *Laurent HUG*

Champlan

sur place / à l'emporter

2022	○	75 cl	Fendant/Chasselas – AOC Valais Sec, minéral, floral et citronné.	fr. 37.00	fr. 15.00
2022	○	75 cl	Pinot Noir – AOC Valais Nez rappelant les fruits rouges, tanins souples et équilibrés, sous-bois, cuir.	fr. 39.00	fr. 18.00



Cave des Remparts
YVON CHESEAUX
Saillon

Cave des Remparts *Yvon CHESEAUX*

Saillon

sur place / à l'emporter

2022	○	70 cl	Chardonnay – Vieilles Vignes Vin sec et gras, notes de miel, de fruits blancs et jaunes, dans une finale plutôt riche et charnue.	fr. 51.00	fr. 18.00
2022	○	70 cl	Petite Arvine – Vieilles Vignes Fleurs blanches, notes exotiques, longueur en bouche, belle finale.	fr. 53.00	fr. 20.50
2020	○	50 cl	Pinot Gris/Malvoisie – Vieilles Vignes Vendanges tardives Fruits confits, belle liqueur, densité, élégant.	fr. 42.00	fr. 20.50
2021	○	70 cl	Cornalin – Vieilles Vignes Tout en fruits, en élégance, souple, soyeux, fruits noirs.	fr. 57.00	fr. 26.00
2022	○	70 cl	Humagne Rouge – Vieilles Vignes Fruité, souple, racé, typé, floral, racines rouges, belle puissance aromatique.	fr. 52.00	fr. 19.00

Les Vignerons—Encaveurs



Cave des Rois *Marco et François GROGNUZ*

Les Evouettes

sur place / à l'emporter

- 2022 ○  75 cl **Viognier** – Les Evouettes fr. 52.00 fr. 19.00
Vin sec et fruité, sur de arômes de pêche mûre, d'abricot, de noyau de fruit et de minéralité.
- 2021 ○  75 cl **Cornalin** – Les Evouettes fr. 56.00 fr. 24.00
Fruit rouges et noirs, griotte, bourguignon, élégant, épicé.
- 2021 ○  75 cl **Pinot Noir** – Sang Bleu – Les Evouettes fr. 42.00 fr. 22.00
Pinot Noir issu du terroir des Evouettes, élevé en barrique.



Cave des Tilleuls SA *Fabienne et Marc-Henri COTTAGNOUD, Laurent HERITIER*

Vétroz

sur place / à l'emporter

- 2021 ○ 37.5 cl **Amigne** – Vétroz Grand Cru – 2 abeilles ★ GRAND CRU fr. 30.00 fr. 14.00
2 abeilles. Bel équilibre, charmeur, fleur d'oranger, sèveux, clémentine, seigle, beau type.
- 2020 ○  37.5 cl **Grain Noble** – Amigne de Vétroz Grain Noble fr. 47.00 fr. 36.00
Amigne. Aromatique, coing confit, mandarine, équilibré, belle acidité.
- 2021 ○ 75 cl **Sauvignon Blanc** – Savièse fr. 53.00 fr. 21.00
Explosion d'agrumes, citron vert, pamplemousse, vif, frais.
- 2021 ○ 75 cl **Diolinoir** – Conthey fr. 56.00 fr. 24.00
Pinot Noir x Rouge de Diolly. Velouté, racé, fruits noirs, myrtilles, belle vinosité, rondeur, puissant mais gourmand.
- 2020 ○ 75 cl **Gamay** – Vétroz fr. 38.00 fr. 17.00
Fruits rouges, puissant et élégant à la fois, fraîcheur et tanins fins.
- 2021 ○ 75 cl **Syrah** – Conthey fr. 57.00 fr. 26.00
Poivron, provençal, épicé, corsé, tanins soyeux.



Cave du Chavalard *Gilles CARRON-FEDERER*

Fully

sur place / à l'emporter

- 2021 ○ 75 cl **Fendant/Chasselas** – Fully fr. 37.00 fr. 15.00
Sec et vif, aromatique, pêche de vigne, tilleul, minéralité.
- 2021 ○ 50 cl **Muscat** – Moscato di Martigny fr. 39.00 fr. 17.00
Raisin frais, litchi, floral léger, friand, gouleyant.
- 2021 ○ 50 cl **Petite Arvine** – Fully fr. 40.00 fr. 18.00
Vin sec et puissant, gourmand, fruité, agrumes blancs, minéralité saline.
- 2020 ○  75 cl **Galotta** – Fully fr. 59.00 fr. 27.50
Gamay x Ancellotta. Fruité, intense, fruits noirs, boisé bien intégré.
- 2021 ○ 75 cl **Gamay** – Fully – Vieilles Vignes fr. 41.00 fr. 20.00
Sous-bois, fraise sauvage, cacao, bouche pleine et gourmande.

Les Vignerons—Encaveurs



Cave du Crêtacombe
Michel et Fabienne Constantin

Chamoson

Cave du Crêtacombe

Michel et Fabienne CONSTANTIN

Chamoson

sur place / à l'emporter

2021	○	75 cl	Fendant/Chasselas – Amphore	fr. 38.00	<i>fr. 17.00</i>
Minéralité, touche florale, subtil, friant.					
2022	○	75 cl	Humagne Blanche – Elaboré en Amphore	fr. 53.00	<i>fr. 21.00</i>
Touche florale, élégant, dentelle, pointe sèveuse.					
2022	○	75 cl	Johannisberg – Elaboré en Amphore	fr. 41.00	<i>fr. 20.50</i>
Amandes, prunes blanches, fleurs d'abricot, vinosité, belle tension.					
2022	○	50 cl	Humagne Rouge – AOC Valais	fr. 38.00	<i>fr. 16.00</i>
Cassis, mûre, violette, cachou, gentiane (Suze) dans une finale "marc de café".					
2021	○	75 cl	Humagne Rouge – AOC Valais	fr. 55.00	<i>fr. 22.50</i>
Cassis, mûre, violette, cachou, gentiane (Suze) dans une finale "marc de café".					

CAVE RHODAN

Mounir Weine AG
Flantheystrasse 1
3970 Salgesch – Wallis

Cave du Rhodan

Olivier MOUNIR

Salgesch

sur place / à l'emporter

2022	○	75 cl	Johannisberg – AOC Valais	fr. 40.00	<i>fr. 19.00</i>
Floral, épanouis, élégant, amandes douce, gras, sec.					
2021	○	75 cl	Païen/Heida/Savagnin Blanc – Rhodan	fr. 56.00	<i>fr. 24.50</i>
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. 65.00	<i>fr. 36.00</i>
Cuvée parcellaire, biodynamique, cerise noire, chocolat, gourmand, belle fraîcheur, belle concentration.					
2021	○	50 cl	Pinot Noir – Perle du Rhodan	fr. 29.00	<i>fr. 13.50</i>
Fruité intense, corsé, racé, élégant, soyeux.					
2022	○	75 cl	Pinot Noir – Perle du Rhodan	fr. 40.00	<i>fr. 19.00</i>
Fruité intense, corsé, racé, élégant, soyeux.					

CAVE
du
VIEUX VILLAGE

Monnet Vins



Cave du Vieux Village

Lionel et Jean-Pierre MONNET

Noës

sur place / à l'emporter

2022	○	50 cl	Fendant/Chasselas – AOC Valais	fr. 27.00	<i>fr. 11.00</i>
Minéral, crayeux, fleurs blanche, belle tension, frais, croquant.					
2021	○	70 cl	Païen/Heida/Savagnin Blanc – AOC Valais	fr. 54.00	<i>fr. 22.00</i>
Vanillé, ananas frais, minéral, exotique, traminer, épicé, curry.					
2022	○	70 cl	Rèze – AOC Valais	fr. 55.00	<i>fr. 23.00</i>
Pive de pin, vivacité, léger suave, résineux, équilibré.					
2021	○	70 cl	Cornalin – AOC Valais	fr. 57.00	<i>fr. 25.00</i>
Arômes de grillottes noir, épices, fruit intense en bouche, long, onctueux, belle structure tannique.					
2021	○	70 cl	Humagne Rouge – Sang de Cerf	fr. 54.00	<i>fr. 22.00</i>
Violette, chicorée, gentiane, frais, croquant, beau type.					

Bien plus
qu'un château

château **villa**
de

SIERE

Les Vignerons—Encaveurs



Cave du Vieux-Moulin Romain et Vincent PAPILLOU

Vétroz

sur place / à l'emporter

2022	○	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.						
2022	○	75 cl	Amigne – Vétroz Grand Cru – 1 abeille	★ GRAND CRU	fr. 56.00	fr. 24.50
1 abeille. Mandarine, miel, attaque vive, grande structure, touche tannique en finale.						
2022	○	75 cl	Fendant/Chasselas – Vétroz Grand Cru – Amandoleyre	★ GRAND CRU	fr. 39.00	fr. 18.00
Vin sec et puissant, dans une belle expression de minéralité typique du terroir de Vétroz. Finesse et race en bouche.						
2020	○	75 cl	Amigne – L'Amignonne		fr. 61.00	fr. 30.00
Brut en méthode traditionnelle à base de cépage Amigne.						
2021	○	75 cl	Cabernet Franc – Cuvée Lucas		fr. 57.00	fr. 26.00
Robe soutenue avec des reflets violacés. Des arômes de framboises en bouche, belle structure avec une masse tannique bien présente.						
2022	○	75 cl	Carminoir – Vétroz		fr. 57.00	fr. 26.00
Pinot Noir x Cabernet Sauvignon. Notes fruitées, épicées, soulignées par un caractère végétal discret et des tanins fins. Notes lardées.						



Cave Fin Bec SA Yvo MATHIER

Pont-de-la-Morge

sur place / à l'emporter

2022	○	75 cl	Païen/Heida/Savagnin Blanc – Sion Bio		fr. 57.00	fr. 26.00
Intense, puissant, floral (tilleul), notes de miel, de fruits mûrs, légèrement boisé, abricot, vineux.						
—	○	75 cl	Païen/Heida/Savagnin Blanc – Bec de Fin Bec Brut		fr. 63.00	fr. 32.50
Intense, typique, fruits mûrs (mangue, poire et agrumes), notes herbacées et florales.						
2018	○	75 cl	Cabernet Franc – Fin Bec		fr. 59.00	fr. 28.50
Intense et prometteur, fruité (fruits noirs), notes épicées (poivre, réglisse, tabac).						
2019	○	75 cl	Merlot – Châtroz Bio		fr. 60.00	fr. 29.50
Intense, fruité (groseilles, mûres), légères notes épicées (tabac, poivre) avec une légère note de chocolat, complexe.						
2021	○	37.5 cl	Syrah – Fin Bec		fr. 31.00	fr. 15.50
Fruits noirs, notes poivrées typiques, épices noires, cassis, violette, tanins fondus, note boisée.						



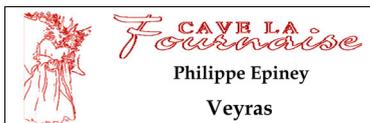
Cave Hubert Germanier SA Didier Germanier

Vétroz

sur place / à l'emporter

2022	○	75 cl	Fendant/Chasselas – Classique		fr. 36.00	fr. 14.00
Sec, belle structure, jolie minéralité, floral.						
2022	○	75 cl	Humagne Blanche – AOC Valais		fr. 52.00	fr. 19.00
Sec, fleurs blanches, tilleul, séveux, tendu.						
—	○	37.5 cl	Gamay – AOC Valais		fr. 15.00	fr. 7.00
Fruité, gourmand, légèrement épicé, croquant, fruits noirs.						
2020	○	75 cl	Gamay – AOC Valais		fr. 36.00	fr. 14.00
Fruité, gourmand, légèrement épicé, croquant, fruits noirs.						
2020	○	75 cl	Syrah – Tête de cuvée		fr. 63.00	fr. 33.00
Fruits noirs, corsé, épicé, belle matière.						

Les Vignerons—Encaveurs



Cave La Fournaise
Philippe EPINEY

Veyras

sur place / à l'emporter

- 2020 75 cl **Gamaret** – Murmures d'Hadès fr. 53.00 *fr. 20.00*
Gamay x Reichensteiner. Fruits noirs, épices, paprika, dense, velouté.
- 2018 75 cl **Merlot** – Caresse du sud fr. 57.00 *fr. 25.00*
Fruits noirs, épices, paprika, dense, velouté.

