



# CHÂTEAU DE VILLA

*Le Royaume des Terroirs*

## LIVRE DE CAVE

---

## KELLERBUCH



# L'Etat du Valais reconnaissant

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



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



## CHÂTEAU DE VILLA

*Le Royaume des Terroirs*



## Der Staat Wallis dankbar

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



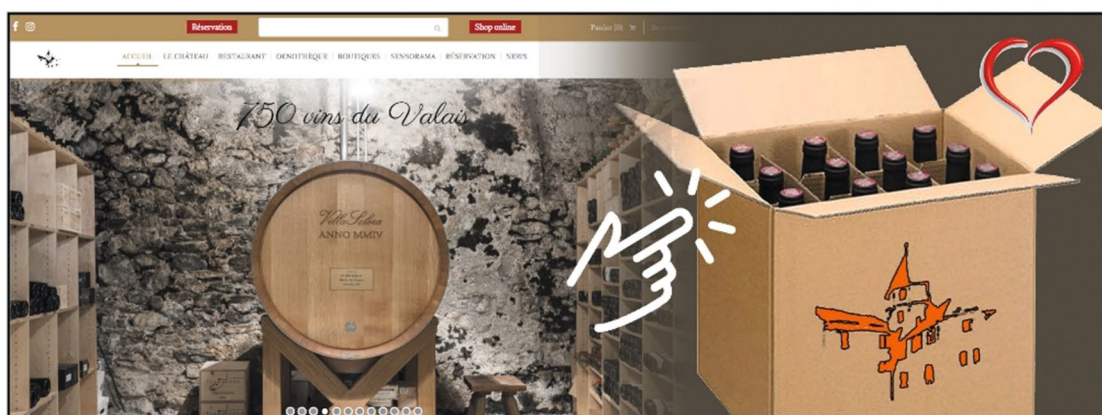
Das Engagement der Stiftung Château de Villa wurde im Oktober 2024 vom Kanton Wallis anerkannt, als es mit einer offiziellen Auszeichnung unter der Leitung von Christophe Darbellay, Staatsrat, gewürdigt wurde. Dies erfolgte aufgrund seines Einsatzes für den Schutz des landwirtschaftlichen und kulturellen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



### CHÂTEAU DE VILLA

*Le Royaume des Terroirs*





## Fondation du Château de Villa

*Le Meilleur du Valais*

### **Boutique en ligne – Expéditions**

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

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



**E-SHOP**



# Sommaire Général

## Allgemeines Somaire

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

---

Sommaire / Inhaltsverzeichnis.....	5
Préface / Vorwort .....	6
Distinctions & Reconnaissances / Auszeichnungen & Anerkennungen .....	8
Présentation du vignoble suisse et valaisan / Vorstellung des Weinbaugebiets der Schweiz und des Wallis .....	10
Grands Crus du Valais - Grands Crus aus dem Wallis .....	14
Charte Grain Noble ConfidenCiel - Charta Grain Noble ConfidenCiel.....	16
Cave de Garde du Château - Lagerkeller des Schlosses .....	20
Légende du Livre de Cave / Legende des Kellerbuchs.....	22
Vignerons et distillateurs partenaires - Partner-Winzer und Brennereien.....	24

### Livre de Cave Kellerbuch

---

Classement par couleur, cépage et format / Sortierung nach Farbe , Rebsorte und Format.....	27
Les vins labélisés Charte Grain Noble - Die Weine mit dem Gütesiegel «Charte Grain Noble» .....	130
Les vigneron-encaveurs - Die Winzer-Weinbauern .....	134
Les distillateurs - Die Brennereien.....	174



## 2025 – Edition II

A travers son restaurant et son oenothèque, le Château de Villa vous offre une exceptionnelle vitrine de plus de 850 crus et spiritueux, fondée sur le savoir-faire de 120 encaveurs et distillateurs du Valais.

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

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

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

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

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

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



# 2025 – Auflage II

Das Château de Villa bietet Ihnen über sein Restaurant und seine Önothek eine aussergewöhnliche Vitrine mit mehr als 850 Weinen und Spirituosen, die auf dem Know-how von 120 Walliser Kellereien und Brennereien beruhen.

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

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

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

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

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

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



# Reconnaissance

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

## Convention de partenariat



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

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



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

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

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



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

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



# Anerkennungen

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

## Partnerschaftsabkommen



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

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



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

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

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



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

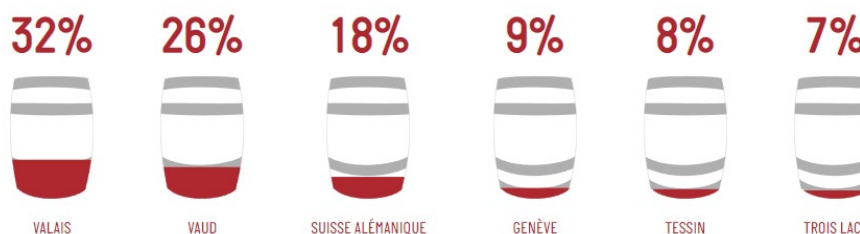
Dieser Wettbewerb hat zum Ziel, die besten Schweizer Weinauswahlen zu würdigen, mit einer eigenen Kategorie für regionale Weinkarten wie die unsere.



# Vignes et Vins en Suisse et en Valais

## La Suisse Viticole

252 cépages  
26 cantons – 62 A.O.C.  
14'484 ha de vignes  
100 millions de litres produits en moyenne  
2'500 Vignerons et Vignerons  
1 à 2 % d'export  
50% de vins blancs  
50% de vins rouges  
Vignoble compris entre 270 m et 1'150 m



## Le Valais Viticole

+ de 100 cépages  
55 cépages en A.O.C. Valais  
10 Grands Crus  
4'609 ha de vignes  
41 % de vins blancs  
59 % de vins rouges  
390 caves  
19'900 propriétaires  
76'900 parcelles

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

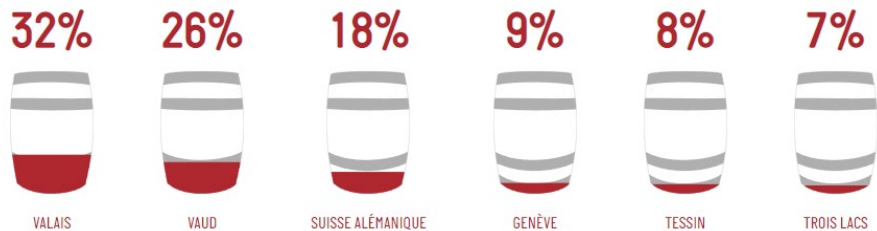
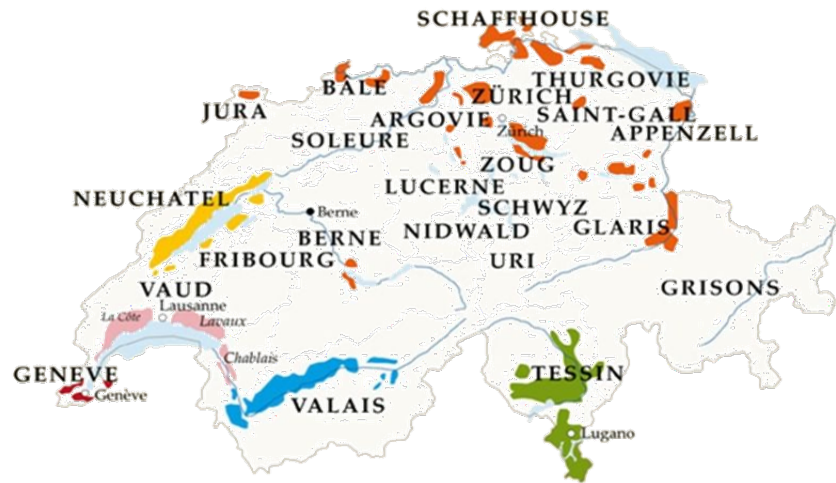
Le climat favorable, sec et ensoleillé, et la diversité des sols, qui varient d'un parchet à l'autre, produit en Valais une étonnante richesse de vins singuliers, issus d'une multitude de cépages. Aux étonnants vins rouges robustes, issus de cépages indigènes, s'ajoutent les nobles et fins Pinots Noirs,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

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

# Reben und Weine in der Schweiz und im Wallis

## Das Weinland Schweiz

252 Rebsorten  
 26 Kantone – 62 A.O.C.  
 14'484 ha Reben  
 Durchschnittsproduktion 100 Millionen Liter  
 2'500 Winzerinnen und Winzer  
 1 à 2 % Export  
 50% Weissweine  
 50% Rotweine  
 Reblagen zwischen 270 m und 1'150 m



## Das Weinbaugebiet Wallis

über 100 Rebsorten

55 Rebsorten  
 A.O.C. Valais

10 Grands Crus

4'609 ha Reben

41 % Weissweine

59 % Rotweine

390 Kellereien

19'900 Rebeigentümer

76'900 Rebparzellen

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

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

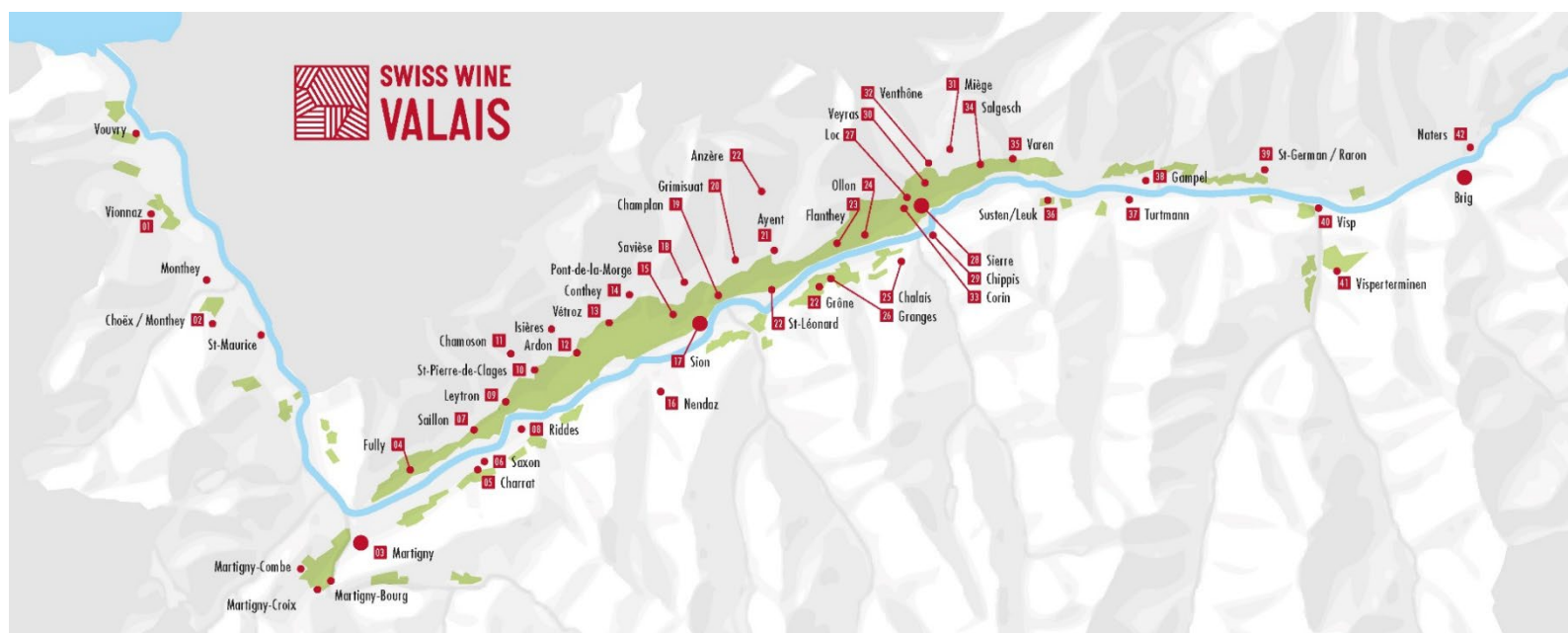
Das Wallis ist ein Paradies für Weinliebhaber. Geschützt durch die Barriere der Alpen hat der Kanton bei weitem das trockenste Klima aller Schweizer Weinbauregionen. Ein wichtiger Klimafaktor ist auch der Föhn, ein warmer Wind, der die Reifung beschleunigt.



# Vignes et Vins en Suisse et en Valais

## Une incroyable diversité ampélographique

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



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

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

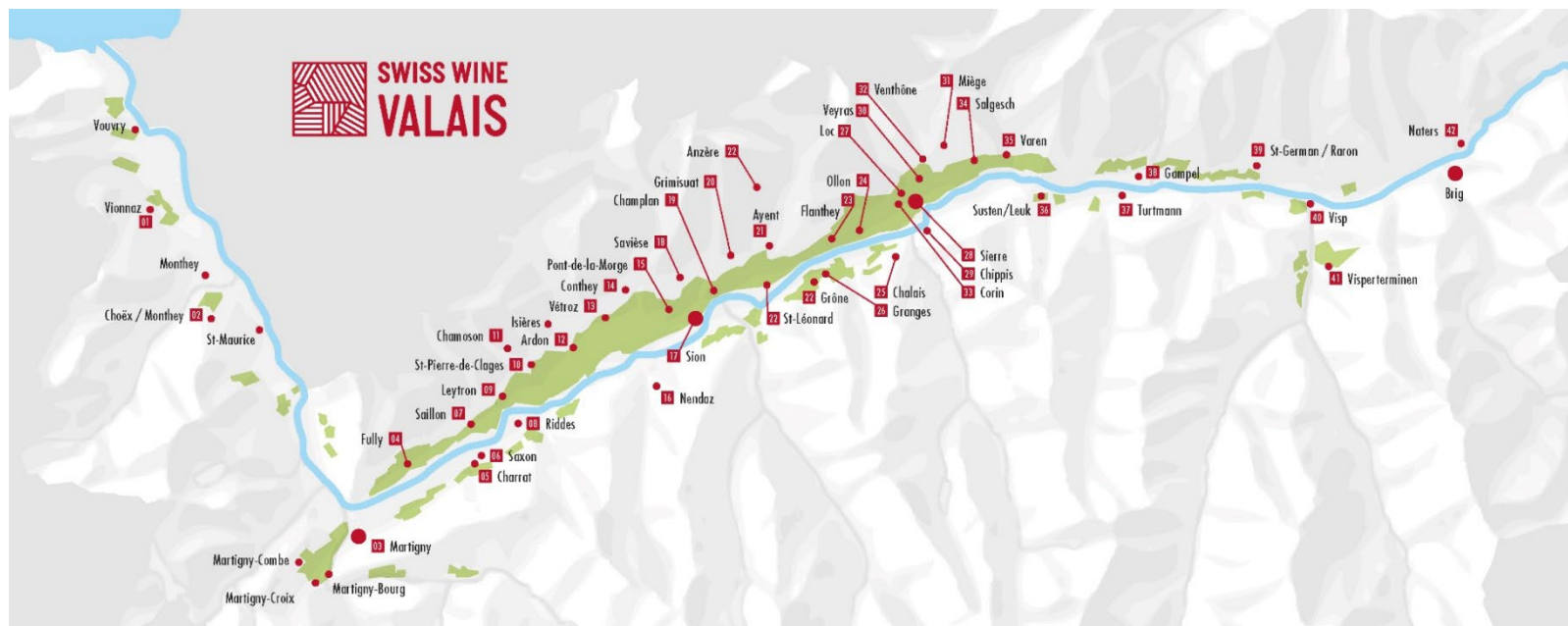
23	Flanthey <i>ala</i>
24	Ollon
25	Chalais
26	Granges
27	Loc
28	Sierre / Siders
29	Chippis
30	Veyras
31	Miège
32	Venthône
33	Corin

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

# Reben und Weine in der Schweiz und im Wallis

## Eine erstaunlich grosse Rebsortenvielfalt

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



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

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

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

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

# Grands Crus du Valais

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

## Le « Grand Cru » c'est ...

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

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

## Exigences requises

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



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

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

★ GRAND  
CRU

## Die Bezeichnung « Grand Cru »

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

### « Grand Cru » ist...

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

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

### Die besonderen Anforderungen

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

### Die 10 Walliser « Grand Cru » AOC

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

★ GRAND  
CRU



# La Sélection des « Grains Nobles ConfidenCiel »



## Un « esprit » gage de qualité

---

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

## Cépages de tradition

---

N'importe quel vin liquoreux ne peut pas arborer le label Grain Noble ConfidenCiel. Seuls 5 cépages traditionnellement cultivés en Valais méritent ce titre : Petite Arvine, Ermitage (Marsanne), Johannisberg (Sylvaner), Malvoisie (Pinot Gris) et Amigne. L'Arvine se caractérise par des arômes fruités, de la vivacité et une belle fraîcheur. L'Ermitage, plus ample et structuré, 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.



# Die Selektion « Grains Nobles ConfidenCiel »



## Ein Geist des für Qualität bürgt

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

## Traditionelle Rebsorten

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



# La Sélection des « Grains Nobles ConfidenCiel »



## L'Importance du climat

Si les cépages jouent un rôle important, le climat, lui, s'avère prépondérant. Lorsque les mois d'automne sont chauds et secs, l'eau des baies s'évapore et les grappes sont flétries. On retrouve alors dans les vins les arômes caractéristiques des différents cépages. Pour obtenir une vendange rôtie, il faut que les grains soient attaqués par un champignon, le botrytis cinerea, qui détruit leur pellicule et provoque ainsi la pourriture noble, garante de vins d'une incroyable complexité. Les conditions idéales pour que ce petit miracle de la nature s'accomplisse sont bien précises : une période de pluie en début octobre, suivie d'une phase de chaleur ou de fœhn de deux ou trois semaines. Là, les sondages s'envolent pour atteindre allègrement les 170 degrés Cœchslé 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 due 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, moûts suffisamment sucrés (au moins 130 Cœchslé) et non enrichis, renoncement au label les années défavorables et élaboration d'un Grain noble chaque année favorable). A la sortie de chaque millésime, une dégustation interne disqualifie les vins au potentiel jugé insuffisant. Pour le reste, tout repose sur la confiance. C'est là « l'esprit » de la charte voulu par ses initiateurs, un esprit gage de progrès dans la convivialité chère aux amateurs de vins.



# Die Selektion « Grains Nobles ConfidenCiel »



## Die Rolle des Klimas

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

Um eine gebräunte Weinlese zu erhalten, müssen die Beeren von einem Pilz, dem Botrytis Cinerea, befallen werden, der ihre Haut zerstört und so eine Edelfäule hervorruft, die Garant für Crus von unglaublicher Komplexität ist. Die idealen Bedingungen für dieses kleine Wunder der Natur sind ganz genau festgelegt: eine Regenperiode Anfang Oktober, gefolgt von einer zwei- bis dreiwöchigen Hitze- oder Föhnphase. Dann steigen die Werte in die Höhe und erreichen in guten Jahren (z. B. 1993 oder 1994) bis zu über 170 Grad C<sup>o</sup>Echslé. Da die idealen Bedingungen nur selten gegeben sind, kommt es häufig vor, dass sich die verwelkten Beeren mit den gebräunten Beeren vermischen. Die Charta Grain Noble ConfidenCiel schreibt vor, dass die Süssweine mindestens zwölf Monate lang in Barriques oder Fässer reifen müssen. Auf diese Weise gewinnt der Wein durch die holzbedingte Oxidationsreduktion an Lagerfähigkeit, Farbe und Aromenkomplexität.

## « Der Geist » der Charta

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



# La Cave de Garde du Château de Villa

## Une collection unique dédiée aux meilleurs crus du Valais

---

Ouverte en septembre 2005, la salle « Villa Solera » est entièrement climatisée pour reproduire les conditions d'une cave de garde idéale (14°C - 85% d'humidité). Vous y trouverez une sélection de vieux millésimes (depuis 1977), ainsi qu'un panel des meilleurs crus du Valais et de cépages exceptionnels. A la différence des autres vins de l'œnothèque qui sont régis par un principe de consignation, plus de 250 références de la cave de garde du Château de Villa sont acquises par la Fondation au gré des opportunités.

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

## Villa Soleja - hommage au Vin des Glaciers

---

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



# Der Lagerkeller des Château de Villa

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

---

Der im September 2005 eröffnete Raum "Villa Solera" ist vollständig klimatisiert, um die Voraussetzungen eines idealen Lagerkellers zu schaffen (14°C und 85% Luftfeuchtigkeit). Hier ruht ein Sortiment alter Jahrgänge (ab 1977) sowie ein Panel der besten Walliser Gewächse und ein paar aussergewöhnliche Rebsorten. Im Gegensatz zu den anderen Weinen der Önothek, die einem Konsignationsprinzip unterliegen, werden die 250 Referenzen des Lagerkellers von der Stiftung Château de Villa je nach Gelegenheit erworben.

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

## Villa Soleja - ein Tribut an den Gletscherwein

---

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



# Légendes du Livre de Cave

## Les cépages en 4 catégories

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



variété rouge



variété blanche

Les surfaces mentionnées font référence au canton du Valais - statistiques 2024

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



Cuvée élevée entièrement ou partiellement en barriques de chêne



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



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

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

**Suave/Moelleux** Ce vin propose un très léger sucre résiduel ou une certaine rondeur en bouche

**Doux**

Vin moelleux ou liquoreux



Vin en rupture de stock



Vin disponible

**Cépage x Cépage** Indication de parenté pour le cépage concerné (croisement)

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

# Kellerbuchlegenden

## Die Rebsorten in vier Kategorien

① - Traditionelle Rebsorten      ② - Autochthone (einheimische) Rebsorten

③ - Internationale Rebsorten      ④ - Moderne Rebsorten (aus der Agrarforschung)



rote Sorte



weisse Sorte

Die erwähnten Flächen beziehen sich auf den Kanton Wallis - Statistiken 2024

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



Cuvée, die ganz oder teilweise in Eichenfässern ausgebaut wurde.



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



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

### ● Réserve du Château

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

### *Suave/Moelleux*

Ein Wein mit leichtem Restzucker oder mit einem geschmeidigen Abgang.

### *Doux*

Süss- oder Likörwein



Ausverkaufter Wein



Verfügbarer Wein

### *Cépage x Cépage*

Verwandtschaftsangabe bei der jeweiligen Rebsorte (Kreuzung)

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

# Les Encaveurs et les Distillateurs



**Abricool SA**



**Adrien et Maurice Zufferey**



**Albert Biollaz SA**



ALBERT MATHIER ET FILS SA  
Walliser Weine  
SALGESCH VALAIS SUISSE

**Albert Mathier & Söhne SA**



A. et Ch. Bétrisey  
Saint-Léonard

**Antoine & Christophe Bétrisey**



Benoît Dorsaz  
Viticulteur  
Fully

**Benoît Dorsaz SA**



EAU-DE-VIE  
D'ABRICOT  
DE SAXON  
Bernard Dupont

**Bernard Dupont**



Maurice Solioz  
St Léonard

**Calvalais Sàrl**



CAVE ARDEVAZ  
FAMILLE BOVEN  
CHAMOSON

**Cave Ardévaz SA**



Cave Caloz  
Sandrine, Anne-Carole & Conrad  
Caloz  
Miège

**Cave Caloz**



**Cave Caprice du Temps**



COLLINE DE DAVAL

**Cave Colline de Daval**



CAVE  
CONSTANTIN-COMBY  
CHAMOSON / VS

**Cave Constantin-Comby**



Cave  
Corbassière  
Saillon

**Cave Corbassière SA**



CAVE D'ANCHETTES  
SIMON FAYRE & FILS SA  
VIGNERONS-ENCAVEURS

**Cave d'Anchettes**



CAVE  
David Rossier  
LEYTRON - VALAIS

**Cave David Rossier**



CAVE DE BOVANCHE  
Nicolas Jacquier  
Ardon

**Cave de Bovanche**



CHÂTEAUNEUF  
ÉTAT DU VALAIS

**Cave de Châteauneuf**



Mathilde Roux  
Fully

**Cave de l'Orlaya SA**



LES  
BERNUNES  
VALAIS  
SUISSE

**Cave des Bernunes SA**



CAVE DES  
BOUQUETINS

**Cave des Bouquetins**



CAVE  
DES PROMESSES  
JULIEN FOURNIER

**Cave des Promesses**



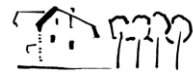
Cave des Remparts  
YVON CHESEAUX  
Saillon

**Cave des Remparts**



Cave des Rois  
François et Marco Grognoz  
Vignerons-encaveurs  
Port-Valais

**Cave des Rois**



Cave des Tilleuls - Vétroz  
Vente par Adolphe Hall (Grosve)

**Cave des Tilleuls SA**



caveduchavalard Gilles Carron-Federer

**Cave du Chavalard**



CAVE DU RHODAN  
Mounir Weine AG  
Flantheystrasse 1  
3970 Salgesch - Wallis

**Cave du Rhodan**



CAVE  
du VIEUX VILLAGE  
Monnet Vins

**Cave du Vieux Village**



CAVE DU VIEUX-MOULIN  
ROMAIN & VINCENT  
PAPILLOU, VÉTROZ  
VIGNERONS-ÉLEVEURS  
PASSION, TERROIR  
& TRADITION

**Cave du Vieux-Moulin SA**



CAVE  
FIN BEC SION

**Cave Fin Bec SA**



CAVE LA ROMAINE  
Joël Briguet - Flanthey

**Cave La Romaine**



La Tornale  
Jean-Daniel Favre Chamoson

**Cave La Tornale**



CAVE  
Le Bosset  
VINS DE SENS  
Famille Blaser-Michellod  
Leytron

**Cave Le Bosset SA**



CAVE LE TAMBOURIN  
ISMAEL BONVIN  
CORIN-SUR-SIERRE

**Cave le Tambourin**



CH-1963 Vétroz  
CAVE LES RUINETTES  
SERGE ROH

**Cave Les Ruinettes**



CAVE LES SENTES  
SERGE HEYMOZ  
SIERRE

**Cave Les Sentes**



Mabillard-Fuchs  
Vignerons-Encaveurs  
Venthône - Valais

**Cave Mabillard-Fuchs**



Cave La Liaudisaz  
Marie-Thérèse Chappaz  
Fully

**Cave Marie-Thérèse Chappaz**



Petite Vertu  
SCHMALTZBIED & FILS | CHAMOSON

**Cave Petite Vertu**



Cave Saint-Philippe  
Philippe Constantin  
Salgesch

**Cave Saint-Philippe**



# Les Encaveurs et les Distillateurs



Cave Saint-Pierre SA



Cave Valentina Andrei



Caves du Paradis



Caves Orsat SA – Martigny



CHAI DU BARON

Chai du Baron



Chanton Weine Visp



Charles Bonvin SA



Château Ravire  
Michel Savioz

Veyras

Château Ravire



Chevalier Bayard



Christophe Rey



Daniel Magliocco et Fils SA



Defayes et Crettenand



Denis Mercier SA



Distillerie Morand Louis & Cie SA



Distillerie Sempione Ltd



Domaine  
Claudy  
Clavien

Domaine Claudy Clavien



Domaine Cornulus



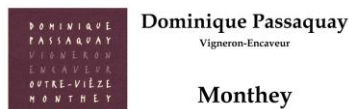
Domaine de la Rameau



Domaine des Crêtes



Domaine des Muses



Dominique Passaquay  
Vigneron-Encaveur

Monthey

Domaine Dominique Passaquay



Etat du Valais  
Domaine du Grand Brûlé

Leytron

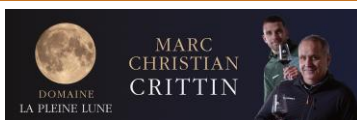
Domaine du Grand-Brûlé



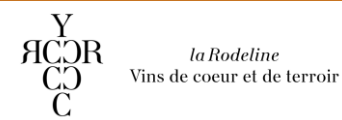
Domaine du Mont d'Or SA, Sion



Domaine Gérald Besse



Domaine La Pleine Lune SA



la Rodeline  
Vins de coeur et de terroir

Domaine La Rodeline



Domaine Mettaz Sàrl



SALGESCH · WALLIS · SUISSE · 1936

Domaines Chevaliers



Domaines Rouvinez SA



Carron Fabrice  
Vigneron-Encaveur à Fully

Fabrice Carron



Favre t'Chippis



FERNAND CINA  
SALGESCH · SALOQUENEN

Fernand Cina SA



GERMANUS KELLEREI  
Famille Schmid

3942 St. German

Germanus Kellerei



Gilbert Devayes



GRAND-PÈRE  
CORNÛT

Yves Cornut  
Randogne

Grand-Père Cornut



Grands Crus du Valais



GREGOR KUONEN | SALGESCH

Gregor Kuonen



Henri Valloton



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

I. & S. Kellenberger, Vin d'œuvre



IMESCH - VINS - SIERRE

DEPUIS 1898

Imesch Vins SA



# Les Encaveurs et les Distillateurs



DOMAINE MATHIEU  
Jean-Louis Mathieu

Jean-Louis Mathieu SA



Jean-Marie PONT  
Vigneron-Encaveur  
Sierra / Corin

Jean-Marie Pont



Jean-René Germanier SA



Josef Glenz & Töchter AG



Clos de Gérone Sierra  
Frédéric Zufferey

La Cave Frédéric Zufferey SA



La Madeleine  
ANDRÉ FONTANNAZ ET FILLES  
VETROZ-VALAIS

Madeleine André Fontannaz & Fils



Laurent Hug SA



Le Vin de l'A



Les Fils de  
Charles Favre

Les Fils de Charles Favre SA



Vins de Cœur de Terroir  
René Favre & Fils  
John & Mike  
St-Pierre-de-Clages

Les Fils de René Favre SA



Les Fils Maye SA



L'Orpailleur



LUISIER  
SWISS PREMIUM WINE

Luisier Vin



Maison Gilliard SA



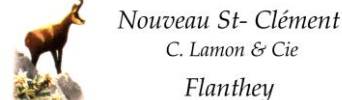
Marie-Bernard Gillioz



NG liqueurs



Nouveau Salquenen AG



Nouveau St-Clément



o2Vie Distillerie



Ozenit SA



Philippe Varone Vins SA



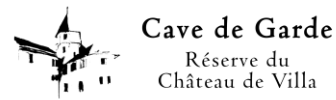
Pierre-Elie Carron SA



Pierre-Maurice Carruzzo



Provins SA



Réserve du Château



Rives du Bisse - G. Delaloye & Fils SA



Rostal Grand-St-Bernard SA



Sélection Excelsus



Simon Maye & Fils



St-Jodern Kellerei



Thierry Constantin



Weingut Cipolla



WEINGUT RARNERKUMME  
A. + C. BOLLIGER / J.F. FREY, 3942 BARON

Weingut Rarnerkumme



WEINGUT SEEWER

Weingut Seewer



# Index des cépages

## Rebsorten-index

### Vins Blancs / Weisswein

---

Aligoté.....	29
Altesse.....	30
Amigne.....	31
Assemblage Blanc.....	33
Chardonnay.....	35
Charmont.....	36
Chenin Blanc.....	37
Completer.....	38
Diolle.....	39
Fendant/Chasselas.....	40
Grosse Arvine.....	47
Gwäss.....	48
Himbertscha.....	49
Humagne Blanche.....	50
Johannisberg/Sylvaner.....	53
Lafnetscha.....	57
Marsanne/Ermitage.....	58
Merlot (vinifié en blanc de noir).....	60
Muscat.....	61
Païen/Heida/Traminer/Savagnin Blanc.....	62
Petite Arvine.....	66
Pinot Blanc.....	72
Pinot Gris/Malvoisie.....	73
Plantscher.....	74
Rèze.....	75
Riesling.....	76
Roussanne.....	77
Sauvignon Blanc.....	78
Sémillon.....	79
Viognier.....	80

# Index des cépages

## Rebsorten-index

### Vins Mousseux / Schaumwein

---

Amigne.....	81
Assemblage Blanc.....	82
Chardonnay.....	83
Petite Arvine.....	84
Rosé.....	85

### Vins Rosé / Roséwein

---

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

### Vins Rouges / Rotwein

---

Assemblage Rouge.....	89
Cabernet Franc.....	93
Cabernet Sauvignon.....	94
Carminoir.....	95
Chambourcin.....	96
Cornalin.....	97
Diolinoir.....	103
Divico.....	104
Dôle.....	105
Durize.....	106
Eyholzer Roter.....	107
Fumin.....	108
Galotta.....	109
Gamaret.....	110
Gamay.....	111
Humagne Rouge.....	113
Merlot.....	116
Mondeuse.....	119
Petit Verdot.....	120
Pinot Noir.....	121
Syrah.....	125

## Aligoté

0,53 hectare



Cépage international

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

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

50 cl

**Domaine Cornulus** – ● Réserve du Château (Savièse)

2023 – Octoglaive

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

fr. 46.00 ○

fr. 20.00



Les Vins Blancs



# Altesse

0,44 hectare



Cépage international

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

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

75 cl

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

2018 – Clavoz

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

fr. 66.00   
fr. 29.00

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

2002 – Grand Brûlé

*(Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)*

fr. 81.00   
fr. 44.00



## Domaine La Rodeline (Fully)

2024 – Fully

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

fr. 60.00   
fr. 27.50



Les Vins Blancs



# Amigne

39 hectares



Cépage indigène

Cépage autochtone du Valais (Suisse), l'Amigne a été mentionnée vers la fin du 17<sup>ème</sup> siècle entre Sierre et Sion, avant de s'établir à Vétroz qui est devenu sa terre de prédilection (on y trouve le 70% des surfaces d'Amigne au monde). Bien qu'ayant le Savagnin Blanc (Heida ou Païen en Valais) et le Gouais Blanc comme possibles grands-parents, l'Amigne est orpheline. Sa supposée origine romaine ne repose sur aucun élément sérieux.

L'Amigne est un cépage caméléon qui peut donner des vins secs, moelleux ou doux (flétris), dont le taux de sucre est indiqué à Vétroz par un macaron illustrant 1-2-3 abeilles (1 (<8g/l), 2 (9-25g/l) ou 3 (>25g/l)). Les vins moelleux qui constituent la majorité de la production cohabitent avec des liquoreux surmaturés sur souche d'une complexité et d'un potentiel de garde extraordinaires. Les vins secs ou moelleux ont des arômes de thé, de tilleul, de poire, d'agrumes, de poivre blanc et une bouche délicatement tannique avec une légère amertume finale. Les vins doux naturels ("flétris") sont caractérisés par du zeste d'orange et de mandarine, des abricots secs et un bel équilibre de bouche avec une grande longueur.

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

37.5 cl

## Cave des Tilleuls SA (Vétroz)

2021 – Clos des Perdrix – 1 abeille

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

fr. 30.00   
fr. 14.00

## Cave du Vieux-Moulin SA (Vétroz)

2023 – Vétroz Grand Cru – 1 abeille

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

★ GRAND CRU fr. 29.00   
fr. 13.00

## Cave Les Ruinettes (Vétroz)

2023 – Vétroz – 2 abeilles

*2 abeilles. Notes de mandarine, tilleul, épices. Grande structure, beau velouté, tanins nobles. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)*

fr. 28.00   
fr. 11.50

50 cl

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

2003 – Grand Brûlé

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

fr. 67.00   
fr. 41.00

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

1997 – Flétrie

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

fr. 71.00   
fr. 45.00

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

1995 – Flétrie

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

fr. 73.00   
fr. 47.00

75 cl

## Cave des Tilleuls SA (Vétroz)

2023 – Clos des Perdrix – 1 abeille

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

fr. 58.00   
fr. 26.00



Les Vins Blancs



## Amigne

75 cl

- Cave du Vieux-Moulin SA (Vétroz)** ★ GRAND CRU fr. 57.00 ○  
2023 – Vétroz Grand Cru – 1 abeille fr. 24.50  
*1 abeille. Mandarine, miel, attaque vive, grande structure, touche tannique en finale.*
- Cave du Vieux-Moulin SA – ● Réserve du Château (Vétroz)** fr. 77.00 ○  
2018 – "Vin Orange" – AOC Valais fr. 40.00  
*Amigne élevée en Amphore et vinifiée comme un vin rouge par cuvage des raisins de quelques jours avant pressurage.*
- Cave Les Ruinettes (Vétroz)** ★ GRAND CRU fr. 57.00 ○  
2023 – Vétroz Grand Cru – 1 abeille fr. 24.00  
*1 abeille. Vin riche, onctueux, arômes complexes de mandarine, de tilleul et d'épices. Structuré.*
- Domaine du Grand-Brûlé – ● Réserve du Château (Leytron)** fr. 76.00 ○  
2005 – Grand Brûlé fr. 39.00  
*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. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)*
- Domaine du Grand-Brûlé – ● Réserve du Château (Leytron)** fr. 77.00 ○  
2002 – Grand Brûlé fr. 40.00  
*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. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)*
- Domaine du Grand-Brûlé – ● Réserve du Château (Leytron)** fr. 78.00 ○  
2001 – Grand Brûlé fr. 41.00  
*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. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)*
- Jean-René Germanier SA (Vétroz)** fr. 54.00 ○  
2023 – Vétroz – 2 abeilles fr. 21.00  
*2 abeilles. Complexe, intense, fruité, mandarine, équilibre. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)*
- La Madeleine André Fontannaz & Filles (Vétroz)** fr. 58.00 ○  
2023 – Vétroz – Tendance – 1 abeille 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.*
- La Madeleine André Fontannaz & Filles – Vétroz (Valais)** ★ GRAND CRU fr. 58.00 ○  
2023 – Vétroz Grand Cru – 2 abeilles fr. 25.00  
*2 abeilles. Gourmand, miel, senteurs orangées, légèrement moelleux, bel équilibre, agrumes confits, bonne acidité en finale. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)*

150 cl

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



Les Vins Blancs



## Assemblage Blanc



L'assemblage permet de créer des vins plus complexes et équilibrés, en combinant les caractéristiques de différents cépages autorisés individuellement en AOC Valais. Il offre ainsi une plus grande diversité de saveurs et de styles de vins, les vigneron·ne·s peuvent ainsi exprimer leur créativité et leur savoir-faire, tout en respectant les traditions et les réglementations.

En Valais, l'assemblage consiste à mélanger entre eux des vendanges, moûts ou vins valaisans de cépages différents et de même couleur, sans limitation de proportions. Pour bénéficier de l'appellation AOC, un assemblage ne doit être composé que de vins qui répondent aux exigences AOC.

Assemblage historique et traditionnel, la Dôle Blanche bénéficie d'un règlement spécifique.

Die Assemblage ermöglicht es, komplexere und ausgewogenere Weine zu kreieren, indem die Eigenschaften verschiedener, einzeln in der AOC Wallis zugelassener Rebsorten kombiniert werden. Sie bietet dadurch eine größere Vielfalt an Geschmacksrichtungen und Wein-Stilen. Winzer können so ihre Kreativität und ihr Können zum Ausdruck bringen und gleichzeitig Traditionen und Vorschriften einhalten.




Im Wallis besteht die Assemblage darin, Trauben, Moste oder Weine aus dem Wallis von verschiedenen, aber farblich gleichen Rebsorten miteinander zu vermischen – ohne Einschränkungen hinsichtlich der Anteile. Um die AOC-Bezeichnung tragen zu dürfen, darf eine Assemblage nur aus Weinen bestehen, die den AOC-Anforderungen entsprechen.

Die Dôle Blanche, eine historische und traditionelle Assemblage, unterliegt einer speziellen Regelung.






37.5 cl

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

70 cl

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

75 cl

-  **Cave des Bernunes SA – ● Réserve du Château (Sierre)** **fr. 78.00** ○  
fr. 41.00  
2016 – Le Blanc  
*Sylvaner, Riesling et Heida. Vineux, fruits mûrs, racé, terroir, belle complexité aromatique.*
-  **Cave La Romaine – ● Réserve du Château (Flanthey)** **fr. 88.00** ○  
fr. 51.00  
2019 – Clos de Tsampéhro Blanc Edition IX  
*Savagnin Blanc et Rèze.*
-  **Cave Les Sentes (Sierre)** **fr. 68.00** ○  
fr. 37.50  
2022 – In Fine  
*Heida, Chardonnay et Petite Arvine. Complexité et puissance, exotique, agrumes, ruche, épice. Touche empyreumatique.*
-  **Charles Bonvin SA – ● Réserve du Château (Sion)** **fr. 96.00** ○  
fr. 59.00  
2014 – Cuvée 1858  
*Arvine, Heida, Amigne. Élégant et dense à la fois, notes fruitées expressives, ample et complexe en bouche, vin charnu. Vin de classe créé en l'honneur des fondateurs de l'entreprise en 1858.*
-  **Domaine des Muses – ● Réserve du Château (Sierre)** **fr. 91.00** ○  
fr. 54.00  
2012 – Euterpe  
*Humagne Blanche et Petite Arvine. Bel équilibre parfaitement valorisé par un bel élevage en barrique. Sec mais structuré.*



Les Vins Blancs





## Assemblage Blanc

75 cl

-  **Domaine du Mont d'Or SA, Sion – ● Réserve du Château (Sion)** fr. **93.00**   
2018 – Château Mont d'Or Blanc fr. 56.00  
*Petite Arvine et Marsanne. Savoureux mélange de fraîcheur et de puissance, vignes presque centenaires.*
-  **Domaines Rouvinez SA (Sierre)** fr. **69.00**   
2022 – Cœur de Domaine fr. 39.00  
*Petite Arvine, Savagnin Blanc et Marsanne. Agrumes, fruits exotiques, pêche de vigne, floral, ample et structuré.*
-  **Domaines Rouvinez SA – ● Réserve du Château (Sierre)** fr. **91.00**   
2002 – La Trémaille fr. 54.00  
*Petite Arvine et Chardonnay. Fraicheur citronnée et minéralité de terroir pour ce vin en pleine maturité.*
-  **Provins SA (Valais)** fr. **66.00**   
2023 – Défi Blanc Les Titans 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)** fr. **58.00**   
2022 – Belle Etoile fr. 26.00  
*Marsanne et Humagne Blanche. Bouquet de fleurs jaunes. Belle structure en bouche, alliant puissance et générosité.*
-  **Provins SA – ● Réserve du Château (Valais)** fr. **122.00**   
2016 – Eclats fr. 85.00  
*Petite Arvine et Savagnin Blanc. Élégance, arômes de citron, de pamplemousse et de rose, Vif en finale.*
-  **Provins SA – ● Réserve du Château (Valais)** fr. **97.00**   
2005 – Domaine du Chapitre fr. 60.00  
*Petite Arvine et Savagnin Blanc. Vin blanc sec, sur les fleurs blanches délicatement vanillées. Côtés toastés, séveux.*
-  **Réserve du Château – ● Réserve du Château (Valais)** fr. **78.00**   
2004 – Villa Soleja 2004–2023 fr. 41.00  
*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.*

150 cl

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



Les Vins Blancs



# Chardonnay

68 hectares



Cépage international

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

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

70 cl

## Cave des Remparts (Saillon)

2024 – Vieilles Vignes

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

fr. 52.00   
fr. 18.00

75 cl

## Cave Corbassière SA (Saillon)

2023 – AOC Valais

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

fr. 53.00   
fr. 19.00



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

2001 – Réserve

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

fr. 119.00   
fr. 82.00

## Les Fils de Charles Favre SA (Sion)

2023 – Hurlevent

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

fr. 53.00   
fr. 20.00



Les Vins Blancs



## Charmont

0,26 hectare



Cépage moderne

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

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

70 cl

**Cave Colline de Daval – ● Réserve du Château (Sierre)**

2021 – Chamoson

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

fr. 59.00 ○

fr. 22.00



Les Vins Blancs



## Chenin Blanc

2,6 hectares



Cépage international

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

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

50 cl

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

fr. 66.00 ○

2004 – Grand Brûlé

fr. 40.00

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

75 cl

**Domaine Cornulus (Savièse)**

fr. 62.00 ○

2024 – Clos de Mangold

fr. 30.00

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

**Domaine du Grand-Brûlé (Leytron)**

fr. 52.00 ○

2023 – Grand-Brûlé

fr. 18.00

*Bouquet intense, citronné et exotique. Bouche onctueuse et suave équilibrée d'une belle acidité. Charmeur. (Doux/Süsswein)*

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

fr. 77.00 ○

2002 – Grand Brûlé

fr. 40.00

*(Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)*



Les Vins Blancs



# Completer

4,2 hectares



Cépage indigène

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

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

75 cl

- |  |  |                                 |
|--|--|---------------------------------|
|  | <b>Cave Valentina Andrei – ● Réserve du Château (Saillon)</b><br>2023 – AOC Valais<br><i>Ce cépage, rare et unique, compterait parmi l'un des vieux cépages valaisans. Vin vif et tonique.</i> | <b>fr. 79.00</b> ○<br>fr. 42.00 |
|  | <b>Pierre-Elie Carron SA (Fully)</b><br>2023 – Mazembroz<br><i>Notes complexes et intenses de poire légèrement fumée, belle minéralité. Vif et puissant.</i>                                   | <b>fr. 62.00</b> ○<br>fr. 30.00 |



Les Vins Blancs



## Diolle

< 0,5 hectare



Cépage indigène

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

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

37.5 cl

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

2022 – Vin de Pays

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

fr. 47.00 ○

fr. 29.00

75 cl

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

2023 – Vin de Pays

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

fr. 88.00 ○

fr. 51.00



Les Vins Blancs



## Fendant/Chasselas

743 hectares



Cépage traditionnel et international

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

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

37.5 cl

### Adrien et Maurice Zufferey (Sierre)

2024 – AOC Valais

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

fr. 16.00   
fr. 8.50

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

2024 – St-Léonard Grand Cru – A. et C. Bétrisey

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

★ GRAND CRU fr. 17.00   
fr. 10.00

### Cave David Rossier (Leytron)

2024 – Champs-Longs

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

fr. 16.00   
fr. 9.00

### Cave des Bernunes SA (Sierre)

2023 – Les Bernunes

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

fr. 17.00   
fr. 9.50

### Cave Saint-Pierre SA (Chamoson)

2024 – Les Mazots

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

fr. 16.00   
fr. 8.00

### Charles Bonvin SA (Sion)

2024 – Brûlefer

*Finesse, minéralité, beau fruité, sec.*

fr. 17.00   
fr. 9.50

### Denis Mercier SA (Sierre)

2024 – AOC Valais

*Floral, exotique, complexe, minéral, frais et équilibré.*

fr. 18.00   
fr. 11.00

### Domaine des Crêtes (Noës)

2024 – Domaine des Crêtes

*Minéralité, fruits blancs, citronné, floral.*

fr. 17.00   
fr. 9.50

### Domaine des Muses (Sierre)

2023 – Classique

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

fr. 17.00   
fr. 10.00



Les Vins Blancs



## Fendant/Chasselas

37.5 cl

<b>Domaines Rouvinez SA</b> (Sierre) 2024 – Les Fleurs <i>Floral, minéral, pierre-à-fusil, silex, fraîcheur finale.</i>	<b>fr. 17.00</b> ○ fr. 10.50
<b>Jean-René Germanier SA</b> (Vétroz) 2024 – Les Terrasses – Vétroz <i>Typé Vétroz, minéralité, fraîcheur, friand, floral.</i>	<b>fr. 16.00</b> ○ fr. 8.50
<b>Pierre-Maurice Carruzzo</b> (Chamoson) 2024 – Chamoson – Trémazières <i>Bouquet tourné vers l'amande, la frangipane et le citron vert presque confit, bouche tonique, soutenue par une finale fraîche.</i>	<b>fr. 16.00</b> ○ fr. 8.50
<b>Simon Maye &amp; Fils</b> (Chamoson) 2024 – Chamoson – Trémazières <i>Fruité, racé, au terroir typique de ce très beau parcel.</i>	<b>fr. 17.00</b> ○ fr. 9.50

50 cl

<b>Cave Caloz</b> (Miège) 2024 – La Mourzière <i>Parfum fleuri, aux notes de tilleul, de verveine et de jacinthe sur une belle minéralité du terroir sierrois.</i>	<b>fr. 28.00</b> ○ fr. 11.50
<b>Cave Colline de Daval</b> (Sierre) 2024 – Colline de Daval – Bio <i>Floral, minéral, terroir de Daval, frais.</i>	<b>fr. 27.00</b> ○ fr. 11.00
<b>Cave d'Anchettes</b> (Venthône) 2023 – Tradition <i>Floral, poire fraîche, sèveux, légèrement gras, expressif.</i>	<b>fr. 27.00</b> ○ fr. 11.00
<b>Cave du Vieux Village</b> (Noës) 2024 – AOC Valais <i>Minéral, crayeux, fleurs blanches, belle tension, frais, croquant.</i>	<b>fr. 27.00</b> ○ fr. 11.00
<b>Cave Mabillard-Fuchs</b> (Venthône) 2024 – Venthône <i>Floral, friand, tilleul, belle structure de terroir en finale.</i>	<b>fr. 27.00</b> ○ fr. 11.00
<b>Caves du Paradis</b> (Sierre) 2024 – Ville de Sierre <i>Fin, léger, fruits blancs, élégant.</i>	<b>fr. 28.00</b> ○ fr. 12.00
<b>Christophe Rey</b> (Corin-sur-Sierre) 2024 – AOC Valais <i>Fruits blancs, minéralité, finale florale, zeste de citron.</i>	<b>fr. 27.00</b> ○ fr. 11.00

70 cl

<b>Cave Ardévaz SA</b> (St-Pierre-de-Clages) 2024 – Chamoson <i>Nez frais, notes minérales, arômes de fruits mûrs d'agrumes. Rond, riche et frais en bouche, jolie petite amertume finale.</i>	<b>fr. 37.00</b> ○ fr. 15.00
<b>Gregor Kuonen</b> (Salgesch) 2023 – Coteaux de Sierre <i>Aromatique, fruité, surprenant, fraîcheur.</i>	<b>fr. 39.00</b> ○ fr. 17.00



Les Vins Blancs



## Fendant/Chasselas

75 cl

<b>Adrien et Maurice Zufferey</b> (Sierre)	<b>fr. 38.00</b> ○
2024 – AOC Valais	fr. 15.00
<i>Fleurs blanches, écorces de fruits, mélisse, minéralité.</i>	
<b>Albert Biollaz SA</b> (Chamoson)	<b>fr. 38.00</b> ○
2023 – Grand Schiner	fr. 15.00
<i>Sec mais souple, floral, tilleul.</i>	
<b>Antoine &amp; Christophe Bétrisey</b> (St-Léonard)	<b>fr. 38.00</b> ○
2024 – Le Blanc des Reines	fr. 15.00
<i>Légèrement perlant, minéral, tout en fraîcheur et en élégance.</i>	
<b>Antoine &amp; Christophe Bétrisey – St. Léonard</b> (Valais)	★ GRAND CRU <b>fr. 40.00</b> ○
2024 – St-Léonard Grand Cru – A. et C. Bétrisey	fr. 18.00
<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 remarquable.</i>	
<b>Cave Constantin-Comby</b> (Chamoson)	<b>fr. 39.00</b> ○
2023 – Amphore	fr. 17.00
<i>Minéralité, touche florale, subtil, friand.</i>	
<b>Cave de Bovanche</b> (Ardon)	<b>fr. 36.00</b> ○
2024 – AOC Valais	fr. 13.00
<i>Sec, belle minéralité, fruits blancs, beau carbonique, frais, sèveux.</i>	
<b>Cave de Châteauneuf</b> (Châteauneuf)	<b>fr. 37.00</b> ○
2024 – Cave de Châteauneuf	fr. 14.00
<i>Fruits jaunes, vivacité, notes fruitées et minérales.</i>	
<b>Cave de la Brunière – St. Léonard</b> (Valais)	★ GRAND CRU <b>fr. 40.00</b> ○
2023 – St-Léonard Grand Cru – Cave de la Brunière	fr. 18.00
<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 remarquable.</i>	
<b>Cave de la Brunière – St. Léonard</b> (Valais)	★ GRAND CRU <b>fr. 41.00</b> ○
2022 – Sion Grand Cru – Cave de la Brunière	fr. 19.00
<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 remarquable.</i>	
<b>Cave des Bernunes SA</b> (Sierre)	<b>fr. 40.00</b> ○
2023 – Les Bernunes	fr. 18.00
<i>Un nez floral et fruité avec un joli terroir. Bouche complexe, fraîcheur, structuré. Vin ample et gras, fruits murs.</i>	
<b>Cave des Promesses – Conthey</b> (Valais)	★ GRAND CRU <b>fr. 42.00</b> ○
2023 – Conthey Grand Cru – Cave des Promesses	fr. 20.00
<i>Sec, minéral, touche florale, beau terroir.</i>	
<b>Cave du Vieux-Moulin SA</b> (Vétroz)	★ GRAND CRU <b>fr. 40.00</b> ○
2023 – Vétroz Grand Cru – Amandoleyre	fr. 18.00
<i>Vin sec et puissant, dans une belle expression de minéralité typique du terroir de Vétroz. Finesse et race en bouche.</i>	
<b>Cave Fin Bec SA</b> (Pont-de-la-Morge)	<b>fr. 39.00</b> ○
2024 – Sion	fr. 17.00
<i>Vin blanc classique, avec une belle minéralité et une attaque fraîche et perlante.</i>	
<b>Cave La Romaine</b> (Flanthey)	<b>fr. 38.00</b> ○
2024 – Uvrier – La Romaine	fr. 15.00
<i>Minéral, pointe florale, fruits blancs, typique du terroir d'Uvrier, fraîcheur finale.</i>	
<b>Cave La Tornale</b> (Chamoson)	<b>fr. 38.00</b> ○
2024 – Chamoson	fr. 16.00
<i>Nez floral et minéral, minéralité et fraîcheur en finale.</i>	