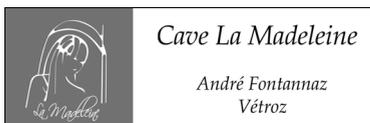


Cave La Liaudisaz
Marie-Thérèse CHAPPAZ

Fully

sur place / à l'emporter

- 2020 75 cl **Assemblage Blanc** – Grain 5 fr. 79.00 *fr. 53.00*
Ermitage, Païen, Petite Arvine, Pinot Blanc, Sylvaner. Abricot, notes exotiques, miel, fleurs blanches, beau volume.
- 2022 75 cl **Fendant/Chasselas** – Coteaux de Plamont fr. 48.00 *fr. 29.00*
Belle minéralité, riche, terroir granitique, notes citronnées, zestes d'agrumes, pêche, abricot.
- 50 cl **Grain Noble** – Assemblage Grain Noble fr. 78.00 *fr. 66.00*
Marsanne, Arvine et Malvoisie. Truffe blanche et orange confite, fruits confits, belle liqueur, loukoum, équilibre, minéralité.
- 2021 75 cl **Petite Arvine** – Grain Arvine fr. 79.00 *fr. 53.00*
Impressions de fraîcheur (menthe, pamplemousse), profil aromatique complexe et profond. Grand volume, du soyeux, une note saline caractéristique.
- 2021 37.5 cl **Rosé** – Rosé des Copains fr. 20.00 *fr. 14.00*
Pinot Noir et Gamay. Fraîse écrasée, brugnol, pamplemousse, fraîcheur estivale.
- 2021 75 cl **Rosé** – Rosé des Copains fr. 44.00 *fr. 24.50*
Pinot Noir et Gamay. Fraîse écrasée, brugnol, pamplemousse, fraîcheur estivale.
- 2021 37.5 cl **Dôle** – La Liaudisaz fr. 22.00 *fr. 15.50*
Nez gourmand, fraise des bois, myrtille, épices douces, clou de girofle, musc.
- 2021 75 cl **Dôle** – La Liaudisaz fr. 48.00 *fr. 29.00*
Nez gourmand, fraise des bois, myrtille, épices douces, clou de girofle, musc.
- 2021 75 cl **Pinot Noir** – Les Dahrres fr. 56.00 *fr. 39.00*
Epices d'Orient et baies rouges sur fond empyreumatique. Délicatesse, tanins fondus, corps généreux, cerise en finale.



Cave La Madeleine
André FONTANNAZ et Filles

Vétroz

sur place / à l'emporter

- 2021 75 cl **Amigne** – Vétroz – Tendance – 1 abeille fr. 57.00 *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.
- 2022 75 cl **Fendant/Chasselas** – Vétroz Grand Cru ★ GRAND CRU fr. 39.00 *fr. 18.00*
Fin, minéral, attaque vive, ronde et perlée, légèrement gras, complexe à dominance minérale.
- 2021 37.5 cl **Assemblage Rouge** – Magdalena fr. 33.00 *fr. 17.50*
Merlot, Cabernet Franc et Sauvignon, ample, torréfié, notes épicées et fruitées, attaque riche, concentré, belle finale.
- 2021 75 cl **Assemblage Rouge** – Magdalena fr. 64.00 *fr. 34.00*
Merlot, Cabernet Franc et Sauvignon, ample, torréfié, notes épicées et fruitées, attaque riche, concentré, belle finale.
- 2021 75 cl **Syrah** – Barrique fr. 65.00 *fr. 35.00*
Puissant, épicé, légèrement poivré, corsé, notes toastées, structure harmonieuse, tanins puissants.

Les Vignerons—Encaveurs

CAVE LA ROMAINE

Joël Briguet - Flanthey

Cave La Romaine

Joël BRIGUET

Flanthey

sur place / à l'emporter

2022	○	75 cl	Fendant/Chasselas – Uvrier – La Romaine	fr. 37.00	fr. 15.00
Minéral, pointe florale, typique du terroir d'Uvrier, fraîcheur finale.					
2022	○	75 cl	Petite Arvine – Les Empereurs	fr. 55.00	fr. 23.00
Vif, sec, citronnée, tendue, juteux, tonique, belle fraîcheur, pamplemousse.					
2022	○	50 cl	Cornalin – Les Empereurs	fr. 42.00	fr. 20.50
Fruits noirs, velouté, complexe, charnu, pulpeux, cannelle, concentré.					
2022	○	75 cl	Cornalin – Les Empereurs	fr. 61.00	fr. 30.00
Fruits noirs, velouté, complexe, charnu, pulpeux, cannelle, concentré.					
2022	○	75 cl	Humagne Rouge – Les Empereurs	fr. 57.00	fr. 25.00
Fruits rouges et noirs, velouté, notes florales sur la violette et la réglisse (membre de la Mémoire des Vins Suisses).					

La Tornale

Jean-Daniel Favre

Chamoson

Cave La Tornale

Jean-Daniel et Adrien FAVRE

Chamoson

sur place / à l'emporter

2022	○	75 cl	Fendant/Chasselas – Chamoson	fr. 37.00	fr. 16.00
Nez floral et minéral, minéralité et fraîcheur en finale.					
2022	○	75 cl	Humagne Blanche – La Tornale	fr. 54.00	fr. 22.00
Sec, zeste de poire, silex, séveux, floral, élégant.					
2022	○	37.5 cl	Johannisberg – La Tornale	fr. 18.00	fr. 10.50
Minéral, typé du terroir de Chamoson, amande douce, élégant.					
2021	○	75 cl	Johannisberg – La Tornale	fr. 40.00	fr. 19.00
Minéral, typé du terroir de Chamoson, amande douce, élégant.					
2020	○	75 cl	Merlot – La Tornale	fr. 61.00	fr. 30.00
Velouté, paprika, épicé, garrigue, fruits noirs, mûre, myrtille.					



Famille Blaser-Michelod
Leytron

Cave Le Bosset SA

Romaine BLASER-MICHELLOD

Leytron

sur place / à l'emporter

2021	○	37.5 cl	Petite Arvine – AOC Valais	fr. 30.00	fr. 14.00
Sec, agrumes, iodé, salin, grapefruit, vif, puissant.					
2022	○	75 cl	Petite Arvine – AOC Valais	fr. 55.00	fr. 23.00
Sec, agrumes, iodé, salin, grapefruit, vif, puissant.					
2022	○	75 cl	Assemblage Rouge – Cylnoir	fr. 61.00	fr. 31.00
Cabernet Sauvignon, Syrah et Humagne. Élégant, fruité, belle structure en velour, finale élégante.					

Les Vignerons—Encaveurs



Cave Le Rhyton d'Or Famille DÉFAYES

Leytron

sur place / à l'emporter

- 2022 ○ 75 cl **Petite Arvine** – Rhyton d'Or fr. 55.00 fr. 22.50
Typé, subtil, minéral, floral, glycine, citronnelle, fin, souple.
- 2020 ○ 75 cl **Humagne Rouge** – Rhyton d'Or fr. 55.00 fr. 22.50
Violette, bois doux, réglisse, croquant, typée, fraîcheur.



Cave le Tambourin Ismaël BONVIN

Corin-sur-Sierre

sur place / à l'emporter

- 2022 ○ 150 cl **Fendant/Chasselas** – Glougloublabla fr. 80.00 fr. 39.00
Minéral et gouleyant, fraîcheur, notes de fruits blancs et d'agrumes.
- 2022 ○ 75 cl **Petite Arvine** – Tonique fr. 60.00 fr. 29.00
Cépage typiquement valaisan, léger bouquet d'agrumes et de fleur blanche, avec une belle note d'acidité et de sel en fin de bouche
- 2022 ○ 75 cl **Pinot Gris/Malvoisie** – Partage fr. 51.00 fr. 18.00
Vin blanc sec élevé en barrique 1 année, aux arômes des vanilles ample et soyeux en bouche avec une belle longueur.
- 2022 ○ 75 cl **Diolinoir** – Intense fr. 57.00 fr. 26.00
Pinot Noir x Rouge de Diolly. Vin rouge fruité, souple et tannique avec des notes de petits fruits.
- 2022 ○ 75 cl **Gamay** – Prélude fr. 38.00 fr. 16.50
Vin souple et peu tannique, très fruité, avec des parfums de framboise et de fraise ainsi qu'une touche de poivre rose.
- 2020 ○ 75 cl **Pinot Noir** – Idylle fr. 39.00 fr. 18.50
Sa robe est rubis, avec des parfums de fruits rouges, ce cépage est noble et puissant au palais.



Cave le Vidomne Catherine et Meinrad GAILLARD

St-Pierre-de-Clages

sur place / à l'emporter

- 2022 ○ 75 cl **Fendant/Chasselas** – Les Alizées fr. 40.00 fr. 19.50
Nez floral, tilleul, citronné.
- 2021 ○ 75 cl **Petite Arvine** – AOC Valais fr. 58.00 fr. 27.00
Sec, vif, tendu, agrumes blancs.
- 2020 ○ 75 cl **Gamay** – AOC Valais fr. 40.00 fr. 19.00
Souple, harmonie de fruits rouges, friant.
- 2022 ○ 75 cl **Merlot** – AOC Valais fr. 58.00 fr. 27.00
Baies de genièvre, thym, charnu, puissant en bouche.
- 2015 ○ 75 cl **Syrah** – Modus Vivendi fr. 67.00 fr. 38.00
Velouté, épicé, cumin, girofle, poivre, cendre, "Côte-Rôtie".

Les Vignerons—Encaveurs

Vétroz



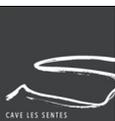
Cave Les Ruinettes

Serge ROH

Vétroz

sur place / à l'emporter

2020	○	75 cl	Amigne – Vétroz Grand Cru – 1 abeille	★ GRAND CRU	fr. 56.00	fr. 24.00
1 abeille. Vin riche, onctueux, arômes complexes de mandarine, de tilleul et d'épices. Structuré.						
2022	○	75 cl	Fendant/Chasselas – Vétroz Grand Cru	★ GRAND CRU	fr. 39.00	fr. 18.00
Caractère pierre à fusil, terroir dominant, harmonieux, joli gras et racé.						
2022	○	75 cl	Cabernet Franc – AOC Valais		fr. 56.00	fr. 24.00
Notes de fruits, et de violettes, belle rondeur en bouche avec une masse tannique bien présente. Un vin de garde par excellence !						
2019	○	75 cl	Cornalin – Vétroz		fr. 65.00	fr. 36.00
Vin corsé, arômes de petits fruits des bois, belle expression, potentiel de garde.						
2021	○	37.5 cl	Syrah – Réserve		fr. 31.00	fr. 15.50
Vin corsé, arômes de fruits noirs, poivrés, avec de beaux tanins. La note vanillée provient de l'élevage en barrique.						



CAVE LES SENTES
SERGE HEYMOZ
SIERRE

Cave Les Sentes

Serge HEYMOZ

Sierre

sur place / à l'emporter

2021	○	75 cl	Assemblage Blanc – In Fine		fr. 67.00	fr. 37.50
Heida, Rèze et Petite Arvine. Complexité et puissance, exotique, agrumes, note résineuse en finale pour une belle longueur. Touche empyreumatique.						
2021	○	50 cl	Rèze – Coteaux de Sierre		fr. 40.00	fr. 17.50
Zeste de pamplemousse jaune. Evoque la sève, la résine, le bourgeon de sapin.						
2022	○	75 cl	Rosé – Le Rosé		fr. 38.00	fr. 17.00
Pinot Noir, Gamay et Humagne Rouge. Beau fruité et richesse. Vin blanc issu de raisin rouge.						
2022	○	75 cl	Humagne Rouge – Coteaux de Sierre		fr. 57.00	fr. 25.50
Vin sauvage et racé. Foin, Violette et réglisse. Belle structure, gourmand.						
2022	○	75 cl	Pinot Noir – Coteaux de Sierre		fr. 40.00	fr. 20.00
Fruits noirs, sureau, cerise noire, racé mais dans l'élégance. Note tabac lié à un terroir calcaire.						



Mabillard-Fuchs
Vignerons-Encaveurs
Venthône - Valais

Cave Mabillard-Fuchs

Madeleine, Jean-Yves et Lionel MABILLARD-FUCHS

Venthône

sur place / à l'emporter

2022	○	50 cl	Fendant/Chasselas – Venthône		fr. 27.00	fr. 11.00
Floral, friand, tilleul, belle structure de terroir en finale.						
2022	○	75 cl	Fendant/Chasselas – Les Corles		fr. 37.00	fr. 15.00
Minéral, racé, pierre-à-fusil, floral, finale élégante.						
2022	○	75 cl	Païen/Heida/Savagnin Blanc – Zacot		fr. 53.00	fr. 21.00
Litchis, mangue, finale citronnée.						
2022	○	75 cl	Gamay – Venthône		fr. 38.00	fr. 17.00
Fruits rouges, grenadine, belle complexité, gourmand.						
2021	○	75 cl	Syrah – AOC Valais		fr. 59.00	fr. 28.00
Epices, poivre blanc, belle structure.						