Les Vins Blancs



## Fendant/Chasselas

75 cl

<b>Cave Les Ruinettes</b> (Vétroz)	★ GRAND CRU	<b>fr. 40.00</b>	○
2024 – Vétroz Grand Cru		fr. 18.00	
<i>Caractère pierre à fusil, terroir dominant, harmonieux, joli gras et racé.</i>			
<b>Cave Mabillard–Fuchs</b> (Venthône)		<b>fr. 38.00</b>	○
2024 – Les Corles		fr. 15.00	
<i>Minéral, racé, pierre-à-fusil, floral, finale élégante.</i>			
<b>Cave Marie–Thérèse Chappaz</b> (Fully)		<b>fr. 49.00</b>	○
2024 – Coteaux de Plamont		fr. 29.00	
<i>Belle minéralité, riche, terroir granitique, notes citronnées, zestes d'agrumes, pêche, abricot.</i>			
<b>Cave Saint–Pierre SA</b> (Chamoson)		<b>fr. 37.00</b>	○
2024 – Les Mazots		fr. 14.00	
<i>Sec, vif, minéral, fleurs blanches, tonique, citronné, notes de craie.</i>			
<b>Cave Valentina Andrei</b> (Saillon)		<b>fr. 42.00</b>	○
2024 – AOC Valais		fr. 21.00	
<i>Fraîcheur pétillante, minéralité, terroir, jeunesse, tension, touche florale.</i>			
<b>Caves du Paradis</b> (Sierre)		<b>fr. 39.00</b>	○
2024 – Ville de Sierre		fr. 16.50	
<i>Fin, léger, fruits blancs, élégant.</i>			
<b>Charles Bonvin SA</b> (Sion)		<b>fr. 40.00</b>	○
2024 – Brûlefer		fr. 17.50	
<i>Finesse, minéralité, beau fruité, sec.</i>			
<b>Daniel Magliocco et Fils SA</b> (St–Pierre–de–Clages)		<b>fr. 40.00</b>	○
2024 – Trémazières		fr. 18.50	
<i>Fleurs blanches, vivacité et minéralité, salinité du terroir calcaire en finale.</i>			
<b>Denis Mercier SA</b> (Sierre)		<b>fr. 41.00</b>	○
2024 – AOC Valais		fr. 19.00	
<i>Floral, exotique, complexe, minéral, frais et équilibré.</i>			
<b>Domaine Claudy Clavien</b> (Miège)		<b>fr. 38.00</b>	○
2024 – Coteaux de Sierre		fr. 15.00	
<i>Vin très fin, fruité, floral, gouleyant.</i>			
<b>Domaine Cornulus</b> (Savièse)		<b>fr. 41.00</b>	○
2024 – Clos de Mangold		fr. 19.50	
<i>Racé, fin, élégant, crayeux, minéralité, fruité et corsé en finale.</i>			
<b>Domaine des Crêtes</b> (Noës)		<b>fr. 38.00</b>	○
2024 – Domaine des Crêtes		fr. 15.00	
<i>Minéralité, fruits blancs, citronné, floral.</i>			
<b>Domaine des Muses</b> (Sierre)		<b>fr. 46.00</b>	○
2023 – Tradition		fr. 25.00	
<i>Puissant, racé, beau terroir minéral sur le tilleul et les agrumes. Structuré.</i>			
<b>Domaine des Muses – ● Réserve du Château</b> (Sierre)		<b>fr. 72.00</b>	○
2017 – Tradition		fr. 35.00	
<i>Planté sur de grands terroirs, le Chasselas offre un magnifique potentiel de garde, en particulier issus de vieilles vignes.</i>			
<b>Domaine des Muses – ● Réserve du Château</b> (Sierre)		<b>fr. 73.00</b>	○
2016 – Tradition		fr. 36.00	
<i>Planté sur de grands terroirs, le Chasselas offre un magnifique potentiel de garde, en particulier issus de vieilles vignes.</i>			



Les Vins Blancs



## Fendant/Chasselas

75 cl

<b>Domaine du Mont d'Or SA, Sion</b> (Sion)	<b>fr. 39.00</b> ○
2024 – La Perle du Valais	fr. 17.00
<i>Élégance, fraîcheur, minéralité, vivacité.</i>	
<b>Domaine Gérald Besse</b> (Martigny–Croix)	<b>fr. 38.00</b> ○
2023 – Champortay	fr. 16.00
<i>Fraîcheur, structure, minéralité, fine amertume finale.</i>	
<b>Domaine La Rodeline</b> (Fully)	<b>fr. 42.00</b> ○
2024 – Vieilles Vignes Plamont Bio	fr. 20.00
<i>Minéral, floral, notes d'agrumes, vif et frais.</i>	
<b>Domaines Rouvinez SA</b> (Sierre)	<b>fr. 39.00</b> ○
2024 – Les Fleurs	fr. 17.00
<i>Floral, minéral, pierre-à-fusil, silex, fraîcheur finale.</i>	
<b>Henri Valloton</b> (Fully)	<b>fr. 41.00</b> ○
2022 – Mazembroz	fr. 19.50
<i>Fleurs blanches, notes minérales, ample, frais et souple.</i>	
<b>Imesch Vins SA</b> (Sierre)	<b>fr. 38.00</b> ○
2024 – Soleil d'Or	fr. 15.50
<i>Parfum de tilleul et de fleurs des champs, avec une légère touche de miel et une minéralité typique.</i>	
<b>Jean-Louis Mathieu SA</b> (Chalais)	<b>fr. 39.00</b> ○
2024 – Domaine Mathieu	fr. 17.00
<i>Pomme Granny, accents citronnés, notes vives et crayeuses, beau terroir finalisé par une fine amertume et un joli gras.</i>	
<b>Jean-Marie Pont</b> (Corin–sur–Sierre)	<b>fr. 39.00</b> ○
2024 – Sierre	fr. 16.50
<i>Notes fruitées, florales, avec des parfums de fleurs de vigne, de miel, de pierre à fusil.</i>	
<b>Jean-René Germanier SA</b> (Vétroz)	<b>fr. 38.00</b> ○
2024 – Les Terrasses – Vétroz	fr. 15.50
<i>Typé Vétroz, minéralité, fraîcheur, friand, floral.</i>	
<b>Jean-René Germanier SA – ● Réserve du Château</b> (Vétroz)	<b>fr. 68.00</b> ○
2010 – Clos de la Malettaz	fr. 31.00
<i>Planté sur de grands terroirs, le Chasselas offre un magnifique potentiel de garde, en particulier issu de vieilles vignes.</i>	
<b>La Madeleine André Fontannaz &amp; Filles</b> (Vétroz)	★ GRAND CRU <b>fr. 40.00</b> ○
2023 – Vétroz Grand Cru	fr. 18.00
<i>Fin, minéral, attaque vive, ronde et perlée, légèrement gras, complexe à dominance minérale.</i>	
<b>Laurent Hug SA</b> (Champlan)	<b>fr. 38.00</b> ○
2024 – AOC Valais	fr. 15.50
<i>Sec, minéral, floral et citronné.</i>	
<b>Les Celliers de Vétroz – Vétroz</b> (Valais)	★ GRAND CRU <b>fr. 42.00</b> ○
2023 – Vétroz Grand Cru – Celliers de Vétroz	fr. 21.00
<i>Bouquet floral et minéral, belle acidité et bonne longueur. Complexe et bien structuré.</i>	
<b>Les Fils Maye SA</b> (Riddes)	<b>fr. 42.00</b> ○
2024 – Balavaud Les Grands Ors	fr. 20.00
<i>Racé, élégant, minéral, structuré, complexe.</i>	
<b>Luisier Vin</b> (Saillon)	<b>fr. 39.00</b> ○
2024 – AOC Valais	fr. 17.00
<i>Vin sec, puissant, exprimant un terroir racé sur la minéralité. Belle fraîcheur finale.</i>	



Les Vins Blancs



## Fendant/Chasselas

75 cl

<b>Marie–Bernard Gillioz</b> (Grimisuat) 2024 – Saint–Léonard <i>Fleurs blanches, tilleul, fruité, minéral et riche.</i>	<b>fr. 41.00</b> ○ fr. 19.00
<b>Nouveau Salquenén AG</b> (Salgesch) 2024 – Mollignon Terre Promise <i>Fruité, minéral, sec, tout en rondeur.</i>	<b>fr. 40.00</b> ○ fr. 18.00
<b>Nouveau St–Clément</b> (Flanthey) 2024 – Saint–Léonard <i>Léger, fruité, minéral, floral.</i>	<b>fr. 37.00</b> ○ fr. 14.00
<b>Ozenit SA</b> (Savièse) 2024 – Vétroz <i>Ample et structuré, éloge du terroir valaisan, fendant au bouquet floral et minéral.</i>	<b>fr. 40.00</b> ○ fr. 18.00
<b>Pierre–Maurice Carruzzo</b> (Chamoson) 2024 – Chamoson – Trémazières <i>Bouquet tourné vers l'amande, la frangipane et le citron vert presque confit, bouche tonique, soutenue par une finale fraîche.</i>	<b>fr. 38.00</b> ○ fr. 15.00
<b>Provins SA</b> (Valais) 2024 – Pierrafeu - 80 ans <i>Arôme de fleurs blanches et d'agrumes, belle harmonie, finale minérale.</i>	<b>fr. 38.00</b> ○ fr. 16.00
<b>Réserve du Château – ● Réserve du Château</b> (Valais) 2022 – Cave des Collines - Fully <i>Meilleure note du Concours – Mondial du Chasselas 2023 – Floral, minéral, frais, équilibré, fraîcheur.</i>	<b>fr. 54.00</b> ○ fr. 17.00
<b>Sélection Excelsus</b> (Chamoson) 2024 – Excelsus <i>Friand, joli gras, fine minéralité, citronné, frais.</i>	<b>fr. 38.00</b> ○ fr. 16.00
<b>Simon Maye &amp; Fils</b> (Chamoson) 2024 – Chamoson – Trémazières <i>Fruité, racé, au terroir typique de ce très beau parchet.</i>	<b>fr. 38.00</b> ○ fr. 16.00

150 cl

<b>Cave des Bernunes SA</b> (Sierre) 2023 – L'Ormy <i>Nez frais, fruité et floral. En bouche il est sec et puissant.</i>	<b>fr. 81.00</b> ○ fr. 40.00
<b>Cave le Tambourin</b> (Corin–sur–Sierre) 2023 – Glougloublabla <i>Minéral et gouleyant, fraîcheur, notes de fruits blancs et d'agrumes.</i>	<b>fr. 78.00</b> ○ fr. 37.00
<b>Denis Mercier SA</b> (Sierre) 2024 – AOC Valais <i>Floral, exotique, complexe, minéral, frais et équilibré.</i>	<b>fr. 81.00</b> ○ fr. 40.00
<b>Domaine Claudy Clavien</b> (Miège) 2023 – Coteaux de Sierre <i>Vin très fin, fruité, floral, gouleyant.</i>	<b>fr. 74.00</b> ○ fr. 32.00
<b>Domaine des Muses</b> (Sierre) 2023 – Tradition <i>Puissant, racé, beau terroir minéral sur le tilleul et les agrumes. Structuré.</i>	<b>fr. 90.00</b> ○ fr. 52.00



Les Vins Blancs



## Fendant/Chasselas

---

150 cl

**Jean-René Germanier SA** (Vétroz)

2023 – Les Terrasses – Vétroz

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

fr. 74.00 ○

fr. 31.00

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

2023 – Dame de Sion

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

fr. 72.00 ○

fr. 29.50

**Pierre-Maurice Carruzzo** (Chamoson)

2022 – Chamoson Vieilles Vignes

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

fr. 76.00 ○

fr. 34.00



---

Les Vins Blancs



## Grosse Arvine

< 0,5 hectare



Cépage indigène

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

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

50 cl

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

2023 – Fully

fr. 64.00

fr. 38.00

*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.*



Les Vins Blancs



## Gwäss

0,58 hectare



Cépage indigène

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

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

75 cl

**Chanton Weine Visp** (Visp)

2023 – Vispताल

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

fr. 62.00 ○

fr. 30.00



Les Vins Blancs



# Himbertscha

0,26 hectare



Cépage indigène

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

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

75 cl

**Chanton Weine Visp (Visp)**

2023 – Vispताल

*Vieux plant issu d'un croisement Humagne Blanche x cépage inconnu. Mélisse, noisette, herbes aromatiques, frais.*

fr. 62.00 ○  
fr. 30.00



Les Vins Blancs



# Humagne Blanche

26 hectares



Cépage indigène

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

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

37.5 cl

## Cave La Tornale (Chamoson)

2024 – La Tornale

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

fr. 28.00   
fr. 12.00

## Nouveau St-Clément (Flanthey)

2024 – Coteaux de Sierre

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

fr. 27.00   
fr. 11.00

70 cl

## Fernand Cina SA (Salgesch)

2024 – Fernand Cina

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

fr. 56.00   
fr. 23.00

75 cl

## Cave Caprice du Temps (Miège)

2023 – Coteaux de Sierre

*Floral, tilleul, agrumes, subtil.*

fr. 56.00   
fr. 23.00



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

2016 – AOC Valais

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

fr. 72.00   
fr. 35.00

## Cave d'Anchettes (Venthône)

2023 – Tradition

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

fr. 51.00   
fr. 17.50

## Cave David Rossier – Leytron (Valais)

2019 – Leytron Grand Cru – David Rossier

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

★ GRAND CRU fr. 59.00   
fr. 27.00

## Cave La Tornale (Chamoson)

2024 – La Tornale

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

fr. 55.00   
fr. 22.00




Les Vins Blancs



## Humagne Blanche

75 cl

<b>Cave Mabillard–Fuchs</b> (Venthône) 2024 – AOC Valais <i>Floral, délicat, poire fraîche, légèrement sèveuse.</i>	<b>fr. 54.00</b> ○ fr. 21.00
<b>Caves du Paradis</b> (Sierre) 2023 – AOC Valais <i>Sec, floral, notes de résine et de tilleul. Belle amplitude.</i>	<b>fr. 58.00</b> ○ fr. 25.00
<b>Defayes et Crettenand</b> (Leytron) 2023 – Leytron <i>Notes de tilleul, floral, ample, savoureux, fraîcheur.</i>	<b>fr. 54.00</b> ○ fr. 21.00
<b>Domaine du Grand–Brûlé – ● Réserve du Château</b> (Leytron) 2006 – Grand Brûlé	<b>fr. 76.00</b> ○ fr. 39.00
<b>Domaine La Rodeline</b> (Fully) 2024 – Raffort Fully <i>Vin en finesse, sur des accents floraux et de fruits blancs. Finale élégante et sèveuse.</i>	<b>fr. 58.00</b> ○ fr. 25.00
 <b>Gregor Kuonen – ● Réserve du Château</b> (Salgesch) 2018 – Grandmaître <i>3ème place GPVS 2020</i>	<b>fr. 74.00</b> ○ fr. 37.00
<b>I. &amp; S. Kellenberger, Vin d'œuvre</b> (Leuk Stadt) 2023 – "Born to be wise" <i>Sec, agrumes, notes de pomme verte, floral, attaque vive et tendue, rafraichissant.</i>	<b>fr. 54.00</b> ○ fr. 21.00
<b>Jean–Marie Pont</b> (Corin–sur–Sierre) 2024 – AOC Valais <i>Sec, floral, fleur de lys, noisette, pointe de gras, poire, thé vert, mirabelle.</i>	<b>fr. 58.00</b> ○ fr. 25.00
<b>La Cave Frédéric Zufferey SA</b> (Chippis) 2023 – AOC Valais <i>Subtil aux arômes d'agrumes et de tilleul. Fraîcheur et minéralité.</i>	<b>fr. 55.00</b> ○ fr. 22.00
<b>Le Vin de l'A</b> (Ollon) 2024 – Le Vin de l'Acouchée <i>Nez floral et d'amande grillée, bouche ample et structurée sur une finale amère et racée.</i>	<b>fr. 62.00</b> ○ fr. 30.00
<b>Les Fils de Charles Favre SA</b> (Sion) 2022 – Hurlevent <i>Parfum de tilleul, fleurs blanches et pêche de vigne. Vin fin et délicat, doté d'une fin de bouche élégante.</i>	<b>fr. 53.00</b> ○ fr. 20.00
<b>Nouveau St–Clément</b> (Flanthey) 2024 – Coteaux de Sierre <i>Notes florales, tilleul, chèvrefeuille, poire, sèveux.</i>	<b>fr. 52.00</b> ○ fr. 18.50

150 cl

<b>Defayes et Crettenand – ● Réserve du Château</b> (Leytron) 2011 – Leytron <i>Magnifique potentiel de vieillissement du cépage avec des notes de noisette, de minéralité et de fleurs blanches.</i>	<b>fr. 150.00</b> ○ fr. 94.00
<b>Defayes et Crettenand – ● Réserve du Château</b> (Leytron) 2010 – Leytron <i>Magnifique potentiel de vieillissement du cépage avec des notes de noisette, de minéralité et de fleurs blanches.</i>	<b>fr. 152.00</b> ○ fr. 97.00



Les Vins Blancs



## Humagne Blanche

---

150 cl



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

2020 – Tradition

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

**fr. 137.00** ○

fr. 72.00



---

Les Vins Blancs

52



# Johannisberg

323 hectares



Cépage traditionnel et international

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

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

37.5 cl

**Albert Biollaz SA** (Chamoson)

2022 – Grand Schiner

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

fr. 17.00 ○

fr. 10.00

**Cave La Tornale** (Chamoson)

2024 – La Tornale

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

fr. 18.00 ○

fr. 10.50

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

2023 – Mont d'Or

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

fr. 19.00 ○

fr. 12.50

50 cl

**Cave de Bovanche** (Ardon)

2024 – AOC Valais

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

fr. 27.00 ○

fr. 10.00

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

2023 – Sierre

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

fr. 30.00 ○

fr. 14.50

70 cl

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

1988 – Mont d'Or

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

fr. 107.00 ○

fr. 70.00

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

1992 – Rhonegold

*Subtile mélange de fraîcheur et d'arômes tertiaires rappelant les accents pétrolés d'un vieux Riesling. Finale sur les fruits secs.*

fr. 89.00 ○

fr. 52.00



Les Vins Blancs



# Johannisberg

70 cl

## Réserve du Château – ● Réserve du Château (Valais)

2015 – La Siseranche – Chamoson

*Vin puissant, légèrement suave, élégant, pulpeux, racé, sèveux, abricot sec, coing. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)*

fr. 62.00   
fr. 25.00

## Réserve du Château – ● Réserve du Château (Valais)

2012 – La Siseranche – Chamoson

*Racé, minéral, belle vinosité, sèveux, abricot sec, coing, cœur de seigle, notes fumées.*

fr. 65.00   
fr. 28.00

75 cl

## Albert Biollaz SA (Chamoson)

2023 – Grand Schiner

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

fr. 41.00   
fr. 19.00



## Cave Ardévaz – Chamoson (Valais)

2023 – Chamoson Grand Cru – Cave Ardévaz

*Notes de poire et d'amande amère, bel élevage en barrique, jolie structure.*

★ GRAND CRU fr. 49.00   
fr. 29.00

## Cave Constantin–Comby (Chamoson)

2023 – Elaboré en Amphore

*Amandes, prunes blanches, fleurs d'abricot, vinosité, belle tension.*

fr. 42.00   
fr. 20.50

## Cave de l'Orlaya SA (Fully)

2023 – Fully

*Sec, fruits secs, noisette, voluptueux, belle vinosité.*

fr. 44.00   
fr. 23.00

## Cave des Promesses – Conthey (Valais)

2023 – Chamoson Grand Cru – Cave des Promesses

*Riche, fruité, belle longueur, racé.*

★ GRAND CRU fr. 44.00   
fr. 23.00

## Cave du Rhodan (Salgesch)

2024 – AOC Valais

*Floral, épanoui, élégant, amandes douce, gras, sec.*

fr. 41.00   
fr. 19.50

## Cave La Tornale (Chamoson)

2024 – La Tornale

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

fr. 41.00   
fr. 19.00

## Cave le Banneret – Chamoson (Valais)

2024 – Chamoson Grand Cru – Cave le Banneret

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

★ GRAND CRU fr. 46.00   
fr. 26.00

## Cave Petite Vertu – ● Réserve du Château (Chamoson)

2015 – Chamoson

*Vin racé, fruité et équilibré, encore friand, sur la jeunesse mais présentant déjà une belle évolution. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)*

fr. 65.00   
fr. 28.00

## Cave Saint–Pierre SA (Chamoson)

2024 – Maurice Gay 1883

*Vigoureux, amandes grillées, finesse, typé Chamoson.*

fr. 40.00   
fr. 18.50

## Caves Orsat SA – Martigny (Martigny)

2024 – Primus Classicus

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

fr. 40.00   
fr. 18.00

## Chevalier Bayard (Varen)

2024 – Tradition

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

fr. 41.00   
fr. 19.50



Les Vins Blancs



# Johannisberg

75 cl

- Daniel Magliocco et Fils SA – ● Réserve du Château (St–Pierre–de–Clages)** fr. 64.00 ○  
2016 – Chamoson fr. 27.00  
*Vin racé, viril et sec, exprimant une belle puissance sur la typicité. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)*
- Domaine du Grand–Brûlé (Leytron)** fr. 41.00 ○  
2023 – Vieilles Vignes fr. 19.00  
*Fruits mûrs, structure dense et fruitée. Belle structure pour une finale élégante.*
- Domaine du Mont d'Or SA, Sion (Sion)** fr. 42.00 ○  
2024 – Siccus fr. 20.50  
*Beau gras, agrumes, amande douce, fraîcheur en finale.*
- Domaine du Mont d'Or SA, Sion (Sion)** fr. 42.00 ○  
2023 – Mont d'Or fr. 21.00  
*Moelleux, fruits exotiques, rondeur, équilibre. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)*
- Domaines Chevaliers (Salgesch)** fr. 42.00 ○  
2023 – Tradition fr. 20.00  
*Typé, gras, sec, amande amère, noyau de fruit jaune.*
- Germanus Kellerei (St–German)** fr. 40.00 ○  
2024 – Gros Rhin du Valais fr. 18.00  
*Vin sec et bien tonique, sur une expression d'amande douce et de fleurs séchée, d'écorce de citron et de pâte d'amande.*
- Imesch Vins SA (Sierre)** fr. 40.00 ○  
2023 – Soleil d'Or fr. 18.50  
*Amandes, noisettes, touche florale rappelant la camomille, puissant et équilibré, touche finale et légère amertume.*
- Jean–Louis Mathieu SA (Chalais)** fr. 41.00 ○  
2024 – Domaine Mathieu fr. 19.00  
*Vin sec et gras. Parfums d'amande et de fruits du verger.*
- Josef Glenz & Töchter AG (Salgesch)** fr. 41.00 ○  
2023 – AOC Valais fr. 19.00  
*Sec, ample, typé, massepain, belle minéralité, joli gras.*
- Les Fils de René Favre SA (St–Pierre–de–Clages)** fr. 41.00 ○  
2023 – Chamoson fr. 19.00  
*Très amande fraîche, élégant, fraîcheur, fruits croquants. Finale soutenue sur l'amande douce.*
- Les Fils de René Favre SA – ● Réserve du Château (St–Pierre–de–Clages)** fr. 64.00 ○  
2017 – Chamoson fr. 27.00  
*Vin ample et vineux, structuré, velouté, offrant une fraîcheur finale dans l'expression d'un beau terroir. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)*
- Les Fils de René Favre SA – Chamoson (Valais)** ★ GRAND CRU fr. 47.00 ○  
2019 – Chamoson Grand Cru – Les Fils de René Favre fr. 27.00  
*Racé, puissant, belle structure, fine amertume, amande douce.*
- Luisier Vin (Saillon)** fr. 42.00 ○  
2024 – AOC Valais fr. 20.00  
*Vin sec, soyeux, joli gras, amande et fruits bien mûrs.*
- Provins SA (Valais)** fr. 44.00 ○  
2023 – Chamoson – Maître de Chais fr. 23.00  
*Arômes d'amandes, souple, onctueux, massepain en finale.*
- Réserve du Château – ● Réserve du Château (Valais)** fr. 66.00 ○  
2014 – La Banneret – Chamoson fr. 29.00  
*Vin racé, sur une belle fraîcheur, donnant des aspects spiritueux et une magnifique évolution. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)*



Les Vins Blancs



## Johannisberg

75 cl

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

2023 – Patrimoine

*Vin riche et corsé, caractérisé par des notes d'amandes et une légère amertume en finale.*

fr. 42.00 ○

fr. 21.00

### Sélection Excelsus (Chamoson)

2024 – Excelsus

*Fin, typé, élégant, amande douce, pointe de gras, équilibre.*

fr. 41.00 ○

fr. 19.00

### Sélection Excelsus – ● Réserve du Château (Chamoson)

2018 – Chamoson

*Très beau type, joli ras, belle vinosité, fruits secs, pierre chaude, magnifique terroir graphite. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)*

fr. 63.00 ○

fr. 26.00

### Sélection Excelsus – ● Réserve du Château (Chamoson)

2016 – Chamoson

*Très beau type sur le massepain et la frangipane, avec de l'amande brute dans une belle vinosité. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)*

fr. 65.00 ○

fr. 28.00

### Sélection Excelsus – ● Réserve du Château (Chamoson)

2014 – Chamoson Grand Cru

*Vin racé, belle réduction, minéralité, silex, élégant, notes fumées, châtaignes. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)*



fr. 71.00 ○

fr. 34.00

### Simon Maye & Fils (Chamoson)

2024 – Chamoson

*Un vin structuré avec ses saveurs d'amande typé d'un terroir fin.*

fr. 42.00 ○

fr. 20.00

150 cl

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

2019 – Rilke

*Toute la richesse et la complexité du terroir du Haut-Valais. Parfum de fruits mûrs, des saveurs fraîches, soulignées par une légère amertume.*

fr. 126.00 ○

fr. 62.00



# Lafnetscha

2,44 hectares



Cépage indigène

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

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

50 cl

**Gregor Kuonen (Salgesch)**

2024 – Traditionnel

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

fr. 44.00   
fr. 21.50

75 cl

**Albert Mathier & Söhne SA (Salgesch)**

2024 – AOC Valais

*Il révèle un parfum complexe de notes fruitées (pomme, bergamote) et de fleur de tilleul. Vif et tonique.*

fr. 62.00   
fr. 31.00

**Chanton Weine Visp (Visp)**

2023 – AOC Valais

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

fr. 62.00   
fr. 30.00

**Weingut Cipolla (St-German)**

2024 – Zettin

*Elevage en amphore. Agrumes, vif, tension, citronné, floral.*

fr. 62.00   
fr. 31.00

## Marsanne/Ermitage

37 hectares



Cépage international

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

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

37.5 cl

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

2023 – Fully

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

fr. 31.00

fr. 15.50

50 cl



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

2004 – Saint-Gothard

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

fr. 82.00

fr. 56.00



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

2001 – Saint-Gothard

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

fr. 85.00

fr. 59.00



### Marie-Bernard Gillioz (Grimisuat)

2022 – Sion

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

fr. 47.00

fr. 25.00

70 cl

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

1990 – Les Chapelles

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

fr. 94.00

fr. 57.00

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

1983 – Les Chapelles

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

fr. 101.00

fr. 64.00

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

1983 – Président Troillet

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

fr. 99.00

fr. 62.00

75 cl



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

2017 – AOC Valais

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

fr. 76.00

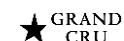
fr. 39.00



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

2018 – Sierre Grand Cru

*Belle structure sur des notes de truffes blanches et d'alcool de framboise. Vinifié en barrique pour une valorisation du potentiel de garde.*



fr. 68.00

fr. 31.00





Les Vins Blancs





## Marsanne/Ermitage

75 cl

-  **Cave Les Sentes – Sierre (Valais)** ★ GRAND CRU **fr. 60.00** ○  
2021 – Sierre Grand Cru – Cave les Sentes  
*Eau-de-vie de framboise, truffes et tourbe. Vin "masculin" par sa puissance qui se boit comme un rouge.*  
fr. 27.50
- Jean-Marie Pont – Sierre (Valais)** ★ GRAND CRU **fr. 64.00** ○  
2019 – Grand Cru de Sierre – Jean-Marie Pont  
*Étincelant, fin, délicat, signe d'une certaine pureté. Fraises, framboises et de groseilles se devinent et s'expriment.*  
fr. 33.00
-  **Jean-René Germanier SA – ● Réserve du Château (Vétroz)** **fr. 149.00** ○  
2007 – Réserve  
*Expression de vinosité avec de la fraîcheur, soutenu par une belle structure variétale. Finale chaleureuse, un peu truffée.*  
fr. 112.00

150 cl

-  **Cave Les Sentes – Sierre (Valais)** ★ GRAND CRU **fr. 115.00** ○  
2021 – Sierre Grand Cru – Cave les Sentes  
*Eau-de-vie de framboise, truffes et tourbe. Vin "masculin" par sa puissance qui se boit comme un rouge.*  
fr. 58.00
- Jean-Marie Pont – ● Réserve du Château (Corin-sur-Sierre)** ★ GRAND CRU **fr. 142.00** ○  
2015 – Sierre Grand Cru  
*Étincelant, fin, délicat, signe d'une certaine pureté. Ses arômes de fraises, de framboises et de groseilles se devinent et s'expriment.*  
fr. 82.00
- Jean-Marie Pont – Sierre (Valais)** ★ GRAND CRU **fr. 121.00** ○  
2019 – Grand Cru de Sierre – Jean-Marie Pont  
*Étincelant, fin, délicat, signe d'une certaine pureté. Fraises, framboises et de groseilles se devinent et s'expriment.*  
fr. 65.00
-  **Sélection Excelsus – ● Réserve du Château (Chamoson)** **fr. 143.00** ○  
2016 – Excelsus  
*Nez puissant, complexe, poire, touche de truffe blanche, alcool de petits fruits. Une heureuse acidité relève bien sa puissance et son intensité.*  
fr. 82.00

# Merlot

147 hectares



Cépage international

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

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

75 cl



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

2021 – Merlot Blanc Les Tonneliers

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

**fr. 71.00** ○  
fr. 34.00



Les Vins Blancs

60



# Muscat

32 hectares



Cépage international

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

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

50 cl

## Cave du Chavalard (Fully)

2024 – Moscato di Martigny

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

fr. 40.00 ○

fr. 17.00

75 cl

## Cave Petite Vertu (Chamoson)

2024 – AOC Valais

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

## Germanus Kellerei (St-German)

2023 – AOC Valais

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

fr. 53.00 ○

fr. 19.50

fr. 52.00 ○

fr. 18.00

150 cl

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

2018 – AOC Valais

fr. 128.00 ○

fr. 65.00



Les Vins Blancs



## Païen/Heida/Savagnin Blanc

216 hectares



Cépage international

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

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

37.5 cl

### L'Orpailleur (Uvrier)

2024 – Tradition

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

fr. 28.00   
fr. 12.00

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

2023 – Patrimoine

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

fr. 29.00   
fr. 13.00

50 cl

### Cave Colline de Daval (Sierre)

2023 – Colline de Daval – Bio

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

fr. 39.00   
fr. 16.00

### Cave Saint-Pierre SA (Chamoson)

2023 – Maurice Gay 1883

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

fr. 40.00   
fr. 17.00

### Chanton Weine Visp (Visp)

2022 – Gletscherview

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

fr. 43.00   
fr. 21.00

### St-Jodern Kellerei (Visperterminen)

2024 – Visperterminen

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

fr. 42.00   
fr. 19.50



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

2016 – Païen sous voile (vin jaune)

*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.*

fr. 64.00   
fr. 38.00

70 cl

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

2023 – AOC Valais

*Nez puissant, complexe, notes de citron, touche minérale. Structuré en bouche, racé, long avec une belle vinosité.*

fr. 56.00   
fr. 23.00



Les Vins Blancs



## Païen/Heida/Savagnin Blanc

70 cl

### Cave du Vieux Village (Noès)

2024 – AOC Valais

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

fr. 55.00

fr. 22.00

### Fernand Cina SA (Salgesch)

2024 – Fernand Cina

*Nez complexe aux arômes de noix. Bouche fraîche et harmonieuse, ample, sur une belle vivacité et une longue finale.*

fr. 57.00

fr. 24.00

75 cl



### Cave Caloz (Miège)

2023 – Cuvée Parcellaire

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

fr. 69.00

fr. 39.00

### Cave Caprice du Temps (Miège)

2023 – Coteaux de Sierre

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

fr. 56.00

fr. 23.00



### Cave Corbassière SA (Saillon)

2014 – AOC Valais

*Vif, tonique, minéralité, fruits exotiques mûrs, pierre chaude, vanillé.*

fr. 66.00

fr. 36.00

### Cave des Bernunes SA (Sierre)

2023 – Les Bernunes

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

fr. 58.00

fr. 25.00

### Cave des Promesses (Conthey)

2023 – Promesse d'Exotisme

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

fr. 58.00

fr. 25.00

### Cave du Rhodan (Salgesch)

2024 – Rhodan

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

fr. 58.00

fr. 25.00

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

2022 – Sion Bio Domaine Châtroz

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

fr. 58.00

fr. 26.00



### Cave Le Bosset SA (Leytron)

2023 – AOC Valais

*Belle acidité, franc et élégant, fruits secs grillés, épicé, fruits jaunes.*

fr. 56.00

fr. 23.00

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

2024 – Cuvée Lui

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

fr. 55.00

fr. 22.00

### Cave Les Ruinettes (Vétroz)

2023 – AOC Valais

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

fr. 58.00

fr. 25.00

### Cave Mabillard-Fuchs (Venthône)

2024 – Venthône

*Litchis, mangue, finale citronnée.*

fr. 54.00

fr. 21.00

### Cave Saint-Pierre SA (Chamoson)

2023 – Maurice Gay 1883

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

fr. 57.00

fr. 24.50





Les Vins Blancs



## Païen/Heida/Savagnin Blanc

75 cl

<b>Chai du Baron</b> (Bramois) 2023 – Chai du Baron <i>Exotique, intense, puissant, vif.</i>	<b>fr. 58.00</b> ○ fr. 25.00
<b>Daniel Magliocco et Fils SA</b> (St–Pierre–de–Clages) 2024 – Chamoson <i>Nez intense et plein. Agrumes et épices douces. Acidité mûre et richesse, finale très longue.</i>	<b>fr. 56.00</b> ○ fr. 23.50
<b>Domaine des Muses</b> (Sierre) 2023 – Tradition <i>Exotique et fruité, carambole, agrumes blancs et poires compotées. Fidèle au cépage, tonique, finale minérale.</i>	<b>fr. 62.00</b> ○ fr. 31.00
<b>Domaine des Muses – ● Réserve du Château</b> (Sierre) 2010 – Tradition <i>Très beau fruit exotique pour ce vin sec mais gras arrivé dans la plénitude. Fraicheur et complexité.</i>	<b>fr. 91.00</b> ○ fr. 54.00
<b>Domaine du Grand–Brûlé – ● Réserve du Château</b> (Leytron) 2004 – Grand Brûlé	<b>fr. 78.00</b> ○ fr. 41.00
<b>Domaine Gérald Besse</b> (Martigny–Croix) 2023 – Champortay <i>Belle richesse, exotique, citronné, pamplemousse, agrumes.</i>	<b>fr. 56.00</b> ○ fr. 23.00
 <b>Domaines Chevaliers</b> (Salgesch) 2022 – Chevaliers <i>Sec, vif, tonique, minéral, épicé, complexe, tendu, noix de cajou.</i>	<b>fr. 58.00</b> ○ fr. 26.00
<b>Domaines Rouvinez SA</b> (Sierre) 2023 – Les Fleurs – Bio <i>Agrumes, thé à la bergamote, fruits exotiques, liès fraîches, rondeur, vinosité, fruits secs.</i>	<b>fr. 59.00</b> ○ fr. 27.00
<b>Henri Valloton</b> (Fully) 2022 – D'Enfer <i>Coing, miel, amande amère, pêche blanche, fruité, notes réglisses légères, final salin.</i>	<b>fr. 63.00</b> ○ fr. 32.00
<b>I. &amp; S. Kellenberger, Vin d'œuvre</b> (Leuk Stadt) 2024 – "Reach the highest" <i>Sur les agrumes, le coing et la cire d'abeille, soutenu par une acidité séduisante.</i>	<b>fr. 57.00</b> ○ fr. 24.00
<b>Imesch Vins SA</b> (Sierre) 2024 – Soleil d'Or <i>Notes de pêche, d'abricot et de fruits exotiques. Belle acidité qui lui confère une belle vivacité.</i>	<b>fr. 57.00</b> ○ fr. 24.50
<b>Les Fils Maye SA</b> (Riddes) 2023 – Franc Tireur <i>Nez épanoui aux fragrances minérales et citronnées avec des notes florales.</i>	<b>fr. 56.00</b> ○ fr. 22.50
<b>L'Orpailleur</b> (Uvrier) 2023 – Tradition <i>Ananas, Traminer, frais, croquant, jus de fruits, exotique.</i>	<b>fr. 56.00</b> ○ fr. 23.00
<b>Maison Gilliard SA</b> (Sion) 2023 – Trésors de Famille <i>Fruits secs exotiques, belle matière, gourmet, puissant.</i>	<b>fr. 58.00</b> ○ fr. 25.00
 <b>Nouveau Salquenens AG</b> (Salgesch) 2023 – Les Pyramides <i>Notes d'abricot et de pêche, bouche corsée et structurée autour de notes minérales et finement grillées.</i>	<b>fr. 59.00</b> ○ fr. 27.00



Les Vins Blancs



## Païen/Heida/Savagnin Blanc

75 cl

- Ozenit SA** (Savièse) **fr. 58.00** ○  
 2023 – Saillon fr. 25.00  
*Notes minérales et fragrances d'écorces de citron. Bouche d'une grande vivacité, élégante et ample.*
- Provins SA** (Valais) **fr. 62.00** ○  
 2023 – Maître de Chais fr. 30.00  
*Arômes de poire et citron confit, notes de rose, structuré, finale florale.*
- Rives du Bisse – G. Delaloye & Fils SA** (Ardon) **fr. 57.00** ○  
 2023 – Patrimoine fr. 24.00  
*Vin sec qui offre une palette d'agrumes et de fruits exotiques. Une bouche fraîche, pleine de vivacité et d'une belle persistance.*
- St-Jodern Kellerei** (Visperterminen) **fr. 57.00** ○  
 2024 – Mélodie fr. 24.00  
*Moelleux, fruité, exotique, équilibré. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)*
- St-Jodern Kellerei** (Visperterminen) **fr. 58.00** ○  
 2024 – Visperterminen fr. 26.00  
*Abricot mûr, noisettes torréfiées, fruits secs, exotique.*
-  **St-Jodern Kellerei** (Visperterminen) **fr. 64.00** ○  
 2022 – Barrique fr. 33.00  
*Ample, fruits exotiques mûrs, sec, élevage fondu.*
-  **St-Jodern Kellerei – ● Réserve du Château** (Visperterminen) **fr. 89.00** ○  
 2019 – Véritas fr. 52.00  
*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'abris du phylloxéra. Un vin typé et confidentiel élevé en amphore béton.*
- St-Jodern Kellerei – Visperterminen** (Valais) **fr. 67.00** ○  
 2022 – Visperterminen Grand Cru – St-Jodernkellerei fr. 37.00  
*Abricots mûrs, papayes, ananas, miel et amandes au nez et en bouche. Belle rame complexe et minérale.*
-  **Thierry Constantin** (Pont-de-la-Morge) **fr. 60.00** ○  
 2023 – Réserve fr. 28.00  
*Racé, complexe, exotique, toasté, minéral, vineux.*
- Weingut Cipolla** (St-German) **fr. 58.00** ○  
 2023 – Toli fr. 26.00  
*Sec, passion, cœur d'ananas, minéral, tendu, léger gras.*
-  **Weingut Rarerkumme** (Raron) **fr. 61.00** ○  
 2023 – Barrique fr. 29.50  
*Sec et vif, notes exotiques d'agrumes, bouche tendue dotée d'une belle minéralité. Finement boisée intégré.*

150 cl

- Cave Ardévaz SA – ● Réserve du Château** (St-Pierre-de-Clages) **fr. 127.00** ○  
 2018 – AOC Valais fr. 64.00  
*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.*
- Domaine des Muses – ● Réserve du Château** (Sierre) **fr. 137.00** ○  
 2020 – Tradition fr. 72.00  
*Vin sec et vif, donnant aussi un joli gras en bouche et des impressions épicées et exotiques. Belle fraîcheur.*



Les Vins Blancs



# Petite Arvine

269 hectares



Cépage indigène

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

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


37.5 cl

<b>Cave Le Bosset SA</b> (Leytron) 2023 – AOC Valais <i>Sec, agrumes, iodé, salin, grapefruit, vif, puissant.</i>	<b>fr. 30.00</b> ○ fr. 14.00
<b>Charles Bonvin SA</b> (Sion) 2024 – Domaines et Terroirs <i>Rhubarbe, pamplemousse, belle intensité, gourmand.</i>	<b>fr. 30.00</b> ○ fr. 14.50
<b>Domaine La Rodeline</b> (Fully) 2024 – La Murgère – Fully <i>Sec, notes florales, fruits blancs, rhubarbe, ananas relevés par une belle minéralité, structure, élégance et finesse saline.</i>	<b>fr. 31.00</b> ○ fr. 15.50

50 cl

<b>Cave Corbassière SA</b> (Saillon) 2023 – AOC Valais <i>Citron vert et pamplemousse au nez. Bouche moelleuse, puissante, corsée. Notes d'agrumes et légère salinité.</i>	<b>fr. 40.00</b> ○ fr. 17.00
<b>Cave du Chavalard</b> (Fully) 2023 – Fully <i>Vin sec et puissant, gourmand, fruité, agrumes blancs, minéralité saline.</i>	<b>fr. 41.00</b> ○ fr. 18.00
<b>Maison Gilliard SA</b> (Sion) 2024 – Trésors de Famille <i>Agurmes, élégant, suave, équilibré, contraste salé/sucré.</i>	<b>fr. 42.00</b> ○ fr. 19.00

70 cl

<b>Cave des Remparts</b> (Saillon) 2024 – Vieilles Vignes <i>Fleurs blanches, notes exotiques, longueur en bouche, belle finale.</i>	<b>fr. 54.00</b> ○ fr. 20.50
<b>Domaine du Mont d'Or SA, Sion – ● Réserve du Château</b> (Sion) 2002 – Sous l'Escalier <i>Fraicheur et plénitude pour des accents de bergamote et de kumquats confits au sel. Un grand vin. (Doux/Süsswein)</i>	<b>fr. 115.00</b> ○ fr. 78.00
 <b>Domaine du Mont d'Or SA, Sion – ● Réserve du Château</b> (Sion) 1999 – Sous l'Escalier <i>Fraicheur et plénitude pour des accents de bergamote et de kumquats confits au sel. Un grand vin. (Doux/Süsswein)</i>	<b>fr. 119.00</b> ○ fr. 82.00



Les Vins Blancs



## Petite Arvine

70 cl

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

1988 – Sous L'escalier

*Fraicheur et plénitude pour des accents de bergamote et de kumquats confits au sel. Un grand vin. (Doux/Süsswein)*

fr. 118.00 ○

fr. 81.00

75 cl

### Albert Biollaz SA (Chamoson)

2023 – Réserve du Chasseur

*Pamplemousse rose, pointe d'ananas, rhubarbe, belle tonicité, salinité en finale.*

fr. 56.00 ○

fr. 23.00

### Albert Mathier & Söhne SA (Salgesch)

2024 – Aphrodine

*Zeste d'agrumes, citronné, minéral, légèrement gras.*

fr. 59.00 ○

fr. 27.50

### Benoît Dorsaz SA (Fully)

2024 – Fully – Les Perches

*Vin de terroir spécifique, salin, agrumes blancs, citronné.*

fr. 62.00 ○

fr. 30.00

### Cave Caloz (Miège)

2024 – Les Bernunes

*Pamplemousse frais, glycine, tendu et salin en finale.*

fr. 59.00 ○

fr. 27.00

### Cave Corbassière SA – Saillon (Valais)

2022 – Saillon Grand Cru – Cave Corbassière

*Reflêt jaune clair, limpide. Nez intense exprimant des notes de mandarine et de pamplemousse. Attaque vive et finale saline.*



fr. 61.00 ○

fr. 29.00

### Cave David Rossier (Leytron)

2023 – AOC Valais

*Sec, nez de pamplemousse, saveur légèrement salée en fin de bouche.*

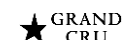
fr. 56.00 ○

fr. 23.00

### Cave David Rossier (Valais)

2023 – Saillon Grand Cru – David Rossier

*Vin élégant, bouquet racé, saveur finement salée.*



fr. 59.00 ○

fr. 27.00

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

2023 – Fully

*Agrumes, pamplemousse, pralines, attaque souple mais fraîche et finale saline.*

fr. 61.00 ○

fr. 29.00

### Cave des Bouquetins (Grimisuat)

2024 – Follie

*Vive et subtile. Elle surprend par ses notes très fuitées avec une persistance d'agrumes.*

fr. 56.00 ○

fr. 23.00

### Cave des Promesses (Conthey)

2023 – Promesse de Plaisir

*Vif, sec, élégant, salin, belle tonicité, sur les agrumes blancs.*

fr. 58.00 ○

fr. 25.00

### Cave du Chavalard (Fully)

2023 – Fully

*Vin sec et puissant, gourmand, fruité, agrumes blancs, minéralité saline.*

fr. 58.00 ○

fr. 26.00

### Cave La Romaine (Flanthey)

2024 – Les Empereurs

*Vif, sec, citronnée, tendue, juteux, tonique, belle fraîcheur, pamplemousse.*

fr. 57.00 ○

fr. 24.00

### Cave Le Bosset SA (Leytron)

2023 – AOC Valais

*Sec, agrumes, iodé, salin, grapefruit, vif, puissant.*

fr. 56.00 ○

fr. 23.00






Les Vins Blancs



## Petite Arvine

75 cl

<b>Cave le Tambourin</b> (Corin-sur-Sierre)	<b>fr. 60.00</b> ○
2024 – Tonique	fr. 28.00
<i>Cépage typiquement valaisan, léger bouquet d'agrumes et de fleur blanche, avec une belle note d'acidité et de sel en fin de bouche</i>	
<b>Cave Marie-Thérèse Chappaz</b> (Fully)	<b>fr. 80.00</b> ○
2023 – Grain Arvine de Fully	fr. 53.00
<i>Fraîcheur, menthe, pamplemousse, aromatique complexe. Grand volume, du soyeux, une note saline caractéristique.</i>	
<b>Cave Petite Vertu</b> (Chamoson)	<b>fr. 57.00</b> ○
2024 – AOC Valais	fr. 24.50
<i>Racé et marqué avec une note salée et des parfums d'agrumes blancs et de minéralité.</i>	
<b>Cave Saint-Pierre SA</b> (Chamoson)	<b>fr. 58.00</b> ○
2023 – 1883	fr. 25.50
<i>Senteurs florales et fruitées, sur les agrumes, salinité et vinosité en finale.</i>	
 <b>Cave Valentina Andrei</b> (Saillon)	<b>fr. 62.00</b> ○
2024 – AOC Valais	fr. 30.50
<i>Energie, riche, juteux, tonique, racée, finale salée, typique du cépage.</i>	
 <b>Cave Valentina Andrei – ● Réserve du Château</b> (Saillon)	<b>fr. 76.00</b> ○
2022 – Calcaire	fr. 39.00
<i>Une belle énergie, de l'exotisme au bouquet. Ce vin riche, juteux, et éblouissant dévoile une sensation de douceur au palais, absolument intégrée, et une finale salée, typique du cépage.</i>	
<b>Caves du Paradis</b> (Sierre)	<b>fr. 58.00</b> ○
2023 – Coteaux de Sierre	fr. 25.00
<i>Racée et virile mais très élégante et harmonieuse. Délicatesse, complexité, finale saline. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)</i>	
<b>Caves Orsat SA – Martigny</b> (Martigny)	<b>fr. 54.00</b> ○
2023 – Primus Classicus	fr. 21.00
<i>Citron vert, pamplemousse, rhubarbe, touche de glycine et de fruit de la passion, vivacité, salin.</i>	
<b>Chai du Baron</b> (Bramois)	<b>fr. 58.00</b> ○
2024 – Chai du Baron	fr. 25.00
<i>Élégant, vif, agrume, salinité.</i>	
<b>Charles Bonvin SA</b> (Sion)	<b>fr. 58.00</b> ○
2023 – Domaines et Terroirs	fr. 26.00
<i>Rhubarbe, pamplemousse, belle intensité, gourmand.</i>	
<b>Christophe Rey</b> (Corin-sur-Sierre)	<b>fr. 56.00</b> ○
2023 – AOC Valais	fr. 23.00
<i>Ample, agrumes, typique, salinité, glycine.</i>	
<b>Domaine Claudy Clavien</b> (Miège)	<b>fr. 58.00</b> ○
2024 – AOC Valais	fr. 25.00
<i>Fraîcheur, notes de glycines et de fruits exotiques, salinité finale.</i>	
 <b>Domaine de la Rameau</b> (Chamoson)	<b>fr. 58.00</b> ○
2023 – Pré des Pierres	fr. 26.00
<i>Sec, vif, tonique, iodée, pamplemousse, lime, tendue.</i>	
<b>Domaine des Crêtes</b> (Noës)	<b>fr. 55.00</b> ○
2023 – Domaine des Crêtes	fr. 22.00
<i>Fraîcheur, belle vivacité, rhubarbe, pamplemousse.</i>	



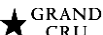


Les Vins Blancs



## Petite Arvine

75 cl

<b>Domaine des Muses</b> (Sierre) 2023 – Tradition <i>Agrumes blancs, structuré, élégant, volumineux, fruité, minéral.</i>	<b>fr. 63.00</b> ○ fr. 32.00
<b>Domaine du Grand-Brûlé</b> (Leytron) 2023 – Grand-Brûlé <i>Sec, carambole, rhubarbe, citron vert, tendu, salin.</i>	<b>fr. 56.00</b> ○ fr. 23.00
<b>Domaine du Grand-Brûlé – ● Réserve du Château</b> (Leytron) 2004 – Grand Brûlé	<b>fr. 79.00</b> ○ fr. 42.00
<b>Domaine La Pleine Lune SA</b> (St-Pierre-de-Clages) 2024 – Sélééné <i>Notes fruitées sur le pamplemousse rose et la rhubarbe. Élégant, bouquet racé se terminant par une note saline.</i>	<b>fr. 56.00</b> ○ fr. 23.50
<b>Domaine La Rodeline</b> (Fully) 2024 – La Murgère – Fully <i>Sec, notes florales, fruits blancs, rhubarbe, ananas relevés par une belle minéralité, structure, élégance et finesse saline.</i>	<b>fr. 61.00</b> ○ fr. 29.00
<b>Domaine Mettaz Sàrl</b> (Fully) 2024 – Les Claives <i>Vin équilibré entre fraîcheur et rondeur. Pamplemousse, citron vert confit, pâte de coing, poires compostées.</i>	<b>fr. 61.00</b> ○ fr. 29.00
 <b>Domaines Chevaliers</b> (Salgesch) 2023 – Lux Vina – Altimus <i>Minérale, sec, tonique, long, citronnée.</i>	<b>fr. 69.00</b> ○ fr. 39.00
<b>Domaines Rouvinez SA</b> (Sierre) 2023 – Domaine Château Lichten <i>Vin tonique et exotique, agrumes blancs comme le citron et le pamplemousse. Finale vive sur la mélisse.</i>	<b>fr. 59.00</b> ○ fr. 27.00
<b>Domaines Rouvinez SA – ● Réserve du Château</b> (Sierre) 2001 – Château Lichten <i>Fraicheur citronnée et minéralité de terroir pour ce vin en pleine maturité.</i>	<b>fr. 104.00</b> ○ fr. 67.00
<b>Favre t'Chippis</b> (Chippis) 2024 – Rayes <i>Rhubarbe, pamplemousse, citron vert, bouche vive et exotique, belle minéralité, joli salin.</i>	<b>fr. 63.00</b> ○ fr. 31.50
<b>Gilbert Devayes</b> (Leytron) 2024 – AOC Valais <i>Fraicheur et vivacité, agrumes blancs, notes florales et minérales, finale saline et tendue.</i>	<b>fr. 55.00</b> ○ fr. 22.00
<b>Gregor Kuonen</b> (Salgesch) 2024 – Traditionnelle <i>Floral, fruité, fraîcheur, agrumes, salin.</i>	<b>fr. 58.00</b> ○ fr. 25.00
<b>Henri Valloton</b> (Fully) 2023 – Tradition – Fully <i>Racée et virile, cette Arvine exhale des parfums de fleurs et de fruits. Notes salines en finale.</i>	<b>fr. 62.00</b> ○ fr. 30.00
 <b>Jean-Marie Pont – Sierre</b> (Valais) 2022 – Sierre Grand Cru – Jean-Marie Pont <i>Racé, arômes de pamplemousse, de mangue et d'agrumes finement orangé. Sa note salée se marie aux parfums de cannelle et de vanille.</i>	 <b>fr. 66.00</b> ○ fr. 35.00
<b>Jean-René Germanier SA – ● Réserve du Château</b> (Vétroz) 2012 – AOC Valais <i>Une belle énergie, de l'exotisme au bouquet. Ce vin riche, juteux, et éblouissant dévoile une sensation de douceur au palais, absolument intégrée, et une finale friande, typique du cépage.</i>	<b>fr. 117.00</b> ○ fr. 80.00



Les Vins Blancs



## Petite Arvine

75 cl

<b>Josef Glenz &amp; Töchter AG</b> (Salgesch) 2024 – AOC Valais <i>Sec, ample, typé, massepain, belle minéralité, joli gras.</i>	<b>fr. 57.00</b> ○ fr. 24.00
<b>La Cave Frédéric Zufferey SA</b> (Chippis) 2023 – AOC Valais <i>Glycine, agrumes, pamplemousse rose et fruits exotiques comme le litchi et la passion. Minéralité et volume. Finale fraîche et saline.</i>	<b>fr. 56.00</b> ○ fr. 23.00
<b>Les Fils de René Favre SA</b> (St–Pierre–de–Clages) 2023 – AOC Valais <i>Arômes de pamplemousse rose bien mûr, de rhubarbe verte et d'agrumes séchés, touche florale sur la glycine, finale saline et tendue.</i>	<b>fr. 58.00</b> ○ fr. 26.00
<b>Les Fils de René Favre SA – Chamoson</b> (Valais) 2022 – Chamoson Grand Cru – Les Fils de René Favre <i>Nez dominé par des senteurs d'agrumes, de rhubarbes chaudes et de glycines. Attaque souple et structure solide.</i>	★ GRAND CRU <b>fr. 64.00</b> ○ fr. 33.50
<b>Les Fils Maye SA</b> (Riddes) 2024 – Jean des Crêtes <i>Sec, vif, tonique, agrumes, notes florales de glycine, léger salin en final.</i>	<b>fr. 56.00</b> ○ fr. 22.50
<b>L'Orpailleur</b> (Uvrier) 2023 – Diamanterre <i>Agrumes, intensité, soyeux, minéral, tarte citron meringuée, Calisson.</i>	<b>fr. 58.00</b> ○ fr. 26.00
<b>Luisier Vin</b> (Saillon) 2024 – AOC Valais <i>Vin sec, agrumes blancs, citron mûr, notes exotiques, fraîcheur.</i>	<b>fr. 58.00</b> ○ fr. 26.00
<b>Maison Gilliard SA</b> (Sion) 2024 – Trésors de Famille <i>Agrumes, élégant, suave, équilibré, contraste salé/sucré.</i>	<b>fr. 58.00</b> ○ fr. 26.00
<b>Marie–Bernard Gillioz</b> (Grimisuat) 2024 – Sion <i>Citronnée, glycine, minérale, riche et persistante en bouche, finale suave. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)</i>	<b>fr. 61.00</b> ○ fr. 29.00
<b>Nouveau Salquenens AG</b> (Salgesch) 2024 – Les Pyramides <i>Belle aromatique, vif, salé en finale, exotique, rhubarbe.</i>	<b>fr. 59.00</b> ○ fr. 27.00
<b>Ozenit SA</b> (Savièse) 2024 – Saillon <i>Sec, tendu, lime, pamplemousse, citronné, fraîcheur.</i>	<b>fr. 59.00</b> ○ fr. 27.00
<b>Philippe Varone Vins SA</b> (Sion) 2023 – Sensorielle <i>Agrumes, pamplemousse, rhubarbe, fraîcheur.</i>	<b>fr. 58.00</b> ○ fr. 25.50
<b>Pierre–Maurice Carruzzo</b> (Chamoson) 2023 – Illarisse <i>Agrumes bien mûrs, fine salinité, belle richesse, pamplemousse, léger gras, équilibrée.</i>	<b>fr. 66.00</b> ○ fr. 36.00
 <b>Provins SA</b> (Valais) 2021 – Les Titans <i>Arômes d'agrumes, comme le pamplemousse ou le citron. Bel équilibre, entre velouté et richesse, note acidulée en finale.</i>	<b>fr. 66.00</b> ○ fr. 35.00
<b>Rives du Bisse – G. Delaloye &amp; Fils SA</b> (Ardon) 2023 – Patrimoine <i>Vin puissant, sur les agrumes et le pamplemousse rose. Joli gras.</i>	<b>fr. 57.00</b> ○ fr. 24.00