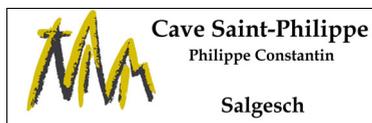
Les Vignerons—Encaveurs



Cave Petite Vertu
Patrick & François SCHMALTZRIED

Chamoson
sur place / à l'emporter

2022	○	75 cl	Muscat – AOC Valais	fr. 51.00	<i>fr. 18.50</i>
Particulièrement fruité et floral, raisin croquant, vif et tonique. Finesse, agrumes, volume, joli gras, vivacité en finale.					
2022	○	75 cl	Petite Arvine – AOC Valais	fr. 55.00	<i>fr. 23.00</i>
Racé et marqué avec une note salée et des parfums d'agrumes blancs et de minéralité.					
2022	○	75 cl	Carminoir – AOC Valais	fr. 55.00	<i>fr. 23.50</i>
Tanins en dentelle, vin tendre et rond. Belle complexité au nez et en bouche (notes de sous-bois, animal, fruits des bois...).					
2019	○	37.5 cl	Humagne Rouge – Chamoson	fr. 27.00	<i>fr. 10.50</i>
Robe rouge assez soutenue, cette Humagne Rouge séduit par ses notes animales et ses notes de baies sauvages.					
2021	○	75 cl	Merlot – AOC Valais	fr. 55.00	<i>fr. 22.50</i>
Végétal, soyeux, fruits noirs mûrs, croquant, belle mâche.					



Cave Saint-Philippe
Philippe CONSTANTIN

Salgesch
sur place / à l'emporter

2020	○	75 cl	Cornalin – AOC Valais	fr. 61.00	<i>fr. 30.00</i>
Arômes de cerise noire, de sureau et de violette. En bouche, il surprend par son tempérament indépendant, un peu sauvage.					
2022	○	75 cl	Diolinoir – Muling	fr. 58.00	<i>fr. 27.00</i>
Pinot Noir x Rouge de Diolly. Fruits noirs en gelée, mûre, myrtille, fraîcheur, chocolaté, poivré.					
2022	○	50 cl	Pinot Noir – Zudannaz	fr. 30.00	<i>fr. 14.00</i>
Élégant, riche, gelées de fruits rouge, soyeux.					
2022	○	75 cl	Pinot Noir – Père Maurice	fr. 45.00	<i>fr. 25.00</i>
Vin fin et élégant, petits fruits rouges et noirs, notes de sous-bois. Tanins soyeux, structure chaleureuse.					
2020	○	75 cl	Syrah – Salquenen	fr. 58.00	<i>fr. 27.00</i>
Fruits noirs, épices noires (mûre, poivre, girofle), bouche ensoleillée, chocolat noir, parfums de garrigue. Vineux mais équilibré.					

Les Vignerons—Encaveurs



ST-PIERRE
CHAMOSON

Cave Saint-Pierre SA

Chamoson

sur place / à l'emporter

2021	○	37.5 cl	Fendant/Chasselas – Les Mazots Sec, vif, minéral, fleurs blanches, tonique, citronné, notes de craie.	fr. 16.00	fr. 8.00
2022	○	75 cl	Fendant/Chasselas – Les Mazots Sec, vif, minéral, fleurs blanches, tonique, citronné, notes de craie.	fr. 36.00	fr. 14.00
2021	○	75 cl	Johannisberg – 1883 Vigoureux, amandes grillées, finesse, typé Chamoson.	fr. 39.00	fr. 18.50
2021	○	50 cl	Païen/Heida/Savagnin Blanc – 1883 Sec, sèveux, belle minéralité, pierre chaude, mangue, exotique.	fr. 39.00	fr. 17.00
2022	○	75 cl	Païen/Heida/Savagnin Blanc – 1883 Sec, sèveux, belle minéralité, pierre chaude, mangue, exotique.	fr. 56.00	fr. 24.50
2021	○	75 cl	Petite Arvine – 1883 Senteurs florales et fruitées, sur les agrumes, salinité et vinosité en finale.	fr. 57.00	fr. 25.50
2022	○	75 cl	Œil-de-Perdrix – Les Mazots Rosé de Pinot Noir. Fruits rouges, fraise, pêche blanche, structure élégante et soyeuse.	fr. 37.00	fr. 15.50
2021	○	75 cl	Cornalin – 1883 Notes de fruits rouges bien mûrs, légèrement épicés, sureau à caractère sauvage.	fr. 59.00	fr. 27.50
2022	○	75 cl	Gamay – Les Mazots Bien fruité, fruits rouges bien mûrs, framboises, fraises, épices, souple.	fr. 37.00	fr. 15.50
2022	○	75 cl	Humagne Rouge – 1883 Notes de myrtille, mûres à caractère sauvage, petits fruits noirs des bois, structure harmonieuse.	fr. 55.00	fr. 23.50



VALENTINA ANDREI
SAILLON

Cave Valentina Andrei
Valentina ANDREI

Saillon

sur place / à l'emporter

2022	○	 75 cl	Païen/Heida/Savagnin Blanc – AOC Valais Vin vivant avec des notes de poire William et une touche vanillée qui contraste avec sa bouche énergique, vive et saline. Notes sèveuses.	fr. 63.00	fr. 33.00
2022	○	 75 cl	Petite Arvine – Granite Energie, riche, juteux, tonique, racée, finale salée, typique du cépage.	fr. 65.00	fr. 36.00
2022	○	 75 cl	Roussanne – AOC Valais Sec, vif, belle typicité, dans l'expression des vins méridionaux, joli terroir.	fr. 65.00	fr. 36.00
2022	○	 75 cl	Humagne Rouge – AOC Valais Violette, gentiane, framboise, bois doux, gourmet, chaleureux et soyeux.	fr. 65.00	fr. 36.00
2022	○	 75 cl	Merlot – AOC Valais Belle rondeur, chicorée, tanins soyeux, jolie matière, élégant.	fr. 66.00	fr. 37.00

Les Vignerons—Encaveurs



Caves du Paradis Olivier ROTEN

Sierre

sur place / à l'emporter

2022	○	50 cl	Fendant/Chasselas – Ville de Sierre	fr. 27.00	fr. 11.00
<i>Fin, léger, fruits blancs, élégant.</i>					
2022	○	75 cl	Fendant/Chasselas – Ville de Sierre	fr. 37.00	fr. 15.50
<i>Fin, léger, fruits blancs, élégant.</i>					
2022	○	75 cl	Païen/Heida/Savagnin Blanc – AOC Valais	fr. 56.00	fr. 24.00
<i>Vif, typé, exotique, fruité.</i>					
2021	○	75 cl	Petite Arvine – Coteaux de Sierre	fr. 56.00	fr. 24.00
<i>Racée et virile d'un côté, de l'autre très élégante et harmonieuse. Délicatesse et complexité, concluant sur une touche saline.</i>					
2020	○	 75 cl	Merlot – AOC Valais	fr. 60.00	fr. 29.50
<i>Bien racée, aux notes de baïes sauvages.</i>					



Caves Orsat SA – Martigny Famille ROUVINEZ

Martigny

sur place / à l'emporter

2022	○	75 cl	Johannisberg – Primus Classicus	fr. 39.00	fr. 18.00
<i>Poire, fruits blancs, amandes grillées, volumineux, onctueux, belle amertume finale.</i>					
2022	○	75 cl	Petite Arvine – Primus Classicus	fr. 53.00	fr. 21.00
<i>Citron vert, pamplemousse, rhubarbe, touche de glycine et de fruit de la passion, vivacité, salin.</i>					
2022	○	75 cl	Cornalin – Primus Classicus	fr. 53.00	fr. 21.00
<i>Densité, sous-bois, intense, noisette, fruits rouges, charnu.</i>					
2022	○	50 cl	Merlot – Primus Classicus	fr. 38.00	fr. 16.00
<i>Typé, élégant, velouté, fruits grillés, épices douces, charnu.</i>					
2022	○	75 cl	Merlot – Primus Classicus	fr. 53.00	fr. 21.00
<i>Typé, élégant, velouté, fruits grillés, épices douces, charnu.</i>					



Chai du Baron Patrice WALPEN

Bramois

sur place / à l'emporter

2022	○	75 cl	Païen/Heida/Savagnin Blanc – Chai du Baron	fr. 57.00	fr. 25.00
<i>Exotique, intense, puissant, vif.</i>					
2022	○	75 cl	Petite Arvine – Chai du Baron	fr. 57.00	fr. 25.00
<i>Élégant, vif, agrume, salinité.</i>					
2022	○	75 cl	Rosé – Léon (Syrah)	fr. 39.00	fr. 18.00
<i>Rosé de Syrah. Violette, festif, fruité, finesse.</i>					
2022	○	75 cl	Cornalin – Chai du Baron	fr. 57.00	fr. 26.00
<i>Sous-bois, cerise noire, épicé, intense, volumineux.</i>					
2022	○	75 cl	Gamay – (Cépage Gamay Noir)	fr. 39.00	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>					

Les Vignerons—Encaveurs



Chanton Weine Visp
Mario CHANTON

Visp

sur place / à l'emporter

2022	○	75 cl	Gwäss – Vispताल	fr. 61.00	<i>fr. 30.00</i>
Cépage très ancien, parent de l'Aligoté, du Gamay et du Chardonnay. Léger, citronné, vif, pomme verte, désaltérant, frais.					
2022	○	75 cl	Himbertscha – Vispताल	fr. 61.00	<i>fr. 30.00</i>
Vieux plant issu d'un croisement entre l'Humagne Blanche et un cépage inconnu. Mélisse, noisette, herbes fraîches aromatiques, frais.					
2022	○	75 cl	Lafnetscha – AOC Valais	fr. 61.00	<i>fr. 30.00</i>
Humagne Blanche x Completer. Sureau, bergamote, tilleul, banane mûre.					
2022	○	50 cl	Paien/Heida/Savagnin Blanc – Gletscherwein	fr. 42.00	<i>fr. 21.00</i>
Fraîcheur, exotique, plaisant, coing, poivre blanc, minéralité, fruits blancs.					
2022	○	75 cl	Plantscher – AOC Valais	fr. 61.00	<i>fr. 30.00</i>
Issu d'un plant rustique et résistant, ample en finale avec quelques notes amères et minérales. Issu du dialecte roman « blâtsyer », blanchier en français.					



Charles Bonvin SA

Sion

sur place / à l'emporter

2022	○	37.5 cl	Fendant/Chasselas – Brûlefer	fr. 17.00	<i>fr. 9.50</i>
Finesse, minéralité, beau fruité, sec.					
2022	○	75 cl	Fendant/Chasselas – Brûlefer	fr. 39.00	<i>fr. 17.50</i>
Finesse, minéralité, beau fruité, sec.					
2020	○	 50 cl	Grain Noble – 1858 Or	fr. 58.00	<i>fr. 40.00</i>
Amigne, Marsanne et Sylvaner. Belle liqueur sur le coing, l'abricot sec et les fruits confits.					
2021	○	37.5 cl	Petite Arvine – Domaines et Terroirs	fr. 30.00	<i>fr. 14.50</i>
Rhubarbe, pamplemousse, belle intensité, gourmand.					
2021	○	75 cl	Petite Arvine – Domaines et Terroirs	fr. 57.00	<i>fr. 26.00</i>
Rhubarbe, pamplemousse, belle intensité, gourmand.					
2020	○	 75 cl	Syrah – Grand Cru Ville de Sion	fr. 63.00	<i>fr. 33.00</i>
Syrah de vieilles vignes, corsée, fruité expressif et saveur épicée, notes toastées et complexes.					

★ GRAND CRU



Château Ravire
Michel Savioz
Veyras

Château Ravire
Michel SAVIOZ

Sierre

sur place / à l'emporter

—	○	 70 cl	Assemblage Blanc – Vin des Glaciers	fr. 53.00	<i>fr. 21.00</i>
Vin oxydatif. Rèze, Marsanne et Pinot Gris. Vin associant plus de 100 millésimes dans la tradition anniversaire du Vin des Glaciers.					
2019	○	 70 cl	Humagne Blanche – Château Ravire	fr. 51.00	<i>fr. 18.00</i>
Noisettes, trame sèveuse, élégant, racé, notes florales.					
2018	○	 70 cl	Rèze – Château Ravire	fr. 51.00	<i>fr. 18.00</i>
Vin sec et vif, pétrolé, notes intenses de sève de pin (bonbon) et de noisette pralinée, résine, pleine maturité.					