Les Vins Blancs



## Petite Arvine

75 cl

<b>Sélection Excelsus</b> (Chamoson) 2023 – Excelsus <i>Rondeur, fraîcheur, pamplemousse, tarte au citron, fruits murs.</i>	<b>fr. 57.00</b> ○ fr. 24.50
<b>Thierry Constantin</b> (Pont-de-la-Morge) 2024 – AOC Valais <i>Vin d'apéritif et de gastronomie, nerveux, gras et complexe aux notes d'agrumes et d'ananas, final salé. Vin sec.</i>	<b>fr. 59.00</b> ○ fr. 27.00
<b>Weingut Seewer</b> (Susten-Leuk) 2024 – AOC Valais <i>Sec, rondeur, pamplemousse rose, pomme Granny, belle salinité, tarte rhubarbe et citron meringuée.</i>	<b>fr. 58.00</b> ○ fr. 25.50

150 cl

<b>Cave La Romaine</b> (Flanthey) 2024 – Les Empereurs <i>Vif, sec, citronnée, tendue, juteux, tonique, belle fraîcheur, pamplemousse.</i>	<b>fr. 110.00</b> ○ fr. 51.00
<b>Defayes et Crettenand – ● Réserve du Château</b> (Leytron) 2014 – Leytron <i>Sec, élégant, finesse, structuré, délicat, belle maturité.</i>	<b>fr. 148.00</b> ○ fr. 89.00
<b>Defayes et Crettenand – ● Réserve du Château</b> (Leytron) 2013 – Leytron <i>Sec, élégant, finesse, structuré, délicat, belle maturité.</i>	<b>fr. 150.00</b> ○ fr. 92.00
<b>Defayes et Crettenand – ● Réserve du Château</b> (Leytron) 2009 – Leytron <i>Sec, élégant, finesse, structuré, délicat, belle maturité.</i>	<b>fr. 161.00</b> ○ fr. 107.00
<b>Domaine des Muses – ● Réserve du Château</b> (Sierre) 2021 – Tradition <i>Agumes blancs, structuré, élégant, volumineux, fruité, minéral.</i>	<b>fr. 136.00</b> ○ fr. 70.00
<b>Domaine La Rodeline – ● Réserve du Château</b> (Fully) 2021 – La Murgère <i>Sec, élégant, finesse, structuré, délicat.</i>	<b>fr. 134.00</b> ○ fr. 68.00
<b>Gilbert Devayes – ● Réserve du Château</b> (Leytron) 2023 – AOC Valais <i>Fraîcheur et vivacité, agrumes blancs, notes florales et minérales, finale saline et tendue.</i>	<b>fr. 117.00</b> ○ fr. 49.00



Les Vins Blancs



# Pinot Blanc

23 hectares



Cépage international

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

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

75 cl

## Cave Corbassière SA (Saillon)

2023 – AOC Valais

*Zeste d'agrume, gras, sèveux, friand, citronné.*

fr. 53.00   
fr. 19.00

## Cave David Rossier (Leytron)

2022 – Moelleux

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

fr. 56.00   
fr. 23.00



Les Vins Blancs



# Pinot Gris/Malvoisie

56 hectares



Cépage international et traditionnel

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

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

50 cl

## Cave des Remparts (Saillon)

2023 – Vieilles Vignes Vendanges tardives

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

fr. 43.00

fr. 20.50

70 cl



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

1986 – Crête Ardente

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

fr. 147.00

fr. 110.00



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

1983 – Crête Ardente

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

fr. 155.00

fr. 118.00

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

1991 – Brindamour

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

fr. 128.00

fr. 91.00

75 cl

## Domaines Rouvinez SA – ● Réserve du Château (Sierre)

2008 – Flétrie

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

fr. 91.00

fr. 54.00

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

2023 – "Le Gris en Rose"

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

fr. 54.00

fr. 20.50



Les Vins Blancs



## Plantscher

< 0,5 hectare



Cépage indigène

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

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

75 cl

**Chanton Weine Visp (Visp)**

2023 – AOC Valais

*Issu d'un plant rustique et résistant, ample, notes sèveuses, amères et minérales. Issu du dialecte roman « blätsyer ».*

fr. 62.00 ○

fr. 30.00



Les Vins Blancs



# Rèze

5,1 hectares



Cépage indigène

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

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

50 cl

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

2024 – T

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

fr. 41.00

fr. 18.00

70 cl

## Cave du Vieux Village (Noès)

2024 – AOC Valais

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

fr. 56.00

fr. 23.00



## Château Ravire (Sierre)

2022 – Château Ravire

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

fr. 52.00

fr. 18.00

75 cl

## Domaine du Grand-Brûlé (Leytron)

2024 – Prestige

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

fr. 53.00

fr. 19.00

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

2009 – Grand Brûlé

*Vin séveux, sur de belles notes de résine et de pin, notes citronnées rafraichissantes. Beau type encore sur la fraîcheur.*

fr. 72.00

fr. 35.00



## Favre t'Chippis (Chippis)

2024 – Anchettes

*Attaque souple, fruits secs et noisette, notes sèveuses et résineuses sur l'anis et la réglisse.*

fr. 64.00

fr. 32.50

## St-Jodern Kellerei (Visperterminen)

2023 – Visperterminen

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

fr. 59.00

fr. 27.00

150 cl

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

2021 – Les Sentes

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

fr. 122.00

fr. 56.00



Les Vins Blancs



# Riesling

5,9 hectares



Cépage international

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

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

37.5 cl



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

2007 – Mario Tba 192°oe

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

fr. 77.00 ○

fr. 59.00

75 cl

**Defayes et Crettenand (Leytron)**

2024 – Leytron

*Aromatique, musqué, vivifiant, fraîcheur, finement pétrolé.*

fr. 54.00 ○

fr. 21.00

**Domaine Gérald Besse (Martigny–Croix)**

2022 – Martigny

*Sec, floral, pétrolé, raisin frais, exotique, verjus, tonique, juteux, silex.*

fr. 57.00 ○

fr. 24.00



Les Vins Blancs



## Roussanne

3,1 hectares



Cépage international

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

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

75 cl

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

fr. 65.00 ○

2020 – AOC Valais

fr. 28.00

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

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

fr. 62.00 ○

2019 – AOC Valais

fr. 25.00

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



Les Vins Blancs



# Sauvignon Blanc

24 hectares




Cépage international

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

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

75 cl

	<b>Cave des Rois (Les Evouettes)</b> 2023 – Les Evouettes <i>Vin sec, sur la groseille à maquereau, le citron et le cassis. Melon jaune et des impressions exotiques en bouche.</i>	<b>fr. 53.00</b> ○ fr. 19.00
	<b>Jean-Louis Mathieu SA (Chalais)</b> 2024 – Domaine Mathieu <i>Puissants arômes de bois de cassis, de buis et de framboise, joli gras et notes de groseilles à maquereau.</i>	<b>fr. 62.00</b> ○ fr. 31.00
	<b>Thierry Constantin (Pont-de-la-Morge)</b> 2024 – AOC Valais <i>Explosif, fruité, cassis, exotique, intense, tonique.</i>	<b>fr. 58.00</b> ○ fr. 25.00
	<b>Weingut Seewer (Susten-Leuk)</b> 2024 – AOC Valais <i>Sec, typé, cassis, buis, mangue, léger gras, litchi.</i>	<b>fr. 57.00</b> ○ fr. 24.50



Les Vins Blancs



## Sémillon

0,3 hectare



Cépage international

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

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

75 cl

**Philippos Frères** – ● Réserve du Château (Leytron)

2018 – AOC Valais

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

fr. 61.00 ○

fr. 24.00



Les Vins Blancs



# Viognier

11 hectares



Cépage international

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

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

75 cl

## **Benoît Dorsaz SA (Fully)**

2024 – Fully

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

fr. 59.00   
fr. 27.00

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

2023 – AOC Valais

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

fr. 54.00   
fr. 21.00



## **Cave des Rois (Les Evouettes)**

2024 – Les Evouettes

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

fr. 53.00   
fr. 19.00

## **Domaine Dominique Passaquay (Choëx)**

2024 – Les Condémines

*Sec, cœur de pêche, tatin d'abricot, pêche de vigne, vif.*

fr. 57.00   
fr. 24.00

## **Philippe Varone Vins SA (Sion)**

2023 – Sensorielle

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

fr. 57.00   
fr. 24.50



Les Vins Blancs



# Amigne

39 hectares



Cépage indigène

Cépage autochtone du Valais (Suisse), l'Amigne a été mentionnée vers la fin du 17<sup>ème</sup> siècle entre Sierre et Sion, avant de s'établir à Vétroz qui est devenu sa terre de prédilection (on y trouve le 70% des surfaces d'Amigne au monde). Bien qu'ayant le Savagnin Blanc (Heida ou Païen en Valais) et le Gouais Blanc comme possibles grands-parents, l'Amigne est orpheline. Sa supposée origine romaine ne repose sur aucun élément sérieux.

L'Amigne est un cépage caméléon qui peut donner des vins secs, moelleux ou doux (flétris), dont le taux de sucre est indiqué à Vétroz par un macaron illustrant 1-2-3 abeilles (1 (<8g/l), 2 (9-25g/l) ou 3 (>25g/l)). Les vins moelleux qui constituent la majorité de la production cohabitent avec des liquoreux surmaturés sur souche d'une complexité et d'un potentiel de garde extraordinaires. Les vins secs ou moelleux ont des arômes de thé, de tilleul, de poire, d'agrumes, de poivre blanc et une bouche délicatement tannique avec une légère amertume finale. Les vins doux naturels ("flétris") sont caractérisés par du zeste d'orange et de mandarine, des abricots secs et un bel équilibre de bouche avec une grande longueur.

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

75 cl

## Cave du Vieux-Moulin SA (Vétroz)

2022 – L'Amignonne

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

fr. 62.00 ○  
fr. 30.00

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

— — Bec de Fin Bec Demi-sec

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

fr. 64.00 ○  
fr. 33.00



Les Vin Mousseux



## Assemblage Blanc



L'assemblage permet de créer des vins plus complexes et équilibrés, en combinant les caractéristiques de différents cépages autorisés individuellement en AOC Valais. Il offre ainsi une plus grande diversité de saveurs et de styles de vins, les vignerons peuvent ainsi exprimer leur créativité et leur savoir-faire, tout en respectant les traditions et les réglementations.

En Valais, l'assemblage consiste à mélanger entre eux des vendanges, moûts ou vins valaisans de cépages différents et de même couleur, sans limitation de proportions. Pour bénéficier de l'appellation AOC, un assemblage ne doit être composé que de vins qui répondent aux exigences AOC.

Assemblage historique et traditionnel, la Dôle Blanche bénéficie d'un règlement spécifique.

Die Assemblage ermöglicht es, komplexere und ausgewogenere Weine zu kreieren, indem die Eigenschaften verschiedener, einzeln in der AOC Wallis zugelassener Rebsorten kombiniert werden. Sie bietet dadurch eine größere Vielfalt an Geschmacksrichtungen und Wein-Stilen. Winzer können so ihre Kreativität und ihr Können zum Ausdruck bringen und gleichzeitig Traditionen und Vorschriften einhalten.


Im Wallis besteht die Assemblage darin, Trauben, Moste oder Weine aus dem Wallis von verschiedenen, aber farblich gleichen Rebsorten miteinander zu vermischen – ohne Einschränkungen hinsichtlich der Anteile. Um die AOC-Bezeichnung tragen zu dürfen, darf eine Assemblage nur aus Weinen bestehen, die den AOC-Anforderungen entsprechen.

Die Dôle Blanche, eine historische und traditionelle Assemblage, unterliegt einer speziellen Regelung.

75 cl

 **Cave La Romaine – ● Réserve du Château (Flanthey)** **fr. 94.00** ○  
**2018** – Clos de Tsampéhro Extra Brut VIII  
*fr. 57.00*  
*Petite Arvine, Pinot Noir et Chardonnay. 42 mois sur lattes. Bulle fine et crémeuse, nez complexe sur les agrumes. Belle tension, bouche délicate.*

150 cl

 **Cave La Romaine – ● Réserve du Château (Flanthey)** **fr. 176.00** ○  
**2017** – Clos de Tsampéhro Extra Brut VII  
*fr. 114.00*  
*Petite Arvine, Pinot Noir et Chardonnay. Dégorgement selon la tradition champenoise après 42 mois sur lattes, la bulle est fine et crémeuse et le bouquet s'offre en complexité sur les agrumes et les fruits secs. Belle tension, une bouche délicate.*

# Chardonnay

68 hectares



Cépage international

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

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

75 cl

**Adrien et Maurice Zufferey (Sierre)**

**2021** – Blanc de Blanc

*Fraîcheur dynamique, bulle délicate. Arômes de pêche blanche, d'abricot et de brioche.*

**fr. 62.00** ○

fr. 30.00



Les Vin Mousseux



## Petite Arvine

269 hectares



Cépage indigène

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

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

37.5 cl

**Cave du Chavalard (Fully)**

**2023** – Les Bulles de Petite Arvine

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

fr. 35.00 ○

fr. 20.50



Les Vin Mousseux



Rosé

---



75 cl

**Cave Corbassière SA** (Saillon)

**2023** – L'Effervescence – Pinot Noir

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

**fr. 59.00** ○

fr. 27.00



Les Vin Mousseux

85



## Dôle Blanche



### Assemblage traditionnel

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

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

75 cl

#### Denis Mercier SA (Sierre)

2024 – AOC Valais

*Fraise, bonbon anglais, floral, attaque vive, touche exotique.*

fr. 40.00   
fr. 18.00

#### Provins SA (Valais)

2023 – Maître de Chai

*Bouquet fruité mêlant agrumes, melon d'eau et pêche. Bouche fraîche et gourmande.*

fr. 44.00   
fr. 23.00

#### Simon Maye & Fils (Chamoson)

2024 – Chamoson

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

fr. 38.00   
fr. 16.00



## Oeil-de-Perdrix



### Rosé issu de Pinot Noir

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

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

75 cl

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

**2024** – Les Mazots

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

**fr. 38.00** ○

fr. 15.50



Les Vins Rosés



## Rosé



37.5 cl

### Cave Marie-Thérèse Chappaz (Fully)

2024 – Rosé des Copains

*Pinot Noir et Gamay. Fraise écrasée, brugnon, pamplemousse, fraîcheur estivale.*

fr. 20.00 ○

fr. 14.00

50 cl

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

2023 – Rosé de Gamay

*Fruité, élégant, juteux, estival et gourmand.*

fr. 27.00 ○

fr. 10.50

75 cl

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

2024 – Vie en Rose

*Sa robe est rubis, avec des parfums de fruits rouges, ce cépage est noble et puissant au palais.*

fr. 39.00 ○

fr. 17.00

### Cave Les Sentes (Sierre)

2024 – Le Rosé

*Pinot Noir, Gamay et Humagne Rouge. Beau fruité et richesse. Vin blanc issu de raisin rouge.*

fr. 39.00 ○

fr. 17.00

### Cave Marie-Thérèse Chappaz (Fully)

2023 – Rosé des Copains

*Pinot Noir et Gamay. Fraise écrasée, brugnon, pamplemousse, fraîcheur estivale.*

fr. 45.00 ○

fr. 24.50

### Chai du Baron (Bramois)

2024 – Léon (Syrah VDP)

*Rosé de Syrah. Violette, festif, fruité, finesse.*

fr. 40.00 ○

fr. 18.00

### Domaine de la Rameau (Chamoson)

2024 – Rameau Rosé

*Merlot, Syrah et Cabernet. Arômes de fruit, de fraise, de fleurs blanches avec une finale pamplemousse.*

fr. 38.00 ○

fr. 16.00

### Domaine des Crêtes (Noës)

2023 – Reflet Rose

*Pinot Noir et Pinot Gris. Arômes de citron et pamplemousse lui confère sapidité et fraîcheur.*

fr. 40.00 ○

fr. 18.50

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

2024 – Favi

*Pinot noir et Gamay. Attaque souple, beau volume, un vin structuré, fruits rouges, framboise, une belle fraîcheur.*

fr. 42.00 ○

fr. 20.50



## Assemblage Rouge



L'assemblage permet de créer des vins plus complexes et équilibrés, en combinant les caractéristiques de différents cépages autorisés individuellement en AOC Valais. Il offre ainsi une plus grande diversité de saveurs et de styles de vins, les vignerons peuvent ainsi exprimer leur créativité et leur savoir-faire, tout en respectant les traditions et les réglementations.

En Valais, l'assemblage consiste à mélanger entre eux des vendanges, moûts ou vins valaisans de cépages différents et de même couleur, sans limitation de proportions. Pour bénéficier de l'appellation AOC, un assemblage ne doit être composé que de vins qui répondent aux exigences AOC.

Assemblage historique et traditionnel, la Dôle bénéficie d'un règlement spécifique.

Die Assemblage ermöglicht es, komplexere und ausgewogenere Weine zu kreieren, indem die Eigenschaften verschiedener, einzeln in der AOC Wallis zugelassener Rebsorten kombiniert werden. Sie bietet dadurch eine größere Vielfalt an Geschmacksrichtungen und Wein-Stilen. Winzer können so ihre Kreativität und ihr Können zum Ausdruck bringen und gleichzeitig Traditionen und Vorschriften einhalten.

Im Wallis besteht die Assemblage darin, Trauben, Moste oder Weine aus dem Wallis von verschiedenen, aber farblich gleichen Rebsorten miteinander zu vermischen – ohne Einschränkungen hinsichtlich der Anteile. Um die AOC-Bezeichnung tragen zu dürfen, darf eine Assemblage nur aus Weinen bestehen, die den AOC-Anforderungen entsprechen.

Die Dôle, eine historische und traditionelle Assemblage, unterliegt einer speziellen Regelung.




37.5 cl

-  **Cave du Rhodan – ● Réserve du Château (Salgesch)** **fr. 53.00** ○  
2019 – sPORTlich fr. 35.00  
*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. (Doux/Süsswein)*
-  **Domaines Rouvinez SA (Sierre)** **fr. 34.00** ○  
2022 – Le Tourmentin fr. 19.00  
*Cornalin, Humagne Rouge, Pinot Noir et Syrah. Cuir, girofle, vanille, muscade. Bouche chocolatée, élégante et complexe.*
-  **La Madeleine André Fontannaz & Filles (Vétroz)** **fr. 33.00** ○  
2022 – Magdalena fr. 18.50  
*Merlot, Cabernet Franc et Sauvignon, ample, torréfié, notes épicées et fruitées, attaque riche, concentré, belle finale.*

50 cl

- Weingut Seewer (Susten-Leuk)** **fr. 39.00** ○  
2024 – Terra Forte fr. 15.00  
*Merlot, Syrah et Gamay. Corsé, chaleureux avec des tanins veloutés, fruits noirs.*

75 cl

-  **Cave Caprice du Temps (Miège)** **fr. 66.00** ○  
2022 – Cuvée Margarita fr. 35.00  
*Cornalin et Syrah. Mariage fruité-épicé, robe d'une belle intensité, finale harmonieuse et vanillée sur des tanins veloutés.*
- Cave d'Anchettes (Venthône)** **fr. 64.00** ○  
2020 – Sélection J.F.S. (VDP) fr. 33.50  
*Merlot, Galotta, Carménère et Syrah. Fruits noirs, épices, cassis, chocolat. Belle trame.*
-  **Cave du Vieux-Moulin SA – ● Réserve du Château (Vétroz)** **fr. 99.00** ○  
2019 – Passion fr. 62.00  
*Carminoir, Merlot et Cornalin. Vin très puissant, racé, coloré et charpenté avec une grande structure tannique. Un nez très complexe aux arômes de fruits rouges, de réglisse, d'épices, avec une note de torréfaction.*
-  **Cave La Romaine (Flanthey)** **fr. 62.00** ○  
2023 – Caligula fr. 30.00  
*Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Merlot. Velouté et élégant, St-Estèphe.*














Les Vins Rouges



## Assemblage Rouge

75 cl





-  **Cave La Romaine – ● Réserve du Château (Flanthey)** fr. 122.00   
2020 – Clos de Tsampéhro Rouge Edition X fr. 85.00  
*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 Vidomne – ● Réserve du Château (St–Pierre–de–Clages)** fr. 121.00   
2016 – Area Malbec / Plus fr. 84.00  
*Malbec et Petit Verdot. De la puissance, de la souplesse, un très beau fruité (fruits noirs avec dominante myrtille), des tannins fermes et élégants avec en prime une parfaite maîtrise du bois. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)*
-  **Cave le Vidomne – ● Réserve du Château (St–Pierre–de–Clages)** fr. 107.00   
2015 – Bâton Rouge fr. 70.00  
*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.*
-  **Charles Bonvin SA – ● Réserve du Château (Sion)** fr. 101.00   
2019 – Cuvée 1858 fr. 64.00  
*Cornalin et Syrah. Robe profonde et dense aux reflets noirs ; fruité, note de cerises, léger boisé, ample et charnu en bouche, belle tannicité.*
-  **Charles Bonvin SA – ● Réserve du Château (Sion)** fr. 105.00   
2015 – Cuvée 1858 fr. 68.00  
*Cornalin et Syrah. Vin de classe produit en l'honneur des 150 ans de Charles Bonvin. Robe profonde et dense aux reflets noirs ; fruité, note de cerises bien harmonisées avec le léger boisé, ample et charnu en bouche, belle tannicité.*
-  **Domaine de la Rameau – ● Réserve du Château (Chamoson)** fr. 102.00   
2016 – Rameau Rouge fr. 65.00  
*Cornalin, Humagne Rouge, Diolinoir, Syrah, Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon Belle expression du terroir.*
-  **Domaine de la Rameau – ● Réserve du Château (Chamoson)** fr. 103.00   
2015 – Rameau Rouge fr. 66.00  
*Cornalin, Humagne Rouge, Diolinoir, Syrah, Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon Belle expression du terroir.*
- Domaine des Muses – ● Réserve du Château (Sierre)** fr. 89.00   
2019 – Le Bien–Vivant fr. 52.00  
*Humagne Rouge, Syrah, Diolinoir. Le Bien–Vivant, dédié à Courbet, est né dans les vignes proches de la source d'eau thermale de Saillon.*
- Domaine des Muses – ● Réserve du Château (Sierre)** fr. 109.00   
2014 – Terpsichore fr. 72.00  
*Assemblage de Cornalin et d'Humagne Rouge, notes de fruits rouges chocolatés et d'épices douces. Vin harmonieux et velouté. Belle maturité de dégustation.*
-  **Domaines Rouvinez SA (Sierre)** fr. 58.00   
2023 – Nez Noir Réserve – Bio fr. 25.00  
*Merlot, Gamaret et Syrah. Cassis, fraises, senteurs d'épices douces, notes fumées. Bouche ample, concentrée.*
-  **Domaines Rouvinez SA (Sierre)** fr. 77.00   
2022 – Cœur de Domaine fr. 49.00  
*Cornalin, Humagne Rouge et Syrah. Association d'arômes de griottes, de cassis, notes d'épices douces. Empyreumatique.*
-  **La Cave Frédéric Zufferey SA (Chippis)** fr. 59.00   
2021 – Brin de Folie fr. 27.00  
*Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc. Arômes floraux et notes de fruits noirs. Bouche suave. Des tanins fins et structurés.*
-  **La Cave Frédéric Zufferey SA – ● Réserve du Château (Chippis)** fr. 74.00   
2014 – Brin de Folie fr. 37.00  
*Assemblage emblématique de Frédéric Zufferey composé à partir de cépages bordelais.*

## Assemblage Rouge

75 cl

-  **La Madeleine André Fontannaz & Filles (Vétroz)** fr. 66.00   
2022 – Magdalena fr. 35.00  
*Merlot, Cabernet Franc et Sauvignon, ample, torréfié, notes épicées et fruitées, attaque riche, concentré, belle finale.*
-  **L'Orpailleur (Uvrier)** fr. 72.00   
2022 – Cuvée de l'Orpailleur fr. 43.00  
*Syrah et Cabernet Franc. Chocolat au kirsch, griotte, suave, long, puissant. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)*
-  **L'Orpailleur – ● Réserve du Château (Uvrier)** fr. 71.00   
2018 – L'Or Noir fr. 34.00  
*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.*
-  **Provins SA (Valais)** fr. 70.00   
2021 – Défi Noir Les Titans fr. 40.00  
*Diolinoir et Syrah. Notes d'épices et de torréfaction, finale longue et suave, petits fruits noirs.*
-  **Provins SA (Valais)** fr. 78.00   
2019 – Domaine de Corbassières fr. 50.00  
*Syrah, Cornalin, Humagne Rouge, Cabernet Sauvignon, Merlot et Cabernet Franc. Nez intense, fruits des bois, épices.*
-  **Provins SA – ● Réserve du Château (Valais)** fr. 103.00   
2009 – Clos Corbassières fr. 66.00  
*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.*
-  **Weingut Seewer – ● Réserve du Château (Susten-Leuk)** fr. 82.00   
2019 – Cuvée hommage fr. 45.00  
*Grande Médaille d'or au Mondial du Merlot 2021. Merlot, Cabernet Sauvignon et Syrah.*

150 cl

-  **Cave La Romaine – ● Réserve du Château (Flanthey)** fr. 246.00   
2018 – Clos de Tsampéhro Rouge Edition VIII fr. 183.00  
*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 Vidomne – ● Réserve du Château (St-Pierre-de-Clages)** fr. 229.00   
2016 – Area Malbec / Plus fr. 168.00  
*Malbec et Petit Verdot. De la puissance, de la souplesse, un très beau fruité (fruits noirs avec dominante myrtille), des tannins fermes et élégants avec en prime une parfaite maîtrise du bois. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)*
-  **Charles Bonvin SA – ● Réserve du Château (Sion)** fr. 192.00   
2018 – Cuvée 1858 fr. 129.00  
*Cornalin et Syrah. Vin de classe produit en l'honneur des 150 ans de Charles Bonvin. Robe profonde et dense aux reflets noirs ; fruité, note de cerises bien harmonisées avec le léger boisé, ample et charnu en bouche, belle tannicité.*
-  **Charles Bonvin SA – ● Réserve du Château (Sion)** fr. 195.00   
2015 – Cuvée 1858 fr. 135.00  
*Cornalin et Syrah. Vin de classe produit en l'honneur des 150 ans de Charles Bonvin. Robe profonde et dense aux reflets noirs ; fruité, note de cerises bien harmonisées avec le léger boisé, ample et charnu en bouche, belle tannicité.*
-  **Charles Bonvin SA – ● Réserve du Château (Sion)** fr. 196.00   
2014 – Cuvée 1858 fr. 137.00  
*Cornalin et Syrah. Vin de classe produit en l'honneur des 150 ans de Charles Bonvin. Robe profonde et dense aux reflets noirs ; fruité, note de cerises bien harmonisées avec le léger boisé, ample et charnu en bouche, belle tannicité.*

## Assemblage Rouge

150 cl

- |   |  |                                   |
|---|--|-----------------------------------|
|  | <b>Domaine de la Rameau – ● Réserve du Château (Chamoson)</b><br>2014 – Rameau Rouge<br><i>Cornalin, Humagne Rouge, Diolinoir, Syrah, Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon Belle expression du terroir.</i>                  | <b>fr. 201.00</b> ○<br>fr. 142.00 |
|  | <b>Domaine de la Rameau – ● Réserve du Château (Chamoson)</b><br>2013 – Rameau Rouge<br><i>Cornalin, Humagne Rouge, Diolinoir, Syrah, Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon Belle expression du terroir.</i>                  | <b>fr. 202.00</b> ○<br>fr. 144.00 |
|  | <b>Domaine des Muses – ● Réserve du Château (Sierre)</b><br>2019 – Le Bien-Vivant<br><i>Humagne Rouge, Syrah, Diolinoir. Le Bien-Vivant, dédié à Courbet, est né dans les vignes proches de la source d'eau thermale de Saillon.</i> | <b>fr. 156.00</b> ○<br>fr. 92.00  |

# Cabernet Franc

31 hectares



Cépage international

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

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

75 cl

## Cave Les Ruinettes (Vétroz)

2023 – AOC Valais

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

fr. 57.00   
fr. 24.00



## Gilbert Devayes (Leytron)

2022 – Barrique

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

fr. 58.00   
fr. 25.00



## Gregor Kuonen (Salgesch)

2022 – Grandmaître

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

fr. 64.00   
fr. 33.00



Les Vins Rouges



# Cabernet Sauvignon

23 hectares



Cépage international

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

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

75 cl

- |  |   |                                 |
|--|---|---------------------------------|
|  | <b>Cave David Rossier</b> (Leytron)<br>2022 – AOC Valais<br><i>Vin fruité, nez d'arômes complexes, en bouche il est charpenté et souple en tannins.</i> | <b>fr. 56.00</b> ○<br>fr. 23.00 |
|  | <b>Cave Le Bosset SA</b> (Leytron)<br>2023 – AOC Valais<br><i>Vin corsé, puissant, aux arômes de cuir, et de tabac.</i>                                 | <b>fr. 65.00</b> ○<br>fr. 34.00 |

# Carminoir

7 hectares



Cépage moderne

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

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

75 cl



## Cave du Vieux-Moulin SA (Vétroz)

2023 – Vétroz

*Pinot Noir x Cabernet Sauvignon. Notes fruitées, épicées, joli caractère végétal et des tanins fins. Notes lardées.*

fr. 58.00

fr. 26.00

## Cave Petite Vertu (Chamoson)

2024 – AOC Valais

*Pinot Noir x Cabernet Sauvignon. Tanins en dentelle, vin tendre, rond. Belle complexité de sous-bois, animal, fruits des bois.*

fr. 57.00

fr. 24.50



Les Vins Rouges



## Chambourcin

< 0,5 hectare



Cépage moderne

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

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

50 cl



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

2017 – Grandmaître

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

fr. 61.00 ○

fr. 35.00



Les Vins Rouges



# Cornalin

165 hectares



Cépage indigène

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

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

37.5 cl

## Adrien et Maurice Zufferey (Sierre)

2023 – Rouge du Pays

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

fr. 31.00

fr. 16.00



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

2023 – Fin Bec

*Élégant et sauvage, notes florales et fruitées, touche poivrée et boisée, complexe, tanins fondus, longue finale.*

fr. 35.00

fr. 20.50

## Sélection Excelsus (Chamoson)

2023 – Excelsus

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

fr. 32.00

fr. 17.00

50 cl

## Albert Mathier & Söhne SA (Salgesch)

2024 – Dée

*Croquant, cerise, juteux, frais, velouté.*

fr. 43.00

fr. 20.00

## Cave La Romaine (Flanthey)

2024 – Les Empereurs

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

fr. 43.00

fr. 21.00

## Domaine Mettaz Sàrl (Fully)

2023 – Fully

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

fr. 43.00

fr. 21.00



## Gregor Kuonen (Salgesch)

2024 – Grandmaître

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

fr. 46.00

fr. 24.50

## Philippe Varone Vins SA (Sion)

2023 – Sensorielle

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

fr. 41.00

fr. 18.00

70 cl



## Cave des Remparts (Saillon)

2023 – Vieilles Vignes

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

fr. 58.00

fr. 26.00



Les Vins Rouges



## Cornalin

70 cl

### **Cave du Vieux Village** (Noès)

2023 – AOC Valais

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

**fr. 58.00** ○  
fr. 25.00



### **Château Ravire** (Sierre)

2023 – Château Ravire

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

**fr. 52.00** ○  
fr. 18.00

75 cl

### **Adrien et Maurice Zufferey** (Sierre)

2023 – Viouc

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

**fr. 66.00** ○  
fr. 36.00

### **Albert Biollaz SA** (Chamoson)

2023 – Chamois

*Cerise noire, mûre, touche épicée, girofle, sous-bois, thym, tanins enrobés.*

**fr. 57.00** ○  
fr. 24.00

### **Albert Mathier & Söhne SA** (Salgesch)

2023 – Dée

*Croquant, cerise, juteux, frais, velouté.*

**fr. 62.00** ○  
fr. 30.00

### **Cave Caloz** (Miège)

2024 – AOC Valais

*Cerise croquante, structuré mais juteux, charnu.*

**fr. 58.00** ○  
fr. 26.00

### **Cave Colline de Daval – Sierre** (Valais)

2022 – Sierre Grand Cru – Colline de Daval

*Velouté, charnu, fruits rouges, cerise fraîche, griotte.*

★ GRAND CRU **fr. 62.00** ○  
fr. 30.00

### **Cave David Rossier – Leytron** (Valais)

2020 – Leytron Grand Cru – David Rossier

*Velouté, charnu, fruits rouges, cerise fraîche, griotte.*

★ GRAND CRU **fr. 61.00** ○  
fr. 29.00

### **Cave des Bernunes SA** (Sierre)

2023 – Les Bernunes

*Nez gourmand de gelée de cerise, fruits rouges. Vin puissant, chocolaté, tanins amples et soyeux.*

**fr. 59.00** ○  
fr. 27.00



### **Cave des Rois** (Les Evouettes)

2022 – Les Evouettes

*Fruit rouges et noirs, griotte, bourguignon, élégant, épicé.*

**fr. 57.00** ○  
fr. 24.00



### **Cave des Tilleuls SA** (Vétroz)

2022 – Réserve

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

**fr. 66.00** ○  
fr. 36.00

### **Cave du Rhodan** (Salgesch)

2023 – Trong Bio

*Cuvée parcellaire, biodynamique, cerise noire, chocolat, gourmand, belle fraîcheur, belle concentration.*

**fr. 66.00** ○  
fr. 36.00



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

2023 – Fin Bec

*Élégant et sauvage, notes florales et fruitées, touche poivrée et boisée, complexe, tanins fondus, longue finale.*

**fr. 60.00** ○  
fr. 28.50

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

2024 – Les Empereurs

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

**fr. 62.00** ○  
fr. 31.00







Les Vins Rouges



# Cornalin

75 cl

 <b>Cave Saint-Philippe</b> (Salgesch)	<b>fr. 62.00</b> ○
2022 – AOC Valais	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>	
<b>Cave Saint-Pierre SA</b> (Chamoson)	<b>fr. 60.00</b> ○
2023 – Maurice Gay 1883	fr. 27.50
<i>Notes de fruits rouges bien mûrs, légèrement épicés, sureau à caractère sauvage.</i>	
 <b>Cave Valentina Andrei</b> (Saillon)	<b>fr. 70.00</b> ○
2023 – Calcaire	fr. 40.00
<i>Cerise mûre, concentré, belles épices, fruité, long, soyeux.</i>	
<b>Caves Orsat SA – Martigny</b> (Martigny)	<b>fr. 54.00</b> ○
2023 – Primus Classicus	fr. 21.00
<i>Densité, sous-bois, intense, noisette, fruits rouges, charnu.</i>	
<b>Chai du Baron</b> (Bramois)	<b>fr. 58.00</b> ○
2023 – Chai du Baron	fr. 26.00
<i>Sous-bois, cerise noire, épicé, intense, volumineux.</i>	
<b>Defayes et Crettenand</b> (Leytron)	<b>fr. 58.00</b> ○
2023 – Leytron	fr. 26.00
<i>Vin fin, tannique, arômes de cerise noire, de griotte. Rappelle la fleur de giroflée.</i>	
<b>Defayes et Crettenand – ● Réserve du Château</b> (Leytron)	<b>fr. 69.00</b> ○
2019 – AOC Valais	fr. 32.00
<i>Fin mais offrant un beau potentiel tannique, les arômes de cerise noire, de griotte, de fleur de giroflée deviennent de plus en plus complexes avec le temps. Finale élégante et sauvage, un brin cacotée</i>	
<b>Domaine Claudy Clavier</b> (Miège)	<b>fr. 58.00</b> ○
2024 – AOC Valais	fr. 26.00
<i>Soyeux, fruité et croquant, fruits rouges, griottes et mûres, élégant.</i>	
 <b>Domaine Cornulus</b> (Savièse)	<b>fr. 65.00</b> ○
2024 – Monzuettes	fr. 34.00
<i>Notes de cerise noire, de mûre, de griotte, touche minérale et fumée. Bouche dense et tannique.</i>	
<b>Domaine des Muses</b> (Sierre)	<b>fr. 67.00</b> ○
2023 – Tradition	fr. 37.00
<i>Fruits noirs et rouges, trame épicée et élégante, bouche pleine et fruitée.</i>	
<b>Domaine des Muses – ● Réserve du Château</b> (Sierre)	<b>fr. 102.00</b> ○
2010 – Tradition	fr. 65.00
<i>Fruits noirs et rouges, trame épicée et élégante, bouche pleine et fruitée.</i>	
<b>Domaine des Muses – ● Réserve du Château</b> (Sierre)	<b>fr. 104.00</b> ○
2009 – Tradition	fr. 67.00
<i>Fruits noirs et rouges, trame épicée et élégante, bouche pleine et fruitée.</i>	
 <b>Domaine du Grand-Brûlé</b> (Leytron)	<b>fr. 62.00</b> ○
2020 – Vieilles Vignes	fr. 31.00
<i>Belle dimension de jus de fruits frais comme la griotte et la cerise. Notes de noyau de cerise. Beau type.</i>	
<b>Domaine du Grand-Brûlé – ● Réserve du Château</b> (Leytron)	<b>fr. 71.00</b> ○
2018 – Grand Brûlé	fr. 34.00
<i>Cerise noire au jus, croquant de fruits noirs et rouges. Bouche élégante, charnue et chocolatée pour une finale pulpeuse et équilibrée.</i>	






Les Vins Rouges



# Cornalin

75 cl

- Domaine du Grand-Brûlé – ● Réserve du Château (Leytron)** fr. 80.00   
2009 – Grand Brûlé fr. 43.00  
*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.*
- Domaine du Grand-Brûlé – ● Réserve du Château (Leytron)** fr. 81.00   
2008 – Grand Brûlé 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.*
- Domaine du Grand-Brûlé – ● Réserve du Château (Leytron)** fr. 82.00   
2007 – Grand Brûlé 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.*
- Domaine du Grand-Brûlé – ● Réserve du Château (Leytron)** fr. 83.00   
2006 – Grand Brûlé fr. 46.00  
*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.*
- Domaine du Grand-Brûlé – ● Réserve du Château (Leytron)** fr. 86.00   
2003 – Grand Brûlé fr. 49.00  
*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.*
- Domaine du Mont d'Or SA, Sion (Sion)** fr. 63.00   
2023 – Vieux Cachet fr. 32.00  
*Belle élégance sur des fruits rouges et noirs. Trame ample et soyeuse.*
-  **Domaine La Rodeline (Fully)** fr. 63.00   
2023 – d'Enfer le Chargeux fr. 32.00  
*Notes fruits rouges, touche fumée et épices chaudes. Bouche vive, fruits rouges frais, tanins fins et bien mûrs.*
- Domaine Mettaz Sàrl (Fully)** fr. 61.00   
2023 – Fully fr. 29.00  
*Velouté, cerise noire, belle richesse, fruits noirs, chocolaté.*
-  **Domaines Chevaliers (Salgesch)** fr. 82.00   
2022 – Lux Vina – Neyrun fr. 56.00  
*Concentré, élégant, complexe et racé, fruits noirs.*
- Domaines Rouvinez SA (Sierre)** fr. 59.00   
2022 – Clos de Montiboux – Bio fr. 27.00  
*Fruits très mûrs, cerise confite et compotée, clafoutis. Finale charnue, solaire et vineuse.*
- Domaines Rouvinez SA – ● Réserve du Château (Sierre)** fr. 84.00   
2009 – Clos Montiboux fr. 47.00  
*Petite Arvine et Chardonnay. Fraicheur citronnée et minéralité de terroir pour ce vin en pleine maturité.*
- Germanus Kellerei (St-German)** fr. 54.00   
2023 – St-Germanus fr. 20.00  
*Nez fruité, sur les fruits rouges et noirs, tanins soyeux, structure fraîche et harmonieuse.*
-  **Gilbert Devayes (Leytron)** fr. 59.00   
2023 – Barrique fr. 27.00  
*Cerise noire, velouté, belles épices, cannelle, gourmand, élégant, fruits rouges grillés.*











Les Vins Rouges



# Cornalin

75 cl

-  **Gregor Kuonen (Salgesch)** **fr. 64.00** ○  
2024 – Grandmaître  
*Fruité, ample, rond, cerises en clafoutis.*  
**fr. 33.00**
- Imesch Vins SA (Sierre)** **fr. 57.00** ○  
2023 – Soleil d'Or  
*Senteurs fruitées (cassis, cerise noire, mûre, fraise et framboise), tonicité et tanins souples.*  
**fr. 24.50**
- Jean-Louis Mathieu SA (Chalais)** **fr. 62.00** ○  
2023 – Domaine Mathieu  
*Puissant, dense et concentré, volume en bouche et finale ensoleillée sur les fruits noirs et les épices.*  
**fr. 31.00**
- Jean-Marie Pont – Sierre (Valais)**  **fr. 67.00** ○  
2022 – Sierre Grand Cru – Jean-Marie Pont  
*Croquante, raffinée, distinguée, sa profondeur laisse paraître une robe rouge grenat intense, sertie de reflets violacés.*  
**fr. 37.00**
-  **Jean-René Germanier SA – ● Réserve du Château (Vétroz)** **fr. 97.00** ○  
2019 – Chamaray  
*Il séduit par sa robe pourpre et brillante et son nez complexe où l'on retrouve des fruits rouges, des épices et une touche d'encens. C'est un vin puissant, racé et harmonieux qui exprime le Cornalin dans toute sa typicité.*  
**fr. 60.00**
-  **Jean-René Germanier SA – ● Réserve du Château (Vétroz)** **fr. 117.00** ○  
2015 – Chamaray  
*Il séduit par sa robe pourpre et brillante et son nez complexe où l'on retrouve des fruits rouges, des épices et une touche d'encens. C'est un vin puissant, racé et harmonieux qui exprime le Cornalin dans toute sa typicité.*  
**fr. 80.00**
- La Cave Frédéric Zufferey SA (Chippis)** **fr. 59.00** ○  
2023 – AOC Valais  
*Arôme au nez de mûre sauvage. Une bouche chaleureuse avec des tanins structurés.*  
**fr. 27.00**
-  **Les Fils de Charles Favre SA (Sion)** **fr. 62.00** ○  
2022 – Collection F  
*Caractère rustique et sauvage, épicé, aux arômes de girofle, de violette et de fruit noirs grillés.*  
**fr. 31.00**
- Nouveau St-Clément (Flanthey)** **fr. 56.00** ○  
2022 – Coteaux de Sierre  
*Richesse, fruité, vineux, cerise fraîcheur, ample, charnu.*  
**fr. 22.50**
- Philippe Varone Vins SA (Sion)** **fr. 58.00** ○  
2023 – Sensorielle  
*Cerise noire, tanins nobles et présents, charnu, dense.*  
**fr. 26.00**
- Pierre-Elie Carron SA (Fully)** **fr. 62.00** ○  
2024 – Pierra Platta  
*Arôme de romarin, d'herbes de Provence et de fruits noirs. Bouche souple avec une finale légèrement tannique.*  
**fr. 30.00**
-  **Provins SA (Valais)** **fr. 62.00** ○  
2024 – Maître de Chais  
*Arôme de griotte et de cerise noire, onctueux et tendre au palais, finale fraîche.*  
**fr. 31.00**
-  **Provins SA (Valais)** **fr. 70.00** ○  
2020 – Les Titans  
*Arôme de griotte et de cerise noire, onctueux et tendre au palais, finale puissante et structurée.*  
**fr. 40.00**
-  **Réserve du Château – ● Réserve du Château (Valais)** **fr. 86.00** ○  
2022 – Vitis Antica 1798  
*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.*  
**fr. 49.00**



Les Vins Rouges



## Cornalin

75 cl

### Sélection Excelsus (Chamoson)

2023 – Excelsus

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

fr. 63.00   
fr. 32.00



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

2023 – Aguares

*Fruits noirs, épices, griotte, tanins souples, chocolaté, croquant, équilibré.*

fr. 64.00   
fr. 33.00

### Weingut Cipolla (St-German)

2023 – Landroter

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

fr. 61.00   
fr. 29.00

### Weingut Seewer (Susten-Leuk)

2023 – AOC Valais

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

fr. 62.00   
fr. 30.50

150 cl

### Adrien et Maurice Zufferey – ● Réserve du Château (Sierre)

2020 – Rouge du Pays

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

fr. 131.00   
fr. 66.00

### Cave La Romaine (Flanthey)

2023 – Les Empereurs

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

fr. 121.00   
fr. 65.00

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

2019 – Tradition

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

fr. 146.00   
fr. 82.00

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

2019 – Grand Brûlé

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

fr. 136.00   
fr. 72.00

### La Cave Frédéric Zufferey SA (Chippis)

2019 – AOC Valais

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

fr. 110.00   
fr. 52.00



Les Vins Rouges



# Diolinoir

99 hectares



Cépage moderne

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

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

50 cl

## Domaine Claudy Clavier (Miège)

2024 – Coteaux de Sierre

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

fr. 38.00

fr. 14.50

## Les Fils Maye SA (Riddes)

2024 – Le Piocheur

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

fr. 41.00

fr. 17.50

## Weingut Cipolla (St-German)

2024 – Schwarzhals

*Pinot Noir x Rouge de Diolly. Odeurs de mûres, de cerise noire avec des parfums de myrtille. Notes épicées. Vin tannique mais élégant.*

fr. 42.00

fr. 19.00

75 cl



## Antoine & Christophe Bétrisey (St-Léonard)

2022 – Conviction

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

fr. 58.00

fr. 25.00

## Cave des Bouquetins (Grimisuat)

2023 – AOC Valais

*Notes de mûre et de violette, tanins fermes, finale fruitée, veloutée et harmonieuse.*

fr. 56.00

fr. 23.00

## Cave Saint-Philippe (Salgesch)

2023 – Les terroirs

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

fr. 59.00

fr. 27.00

## Chevalier Bayard (Varen)

2023 – Patrimoine

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

fr. 58.00

fr. 25.50



## Provins SA (Valais)

2020 – Evêché

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

fr. 78.00

fr. 50.00

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

2023 – Patrimoine

*Pinot Noir x Rouge de Diolly. Fruité, notes de cerise noire et de pruneaux, rond, agréable, moelleux.*

fr. 55.00

fr. 22.00

## Weingut Cipolla (St-German)

2024 – Schwarzhals

*Pinot Noir x Rouge de Diolly. Odeurs de mûres, de cerise noire avec des parfums de myrtille. Notes épicées. Vin tannique mais élégant.*

fr. 58.00

fr. 26.00



Les Vins Rouges



## Divico

24 hectares



Cépage moderne

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

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

75 cl

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

2022 – AOC Valais

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

**fr. 66.00** ○  
fr. 29.00

**Domaine Mettaz Sàrl (Fully)**

2023 – Fully

*Gamaret x Bronner. Vin puissant et coloré, riche et tannique, sur des arômes de fruits noirs et d'épices orientales.*

**fr. 58.00** ○  
fr. 26.00



Les Vins Rouges



## Dôle



### Assemblage traditionnel

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

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

37.5 cl

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

2023 – La Liaudisaz

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

fr. 22.00

fr. 15.50

50 cl

#### Domaines Chevaliers (Salgesch)

2022 – Salquenen

*Epicé, rond, gourmand, longueur.*

fr. 30.00

fr. 14.00

70 cl

#### Gregor Kuonen (Salgesch)

2024 – Gregor Kuonen

*Gouleyant, fruité, harmonieux, rond.*

fr. 40.00

fr. 18.00

75 cl

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

2023 – La Liaudisaz

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

fr. 49.00

fr. 29.00

#### Denis Mercier SA (Sierre)

2024 – AOC Valais

*Pinot Noir, Gamay, Ancellotta, Galotta, Divico. Myrtille, épice, juteux, sureau, tanins jeunes.*

fr. 43.00

fr. 22.00

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

2023 – Vétroz Grand Cru – J.R. Germanier

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

★ GRAND CRU fr. 42.00

fr. 20.50

#### Le Vin de l'A (Ollon)

2024 – L'A-Tradition

*Très belle dôle en élégance et en fruit dans le respect de la tradition.*

fr. 46.00

fr. 26.00

#### Weingut Seewer (Susten-Leuk)

2024 – AOC Valais

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

fr. 39.00

fr. 17.00

150 cl

#### Denis Mercier SA – ● Réserve du Château (Sierre)

2022 – AOC Valais

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

fr. 115.00

fr. 48.00



Les Vins Rouges



## Durize

1 hectare



Cépage indigène

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

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

75 cl

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

2022 – Combe d'Enfer

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

fr. 69.00 ○

fr. 32.00



Les Vins Rouges

106



## Eyholzer Roter

0,1 hectares



Cépage indigène

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

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

75 cl

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

2022 – AOC Valais

**fr. 70.00** ○

fr. 33.00

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



Les Vins Rouges

107



## Fumin

0,95 hectare



Cépage indigène

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

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

75 cl



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

2022 – Conquête

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

fr. 71.00   
fr. 34.00


150 cl



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

2022 – Conquête

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

fr. 133.00   
fr. 66.00



Les Vins Rouges



# Galotta

14 hectares



Cépage moderne

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

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

75 cl

- |  |  |                                 |
|--|--|---------------------------------|
|  | <b>Benoît Dorsaz SA (Fully)</b><br>2023 – Clos Follatères<br><i>Gamay x Ancellotta. Elevage 18 mois en barrique, intensité, petits fruits rouges et noirs.</i> | <b>fr. 58.00</b> ○<br>fr. 26.00 |
|  | <b>Cave du Chavalard (Fully)</b><br>2022 – Fully<br><i>Gamay x Ancellotta. Fruité, intense, fruits noirs, boisé bien intégré.</i>                              | <b>fr. 60.00</b> ○<br>fr. 27.50 |

# Gamaret

100 hectares



Cépage moderne

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

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

50 cl



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

**fr. 45.00** ○

2022 – "Flames of desire"

fr. 23.00

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

75 cl

**Benoît Dorsaz SA** (Fully)

**fr. 54.00** ○

2024 – Clos Follatères

fr. 20.00

*Racé, gourmand, fruits noirs sauvages, floral, élégant, épicé.*

**Cave du Vieux-Moulin SA** (Vétroz)

**fr. 55.00** ○

2023 – AOC Valais

fr. 22.00

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

**Caves du Paradis** (Sierre)

**fr. 57.00** ○

2024 – AOC Valais

fr. 24.00

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

**Fabrice Carron** (Fully)

**fr. 53.00** ○

2023 – Saillon

fr. 19.00

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



Les Vins Rouges



# Gamay

445 hectares



Cépage traditionnel et international

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

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

37.5 cl

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

2024 – Chamoson

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

fr. 17.00   
fr. 10.00

## Domaine Gérald Besse (Martigny-Croix)

2023 – Champortay

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

fr. 17.00   
fr. 10.00

50 cl

## La Cave Frédéric Zufferey SA (Chippis)

2024 – Ancolie

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

fr. 28.00   
fr. 12.00

75 cl

## Cave de l'Orlaya SA (Fully)

2022 – Vieilles Vignes

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

fr. 42.00   
fr. 20.00

## Cave des Bernunes SA (Sierre)

2023 – Les Bernunes

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

fr. 42.00   
fr. 20.00

## Cave des Promesses (Conthey)

2024 – Promesse de Convivialité

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

fr. 39.00   
fr. 17.00

## Cave des Tilleuls SA (Vétroz)

2023 – Vétroz

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

fr. 39.00   
fr. 17.00

## Cave du Chavalard (Fully)

2023 – Fully – Vieilles Vignes

*Sous-bois, fraise sauvage, cacao, bouche pleine et gourmande.*

fr. 42.00   
fr. 20.00

## Cave Mabillard-Fuchs (Venthône)

2024 – Venthône

*Fruits rouges, grenadine, belle complexité, gourmand.*

fr. 39.00   
fr. 17.00



Les Vins Rouges



## Gamay

75 cl

<b>Cave Saint-Pierre SA</b> (Chamoson) 2024 – Les Mazots <i>Bien fruité, fruits rouges bien mûrs, framboises, fraises, épices, souple.</i>	<b>fr. 38.00</b> ○ fr. 15.50
 <b>Cave Valentina Andrei</b> (Saillon) 2023 – Vieilles Vignes <i>Fruits rouges, belle vivacité, soyeux, dynamique, impressions gourmandes.</i>	<b>fr. 46.00</b> ○ fr. 25.00
<b>Chai du Baron</b> (Bramois) 2024 – Cépage "Gamay Noir" <i>Issu d'un cépage spécifique à la chair violette qui se distingue du Gamay traditionnel. Fruits rouges, myrtille, puissant, dense.</i>	<b>fr. 40.00</b> ○ fr. 18.00
<b>Daniel Magliocco et Fils SA</b> (St-Pierre-de-Clages) 2023 – Chamoson <i>Nez sur les fruits noirs, les épices, une touche fumée et de tabac. Belle densité, tanins fins.</i>	<b>fr. 40.00</b> ○ fr. 17.50
<b>Domaine Gérald Besse</b> (Martigny-Croix) 2023 – Champortay <i>Vin fruité et épicé, tanins soyeux, finale gourmande.</i>	<b>fr. 40.00</b> ○ fr. 17.50
<b>Domaines Rouvinez SA</b> (Sierre) 2023 – Les Fleurs <i>Notes fumées et épicées, fruits rouges, belle matière, corsé et concentré.</i>	<b>fr. 39.00</b> ○ fr. 17.00
<b>Marie-Bernard Gillioz</b> (Grimisuat) 2024 – Sion <i>Framboise, fruits rouges, tanins fins.</i>	<b>fr. 42.00</b> ○ fr. 21.00
<b>Nouveau Salquenén AG</b> (Salgesch) 2024 – Mephisto <i>Vin racé, notes de violette et joli fruité. Bouche fraîche et veloutée.</i>	<b>fr. 39.00</b> ○ fr. 16.50
<b>Nouveau St-Clément</b> (Flanthey) 2024 – Coteaux de Sierre <i>Léger, fruité, friand, petits fruits rouges.</i>	<b>fr. 37.00</b> ○ fr. 14.00
<b>Thierry Constantin</b> (Pont-de-la-Morge) 2024 – Vieilles Vignes <i>Fruité, digeste, croquant, frais, cassis, fraise, structuré.</i>	<b>fr. 39.00</b> ○ fr. 17.00