Les Vignerons—Encaveurs



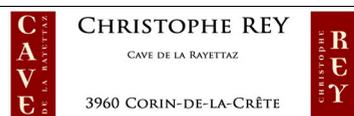
**CHEVALIER
BAYARD**

Chevalier Bayard
Joël BAYARD

Varen

sur place / à l'emporter

2022	○	50 cl	Fendant/Chasselas – Tradition	fr. 29.00	<i>fr. 13.00</i>
Frais, minéral, floral, léger gras, crayeux, fruits blancs.					
2022	○	75 cl	Johannisberg – Tradition	fr. 40.00	<i>fr. 19.50</i>
Raçé, corsé, fleuri, épicé, puissant, gras.					
2022	○	75 cl	Diolinoir – Patrimoine	fr. 57.00	<i>fr. 25.50</i>
Pinot Noir x Rouge de Diolly. Fin, rond, puissant, intense, soyeux.					
2022	○	75 cl	Humagne Rouge – Patrimoine	fr. 57.00	<i>fr. 25.50</i>
Légèreté, élégance, mûre, gentiane, terroir marqué, sauvage.					
2022	○	75 cl	Merlot – Patrimoine	fr. 57.00	<i>fr. 25.50</i>
Frais, croquant, fruits rouge, soyeux, fruits noirs, élégant, beau végétal, finesse.					



CHRISTOPHE REY
CAVE DE LA RAYETTAZ
3960 CORIN-DE-LA-CRÊTE

Christophe Rey

Corin—sur—Sierre

sur place / à l'emporter

2022	○	50 cl	Fendant/Chasselas – AOC Valais	fr. 27.00	<i>fr. 10.50</i>
Fruits blancs, minéralité, finale florale, zeste de citron.					
2021	○	75 cl	Petite Arvine – AOC Valais	fr. 55.00	<i>fr. 23.00</i>
Ample, agrumes, typique, salinité, glycine.					
2021	○	75 cl	Pinot Noir – Corin	fr. 40.00	<i>fr. 19.00</i>
Fruits noirs, gelée de fruits rouges, tanins fermes, finesse du cépage.					

Magliocco

Daniel Magliocco & Fils
www.maglioccovins.ch

Daniel Magliocco et Fils SA

St—Pierre—de—Clages

sur place / à l'emporter

2022	○	75 cl	Fendant/Chasselas – Trémazières	fr. 39.00	<i>fr. 18.50</i>
Fleurs blanches, vivacité et minéralité, salinité du terroir calcaire en finale.					
2022	○	75 cl	Paien/Heida/Savagnin Blanc – Chamoson	fr. 55.00	<i>fr. 23.00</i>
Nez intense et plein. Agrumes et épices douces. Acidité mûre et richesse, finale très longue.					
2021	○	37.5 cl	Gamay – Chamoson	fr. 17.00	<i>fr. 10.00</i>
Nez sur les fruits noirs, les épices, une touche fumée et de tabac. Belle densité, tanins fins.					
2022	○	75 cl	Gamay – Chamoson	fr. 38.00	<i>fr. 17.00</i>
Nez sur les fruits noirs, les épices, une touche fumée et de tabac. Belle densité, tanins fins.					
2021	○	75 cl	Syrah – Chamoson	fr. 58.00	<i>fr. 26.50</i>
Poivre, fleurs de violette, sureau, cuir et cacao, bouche pulpeuse et gourmande, belle structure.					

**Bien
plus**
qu'un château

château **villa**
de

SIERE

Les Vignerons—Encaveurs



Defayes et Crettenand
Stéphane et François DEFAYES

Leytron

sur place / à l'emporter

2022	○	75 cl	Humagne Blanche – Leytron	fr. 53.00	fr. 21.00
Notes de tilleul, floral, ample, savoureux, fraîcheur.					
2022	○	75 cl	Petite Arvine – Leytron	fr. 56.00	fr. 24.00
Agrumes, citron, pamplemousse, dynamique, finale saline.					
2021	○	75 cl	Riesling – Leytron	fr. 53.00	fr. 21.00
Aromatique, musqué, vivifiant, fraîcheur, finement pétrolé.					
2022	○	75 cl	Humagne Rouge – Leytron	fr. 55.00	fr. 23.00
Beau type, accents sauvages de sureau, de gentiane et de fruits rouges, épicé, touches poivrées.					
2022	○	75 cl	Syrah – Leytron	fr. 55.00	fr. 23.00
Vin corsé, velouté, Côte-Rôtie, chocolat, arômes épicés, poivrés.					



Denis Mercier SA
Madeleine, Anne-Catherine et Denis MERCIER

Sierre

sur place / à l'emporter

2022	○	37.5 cl	Fendant/Chasselas – AOC Valais	fr. 18.00	
Tilleul, buis, minéral, belle fraîcheur, sec.					
2022	○	75 cl	Fendant/Chasselas – AOC Valais	fr. 39.00	
Tilleul, buis, minéral, belle fraîcheur, sec.					
2020	○	 75 cl	Marsanne/Ermitage – AOC Valais	fr. 61.00	
Abricot, velouté, eau-de-vie de framboise. Une Marsanne charnue.					
2022	○	75 cl	Dôle – AOC Valais	fr. 41.00	
Pinot Noir, Gamay, Ancellotta, Galotta, Divico. Mûre, myrtilles, attaque sèveuse, sureau.					
2022	○	75 cl	Pinot Noir – AOC Valais	fr. 42.00	
Framboise, fruits rouges, structuré, bois de cèdre.					

DOMAINE CORNULUS
SAVIÈSE

Domaine Cornulus
Stéphane REYNARD & Dany VARONE

Savièse

sur place / à l'emporter

2022	○	75 cl	Chenin Blanc – Clos de Mangold	fr. 61.00	fr. 30.00
Agrumes, fleurs blanches, limoncello, melon Galia, attaque vive, tendre et veloutée, avec une belle acidité.					
2022	○	37.5 cl	Fendant/Chasselas – Clos de Mangold	fr. 18.00	fr. 11.00
Racé, fin, élégant, crayeux, minéralité, fruité et corsé en finale.					
2022	○	75 cl	Fendant/Chasselas – Clos de Mangold	fr. 40.00	fr. 19.50
Racé, fin, élégant, crayeux, minéralité, fruité et corsé en finale.					
2022	○	75 cl	Petite Arvine – Clos de Mangold	fr. 60.00	fr. 29.00
Citron, citrique, rhubarbe chaude, vif, belle salinité.					
2022	○	75 cl	Pinot Noir – Clos des Corbassières	fr. 45.00	fr. 25.00
Petits fruits rouges, framboises, fraises, thé noir, velouté et structuré, tanins nobles.					

Les Vignerons—Encaveurs



VOCAT
ET FILS VINS SA
NOES SIERRE

Domaine des Crêtes
Yves, Martine et Pierre VOCAT

Noës

sur place / à l'emporter

2022	○	37.5 cl	Fendant/Chasselas – Domaine des Crêtes Minéralité, fruits blancs, citronné, floral.	fr. 17.00	<i>fr. 9.50</i>
2022	○	75 cl	Fendant/Chasselas – Domaine des Crêtes Minéralité, fruits blancs, citronné, floral.	fr. 37.00	<i>fr. 15.00</i>
2022	○	75 cl	Johannisberg – Domaine des Crêtes Vin gras et sec, sur l'amande douce et les fruits secs. Équilibré.	fr. 39.00	<i>fr. 17.50</i>
2022	○	75 cl	Paien/Heida/Savagnin Blanc – Domaine des Crêtes Exotique, litchi, jus d'ananas, vivacité sèveuse.	fr. 54.00	<i>fr. 22.00</i>
2021	○	75 cl	Humagne Rouge – Domaine des Crêtes Fruits sauvages, légèrement épicé avec des senteurs de violette et de foin coupé. Finale élégante en souplesse.	fr. 55.00	<i>fr. 22.50</i>



Robert
TARAMARCAZ
Sierre

Domaine des Muses
Robert TARAMARCAZ

Sierre

sur place / à l'emporter

2022	○	37.5 cl	Fendant/Chasselas – Classique Élégant et friant, fruits blancs, zeste d'agrumes, pointe florale, riche mais tendu.	fr. 17.00	<i>fr. 10.00</i>
2022	○	75 cl	Fendant/Chasselas – Tradition Puissant, racé, beau terroir minéral sur le tilleul et les agrumes. Structuré.	fr. 44.00	<i>fr. 24.50</i>
2021	○	150 cl	Fendant/Chasselas – Tradition Puissant, racé, beau terroir minéral sur le tilleul et les agrumes. Structuré.	fr. 88.00	<i>fr. 49.00</i>
2017	○	 50 cl	Grain Noble – Polymnie Marsanne et Pinot Gris. Coing, fruits confits, pâte de fruit, bel équilibre en liqueur et fraîcheur.	fr. 67.00	<i>fr. 52.00</i>
2021	○	75 cl	Paien/Heida/Savagnin Blanc – Tradition Exotique et fruité, carambole, agrumes blancs et poires compotées. Fidèle au cépage, tonique, finale minérale.	fr. 61.00	<i>fr. 31.00</i>
2021	○	75 cl	Petite Arvine – Tradition Agrumes blancs, structuré, élégant, volumineux, fruité, minéral.	fr. 62.00	<i>fr. 32.00</i>
2021	○	75 cl	Cornalin – Tradition Fruits noirs et rouges, trame épicée et élégante, bouche pleine et fruitée.	fr. 65.00	

Les Vignerons—Encaveurs



Etat du Valais
Domaine du Grand Brûlé

Leytron

Domaine du Grand-Brûlé

Leytron

sur place / à l'emporter

2022	○	75 cl	Chenin Blanc – Grand-Brûlé	fr. 51.00	fr. 18.00
Vin séveux, sur de belles notes de résine et de pin, notes citronnées exubérantes. Beau type.					
2020	○	75 cl	Johannisberg – Vieilles Vignes	fr. 40.00	fr. 19.00
Fruits mûrs, structure dense et fruitée. Belle structure pour une finale élégante.					
2021	○	75 cl	Petite Arvine – Grand-Brûlé	fr. 55.00	fr. 23.00
Sec, carambole, rhubarbe, citron vert, tendu, salin.					
2018	○	 75 cl	Cornalin – Vieilles Vignes	fr. 61.00	fr. 31.00
Belle dimension de jus de fruits frais comme la griotte et la cerise. Notes de noyau de cerise. Beau type.					
2021	○	75 cl	Humagne Rouge – Grand-Brûlé	fr. 53.00	fr. 20.00
Floral, violette, réglisse, équilibré, sous-bois, fruits rouges et noirs, notes graphites.					

MONT D'OR

1848

Domaine du Mont d'Or SA Sion

Sion

sur place / à l'emporter

2022	○	75 cl	Fendant/Chasselas – La Perle du Valais	fr. 37.00	fr. 16.00
Elégance, fraîcheur, minéralité, vivacité.					
2017	○	 50 cl	Grain Noble – Merle des Roches	fr. 55.00	fr. 37.00
Marsanne. Richesse, complexité, fruits confits, équilibre, belle liqueur.					
2016	○	 50 cl	Grain Noble – St-Martin	fr. 55.00	fr. 37.00
Sylvaner. Puissant, notes confites, ananas, fraîcheur en finale.					
2022	○	37.5 cl	Johannisberg – Mont d'Or	fr. 19.00	fr. 12.50
Moelleux, fruits exotiques, rondeur, équilibre.					
2022	○	75 cl	Johannisberg – Mont d'Or	fr. 41.00	fr. 21.00
Moelleux, fruits exotiques, rondeur, équilibre.					
2022	○	75 cl	Johannisberg – Siccus	fr. 41.00	fr. 20.00
Beau gras, agrumes, amande douce, fraîcheur en finale.					
2020	○	75 cl	Cornalin – Vieux Cachet	fr. 62.00	fr. 32.00
Belle élégance sur des fruits rouges et noirs. Trame ample et soyeuse.					