# Humagne Rouge

142 hectares



Cépage indigène

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

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

37.5 cl

## Gilbert Devayes (Leytron)

2023 – AOC Valais

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

fr. 28.00   
fr. 11.50

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

2023 – AOC Valais

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

fr. 28.00   
fr. 12.50

50 cl

## Cave Constantin–Comby (Chamoson)

2022 – AOC Valais

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

fr. 40.00   
fr. 16.50

## Cave Petite Vertu (Chamoson)

2022 – Chamoson

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

fr. 38.00   
fr. 14.50

## Les Fils de Charles Favre SA (Sion)

2023 – Hurlevent

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

fr. 39.00   
fr. 15.00

70 cl

## Cave des Remparts (Saillon)

2024 – Vieilles Vignes

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

fr. 53.00   
fr. 19.00

## Cave du Vieux Village (Noès)

2023 – Sang de Cerf

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

fr. 55.00   
fr. 22.00

## Fernand Cina SA (Salgesch)

2024 – Fernand Cina

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

fr. 57.00   
fr. 24.00

75 cl

## Cave Constantin–Comby (Chamoson)

2023 – AOC Valais

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

fr. 56.00   
fr. 23.00



Les Vins Rouges



## Humagne Rouge

75 cl

<b>Cave d'Anchettes</b> (Venthône) 2023 – Tradition <i>Élégant, gourmand, chocolat au lait, fines épices, bois doux.</i>	fr. 51.00 <input type="radio"/> fr. 17.50
<b>Cave David Rossier – Leytron</b> (Valais) 2020 – Leytron Grand Cru – David Rossier <i>Vin tannique, racé avec caractère rustique et sauvage.</i>	★ GRAND CRU fr. 60.00 <input type="radio"/> fr. 28.00
<b>Cave de Bovanche</b> (Ardon) 2023 – AOC Valais <i>Fruits rouges, racines, bois doux, croquant.</i>	fr. 53.00 <input type="radio"/> fr. 19.00
<b>Cave de l'Orlaya SA</b> (Fully) 2022 – Fully <i>Sous-bois, humus, fraîcheur, friand, typé.</i>	fr. 59.00 <input type="radio"/> fr. 27.00
<b>Cave Le Bosset SA</b> (Leytron) 2024 – AOC Valais <i>Vin sauvage, au bouquet d'amande, de girofle et de violette odorante. Soyeux et élégant.</i>	fr. 57.00 <input type="radio"/> fr. 24.00
<b>Cave Le Bosset SA – ● Réserve du Château</b> (Leytron) 2018 – Leytron <i>1er rang aux Etoiles du Valais 2019. Vin sauvage, au bouquet d'amande, de girofle et de violette odorante. Soyeux et élégant.</i>	fr. 64.00 <input type="radio"/> fr. 27.00
<b>Cave Les Sentes</b> (Sierre) 2024 – Coteaux de Sierre <i>Vin sauvage et racé. Foin, Violette et réglisse. Belle structure, gourmand.</i>	fr. 58.00 <input type="radio"/> fr. 25.50
<b>Cave Saint-Pierre SA</b> (Chamoson) 2023 – Maurice Gay 1883 <i>Notes de myrtille, mûres à caractère sauvage, petits fruits noirs des bois, structure harmonieuse.</i>	fr. 56.00 <input type="radio"/> fr. 23.50
<b>Charles Bonvin SA</b> (Sion) 2023 – Domaines et Terroirs <i>Soyeux, fruits rouges et épices douces. Structure élégante et finement complexe.</i>	fr. 58.00 <input type="radio"/> fr. 25.00
<b>Defayes et Crettenand</b> (Leytron) 2023 – Leytron <i>Beau type, accents sauvages de sureau, de gentiane et de fruits rouges, épicé, touches poivrées.</i>	fr. 56.00 <input type="radio"/> fr. 23.00
<b>Domaine du Grand-Brûlé – ● Réserve du Château</b> (Leytron) 2009 – Grand Brûlé	fr. 73.00 <input type="radio"/> fr. 36.00
<b>Domaine du Grand-Brûlé – ● Réserve du Château</b> (Leytron) 2007 – Grand Brûlé	fr. 75.00 <input type="radio"/> fr. 38.00
<b>Domaine Mettaz Sàrl</b> (Fully) 2023 – Fully <i>Velouté, chicorée, fruits noir, réglisse, belle corpulence.</i>	fr. 58.00 <input type="radio"/> fr. 26.00
<b>Gilbert Devayes</b> (Leytron) 2023 – AOC Valais <i>Vin élégant et soyeux, pruneau, poivron mûr, fruits rouges, violette, réglisse brute et pointe de gentiane. Belle fraîcheur.</i>	fr. 54.00 <input type="radio"/> fr. 20.00
<b>Imesch Vins SA</b> (Sierre) 2023 – Soleil d'Or <i>Fragrances de romarin, de thym et de pain grillé, finale veloutée.</i>	fr. 57.00 <input type="radio"/> fr. 24.50



Les Vins Rouges



## Humagne Rouge

75 cl

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

2024 – Sierre

*Saveurs alpestres de thym et de serpolet, réglisse, écorce de chêne, finement vanillé, tanins fermes et élégants.*

fr. 58.00 ○

fr. 25.50

### Les Fils de René Favre SA (St-Pierre-de-Clages)

2023 – AOC Valais

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

fr. 54.00 ○

fr. 21.00



### Maison Gilliard SA (Sion)

2020 – Les Tonneliers

*Bouquet de fruits rouges confits, notes fumées, sensations d'alpage un petit brin de rustique.*

fr. 64.00 ○

fr. 33.00

### Simon Maye & Fils (Chamoson)

2023 – Chamoson

*Sauvage, poivré, aux arômes de murs sur une belle impression minérale. Une Humagne rouge de garde.*

fr. 58.00 ○

fr. 25.00

150 cl

### Cave Constantin-Comby (Chamoson)

2023 – AOC Valais

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

fr. 108.00 ○

fr. 49.00



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

2018 – Hommage

fr. 172.00 ○

fr. 109.00

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

2015 – Leytron

fr. 144.00 ○

fr. 84.00

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

2014 – Leytron

fr. 146.00 ○

fr. 87.00

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

2012 – Leytron

fr. 151.00 ○

fr. 94.00



### Gilbert Devayes – ● Réserve du Château (Leytron)

2020 – Leytron

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

fr. 115.00 ○

fr. 50.00



Les Vins Rouges



# Merlot

147 hectares



Cépage international

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

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

37.5 cl

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

2023 – AOC Valais

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

fr. 29.00   
fr. 12.50

50 cl

## Cave des Promesses (Conthey)

2023 – Promesse de Caractère

*Fruits noirs, beaux tanins, puissant, robuste, charnu, méditerranéen.*

fr. 41.00   
fr. 18.00

## Caves Orsat SA – Martigny (Martigny)

2023 – Primus Classicus

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

fr. 39.00   
fr. 16.00

## Germanus Kellerei (St–German)

2024 – St. Germanus

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

fr. 38.00   
fr. 14.00

70 cl

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

2023 – AOC Valais

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

fr. 56.00   
fr. 23.00

75 cl

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

2019 – AOC Valais

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

fr. 67.00   
fr. 30.00



## Benoît Dorsaz SA (Fully)

2023 – Quintessence - Rosettan

*Velouté, empyreumatique, poivron mariné et confit, paprika fumé, équilibré, solaire, épice, fruits noirs.*

fr. 59.00   
fr. 27.00

## Cave Caprice du Temps (Miège)

2023 – Coteaux de Sierre

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

fr. 57.00   
fr. 24.00









Les Vins Rouges









# Merlot

75 cl

- |   |   |                                  |
|---|---|----------------------------------|
|    | <b>Cave Colline de Daval</b> (Sierre)<br>2023 – Réserve - Bio<br><i>Petits fruits, toasté, sauvage, structuré, tanins jeunes et puissants.</i>  | <b>fr. 62.00</b> ○<br>fr. 30.00  |
|    | <b>Cave d'Anchettes</b> (Venthône)<br>2023 – Anchettes<br><i>Belle typicité, maturité, fruits rouges et noirs, épicé, chocolat noir.</i>  | <b>fr. 60.00</b> ○<br>fr. 28.00  |
|   | <b>Cave David Rossier</b> (Leytron)<br>2023 – Leytron<br><i>Vin fruité, robe rouge éclatant, nez arôme de violette, puissant et structuré en bouche.</i>  | <b>fr. 56.00</b> ○<br>fr. 23.00  |
|   | <b>Cave de Bovanche</b> (Ardon)<br>2023 – AOC Valais<br><i>Soyeux, tapenade d'olive, fraîcheur, fruits noirs, gourmand.</i>   | <b>fr. 54.00</b> ○<br>fr. 20.00  |
|    | <b>Cave de Bovanche – ● Réserve du Château</b> (Ardon)<br>2020 – Bombe de fruit (Vin muté)<br><i>Vinifié comme un grand Porto (20,8% vol), cet assemblage de Merlot issu de 3 caves valaisanne (Cave de Bovanche, Cave de l'Orlaya et H. Valloton) donne des arômes de fruits confits, de pruneaux, d'épices et de chocolat. Vin de garde intemporel. (Doux/Süsswein)</i> | <b>fr. 118.00</b> ○<br>fr. 81.00 |
|   | <b>Cave de Châteauneuf – ● Réserve du Château</b> (Châteauneuf)<br>2018 – AOC Valais<br><i>Vin dense et méditerranéen, relevé par un touché de bouche velouté et harmonieux. Beaux fruits noirs dans une trame chocolatée.</i>  | <b>fr. 67.00</b> ○<br>fr. 30.00  |
|   | <b>Cave des Promesses</b> (Conthey)<br>2023 – Promesse de Caractère<br><i>Fruits noirs, beaux tanins, puissant, robuste, charnu, méditerranéen.</i>   | <b>fr. 58.00</b> ○<br>fr. 25.00  |
|  | <b>Cave La Tornale</b> (Chamoson)<br>2022 – La Tornale<br><i>Velouté, paprika, épicé, garrigue, fruits noirs, mûre, myrtille.</i>   | <b>fr. 62.00</b> ○<br>fr. 30.00  |
|   | <b>Cave Petite Vertu</b> (Chamoson)<br>2023 – AOC Valais<br><i>Végétal, soyeux, fruits noirs mûrs, croquant, belle mâche.</i>   | <b>fr. 57.00</b> ○<br>fr. 24.50  |
|   | <b>Cave Saint-Philippe – ● Réserve du Château</b> (Salgesch)<br>2018 – AOC Valais<br><i>Velouté mais élégant, bouquet typé et expressif sur des accents chocolatés de fruits noirs et d'épices. Notes de cuir et de paprika.</i>  | <b>fr. 71.00</b> ○<br>fr. 34.00  |
|  | <b>Caves du Paradis – ● Réserve du Château</b> (Sierre)<br>2018 – Barrique<br><i>Nominé et Médaille d'Or au GPVS. Fruits noir, mûre, beaux tanins, bordelais, velouté.</i>  | <b>fr. 72.00</b> ○<br>fr. 35.00  |
|   | <b>Caves Orsat SA – Martigny</b> (Martigny)<br>2023 – Primus Classicus<br><i>Typé, élégant, velouté, fruits grillés, épices douces, charnu.</i>   | <b>fr. 54.00</b> ○<br>fr. 21.00  |
|  | <b>Domaine des Muses – ● Réserve du Château</b> (Sierre)<br>2018 – Cyrano<br><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>  | <b>fr. 126.00</b> ○<br>fr. 89.00 |
|   | <b>Fabrice Carron</b> (Fully)<br>2024 – Fully<br><i>Vin souple et élégant, autour des baies des bois, une trame épicée et des notes de poivron confit.</i>  | <b>fr. 54.00</b> ○<br>fr. 21.00  |

## Merlot

75 cl

- |   |  |                                 |
|---|--|---------------------------------|
|    | <b>Germanus Kellerei</b> (St-German)<br>2023 – St. Germanus<br><i>Tanins soyeux, notes de baies des bois, bouche charmante et chocolatée.</i>  | <b>fr. 54.00</b> ○<br>fr. 20.00 |
|    | <b>Jean-René Germanier SA</b> (Vétroz)<br>2021 – Réserve<br><i>Ce vin s'exprime au nez par des notes d'épices, de fusain et de baies noires. Intense et structuré en bouche, torréfié.</i> | <b>fr. 70.00</b> ○<br>fr. 41.00 |
|    | <b>Josef Glenz &amp; Töchter AG</b> (Salgesch)<br>2023 – AOC Valais<br><i>Baies sauvages, chocolat, velouté, gourmand, belle maturité, équilibré.</i>                                      | <b>fr. 58.00</b> ○<br>fr. 25.00 |
|  | <b>L'Orpailleur</b> (Uvrier)<br>2023 – Diamanterre<br><i>Epicé, tabac, boisé, intégré, compact.</i>  | <b>fr. 61.00</b> ○<br>fr. 29.00 |
|  | <b>Philippe Varone Vins SA</b> (Sion)<br>2024 – Sensorielle<br><i>Notes de fruits noirs, cerise noire, mûre et sureau. Tannins élégants et une finale soyeuse.</i>                         | <b>fr. 58.00</b> ○<br>fr. 25.50 |
|  | <b>Weingut Rarnerkumme</b> (Raron)<br>2023 – Barrique<br><i>Puissant et fruité dans une belle élégance. Chocolat, forêt noire, sauge et romarin. Complexe et équilibré.</i>                | <b>fr. 61.00</b> ○<br>fr. 29.50 |

# Mondeuse

0,36 hectare



Cépage international

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

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

75 cl



**Pierre-Maurice Carruzzo** (Chamoson)

2023 – Chamoson

*Mondeuse Blanche x Cépage inconnu. Velouté, grillé, vieille prune, sauvage, livèche, fraîcheur.*

fr. 61.00

fr. 29.00



Les Vins Rouges

119



## Petit Verdot

< 0,5 hectare



Cépage international

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

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

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

75 cl



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

2019 – L'intrus

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

fr. 74.00 ○

fr. 37.00



Les Vins Rouges

120



# Pinot Noir

1'250 hectares



Cépage traditionnel et international

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

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

37.5 cl

## Domaine Cornulus (Savièse)

2024 – Clos des Corbassières

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

fr. 20.00

fr. 14.00

## Fernand Cina SA (Salgesch)

2023 – Salquenen

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

fr. 18.00

fr. 11.50

## Luisier Vin (Saillon)

2023 – AOC Valais

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

fr. 18.00

fr. 11.50

50 cl

## Cave du Rhodan (Salgesch)

2024 – Perle du Rhodan

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

fr. 30.00

fr. 14.00

## Cave Les Sentes (Sierre)

2023 – Coteaux de Sierre

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

fr. 30.00

fr. 14.00

## Cave Saint-Philippe (Salgesch)

2022 – Zudannaz

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

fr. 30.00

fr. 14.00

75 cl

## Adrien et Maurice Zufferey (Sierre)

2023 – Combettaz

*Fruits rouges, épices, réglisse, soyeux, élégant.*

fr. 41.00

fr. 19.00

## Albert Mathier & Söhne SA (Salgesch)

2023 – Rhoneblut

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

fr. 42.00

fr. 21.00

## Cave Caloz (Miège)

2024 – La Mourzière

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

fr. 42.00

fr. 20.00






Les Vins Rouges



# Pinot Noir

75 cl

- Cave Corbassière SA** (Saillon) **fr. 41.00** ○  
2023 – AOC Valais  
*Soyeux, fraise poivrée, eucalyptus, chlorophyle, friand.*  
fr. 19.00
-  **Cave de Bovanche** (Ardon) **fr. 54.00** ○  
2022 – Vieilles Vignes  
*Vin élégant, fruité et finement épicé aux accents chaleureux et bourguignons. Belle densité.*  
fr. 35.00
- Cave de Bovanche – ● Réserve du Château** (Ardon) **fr. 70.00** ○  
2020 – Réserve  
*Or Mondial des Pinots - Framboise, fruits rouges et noirs, structuré, bois de cèdre, finale ferme et épicée.*  
fr. 33.00
- Cave de la Brunière – St. Léonard** (Valais) ★ GRAND CRU **fr. 44.00** ○  
2023 – Grand Cru de St-Léonard – Cave de la Brunière  
*Fruits rouges, cerises, sous-bois. En bouche le vin est bien structuré avec des tanins doux soutenu par une délicate acidité.*  
fr. 23.00
-  **Cave des Rois** (Les Evouettes) **fr. 44.00** ○  
2022 – Sang Bleu – Les Evouettes  
*Pinot Noir issu du terroir des Evouettes, élevé en barrique.*  
fr. 22.50
- Cave du Rhodan** (Salgesch) **fr. 41.00** ○  
2024 – Perle du Rhodan  
*Fruité intense, corsé, racé, élégant, soyeux.*  
fr. 19.50
- Cave le Tambourin** (Corin-sur-Sierre) **fr. 40.00** ○  
2023 – Idylle  
*Sa robe est rubis, avec des parfums de fruits rouges, ce cépage est noble et puissant au palais.*  
fr. 18.50
- Cave les Ruinettes – Vétroz** (Valais) ★ GRAND CRU **fr. 42.00** ○  
2023 – Vétroz Grand Cru – Cave les Ruinettes  
*Velouté et finesse, jolis fruits rouges, tanins agréables et bien structurés. Noblesse et race.*  
fr. 21.00
- Cave Les Sentes** (Sierre) **fr. 41.00** ○  
2023 – Coteaux de Sierre  
*Fruits noirs, sureau, cerise noire, racé mais dans l'élégance. Note de tabac liée à un terroir calcaire.*  
fr. 20.00
-  **Cave Marie-Thérèse Chappaz** (Fully) **fr. 62.00** ○  
2022 – Grain Pinot Charrat  
*Epices d'Orient et baies rouges, empyreumatique. Délicatesse, tanins fondus, corps généreux, finale opulente, cerise.*  
fr. 46.00
- Cave Saint-Philippe** (Salgesch) **fr. 46.00** ○  
2022 – Père Maurice  
*Vin fin et élégant, petits fruits rouges et noirs, notes de sous-bois. Tanins soyeux, structure chaleureuse.*  
fr. 25.00
- Christophe Rey** (Corin-sur-Sierre) **fr. 41.00** ○  
2023 – Corin  
*Fruits noirs, gelée de fruits rouges, tanins fermes, finesse du cépage.*  
fr. 19.00
- Denis Mercier SA** (Sierre) **fr. 44.00** ○  
2024 – AOC Valais  
*Subtil, floral, fruité, framboise, tanins souples.*  
fr. 23.00
- Domaine Claudy Clavien** (Miège) **fr. 41.00** ○  
2024 – AOC Valais  
*Léger, fruité, friand, petits fruits rouges.*  
fr. 19.00
- Domaine Cornulus** (Savièse) **fr. 46.00** ○  
2024 – Clos des Corbassières  
*Petits fruits rouges, framboises, fraises, thé noir, velouté et structuré, tanins nobles.*  
fr. 25.00



Les Vins Rouges



# Pinot Noir

75 cl

	<b>Domaine des Crêtes (Noës)</b> 2023 – Père Mayor <i>Elevage en foudre. Élégant, classique, fruits rouges et sous-bois.</i>	<b>fr. 40.00</b> ○ fr. 17.50
	<b>Domaine Dominique Passaquay (Choëx)</b> 2022 – Fontannes <i>Elevé en barriques de chêne, c'est un pinot noir riche avec un goût de cerise mûre et des notes boisées discrètes.</i>	<b>fr. 45.00</b> ○ fr. 24.00
	<b>Fernand Cina SA (Salgesch)</b> 2023 – Salquenen – Sélection Pachien <i>Vin de terroir aux arômes très fins et fruités. Structure ample et souple en bouche.</i>	<b>fr. 44.00</b> ○ fr. 23.50
	<b>Fernand Cina SA – Salquenen (Valais)</b> 2022 – Salquenen Grand Cru – Fernand Cina <i>Un vin rouge corsé qui se prête avec grandeur à presque toutes les occasions.</i>	★ GRAND CRU <b>fr. 48.00</b> ○ fr. 28.50
	<b>Gregor Kuonen (Salgesch)</b> 2024 – Non-filtré <i>Fruité, ample, authentique, traditionnel, classique.</i>	<b>fr. 43.00</b> ○ fr. 21.50
	<b>Gregor Kuonen – Salquenen (Valais)</b> 2023 – Salquenen Grand Cru – Gregor Kuonen <i>Un vin rouge corsé qui se prête avec grandeur à presque toutes les occasions.</i>	★ GRAND CRU <b>fr. 48.00</b> ○ fr. 28.00
	<b>Henri Valloton (Fully)</b> 2022 – Vieilles Vignes <i>Nez intense et riche, d'un beau fruité de cerise noire, bouche structurée par des tanins mesurés.</i>	<b>fr. 58.00</b> ○ fr. 40.00
	<b>I. &amp; S. Kellenberger, Vin d'œuvre (Leuk Stadt)</b> 2023 – "Chant du Rhône" <i>Frais, élégant, joli fruit, belle jeunesse.</i>	<b>fr. 41.00</b> ○ fr. 19.00
	<b>Jean-Louis Mathieu SA (Chalais)</b> 2023 – Chalais – Tzaly <i>Racé, sous-bois, cuir frais, velouté, fraîcheur.</i>	<b>fr. 41.00</b> ○ fr. 19.00
	<b>Jean-Marie Pont (Corin-sur-Sierre)</b> 2024 – AOC Valais <i>Élégant, sous-bois, olive noire, poivre blanc, réglisse.</i>	<b>fr. 41.00</b> ○ fr. 19.00
	<b>Johanniterkellerei – Salquenen (Valais)</b> 2022 – 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>	★ GRAND CRU <b>fr. 47.00</b> ○ fr. 27.00
	<b>Josef Glenz &amp; Töchter AG (Salgesch)</b> 2021 – Eichenfass <i>Soyeux, structuré, épicé, chocolat noir, girofle, fruits noirs, racé.</i>	<b>fr. 50.00</b> ○ fr. 31.00
	<b>Laurent Hug SA (Champlan)</b> 2024 – AOC Valais <i>Nez rappelant les fruits rouges, tanins souples et équilibrés, sous-bois, cuir.</i>	<b>fr. 40.00</b> ○ fr. 18.00
	<b>Les Celliers de Vétroz – Vétroz (Valais)</b> 2017 – Vétroz Grand Cru – Celliers de Vétroz <i>Arômes de fruits rouges, cerises, de sous-bois. Bien structuré avec des tanins doux soutenu par une délicate acidité.</i>	★ GRAND CRU <b>fr. 44.00</b> ○ fr. 23.00
	<b>Les Fils de René Favre SA (St-Pierre-de-Clages)</b> 2023 – Chamoson <i>Vin aux accents de petits fruits rouges et des notes florales et épicées. Vif et puissant, plutôt charpenté.</i>	<b>fr. 40.00</b> ○ fr. 18.00









Les Vins Rouges




# Pinot Noir

75 cl

-  **Les Fils de René Favre SA – ● Réserve du Château (St–Pierre–de–Clages)** **fr. 93.00**   
2012 – Renommée St–Pierre  
*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.*  
**Luisier Vin (Saillon)** **fr. 42.00**   
2023 – AOC Valais  
*Belle typicité, entre fraîcheur et élégance. Notes poivrées et fruitées.*
-  **Maison Gilliard SA (Sion)** **fr. 47.00**   
2022 – Les Tonneliers  
*Fruité, subtilement boisé et légèrement épicé, élégant, saveurs de fruits frais, persistant en final.*  
**Nouveau Salquenen AG (Salgesch)** **fr. 41.00**   
2023 – Lucifer  
*Elégant, tanins fins mais structurés.*
-  **Provins SA (Valais)** **fr. 48.00**   
2022 – Maître de Chais  
*Elégant, sous–bois, humus, petits fruits rouges, vanillé.*
-  **Provins SA (Valais)** **fr. 58.00**   
2019 – Tournelette  
*Bel élevage, racé, violette, vanille, structure complexe, finale longue sur les petits fruits rouges et la fraise poivrée.*
-  **Simon Maye & Fils – ● Réserve du Château (Chamoson)** **fr. 72.00**   
2020 – Barrique – Vieilles Vignes  
*Un vin avec une belle robe poivrée, dense, structuré, avec son caractère de crise noire.*
-  **Weingut Rarerkumme (Raron)** **fr. 48.00**   
2022 – Barrique  
*Typé Bourgogne par sa fraîcheur et son élégance. Baies rouges et noires, note de réglisse épicée. Vibrant !*

150 cl

- Cave Les Sentes (Sierre)** **fr. 83.00**   
2024 – Coteaux de Sierre  
*Fruits noirs, sureau, cerise noire, racé mais dans l'élégance. Note de tabac liée à un terroir calcaire.*
- Defayes et Crettenand – ● Réserve du Château (Leytron)** **fr. 134.00**   
2016 – Leytron  
*fr. 73.00*
- Defayes et Crettenand – ● Réserve du Château (Leytron)** **fr. 136.00**   
2015 – Leytron  
*fr. 76.00*
-  **Weingut Rarerkumme (Raron)** **fr. 97.00**   
2023 – Barrique  
*Typé Bourgogne par sa fraîcheur et son élégance. Baies rouges et noires, note de réglisse épicée. Vibrant !*  
*fr. 60.50*



Les Vins Rouges



# Syrah

174 hectares



Cépage international

Née en Isère (F) d'un croisement naturel entre la Dureza d'Ardèche et la Mondeuse Blanche de Savoie, la Syrah tire son nom du latin serus (tardif), en référence à sa maturité. Citée en 1781 dans le vignoble de l'Hermitage en Vallée du Rhône, c'est de là qu'elle a été introduite en Valais (Suisse) en 1921 au Domaine de l'Etat à Leytron. André et Levadoux, en 1964 classent la syrah dans le groupe de cépage des sérines avec la mondeuse noire, la mondeuse blanche, le viognier, la marsanne et la roussanne. Ce rouge rhodien s'est particulièrement bien adapté au climat sec, chaud et venteux de la principale région helvétique. En progression constante, ce cépage qui donne naissance à des crus généreux et veloutés commence à s'implanter dans les parcelles les mieux exposées de la région lémanique. La majorité des vignes se trouvent encore aujourd'hui en Valais où la Syrah donne des vins de stature internationale. La Syrah donne un vin à la robe pourpre, serti de tannins racés. Elle exprime de belles notes d'épices, de poivre noir, et de baies des voies. Puissante et noble, elle possède un potentiel de vieillissement de cinq à dix ans dans les meilleurs millésimes.