Les Vignerons—Encaveurs



**Domaine
Gérald Besse**

Domaine Gérald Besse

Martigny—Croix

sur place / à l'emporter

2022	○	75 cl	Fendant/Chasselas – Les Bans	fr. 38.00	fr. 17.00
Fraîcheur, structure, minéralité, fine amertume finale.					
2021	○	75 cl	Paien/Heida/Savagnin Blanc – Champortay	fr. 55.00	fr. 23.00
Belle richesse, exotique, citronné, pamplemousse, agrumes.					
2020	○	37.5 cl	Gamay – Champortay	fr. 17.00	fr. 10.00
Vin fruité et épicé, tanins soyeux, finale gourmande.					
2020	○	75 cl	Gamay – Champortay	fr. 39.00	fr. 17.50
Vin fruité et épicé, tanins soyeux, finale gourmande.					
2020	○	75 cl	Merlot – Les Serpentes	fr. 62.00	fr. 31.50
Puissant, velouté, chaleureux, fruits noirs, fruits grillés.					



la Rodeline
Vins de coeur et de terroir

Domaine La Rodeline

Yvon et Claudine RODUIT

Fully

sur place / à l'emporter

2022	○	75 cl	Fendant/Chasselas – Vieilles Vignes Plamont Bio	fr. 40.00	fr. 19.00
Minéral, floral, notes d'agrumes, vif et frais.					
2022	○	75 cl	Paien/Heida/Savagnin Blanc – Plamont Bio	fr. 58.00	fr. 27.00
Sec, élégant, puissant, structuré, racé, cristallin, élevé en barrique et amphore en terre cuite.					
2022	○	37.5 cl	Petite Arvine – La Murgère	fr. 31.00	fr. 15.50
Sec, notes florales, fruits blancs, rhubarbe, ananas relevés par une belle minéralité, structure, élégance et finesse saline.					
2022	○	75 cl	Petite Arvine – La Murgère	fr. 59.00	fr. 28.50
Sec, notes florales, fruits blancs, rhubarbe, ananas relevés par une belle minéralité, structure, élégance et finesse saline.					
2022	○	75 cl	Gamay – Les Terrasses de Claudine – Fully	fr. 40.00	fr. 19.00
Foral, notes de petits fruits des bois, structure, acidité et finesse. Belle expression d'un gamay sur terroir cristallin.					



Domaine Mettaz Sàrl

Philippe et Véronyc METTAZ

Fully

sur place / à l'emporter

2022	○	75 cl	Paien/Heida/Savagnin Blanc – Fully	fr. 55.00	fr. 23.00
Avec des arômes d'agrumes (mandarine) de pêche ou de fruits exotiques, il est ample et long en bouche avec une belle tonicité.					
2022	○	37.5 cl	Petite Arvine – Les Claives	fr. 31.00	fr. 15.00
Vin équilibré entre fraîcheur et rondeur, sur les agrumes. Pamplemousse et citron vert confit, pâte de coing et poires compotées.					
2022	○	75 cl	Petite Arvine – Les Claives	fr. 58.00	fr. 27.00
Vin équilibré entre fraîcheur et rondeur, sur les agrumes. Pamplemousse et citron vert confit, pâte de coing et poires compotées.					
2020	○	50 cl	Cornalin – Fully	fr. 42.00	fr. 20.00
Velouté, cerise noire, belle richesse, fruits noirs, chocolaté.					
2022	○	75 cl	Cornalin – Fully	fr. 58.00	fr. 27.00
Velouté, cerise noire, belle richesse, fruits noirs, chocolaté.					
2020	○	75 cl	Humagne Rouge – Fully	fr. 57.00	fr. 25.00
Velouté, chicorée, fruits noir, réglisse, belle corpulence.					

**Bien
plus**
qu'un château

château **villa**

SIÈRE

Les Vignerons—Encaveurs

DOMAINES CHEVALIERS

SALGESCH · WALLIS · SUISSE · 1936

Domaines Chevaliers

Christian GFELLER

Salgesch

sur place / à l'emporter

2022	○	75 cl	Johannisberg – Tradition	fr. 41.00	fr. 20.00
Typé, gras, sec, amande amère, noyau de fruit jaune.					
2021	○	75 cl	Païen/Heida/Savagnin Blanc – Chevaliers	fr. 57.00	fr. 26.00
Sec, vif, tonique, minéral, épicé, complexe, tendu, noix de cajou.					
2020	○	75 cl	Petite Arvine – Lux Vina – Altimus	fr. 68.00	fr. 39.00
Minérale, sec, tonique, long, citronnée.					
2020	○	75 cl	Cornalin – Lux Vina – Neyrun	fr. 81.00	fr. 56.00
Concentré, élégant, complexe et racé, fruits noirs.					
2020	○	50 cl	Dôle – Salquenen	fr. 29.00	fr. 13.50
Epicé, rond, gourmand, longueur.					


ROUVINEZ
LES DOMAINES

Domaines Rouvinez SA

Famille ROUVINEZ

Sierre

sur place / à l'emporter

2020	○	75 cl	Assemblage Blanc – Cœur de Domaine	fr. 68.00	fr. 39.00
Petite Arvine, Savagnin Blanc et Marsanne. Agrumes, fruits exotiques, pêche de vigne, floral, élégant et subtil, ample et structuré.					
2022	○	37.5 cl	Fendant/Chasselas – Les Fleurs	fr. 17.00	fr. 10.50
Floral, minéral, pierre-à-fusil, silex, fraîcheur finale.					
2022	○	75 cl	Fendant/Chasselas – Les Fleurs	fr. 38.00	fr. 17.00
Floral, minéral, pierre-à-fusil, silex, fraîcheur finale.					
2018	○	37.5 cl	Grain Noble – Les Grains Nobles	fr. 41.00	fr. 28.00
Petite Arvine, Marsanne et Pinot Gris. Notes confites dans une bouche équilibrée, coing, orange, belle liqueur.					
2022	○	75 cl	Païen/Heida/Savagnin Blanc – Les Fleurs – Bio en reconversion	fr. 58.00	fr. 27.00
Agrumes, thé à la bergamote, fruits exotiques, lies fraîches, rondeur, vinosité, fruits secs.					
2022	○	75 cl	Petite Arvine – Domaine Château Lichten	fr. 58.00	fr. 27.00
Vin tonique et exotique, agrumes blancs comme le citron, le pamplemousse et les pomelos. Finale vive et tendue sur la mélisse.					
2020	○	37.5 cl	Assemblage Rouge – Le Tourmentin	fr. 34.00	fr. 19.00
Cornalin, Humagne Rouge, Pinot Noir et Syrah. Cuir, girofle, vanille, muscade. Bouche chocolatée, élégante et complexe.					
2022	○	75 cl	Assemblage Rouge – Nez Noir – Bio en reconversion	fr. 53.00	fr. 21.00
Merlot, Gamaret et Syrah. Cassis, fraises, senteurs d'épices douces, notes fumées. Bouche ample, concentrée. Bio en reconversion.					
2020	○	75 cl	Assemblage Rouge – Cœur de Domaine	fr. 76.00	fr. 49.00
Cornalin, Humagne Rouge et Syrah. Association d'arômes de griottes, de cassis, notes d'épices douces. Empyreumatique.					
2020	○	75 cl	Cornalin – Clos de Montibeux – Bio en reconversion	fr. 58.00	fr. 27.00
Fruits très mûrs, cerise confite et compotée, clafoutis. Finale charnue, solaire et vineuse.					
2022	○	75 cl	Gamay – Les Fleurs	fr. 38.00	fr. 17.00
Notes fumées et épicées, fruits rouges, belle matière, corsé et concentré.					

Les Vignerons—Encaveurs



Dominique Passaquay
Vigneron-Encaveur

Monthey

Dominique Passaquay

Choëx

sur place / à l'emporter

- 2022 ○ 75 cl **Pinot Blanc** – Cirrus fr. 52.00 fr. 19.00
Ananas mûr, amplitude, gras, bel équilibre entre acidité et vinosité.
- 2022 ○ 75 cl **Viognier** – Condémines fr. 56.00 fr. 24.00
Sec, cœur de pêche, tatin d'abricot, pêche de vigne, vif.



Fernand Cina SA

Salgesch

sur place / à l'emporter

- 2022 ○ 70 cl **Humagne Blanche** – Fernand Cina fr. 54.00 fr. 22.00
Vin sec et frais, poire fraîche et noisette. Bouche sèveuse et friante, dans une belle fraîcheur de minéralité.
- 2022 ○ 70 cl **Paien/Heida/Savagnin Blanc** – Fernand Cina fr. 55.00 fr. 23.50
Nez complexe avec des arômes de noix. En bouche, il est frais, harmonieux, ample avec une belle vivacité et une longue finale.
- 2022 ○ 70 cl **Humagne Rouge** – Fernand Cina fr. 55.00 fr. 23.50
Une note subtile de baies sauvages de la forêt et de sous-bois. Il se caractérise par une structure puissante aux tanins souples.
- 2021 ○ 37.5 cl **Pinot Noir** – Salquenen fr. 18.00 fr. 11.00
Soyeux et fruité avec des arômes de fruits rouges et noirs.
- 2022 ○ 75 cl **Pinot Noir** – Salquenen – Sélection Pachien fr. 43.00 fr. 23.00
Vin de terroir aux arômes très fins et fruités. Structure ample et souple en bouche.



GERMANUS KELLEREI
Famille Schmid

3942 St. German

Germanus Kellerei

Urs SCHMID

St–German

sur place / à l'emporter

- 2021 ○ 75 cl **Johannisberg** – Gros Rhin du Valais fr. 38.00 fr. 17.00
Vin sec et bien tonique, sur une expression d'amande douce et de fleurs séchée, d'écorce de citron et de pâte d'amande.
- 2021 ○ 75 cl **Pinot Gris/Malvoisie** – St–Germanus fr. 51.00 fr. 18.00
Cire d'abeille, fruits secs, muesli, abricots secs, finale vineuse sur l'eau-de-vie.
- 2022 ○ 75 cl **Cornalin** – St–Germanus fr. 53.00 fr. 20.00
Nez fruité, sur les fruits rouges et noirs, tanins soyeux, structure fraîche et harmonieuse.
- 2021 ○ 75 cl **Humagne Rouge** – St–Germanus fr. 53.00 fr. 20.00
Vin corsé mais tanins soyeux, élégant, un brin sauvage, baies sauvages et touche florale.
- 2020 ○ 50 cl **Pinot Noir** – AOC Valais fr. 28.00 fr. 12.00
Fruité et élégant, cerise et framboise mûre, délicat et subtil, fraîcheur en finale.

Les Vignerons—Encaveurs



DEVAYES

Gilbert Devayes

Leytron

sur place / à l'emporter

2022	○	75 cl	Petite Arvine – AOC Valais	fr. 54.00	fr. 22.00
Fraîcheur et vivacité, agrumes blancs, notes florales et minérales, finale saline et tendue.					
2022	○	75 cl	Viognier – AOC Valais	fr. 54.00	fr. 21.50
Aromatique, pêche de vigne, abricot frais, accents floraux, vinosité, fraîcheur.					
2020	○	 75 cl	Cabernet Franc – Barrique	fr. 57.00	fr. 25.00
Caractère et belle trame pour ce cru parfaitement typé aux accents de paprika, de poivron mariné et de fruits noirs.					
2022	○	37.5 cl	Humagne Rouge – AOC Valais	fr. 28.00	fr. 11.50
Vin élégant et soyeux, pruneau, poivron mûr, fruits rouges, violette, réglisse brute et pointe de gentiane. Belle fraîcheur.					
2022	○	75 cl	Humagne Rouge – AOC Valais	fr. 53.00	fr. 20.00
Vin élégant et soyeux, pruneau, poivron mûr, fruits rouges, violette, réglisse brute et pointe de gentiane. Belle fraîcheur.					

G. Kuonen

GREGOR KUONEN | SALGESCH

Gregor Kuonen

Salgesch

sur place / à l'emporter

2022	○	70 cl	Fendant/Chasselas – Coteaux de Sierre	fr. 38.00	fr. 16.50
Aromatique, fruité, surprenant, fraîcheur.					
2022	○	50 cl	Lafnetscha – Traditionnel	fr. 42.00	fr. 21.00
Humagne Blanche x Completer. Exotique, minéral, délicat, fraîcheur, floral.					
2022	○	75 cl	Petite Arvine – Traditionnelle	fr. 56.00	fr. 25.00
Floral, fruité, fraîcheur, agrumes, salin.					
2022	○	75 cl	Rosé – au 7ème Ciel – Demi sec	fr. 57.00	fr. 26.00
Un vin pétillant plutôt léger, un plaisir équilibré et charmeur pour les moments privilégiés de la vie.					
2021	○	 75 cl	Cabernet Franc – Grandmaître	fr. 63.00	fr. 32.50
Élégant, fruité, délicat, intense, complexe, tannique.					
2022	○	 50 cl	Cornalin – Grandmaître	fr. 45.00	fr. 24.00
Fruité, ample, rond, cerises en clafoutis.					
2022	○	 75 cl	Cornalin – Grandmaître	fr. 63.00	fr. 32.50
Fruité, ample, rond, cerises en clafoutis.					
2022	○	70 cl	Dôle – Gregor Kuonen	fr. 39.00	fr. 17.50
Gouleyant, fruité, harmonieux, rond.					
2020	○	75 cl	Pinot Noir – Non-filtré	fr. 41.00	fr. 21.00
Fruité, ample, authentique, traditionnel, classique.					
2021	○	 50 cl	Syrah – Grandmaître	fr. 45.00	fr. 24.00
Épicé, fruité, ample, fin, beaux tanins, épicé.					
2021	○	 75 cl	Syrah – Grandmaître	fr. 63.00	fr. 32.50
Épicé, fruité, ample, fin, beaux tanins, épicé.					

Bien plus
qu'un château

château **villa** de


SIERE

Les Vignerons—Encaveurs



Henri Valloton

Fully

sur place / à l'emporter

2022	○	75 cl	Fendant/Chasselas – Mazembroz	fr. 40.00	fr. 19.50
Fleurs blanches, notes minérales, ample, frais et souple.					
2022	○	75 cl	Petite Arvine – Tradition – Fully	fr. 61.00	fr. 30.00
Raçée et virile, cette Arvine exhale des parfums de fleurs et de fruits. Notes salines en finale.					
2020	○	75 cl	Merlot – Saxon	fr. 61.00	fr. 31.00
Écorces de cèdre, fruits noirs, cuir, girofle, tabac, épice, fort, charpenté, puissant, tanique.					
2021	○	75 cl	Pinot Noir – Vieilles Vignes	fr. 57.00	fr. 40.00
Nez intense et riche, d'un beau fruité de cerise noire, bouche structurée par des tanins mesurés.					
2019	○	75 cl	Syrah – Fully	fr. 65.00	fr. 36.00
Ample et généreux, fruits noirs et note de paprika, agréable et équilibré, élevage fondu.					



I. & S. Kellenberger, Vin d'œuvre

Leuk Stadt

sur place / à l'emporter

2022	○	75 cl	Humagne Blanche – "Born to be wise"	fr. 53.00	fr. 21.00
Sec, agrumes, notes de pomme verte, floral, attaque vive et tendue, rafraîchissant.					
2022	○	75 cl	Paien/Heida/Savagnin Blanc – "Reach the highest"	fr. 56.00	fr. 24.00
Sur les agrumes, le coing et la cire d'abeille, soutenu par une acidité séduisante.					
2022	○	75 cl	Pinot Gris/Malvoisie – "Le Gris en Rose"	fr. 53.00	fr. 20.50
Vin sec, légèrement teinté par une macération pelliculaire exprimant une belle déclinaison fruitée.					
2021	○	50 cl	Gamaret – "Flames of desire"	fr. 44.00	fr. 23.00
Gamay x Reichensteiner. Belle structure, fraîcheur, pointe sauvage.					
2022	○	75 cl	Pinot Noir – "Chant du Rhône"	fr. 40.00	fr. 19.00
Frais, élégant, joli fruit, belle jeunesse.					



Imesch Vins SA

Sierre

Famille ROUVINEZ

sur place / à l'emporter

2022	○	75 cl	Fendant/Chasselas – Soleil d'Or	fr. 37.00	fr. 15.00
Parfum de tilleul et de fleurs des champs, avec une légère touche de miel et une minéralité typique.					
2022	○	75 cl	Johannisberg – Soleil d'Or	fr. 39.00	fr. 18.00
Amandes, noisettes, touche florale rappelant la camomille, puissant et équilibré, touche finale et légère amertume.					
2022	○	75 cl	Paien/Heida/Savagnin Blanc – Soleil d'Or	fr. 56.00	fr. 24.00
Notes de pêche, d'abricot et de fruits exotiques. Belle acidité qui lui confère une belle vivacité.					
2022	○	75 cl	Cornalin – Soleil d'Or	fr. 56.00	fr. 24.00
Senteurs fruitées (cassis, cerise noire, mûre, fraise et framboise), tonicité et tanins souples.					
2022	○	75 cl	Syrah – Soleil d'Or	fr. 56.00	fr. 24.00
Notes chaleureuses de griottes et de chocolat, élégant, finale poivrée.					

Les Vignerons—Encaveurs



DOMAINE MATHIEU
Jean-Louis Mathieu

Jean-Louis Mathieu SA

Chalais

sur place / à l'emporter

2022	○	75 cl	Fendant/Chasselas – Domaine Mathieu	fr. 38.00	fr. 17.00
<i>Pomme Granny, accents citronnés, notes vives et crayeuses, beau terroir finalisé par une fine amertume et un joli gras.</i>					
2022	○	75 cl	Johannisberg – Domaine Mathieu	fr. 40.00	fr. 19.00
<i>Vin sec et gras. Parfums d'amande et de fruits du verger.</i>					
2022	○	75 cl	Sauvignon Blanc – Domaine Mathieu	fr. 61.00	fr. 31.00
<i>Puissants arômes de bois de cassis, de buis et de framboise, joli gras et notes de groseilles à maquereau.</i>					
2021	○	75 cl	Pinot Noir – Champfleuri	fr. 49.00	fr. 31.00
<i>Ce vin exprime en bouche des arômes de petits fruits légèrement épicés.</i>					
2021	○	75 cl	Syrah – Domaine Mathieu	fr. 61.00	fr. 31.00
<i>Notes d'épices, de poivre noir, de baies des bois et framboises. Bon potentiel de vieillissement.</i>					



Jean-Marie PONT
Vigneron-Encaveur
Sierre / Corin

Jean-Marie Pont

Corin-sur-Sierre

sur place / à l'emporter

2022	○	75 cl	Fendant/Chasselas – Sierre	fr. 37.00	fr. 16.00
<i>Notes fruitées, florales, avec des parfums de fleurs de vigne, de miel, de pierre à fusil.</i>					
2022	○	75 cl	Humagne Blanche – AOC Valais	fr. 56.00	fr. 24.00
<i>Sec, floral, fleur de lys, noisette, pointe de gras, poire, thé vert, mirabelle.</i>					
2022	○	50 cl	Johannisberg – Sierre	fr. 30.00	fr. 14.00
<i>Arômes tendres, fruités et très expressifs, dattes, noisettes, épices, amandes grillées, ananas, fruits du verger.</i>					
2022	○	75 cl	Humagne Rouge – Sierre	fr. 57.00	fr. 25.00
<i>Saveurs alpestres de thym et de serpolet, réglisse, écorce de chêne, finement vanillé, tanins fermes et élégants.</i>					
2021	○	75 cl	Pinot Noir – AOC Valais	fr. 39.00	fr. 18.00
<i>Élégant, sous-bois, olive noire, poivre blanc, réglisse.</i>					

Les Vignerons—Encaveurs

DOMAINE
Jean-René Germanier
BALAUDAUD

Jean-René Germanier SA
Gilles BESSE

Vétroz

sur place / à l'emporter

2022	○	75 cl	Amigne – Vétroz – 2 abeilles	fr. 53.00	<i>fr. 21.00</i>
2 abeilles. Complexe, intense, fruité, mandarine, équilibre.					
2022	○	37.5 cl	Fendant/Chasselas – Les Terrasses – Vétroz	fr. 16.00	<i>fr. 8.50</i>
Typé Vétroz, minéralité, fraîcheur, friand, floral.					
2022	○	75 cl	Fendant/Chasselas – Les Terrasses – Vétroz	fr. 37.00	<i>fr. 15.50</i>
Typé Vétroz, minéralité, fraîcheur, friand, floral.					
2021	○	150 cl	Fendant/Chasselas – Les Terrasses – Vétroz	fr. 73.00	<i>fr. 30.00</i>
Typé Vétroz, minéralité, fraîcheur, friand, floral.					
2018	○	 37.5 cl	Grain Noble – Mitis	fr. 46.00	<i>fr. 34.00</i>
Amigne. Ample, soyeux, coing confit, orangette, orange sanguine.					
2019	○	 75 cl	Merlot – Réserve	fr. 69.00	<i>fr. 41.00</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.					
2020	○	 75 cl	Syrah – Cayas Réserve	fr. 76.00	<i>fr. 49.00</i>
Charpenté, toasté, poivre noir, épices, cassis, puissant.					

 **GLENZ WEINE**
JOSEF GLENZ & TÖCHTER AG SALGESCH

Josef Glenz & Töchter AG
Judith, Tamara & Natacha GLENZ

Salgesch

sur place / à l'emporter

2022	○	75 cl	Fendant/Chasselas – AOC Valais	fr. 37.00	<i>fr. 16.00</i>
Vif, joli gras, citronné, floral, notes d'agrumes.					
2022	○	75 cl	Johannisberg – AOC Valais	fr. 40.00	<i>fr. 19.00</i>
Sec, ample, typé, massépain, belle minéralité, joli gras.					
2021	○	75 cl	Assemblage Rouge – Sang de Lion	fr. 57.00	<i>fr. 25.00</i>
Gamaret, Diolinoir et Pinot. Puissant, sauvage, myrtille, mûre, chocolat noir, fraîcheur.					
2020	○	 75 cl	Pinot Noir – Eichenfass	fr. 49.00	<i>fr. 31.00</i>
Soyeux, structuré, épicé, chocolat noir, girofle, fruits noirs, racé.					
2020	○	50 cl	Syrah – AOC Valais	fr. 42.00	<i>fr. 20.00</i>
Fruité, épicé, belle trame, fruits noirs et rouges, élevage partiel en barriques.					

Les Vignerons—Encaveurs



La Cave Frédéric Zufferey SA Frédéric ZUFFEREY

Chippis

sur place / à l'emporter

2022	○	50 cl	Humagne Blanche – AOC Valais	fr. 38.00	fr. 15.00
Subtil aux arômes d'agrumes et de tilleul. Fraîcheur et minéralité.					
2022	○	75 cl	Petite Arvine – AOC Valais	fr. 55.00	fr. 23.00
Glycine, agrumes, pamplemousse rose et fruits exotiques comme le litchi et la passion. Minéralité et volume. Finale fraîche et saline.					
2019	○	75 cl	Assemblage Rouge – Brin de Folie	fr. 57.00	fr. 26.00
Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc. Arômes floraux et notes de fruits noirs. Bouche suave. Des tanins fins et structurés.					
2020	○	75 cl	Cornalin – AOC Valais	fr. 57.00	fr. 26.00
Arôme au nez de mûre sauvage. Une bouche chaleureuse avec des tanins structurés.					
2019	○	150 cl	Cornalin – AOC Valais	fr. 109.00	fr. 51.00
Arôme au nez de mûre sauvage. Une bouche chaleureuse avec des tanins structurés.					
2022	○	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 Petite Savièssanne Gaël ROTEN

Savièss

sur place / à l'emporter

2021	○	75 cl	Paien/Heida/Savagnin Blanc – AOC Valais	fr. 52.00	fr. 19.00
Belle fraîcheur sur des notes fruitées et finement exotique.					
2022	○	75 cl	Diolinoir – AOC Valais	fr. 52.00	fr. 19.50
Pinot Noir x Rouge de Diolly. Sur les petits fruits rouges, encore plein de jeunesse.					
2022	○	75 cl	Garanoir – AOC Valais	fr. 52.00	fr. 19.50
Vin généreux aux notes de fruits mûrs, bouche chaleureuse avec des tannins élégants.					



Les Fils de Charles Favre SA

Sion

sur place / à l'emporter

2021	○	75 cl	Humagne Blanche – Hurlevent	fr. 52.00	fr. 20.00
Parfum de tilleul, fleurs blanches et pêche de vigne. Vin fin et délicat, doté d'une fin de bouche élégante.					
2020	○	50 cl	Assemblage Rouge – Favi	fr. 36.00	fr. 13.50
Pinot Noir, Syrah, Humagne Rouge, Diolinoir et Gamaret. Caractère tranché, élégant, parfums multiples et bel équilibre.					
2020	○	75 cl	Assemblage Rouge – Favi	fr. 53.00	fr. 20.50
Pinot Noir, Syrah, Humagne Rouge, Diolinoir et Gamaret. Caractère tranché, élégant, parfums multiples et bel équilibre.					
2021	○	50 cl	Cornalin – Montorge	fr. 38.00	fr. 16.00
Fruits rouges, cerise noire, myrtille, attaque souple et beaux tanins. Fraîcheur finale.					
2021	○	50 cl	Humagne Rouge – Montorge	fr. 38.00	fr. 16.00
Notes épicées, nez frais et élégant. Bouche fraîche et croquante, sur la fraise et les sous-bois.					

Les Vignerons—Encaveurs



Les Fils de René Favre SA *Mike, John et Duke FAVRE*

St-Pierre-de-Clages
sur place / à l'emporter

2022	○	37.5 cl	Petite Arvine – Cuvée Art		fr. 30.00	<i>fr. 15.00</i>
Arômes de pamplemousse rose bien mûr, de rhubarbe verte et d'agrumes séchés, touche florale sur la glycine, finale saline et tendue.						
2022	○	75 cl	Petite Arvine – Cuvée Art		fr. 57.00	<i>fr. 26.00</i>
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	Sauvignon Blanc – Chamoson – Moelleux		fr. 28.00	<i>fr. 11.50</i>
Vin moelleux équilibré sur les fruits exotiques et des notes fruitées de melon et de groseilles à maquereau.						
2022	○	75 cl	Sauvignon Blanc – Chamoson – Moelleux		fr. 53.00	<i>fr. 20.50</i>
Vin moelleux équilibré sur les fruits exotiques et des notes fruitées de melon et de groseilles à maquereau.						
2021	○	75 cl	Pinot Noir – Chamoson		fr. 39.00	<i>fr. 18.00</i>
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	★ GRAND CRU	fr. 63.00	<i>fr. 33.50</i>
Couleur noire, profonde, nez de fruits cuits, poivrée, puissance, des tanins forts, intense et structuré						



Les Fils Maye SA

Riddes
sur place / à l'emporter

2022	○	37.5 cl	Fendant/Chasselas – Clos de Balavaud		fr. 18.00	<i>fr. 11.00</i>
Racé, élégant, minéral, structuré, complexe.						
2022	○	75 cl	Fendant/Chasselas – Clos de Balavaud		fr. 40.00	<i>fr. 20.00</i>
Racé, élégant, minéral, structuré, complexe.						
2021	○	75 cl	Paien/Heida/Savagnin Blanc – Franc Tireur		fr. 55.00	<i>fr. 22.50</i>
Nez épanoui aux fragrances minérales et citronnées avec des notes florales.						
2022	○	75 cl	Petite Arvine – Jean des Crêtes		fr. 55.00	<i>fr. 22.50</i>
Sec, vif, tonique, agrumes, notes florales de glycine, léger salin en final.						
2022	○	75 cl	Merlot – Le Marguillier		fr. 54.00	<i>fr. 22.00</i>
Robe rubis, notes de cuir, de sureau et de baies sauvages au bouquet, chaleureux, rond, assez rustique avec une finale épicée.						



Leukersonne Damian Seewer AG *Damian SEEWER*

Susten-Leuk
sur place / à l'emporter

2022	○	75 cl	Petite Arvine – AOC Valais		fr. 57.00	<i>fr. 25.50</i>
Sec, rondeur, pamplemousse rose, pomme Granny, belle salinité, tarte rhubarbe et citron meringuée.						
2022	○	50 cl	Assemblage Rouge – Solis Rouge		fr. 38.00	<i>fr. 15.00</i>
Merlot, Syrah et Gamay. Corsé, chaleureux avec des tanins veloutés, fruits noirs.						
2022	○	75 cl	Assemblage Rouge – Positivo		fr. 55.00	<i>fr. 23.00</i>
Gamaret et Merlot (partiellement passerillé). Corsé, fruits rouges et noirs, gelée de fruits, épices.						
2022	○	150 cl	Assemblage Rouge – Positivo		fr. 108.00	<i>fr. 50.00</i>
Gamaret et Merlot (partiellement passerillé). Corsé, fruits rouges et noirs, gelée de fruits, épices.						
2022	○	75 cl	Cornalin – AOC Valais		fr. 61.00	<i>fr. 30.50</i>
Violette, cerise confite, épicé, gourmet et pulpeux, élégant.						

Les Vignerons—Encaveurs



L'Orpailleur
Frédéric DUMOULIN

Uvrier

sur place / à l'emporter

2022	○	75 cl	Païen/Heida/Savagnin Blanc – Tradition Ananas, Traminer, frais, croquant, jus de fruits, exotique.	fr. 55.00	fr. 23.00
2021	○	75 cl	Petite Arvine – Clos de Grandinaz Agrumes, intensité, soyeux, minéral, tarte citron meringuée, Calisson.	fr. 57.00	fr. 26.00
2020	○	75 cl	Assemblage Rouge – Cuvée de l'Orpailleur Syrah et Cabernet Franc. Chocolat au kirsch, griotte, suave, long, puissant.	fr. 71.00	fr. 43.00
2021	○	75 cl	Dôle – Tradition Puissant, fruits noirs, poivré, belle longueur, racé.	fr. 37.00	fr. 16.00
2021	○	37.5 cl	Syrah – Tradition Fruits noirs, épicés, cassis, velouté, gouleyant.	fr. 28.00	fr. 11.50



Maison Gilliard SA

Sion

sur place / à l'emporter

2022	○	75 cl	Païen/Heida/Savagnin Blanc – Trésors de Famille Fruits secs exotiques, belle matière, gourmet, puissant.	fr. 57.00	fr. 25.00
2022	○	50 cl	Petite Arvine – Trésors de Famille Agrumes, élégant, suave, équilibré, contraste salé/sucré.	fr. 41.00	fr. 19.00
2022	○	75 cl	Petite Arvine – Trésors de Famille Agrumes, élégant, suave, équilibré, contraste salé/sucré.	fr. 57.00	fr. 26.00
2020	○	75 cl	Cornalin – Les Tonnelliers Finement boisé, cerises noires, girofle et sous-bois. Bouche corsée peu acidulée et longue en final.	fr. 63.00	fr. 33.00
2021	○	75 cl	Pinot Noir – Les Tonnelliers Fruité, subtilement boisé et légèrement épicé, élégant, saveurs de fruits frais, persistant en final.	fr. 46.00	fr. 27.00



Marie-Bernard Gillioz Praz

Grimisuat

sur place / à l'emporter

2022	○	75 cl	Fendant/Chasselas – Saint-Léonard Fleurs blanches, tilleul, fruité, minéral et riche.	fr. 40.00	fr. 19.00
2022	○	50 cl	Petite Arvine – Sion Citronnée, glycine, minérale, riche et persistante en bouche.	fr. 43.00	fr. 22.00
2022	○	75 cl	Petite Arvine – Sion Citronnée, glycine, minérale, riche et persistante en bouche.	fr. 60.00	fr. 29.00
2022	○	75 cl	Cornalin – Sion Fruits confits, cerises noires, épices, tanins fins.	fr. 64.00	fr. 34.00
2022	○	75 cl	Humagne Rouge – Sion Soyeux, chicorée, thé noir, gentiane, élégant.	fr. 60.00	fr. 29.00

Les Vignerons—Encaveurs

Maurice
Zufferey

Maurice Zufferey
Maurice et Adrien ZUFFEREY

Sierre

sur place / à l'emporter

2022	○	37.5 cl	Fendant/Chasselas – AOC Valais Fleurs blanches, écorces de fruits, mélisse, minéralité.	fr. 16.00	<i>fr. 8.50</i>
2022	○	75 cl	Fendant/Chasselas – AOC Valais Fleurs blanches, écorces de fruits, mélisse, minéralité.	fr. 37.00	<i>fr. 15.00</i>
2021	○	75 cl	Petite Arvine – AOC Valais Univers caractéristique d'agrumes, de glycine et de rhubarbe. En bouche, ce vin marque par sa structure et son amplitude.	fr. 57.00	<i>fr. 26.00</i>
2022	○	75 cl	Pinot Noir – Combettaz Fruits rouges, épices, réglisse, soyeux, élégant.	fr. 40.00	<i>fr. 19.00</i>
2021	○	75 cl	Syrah – Maison Rouge Épicé, poivre, muscade, fruits noirs, note de cassis.	fr. 57.00	<i>fr. 26.00</i>



Adrian & Diego MATHIER
NOUVEAU SALQUENENS AG

Nouveau Salquenens AG
Diego MATHIER

Salgesch

sur place / à l'emporter

2022	○	75 cl	Fendant/Chasselas – Molignon Fruité, minéral, sec, tout en rondeur.	fr. 39.00	<i>fr. 18.00</i>
2022	○	75 cl	Petite Arvine – Les Pyramides Belle aromatique, vif, salé en finale, exotique, rhubarbe.	fr. 58.00	<i>fr. 26.50</i>
2021	○	75 cl	Viognier – Les Pyramides Sec, pêche, melon Galia, vif, abricot, noyau de fruit, fine amertume.	fr. 58.00	<i>fr. 26.50</i>
2020	○	37.5 cl	Assemblage Rouge – Cuvée Rosemarie Cabernet Sauvignon, Syrah et Pinot Noir. Beaux fruits associés aux épices noires pour une finale élégante.	fr. 31.00	<i>fr. 15.50</i>
2020	○	75 cl	Assemblage Rouge – Cuvée Rosemarie Cabernet Sauvignon, Syrah et Pinot Noir. Beaux fruits associés aux épices noires pour une finale élégante.	fr. 57.00	<i>fr. 26.00</i>



Nouveau St-Clément
C. Lamon & Cie
Flanthey

Nouveau St-Clément SA
Christian LAMON

Flanthey

sur place / à l'emporter

2022	○	75 cl	Fendant/Chasselas – Saint-Léonard Léger, fruité, minéral, floral.	fr. 35.00	<i>fr. 13.50</i>
2021	○	37.5 cl	Humagne Blanche – Coteaux de Sierre Notes florales, tilleul, chèvrefeuille, poire, sèveux.	fr. 27.00	<i>fr. 11.00</i>
2022	○	75 cl	Humagne Blanche – Coteaux de Sierre Notes florales, tilleul, chèvrefeuille, poire, sèveux.	fr. 51.00	<i>fr. 18.50</i>
2021	○	75 cl	Cornalin – Coteaux de Sierre Richesse, fruité, vineux, cerise fraîcheur, ample, charnu.	fr. 55.00	<i>fr. 22.50</i>
2022	○	75 cl	Gamay – Coteaux de Sierre Léger, fruité, friand, petits fruits rouges.	fr. 36.00	<i>fr. 14.00</i>

Bien
plus
qu'un château

château villa de
SIERRE

Les Vignerons—Encaveurs

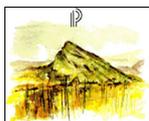
VARONE
VINS

Philippe Varone Vins SA

Sion

sur place / à l'emporter

2021	○	75 cl	Fendant/Chasselas – Grand Cru Ville de Sion	★ GRAND CRU	fr. 40.00	fr. 19.50
Fruité, racé, minéral, élégant.						
2014	○	37.5 cl	Grain Noble – Barrique Liqueureuse		fr. 43.00	fr. 31.00
Marsanne. Fruits confits et notes truffées, belle liqueur.						
2021	○	75 cl	Petite Arvine – Sensorielle		fr. 57.00	fr. 25.50
Agrumes, pamplemousse, rhubarbe, fraîcheur.						
2022	○	75 cl	Viognier – Sensorielle		fr. 56.00	fr. 24.50
Nez intense, floral, aux arômes d'abricot, de pêche, d'amande, d'agrumes, grande fraîcheur, élégant, citronné en finale.						
2021	○	50 cl	Cornalin – Sensorielle		fr. 40.00	fr. 18.00
Cerise noire, tanins nobles et présents, charnu, dense.						
2021	○	75 cl	Cornalin – Sensorielle		fr. 57.00	fr. 26.00
Cerise noire, tanins nobles et présents, charnu, dense.						



PHILIPPOZ FRERES
Leytron

Philippoz Frères

André, Freddy et Roger PHILIPPOZ

Leytron

sur place / à l'emporter

2022	○	75 cl	Fendant/Chasselas – Sous—les—Chênes		fr. 36.00	fr. 14.00
Terroir fin, fine minéralité, harmonieux, fraîcheur.						
2019	○	50 cl	Grain Noble – Ermitage Grain Noble		fr. 58.00	fr. 41.00
Marsanne. Confit de poire, essence de truffes, belle liqueur, maturité.						
2018	○	75 cl	Assemblage Rouge – Volcan du Chêne		fr. 57.00	fr. 26.00
Syrah, Cabernet, Diolinoir et Merlot. Bel élevage pour un nez complexe tourné vers les fruits et les épices.						
2021	○	75 cl	Cornalin – Fût de chêne		fr. 61.00	fr. 31.00
Kirsch et forêt noire (cacao, cerise), tanins soyeux, élevage soigné.						
2018	○	75 cl	Humagne Rouge – Leytron		fr. 53.00	fr. 21.00
Aromatique, pruneau, cerise, chocolat, violette.						
2017	○	37.5 cl	Syrah – AOC Valais		fr. 30.00	fr. 14.00
Puissant, concentré, bel élevage, petits fruits noirs, épices.						

Les Vignerons—Encaveurs



Chamoson

Pierre-Maurice Carruzzo

Pierre—Maurice Carruzzo

Chamoson

sur place / à l'emporter

2022	○	37.5 cl	Fendant/Chasselas – Chamoson – Trémazières	fr. 16.00	fr. 8.50
Bouquet tourné vers l'amande, la framigane et le citron vert presque confit, bouche tonique, soutenue par une finale fraîche.					
2022	○	75 cl	Fendant/Chasselas – Chamoson – Trémazières	fr. 37.00	fr. 15.00
Bouquet tourné vers l'amande, la framigane et le citron vert presque confit, bouche tonique, soutenue par une finale fraîche.					
2022	○	150 cl	Fendant/Chasselas – Chamoson Vieilles Vignes	fr. 75.00	fr. 33.00
Issu d'une vieille vigne de chasselas (70 ans), Fraîcheur en bouche et des notes de fleurs blanches dans bel équilibre.					
2022	○	75 cl	Petite Arvine – AOC Valais	fr. 55.00	fr. 23.00
Racé, élégant, sec, finesse, minéral, agrumes séchés.					
2021	○	150 cl	Petite Arvine – AOC Valais	fr. 129.00	fr. 76.00
Vif, sec, finesse, salinité, agrumes.					
2022	○	75 cl	Malbec – Chamoson (VDP)	fr. 61.00	fr. 31.00
Traditionnellement appelé "Cot". Velouté sur les fruits noirs et la pâte de fruit, bouche poivrée, sur le cassis et la réglisse.					
2021	○	 75 cl	Mondeuse – Chamoson	fr. 60.00	fr. 29.00
Mondeuse Blanche x Cépage inconnu. Cépage de la famille de la Syrah (Sérines). Velouté, grillé, vieille prune, sauvage, livèche, fraîcheur.					

Les Vignerons—Encaveurs



PROVINS

Provins SA

Valais

sur place / à l'emporter

2021	○		75 cl	Assemblage Blanc – Défi Blanc Les Titans	fr. 65.00	fr. 35.00
<i>Petite Arvine, Pinot Gris et Muscat. Juste équilibre entre le fruit et l'acidité, notes d'agrumes citronnées, minérale.</i>						
2022	○		75 cl	Fendant/Chasselas – St-Léonard Maître de Chais	fr. 41.00	fr. 21.00
<i>Arôme de fleurs blanches et d'agrumes, belle harmonie, finale minérale.</i>						
2009	○		37.5 cl	Grain Noble – Tourbillon – Cru des Domaines	fr. 51.00	fr. 40.00
<i>Marsanne. Coing et abricot confits, belle liqueur, complexe, structuré.</i>						
2017	○		75 cl	Grain Noble – Grains de Malice	fr. 90.00	fr. 67.00
<i>Petite Arvine, Marsanne, Amigne. Nez complexe aux arômes confits de coing et d'abricot.</i>						
2022	○		75 cl	Johannisberg – Chamoson – Maître de Chais	fr. 43.00	fr. 23.00
<i>Arômes d'amandes, souple, onctueux, masepain en finale.</i>						
2021	○		75 cl	Païen/Heida/Savagnin Blanc – Maître de Chais	fr. 61.00	fr. 30.00
<i>Arômes de poire et citron confit, notes de rose, structuré, finale florale.</i>						
2019	○		75 cl	Petite Arvine – Les Titans	fr. 65.00	fr. 35.00
<i>Arômes d'agrumes, comme le pamplemousse ou le citron. Bel équilibre, entre velouté et richesse, note acidulée en finale.</i>						
2021	○		75 cl	Rosé – Apologia Pink	fr. 43.00	fr. 23.00
<i>Fin et harmonieux, agréable sensation de fraîcheur en bouche.</i>						
2021	○		75 cl	Rosé – Diolinoir Rosé Les Titans	fr. 65.00	fr. 35.00
<i>Litchi et prune blanche. Rond et vif en bouche, ce rosé révèle un fruit d'une grande délicatesse</i>						
2017	○		75 cl	Assemblage Rouge – Domaine de Corbassières	fr. 77.00	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>						
2019	○		75 cl	Assemblage Rouge – Défi Noir Les Titans	fr. 69.00	fr. 40.00
<i>Cornalin, Diolinoir et Syrah. Notes d'épices et de torréfaction, finale longue et suave, petits fruits noirs.</i>						
2020	○		75 cl	Cornalin – Maître de Chais	fr. 61.00	fr. 31.00
<i>Arôme de griotte et de cerise noire, onctueux et tendre au palais, finale fraîche.</i>						
2018	○		75 cl	Diolinoir – Evéché	fr. 77.00	fr. 50.00
<i>Pinot Noir x Rouge de Diolloy. Elevé en fût de chêne et de mélèze, puissant et corsé, bouquet aux notes épicée, finale sèveuse.</i>						
2019	○		75 cl	Merlot – Les Titans	fr. 69.00	fr. 40.00
<i>Concentré et élégant, myrtilles, baies des bois, finale intense.</i>						
2018	○		75 cl	Pinot Noir – Tournelette	fr. 65.00	fr. 50.00
<i>Bel élevage, racé, violette, vanille, structure complexe, finale longue sur les petits fruits rouges et la fraise poivrée.</i>						
2020	○		75 cl	Pinot Noir – Maître de Chais	fr. 47.00	fr. 28.00
<i>Élégant, sous-bois, humus, petits fruits rouges, vanillé.</i>						
2019	○		75 cl	Syrah – Les Titans	fr. 69.00	fr. 40.00
<i>Structuré, tanins corsés, notes d'épices et de poivre.</i>						

Les Vignerons—Encaveurs



Rives du Bisse – G. Delaloye & Fils SA Famille DELALOYE

Ardon

sur place / à l'emporter

2022	○	75 cl	Johannisberg – Patrimoine	fr. 41.00	fr. 20.50
Vin riche et corsé, caractérisé par des notes d'amandes et une légère amertume en finale.					
2022	○	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.					
2020	○	75 cl	Païen/Heida/Savagnin Blanc – Patrimoine	fr. 55.00	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.					
2022	○	75 cl	Petite Arvine – Patrimoine	fr. 55.00	fr. 23.50
Vin puissant, sur les agrumes et le pamplemousse rose. Joli gras.					
2018	○	75 cl	Syrah – Les Prestiges	fr. 59.00	fr. 28.00
Robe d'un rouge profond, nez épicé rappelant le girofle, le poivre. Bonne structure avec ses notes épicées et un bon fond tannique.					

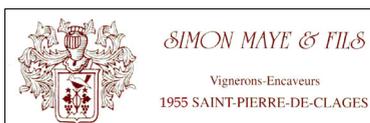


Sélection Excelsus Jean-Claude et Renaud FAVRE

Chamoson

sur place / à l'emporter

2022	○	75 cl	Fendant/Chasselas – Excelsus	fr. 37.00	fr. 16.00
Fruité, joli gras, fine minéralité, citronné, frais.					
2021	○	75 cl	Johannisberg – Excelsus	fr. 40.00	fr. 19.00
Fin, typé, élégant, amande douce, pointe de gras, équilibre.					
2022	○	75 cl	Petite Arvine – Excelsus	fr. 56.00	fr. 24.50
Rondeur, fraîcheur, pamplemousse, tarte au citron, fruits murs.					
2022	○	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.					
2020	○	75 cl	Cornalin – Excelsus	fr. 62.00	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

2022	○	37.5 cl	Fendant/Chasselas – Chamoson – Trémazières	fr. 17.00	fr. 9.50
Fruité, racé, au terroir typique de ce très beau parchet.					
2022	○	75 cl	Fendant/Chasselas – Chamoson – Trémazières	fr. 37.00	fr. 16.00
Fruité, racé, au terroir typique de ce très beau parchet.					
2022	○	75 cl	Johannisberg – Chamoson	fr. 41.00	fr. 20.00
Un vin structuré avec ses saveurs d'amande typé d'un terroir fin.					
2022	○	75 cl	Petite Arvine – AOC Valais	fr. 58.00	fr. 27.00
Vin sec, expressif avec une acidité fine et salée soutenant des arômes de rhubarbe, fruit de la passion et pamplemousse.					
2022	○	75 cl	Dôle Blanche – Chamoson	fr. 37.00	fr. 16.00
Rosé de Pinot Noir et Gamay au fruité de baies rouges, estival et bien équilibré.					

Les Vignerons—Encaveurs



St-Jodern Kellerei

Visperterminen

sur place / à l'emporter

2022	○	50 cl	Païen/Heida/Savagnin Blanc – Visperterminen Abricot mûr, noisettes torréfiées, fruits secs, exotique.	fr. 41.00	fr. 19.50
2020	○	75 cl	Païen/Heida/Savagnin Blanc – Barrique Ample, fruits exotiques mûrs, sec, élevage fondu.	fr. 63.00	fr. 33.00
2021	○	75 cl	Païen/Heida/Savagnin Blanc – Mélodie Moelleux, fruité, exotique, équilibré.	fr. 56.00	fr. 24.00
2022	○	75 cl	Païen/Heida/Savagnin Blanc – Visperterminen Abricot mûr, noisettes torréfiées, fruits secs, exotique.	fr. 57.00	fr. 26.00
2022	○	75 cl	Rèze – Visperterminen Sec, bois de rose, floral, chlorophylle, bergamote, sèveux, pive de pin.	fr. 58.00	fr. 27.00



THIERRY CONSTANTIN

Thierry Constantin

Pont-de-la-Morge

sur place / à l'emporter

2022	○	75 cl	Amigne – AOC Valais – I Abeille 1 abeille. Clémentine et mandarine fraîches, biscuit à l'orange, sèveux, zestes d'agrumes.	fr. 56.00	fr. 24.00
2022	○	75 cl	Fendant/Chasselas – AOC Valais Vif, sec, minéral, crayeux, floral, sèveux, joli carbonique.	fr. 37.00	fr. 16.00
2022	○	75 cl	Païen/Heida/Savagnin Blanc – AOC Valais Racé, complexe, exotique, toasté, minéral, vineux.	fr. 59.00	fr. 28.00
2022	○	75 cl	Sauvignon Blanc – AOC Valais Explosif, fruité, cassis, exotique, intense, tonique.	fr. 57.00	fr. 25.00
2022	○	75 cl	Gamay – Vieilles Vignes Fruité, digeste, croquant, frais, cassis, fraise, structuré.	fr. 38.00	fr. 17.00



WEINGUT CIPOLLA

Romain Cipolla
St-German

Weingut Cipolla

Romain CIPOLLA

St-German

sur place / à l'emporter

2022	○	75 cl	Païen/Heida/Savagnin Blanc – Toli Sec, passion, cœur d'ananas, minéral, tendu, léger gras.	fr. 57.00	
2022	○	75 cl	Cornalin – Landroter Griotte, cerise noire, juteux, chocolaté, puissant, gourmand.	fr. 59.00	fr. 28.00
2022	○	50 cl	Diolinoir – Schwarzhals Odeurs de mûres, de cerise noire avec des parfums de myrtille. Notes épicées. En bouche, le vin est tannique mais élégant.	fr. 41.00	fr. 19.00
2022	○	75 cl	Diolinoir – Schwarzhals Odeurs de mûres, de cerise noire avec des parfums de myrtille. Notes épicées. En bouche, le vin est tannique mais élégant.	fr. 57.00	fr. 26.00
2022	○	75 cl	Pinot Noir – Steinschlag Cerise et framboise, notes de fleurs séchées. En bouche, il est souple et friand avec des arômes de fruits rouges.	fr. 42.00	fr. 22.00
2021	○	75 cl	Syrah – En-là Notes poivrées et épicées, cerise et baies des bois, bouche souple et élégante avec des tanins fondants et des arômes de fruits rouges et d'épices.	fr. 58.00	fr. 27.00

Fondation du Château de Villa



Merci de votre visite et au plaisir
de vous revoir bientôt au Château de Villa.