Syrah ist in Isère (F) aus einer natürlichen Kreuzung zwischen der Dureza aus der Ardèche und der Mondeuse Blanche aus Savoyen entstanden. Ihr Name leitet sich vom lateinischen serus (spät) ab, was auf ihre Reife hinweist. Sie wurde 1781 im Weinberg Hermitage im französischen Rhonetal erwähnt und 1921 ins Wallis (Schweiz) in die Domaine de l'Etat in Leytron gebracht. 1964 wurde Syrah zusammen mit Mondeuse noire, Mondeuse blanche, Viognier, Marsanne und Roussanne der Rebsortengruppe der Serine zugeordnet. Diese rote Rhonetal-Rebe hat sich besonders gut an das trockene, warme und windige Klima der wichtigsten Region der Schweiz angepasst. Diese Rebsorte, die gehaltvolle und samtige Weine hervorbringt, hat sich in den besten Lagen der Genferseeregion durchgesetzt. Doch die meisten Weinberge befinden sich heute noch im Wallis, wo der Syrah Weine von internationalem Format hervorbringt. Der Syrah ergibt einen purpurroten Wein mit rassigen Tanninen. Er bringt schöne Noten von Gewürzen, schwarzem Pfeffer und Beeren zum Ausdruck. Der Wein ist kräftig und edel und kann in den guten Jahrgängen fünf bis zehn Jahre und sogar länger gelagert werden.

50 cl

## Cave Caprice du Temps (Miège)

2023 – Coteaux de Sierre

*Epicé, poivré, olives noires, cannelle, girofle, velouté.*

fr. 41.00   
fr. 17.50



## Gregor Kuonen (Salgesch)

2023 – Grandmaître

*Epicé, fruité, ample, fin, beaux tanins, épicé.*

fr. 46.00   
fr. 24.50

## Josef Glenz & Töchter AG (Salgesch)

2023 – AOC Valais

*Fruité, épicé, belle trame, fruits noirs et rouges, élevage partiel en barriques.*

fr. 43.00   
fr. 20.00

75 cl

## Adrien et Maurice Zufferey (Sierre)

2023 – Maison Rouge

*Epicé, poivre, muscade, fruits noirs, note de cassis.*

fr. 58.00   
fr. 26.00

## Cave Corbassière SA – Saillon (Valais)

2021 – Saillon Grand Cru – Cave Corbassière

*Complexe et rustique, avec des arômes de petits fruits sauvages (cassis, sureaux) aux notes épicées et poivrées.*

★ GRAND CRU fr. 66.00   
fr. 36.00



## Cave de Châteauneuf (Châteauneuf)

2021 – Réserve

*Bouquet sudiste, poivre noir, lauriers et herbes de la garrigue. Torréfié, bouche volumineuse et épicée.*

fr. 58.00   
fr. 25.00



## Cave des Promesses – Conthey (Valais)

2022 – Chamoson Grand Cru – Cave des Promesses

*Epices et poivre noir. Vin rhodanien aux accents épicés, notes méridionales, fraîcheur, finale veloutée.*

★ GRAND CRU fr. 66.00   
fr. 35.00



## Cave des Tilleuls SA (Vétroz)

2022 – Réserve

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

fr. 70.00   
fr. 41.00

## Cave Saint-Philippe (Salgesch)

2022 – Salquenen

*Fruits noirs, épices noires (mûre, poivre, girofle), bouche ensoleillée, chocolat noir, parfums de garrigue. Vineux mais équilibré.*

fr. 59.00   
fr. 27.00










Les Vins Rouges














# Syrah

75 cl

- Cave Sinclair – Loc (Valais)** ★ GRAND CRU fr. 62.00 ○  
2022 – Sierre Grand Cru – Cave Sinclair  
*Nez est épicé avec des arômes de poivre et de cassis.*  
fr. 30.00
-  **Cave Valentina Andrei (Saillon)** fr. 70.00 ○  
2023 – AOC Valais  
*Concentré, dense et gourmand, bouquet aux notes de fruits noirs avec un soupçon de poivre, des tannins souples et des épices en finale.*  
fr. 40.00
- Christophe Rey – Corin-sur-Sierre (Valais)** ★ GRAND CRU fr. 62.00 ○  
2020 – Sierre Grand Cru – Christophe Rey  
*Épices et poivre noir. Discrètes notes fumées enrobées de parfums de cassis, de mûre et de cerise.*  
fr. 30.00
-  **Daniel Magliocco et Fils SA (St-Pierre-de-Clages)** fr. 59.00 ○  
2023 – Chamoson  
*Poivre, fleurs de violette, sureau, cuir et cacao, bouche pulpeuse et gourmande, belle structure.*  
fr. 26.50
-  **Daniel Magliocco et Fils SA – ● Réserve du Château (St-Pierre-de-Clages)** fr. 83.00 ○  
2018 – Barrique  
*Le poivre, la fleur de violette, le sureau, le cuir et le cacao composent le parfum de cette Syrah. Ce nez est envoutant et d'une complexité folle. Belle vigueur.*  
fr. 46.00
- Defayes et Crettenand (Leytron)** fr. 56.00 ○  
2023 – Leytron  
*Vin corsé, velouté, Côte-Rôtie, chocolat, arômes épicés, poivrés.*  
fr. 23.00
-  **Domaine de la Rameau (Chamoson)** fr. 66.00 ○  
2021 – Pré des Pierres  
*Beaux tanins, épicé, réglisse, tapenade d'olive, chaleureux.*  
fr. 36.00
- Domaine de la Rameau – ● Réserve du Château (Chamoson)** fr. 80.00 ○  
2018 – Pré des Pierres  
*Puissant, typé, encens, racé, charpenté, épices noires.*  
fr. 43.00
-  **Domaine des Crêtes – Noës (Valais)** ★ GRAND CRU fr. 64.00 ○  
2021 – Sierre Grand Cru – Domaine des Crêtes  
*Senteurs de fruits rouges et d'épices. Arômes de cerise noire et de myrtille avec de la menthe poivrée et à la réglisse.*  
fr. 33.00
-  **Domaine des Muses – ● Réserve du Château (Sierre)** fr. 93.00 ○  
2009 – Réserve  
*Une Syrah associant caractère et fraîcheur sur des notes croisées de fruits noirs, d'épices et de réglisse. Notes méditerranéennes de tapenade d'olive.*  
fr. 56.00
- Domaine du Grand-Brûlé – ● Réserve du Château (Leytron)** fr. 73.00 ○  
2009 – Grand Brûlé  
*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.*  
fr. 36.00
-  **Domaine du Grand-Brûlé – ● Réserve du Château (Leytron)** fr. 80.00 ○  
2008 – Vieilles Vignes – Réserve  
*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.*  
fr. 43.00
- Domaine du Grand-Brûlé – ● Réserve du Château (Leytron)** fr. 74.00 ○  
2008 – Grand Brûlé  
*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.*  
fr. 37.00
- Domaine du Grand-Brûlé – ● Réserve du Château (Leytron)** fr. 75.00 ○  
2007 – Grand Brûlé  
*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.*  
fr. 38.00

# Syrah

75 cl

- Domaine du Grand-Brûlé – ● Réserve du Château (Leytron)** fr. 77.00 ○  
2005 – Grand Brûlé fr. 40.00  
*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.*
-  **Domaine du Grand-Brûlé – ● Réserve du Château (Leytron)** fr. 84.00 ○  
2004 – Vieilles Vignes – Réserve fr. 47.00  
*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.*
-  **Domaine La Pleine Lune SA (St-Pierre-de-Clages)** fr. 62.00 ○  
2022 – Vieilles Vignes fr. 30.00  
*Arômes de baies noires et d'épices, avec des tanins voluptueux de réglisse.*
-  **Domaine Mettaz Sàrl – ● Réserve du Château (Fully)** fr. 75.00 ○  
2018 – Saint-Gothard fr. 38.00  
*Puissance et trame bien épicée pour cette Syrah typée à l'élevage sous-bois parfaitement maîtrisé.*
-  **Gregor Kuonen (Salgesch)** fr. 64.00 ○  
2023 – Grandmaître fr. 33.00  
*Epicé, fruité, ample, fin, beaux tanins, épicé.*
-  **Henri Valloton (Fully)** fr. 66.00 ○  
2022 – Fully fr. 36.00  
*Amples et généreux, fruits noirs et note de paprika, agréable et équilibré, élevage fondu.*
- Jean-Marie Pont – ● Réserve du Château (Corin-sur-Sierre)** fr. 67.00 ○  
2019 – de Sierre fr. 30.00  
*1er rang Sélection des vins du Valais 2020. Vin puissant et racé, épices et fruits noirs.*
-  **Jean-René Germanier SA (Vétroz)** fr. 77.00 ○  
2022 – Cayas Réserve fr. 49.00  
*Charpenté, toasté, poivre noir, épices, cassis, puissant.*
-  **Jean-René Germanier SA – ● Réserve du Château (Vétroz)** fr. 117.00 ○  
2014 – Cayas fr. 80.00  
*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.*
-  **La Madeleine André Fontannaz & Filles (Vétroz)** fr. 66.00 ○  
2023 – Barrique fr. 36.00  
*Puissant, épicé, légèrement poivré, corsé, notes toastées, structure harmonieuse, tanins puissants.*
- Les Fils de Charles Favre SA – Sion (Valais)** ★ GRAND CRU fr. 65.00 ○  
2018 – Grand Cru Ville de Sion – Les Fils de Ch. Favre fr. 34.00  
*Senteurs aromatiques complexes évoquant les fruits noirs. Vin corsé, intéressante structure tannique et finale poivrée et épicée.*
-  **Les Fils Maye SA (Riddes)** fr. 61.00 ○  
2023 – Réserve Les Grands Ors fr. 29.00  
*Vin complexe, épices et des baies des bois, bouche volumineuse, veloutée, poivrée avec un joli équilibre.*
-  **Marie-Bernard Gillioz (Grimisuat)** fr. 66.00 ○  
2023 – Saint-Léonard fr. 36.00  
*Fruits et épices, romarin, fleur de foin. Tanins nobles*
-  **Marie-Bernard Gillioz – ● Réserve du Château (Grimisuat)** fr. 76.00 ○  
2020 – Saint-Léonard fr. 39.00  
*Fruits et épices, romarin, fleur de foin. Tanins nobles*





Les Vins Rouges









# Syrah

75 cl

- Pierre-Maurice Carruzzo** (Chamoson) **fr. 54.00**   
2022 – AOC Valais  
*Bouquet garni, frais et vif, épices grillées, bien poivrée, cerise noire.*
-  **Provins SA** (Valais) **fr. 70.00**   
2021 – Les Titans  
*Structuré, tanins corsés, notes d'épices et de poivre.*
-  **Simon Maye & Fils – ● Réserve du Château** (Chamoson) **fr. 82.00**   
2020 – Barrique – Vieilles Vignes  
*Avec une robe profonde, ample et structuré aux arômes expressifs de fruits noirs et d'épices.*

150 cl

- Defayes et Crettenand – ● Réserve du Château** (Leytron) **fr. 146.00**   
2014 – Leytron  
*Ambiance méditerranéenne et épicée, muscade, poivre chaud et fruits noirs. Trame cacaotée dans un beau velouté.*
- Defayes et Crettenand – ● Réserve du Château** (Leytron) **fr. 148.00**   
2013 – Leytron  
*Ambiance méditerranéenne et épicée, muscade, poivre chaud et fruits noirs. Trame cacaotée dans un beau velouté.*
- Defayes et Crettenand – ● Réserve du Château** (Leytron) **fr. 159.00**   
2009 – Leytron  
*Ambiance méditerranéenne et épicée, muscade, poivre chaud et fruits noirs. Trame cacaotée dans un beau velouté.*
-  **Domaine des Muses – ● Réserve du Château** (Sierre) **fr. 157.00**   
2018 – Réserve  
*Une Syrah associant caractère et fraîcheur sur des notes croisées de fruits noirs, d'épices et de réglisse. Notes méditerranéennes de tapenade d'olive.*
-  **Jean-René Germanier SA – ● Réserve du Château** (Vétroz) **fr. 210.00**   
2015 – Cayas  
*Nez intense et complexe, arômes de petits fruits, légèrement vanillé, notes de cuir et d'épices. En bouche vif et frais, caractérisé par un bel équilibre entre acidité et tanins.*
-  **Jean-René Germanier SA – ● Réserve du Château** (Vétroz) **fr. 219.00**   
2014 – Cayas  
*Nez intense et complexe, arômes de petits fruits, légèrement vanillé, notes de cuir et d'épices. En bouche vif et frais, caractérisé par un bel équilibre entre acidité et tanins.*
-  **Jean-René Germanier SA – ● Réserve du Château** (Vétroz) **fr. 237.00**   
2012 – Cayas  
*Nez intense et complexe, arômes de petits fruits, légèrement vanillé, notes de cuir et d'épices. En bouche vif et frais, caractérisé par un bel équilibre entre acidité et tanins.*
-  **Marie-Bernard Gillioz – ● Réserve du Château** (Grimisuat) **fr. 145.00**   
2020 – Saint-Léonard  
*Fruits et épices, romarin, fleur de foin. Tanins nobles (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)*
-  **Simon Maye & Fils – ● Réserve du Château** (Chamoson) **fr. 160.00**   
2019 – Barrique – Vieilles Vignes  
*Avec une robe profonde, ample et structuré aux arômes expressifs de fruits noirs et d'épices.*



Les Vins Rouges



# Syrah

---

300 cl



**Jean-René Germanier SA** – ● Réserve du Château (Vétroz)

2014 – Cayas

*Nez intense et complexe, arômes de petits fruits, légèrement vanillé, notes de cuir et d'épices. En bouche vif et frais, caractérisé par un bel équilibre entre acidité et tanins.*

**fr. 459.00** ○

fr. 335.00



---

Les Vins Rouges

129





sur place /à l'emporter

37.5 cl

### Amigne

- |      |   |  |   |  |                  |
|------|---|--|---|--|------------------|
| 2020 | ○ |  | <b>Cave des Tilleuls SA - Amigne de Vétroz Grain Noble (Vétroz)</b>   |  | <b>fr. 47.00</b> |
|      |   |  | <i>Aromatique, coing confit, mandarine, équilibré, belle acidité.</i> |  | fr. 36.00        |
| 2022 | ○ |  | <b>Jean-René Germanier SA - Mitis Grain Noble (Vétroz)</b>            |  | <b>fr. 46.00</b> |
|      |   |  | <i>Ample, soyeux, coing confit, orangette, orange sanguine.</i>       |  | fr. 34.00        |

### Assemblage Blanc

- |      |   |  |   |  |                  |
|------|---|--|---|--|------------------|
| 2001 | ○ |  | <b>Benoît Dorsaz SA – Réserve du Château - Métissage Petite Arvine et Pinot Gris - Benoît</b>   |  | <b>fr. 85.00</b> |
|      |   |  | <i>Magnifique vin produit selon les principes de la Charte Grain Noble et élevé 17 ans en barriques dans un esprit semi-oxydatif.</i> |  | fr. 67.00        |
| 2002 | ○ |  | <b>Imesch Vins SA – Réserve du Château - Ortys - Imesch Vins SA (Sierre)</b>  |  | <b>fr. 66.00</b> |
|      |   |  | <i>Petite Arvine, Marsanne et Pinot Gris. Bel équilibre de maturité, sucrosité soyeuse pour une fine liqueur finale.</i>              |  | fr. 48.00        |
| 2018 | ○ |  | <b>Domaines Rouvinez SA - Les Grains Nobles (Sierre)</b>  |  | <b>fr. 41.00</b> |
|      |   |  | <i>Petite Arvine, Marsanne et Pinot Gris. Notes confites dans une bouche équilibrée, coing, orange, belle liqueur.</i>                |  | fr. 28.00        |

### Marsanne/Ermitage

- |      |   |  |   |  |                  |
|------|---|--|---|--|------------------|
| —    | ○ |  | <b>Cave Marie-Thérèse Chappaz - Grain Noble (Fully)</b>   |  | <b>fr. 71.00</b> |
|      |   |  | <i>Truffe blanche et orange confite, fruits confits, belle liqueur, loukoum, équilibre, minéralité.</i> |  | fr. 66.00        |
| 2009 | ○ |  | <b>Provins SA - Tourbillon – Cru des Domaines (Valais)</b>  |  | <b>fr. 51.00</b> |
|      |   |  | <i>Coing et abricot confits, belle liqueur, complexe, structuré.</i>                                    |  | fr. 40.00        |
| 2014 | ○ |  | <b>Philippe Varone Vins SA - Barrique Liqueureuse (Sion)</b>  |  | <b>fr. 43.00</b> |
|      |   |  | <i>Fruits confits et notes truffées, belle liqueur.</i>   |  | fr. 31.00        |

50 cl

### Assemblage Blanc

- |      |   |  |   |  |                  |
|------|---|--|---|--|------------------|
| 2020 | ○ |  | <b>Charles Bonvin SA - 1858 Or (Sion)</b>   |  | <b>fr. 59.00</b> |
|      |   |  | <i>Amigne, Marsanne et Sylvaner. Belle liqueur sur le coing, l'abricot sec et les fruits confits.</i> |  | fr. 40.00        |







Sélection "Grain Noble ConfidenCiel" - Vins Liqueureux/Süsswein



50 cl

### Johannisberg

- |  |   |  |
|--|---|--|
| <p><b>2015</b> ○  <b>Thierry Constantin – Réserve du Château - Larmes de Décembre - Thierry Constantin</b></p> <p><i>Vin liquoreux, ample et moelleux, notes de botrytis et de poires confites, final fraîche. Superbe liqueur, grande intensité.</i></p> |  | <p><b>fr. 74.00</b></p> <p>fr. 48.00</p> |
| <p><b>2016</b> ○  <b>Domaine du Mont d'Or SA, Sion - St-Martin (Sion)</b></p> <p><i>Puissant, notes confites, ananas, fraîcheur en finale.</i></p>  |  | <p><b>fr. 56.00</b></p> <p>fr. 37.00</p> |

### Marsanne/Ermitage

- |   |   |  |
|---|---|--|
| <p><b>2017</b> ○  <b>Domaine du Mont d'Or SA, Sion - Merle des Roches (Sion)</b></p> <p><i>Richesse, complexité, fruits confits, équilibre, belle liqueur.</i></p> |  | <p><b>fr. 56.00</b></p> <p>fr. 37.00</p> |
|---|---|--|

### Petite Arvine

- |  |  |   |
|--|--|---|
| <p><b>2005</b> ○  <b>Benoît Dorsaz SA – Réserve du Château - l'Instant Volé - Benoît Dorsaz SA (Fully)</b></p> <p><i>Magnifique vin oxydatif produit selon les principes de la Charte Grain Noble et élevé 7 ans en barriques sans soufre. Couleur ambre, nez complexe safrané, épicé et brou de noix.</i></p> |  | <p><b>fr. 107.00</b></p> <p>fr. 81.00</p> |
|--|--|---|

70 cl

### Marsanne/Ermitage

- |   |   |   |
|---|---|---|
| <p><b>1985</b> ○  <b>Domaine du Mont d'Or SA, Sion – Réserve du Château - Ermitage Merles des Roches -</b></p> <p><i>Un Grain Noble d'exception dans la force de l'âge, Truffé, fruits secs, miellé, beau moelleux, complexité dans les arômes tertiaires.</i></p> |  | <p><b>fr. 135.00</b></p> <p>fr. 98.00</p> |
| <p><b>1987</b> ○  <b>Domaine du Mont d'Or SA, Sion – Réserve du Château - Ermitage Merles des Roches -</b></p> <p><i>Un Grain Noble d'exception dans la force de l'âge, Truffé, fruits secs, miellé, beau moelleux, complexité dans les arômes tertiaires.</i></p> |  | <p><b>fr. 133.00</b></p> <p>fr. 96.00</p> |
| <p><b>1988</b> ○  <b>Domaine du Mont d'Or SA, Sion – Réserve du Château - Ermitage Merles des Roches -</b></p> <p><i>Un Grain Noble d'exception dans la force de l'âge, Truffé, fruits secs, miellé, beau moelleux, complexité dans les arômes tertiaires.</i></p> |  | <p><b>fr. 132.00</b></p> <p>fr. 95.00</p> |
| <p><b>1993</b> ○  <b>Domaine du Mont d'Or SA, Sion – Réserve du Château - Ermitage Merles des Roches -</b></p> <p><i>Un Grain Noble d'exception dans la force de l'âge, Truffé, fruits secs, miellé, beau moelleux, complexité dans les arômes tertiaires.</i></p> |  | <p><b>fr. 127.00</b></p> <p>fr. 90.00</p> |

75 cl

## Amigne

- 2016   **Jean-René Germanier SA – Réserve du Château - Mitis - Jean-René Germanier SA**  **fr. 120.00**  
*Cette Amigne liqueuse propose une robe à la teinte « vieil or » et des notes de gelée de coing, de miel, des parfums d'oranges confites qui rappellent le cointreau et une ombre de vanille.* fr. 83.00

## Assemblage Blanc

- 1991   **Cave du Cheval Noir – Réserve du Château - Cheval Noir - Cave du Cheval Noir (Sion)**  **fr. 158.00**  
*Petite Arvine, Marsanne et Sylvaner. Un cru d'exception savamment vinifié Stéphane GAY. Collector !* fr. 121.00
- 1998   **Provins SA – Réserve du Château - Grain de Malice - Provins SA (Valais)**  **fr. 125.00**  
*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.* fr. 88.00
- 2006   **Provins SA - Grains de Malice (Valais)**  **fr. 106.00**  
*Petite Arvine, Marsanne, Amigne. Nez complexe aux arômes confits de coing et d'abricot.* fr. 85.00
- 2020   **Domaine des Muses - Polymnie (Sierre)**  **fr. 98.00**  
*Marsanne et Pinot Gris. Coing, fruits confits, pâte de fruit, bel équilibre en liqueur et fraîcheur.* fr. 76.00
- 2020   **Réserve du Château – Réserve du Château - Cuvée Confidenciel 25 Ans - Réserve du**  **fr. 163.00**  
*Petite Arvine, Amigne, Sylvaner et Marsanne et Sylvaner. Une cuvée exceptionnelle conçue par l'assemblage des crus des 16 producteurs de la Charte Grain Noble ConfidenCiel à l'occasion du 25ème millésime du label.* fr. 126.00

## Marsanne/Ermitage

- 1999   **Provins SA – Réserve du Château - Domaine Tourbillon - Provins SA (Valais)**  **fr. 139.00**  
*Fruits confits : abricot, mirabelle, framboise. Touche vanillée, raisin sec. Vin velouté. Belle acidité et finale sur l'eau-de-vie de framboise.* fr. 102.00
- 2005   **Provins SA – Réserve du Château - Domaine Tourbillon - Provins SA (Valais)**  **fr. 151.00**  
*Complexe, avec des arômes confits de coing et d'abricot. Vin de dessert, il accompagne également le foie gras ou le roquefort.* fr. 114.00
- 2006   **Provins SA – Réserve du Château - Domaine Tourbillon - Provins SA (Valais)**  **fr. 150.00**  
*Complexe, avec des arômes confits de coing et d'abricot. Vin de dessert, il accompagne également le foie gras ou le roquefort.* fr. 113.00
- 2007   **Provins SA – Réserve du Château - Domaine Tourbillon - Provins SA (Valais)**  **fr. 149.00**  
*Complexe, avec des arômes confits de coing et d'abricot. Vin de dessert, il accompagne également le foie gras ou le roquefort.* fr. 112.00
- 2008   **Provins SA – Réserve du Château - Domaine Tourbillon - Provins SA (Valais)**  **fr. 148.00**  
*Complexe, avec des arômes confits de coing et d'abricot. Vin de dessert, il accompagne également le foie gras ou le roquefort.* fr. 111.00



sur place /à l'emporter

75 cl

2009			<b>Provins SA – Réserve du Château - Domaine Tourbillon - Provins SA (Valais)</b>		<b>fr. 147.00</b> fr. 110.00
<i>Complexe, avec des arômes confits de coing et d'abricot. Vin de dessert, il accompagne également le foie gras ou le roquefort.</i>					
2010			<b>Provins SA – Réserve du Château - Domaine Tourbillon - Provins SA (Valais)</b>		<b>fr. 146.00</b> fr. 109.00
<i>Complexe, avec des arômes confits de coing et d'abricot. Vin de dessert, il accompagne également le foie gras ou le roquefort.</i>					
2013			<b>Provins SA – Réserve du Château - Domaine Tourbillon - Provins SA (Valais)</b>		<b>fr. 143.00</b> fr. 106.00
<i>Complexe, avec des arômes confits de coing et d'abricot. Vin de dessert, il accompagne également le foie gras ou le roquefort.</i>					

150 cl

### Amigne

2007			<b>Cave des Tilleuls SA – Réserve du Château - Amigne de Vétroz - Cave des Tilleuls SA</b>		<b>fr. 218.00</b> fr. 166.00
<i>Race et équilibre pour ce vin liquoreux aux accents d'agrumes confit et d'orangette. Note de cointreau.</i>					

### Assemblage Blanc

2006			<b>Philippe Darioli – Réserve du Château - Assemblage Vent d'Ange - Philippe Darioli</b>		<b>fr. 319.00</b> fr. 268.00
<i>Pinot Gris, Petite Arvine et Marsanne. Vin élaboré par Philippe Darioli avec une parfaite maîtrise des grands vins liquoreux du Valais.</i>					
2020			<b>Réserve du Château – Réserve du Château - Cuvée Confidenciel 25 Ans - Réserve du</b>		<b>fr. 325.00</b> fr. 260.00
<i>Petite Arvine, Amigne, Sylvaner et Marsanne et Sylvaner. Une cuvée exceptionnelle conçue par l'assemblage des crus des 16 producteurs de la Charte Grain Noble ConfidenCiel à l'occasion du 25ème millésime du label.</i>					

### Marsanne/Ermitage

2007			<b>Philippe Darioli – Réserve du Château - Ermitage Grain Noble - Philippe Darioli</b>		<b>fr. 268.00</b> fr. 216.00
<i>Vin élaboré par Philippe Darioli avec une parfaite maîtrise des grands vins liquoreux du Valais.</i>					

### Petite Arvine

2005			<b>Philippe Darioli – Réserve du Château - Petite Arvine Grain Noble - Philippe Darioli</b>		<b>fr. 300.00</b> fr. 250.00
<i>Vin élaboré par Philippe Darioli avec une parfaite maîtrise des grands vins liquoreux du Valais.</i>					
2007			<b>Philippe Darioli – Réserve du Château - Petite Arvine Grain Noble - Philippe Darioli</b>		<b>fr. 278.00</b> fr. 226.00
<i>Vin élaboré par Philippe Darioli avec une parfaite maîtrise des grands vins liquoreux du Valais.</i>					



Sélection "Grain Noble ConfidenCiel" - Vins Liquoreux/Süsswein



## Sélection 2025 de Jeunes Encaveurs Valaisans



**Cave des Bouquetins**  
Kévin CONSTANTIN

Grimisuat

sur place / à l'emporter

2024 ○ 75 cl **Petite Arvine** – Follie  
*Vive et subtile. Elle surprend par ses notes très fuitées avec une persistance d'agrumes.*

**fr. 56.00** fr. 23.00

2023 ○ 75 cl **Diolinoir** – AOC Valais  
*Notes de mûre et de violette, tanins fermes, finale fruitée, veloutée et harmonieuse.*

**fr. 56.00** fr. 23.00



**Fabrice Carron**  
Fabrice CARRON

Fully

sur place / à l'emporter

2023 ○ 75 cl **Gamaret** – Saillon  
*Gamay x Reichensteiner. Dense, corsé, arômes de fruits noirs et d'épices.*

**fr. 53.00** fr. 19.00

2024 ○ 75 cl **Merlot** – Fully  
*Vin souple et élégant, autour des baies des bois, une trame épicée et des notes de poivron confit.*

**fr. 54.00** fr. 21.00



**Favre t'Chippis**  
Romain FAVRE

Chippis

sur place / à l'emporter

2024 ○ 75 cl **Petite Arvine** – Rayes  
*Rhubarbe, pamplemousse, citron vert, bouche vive et exotique, belle minéralité, joli salin.*

**fr. 63.00** fr. 31.50

2024 ○ 75 cl **Rèze** – Anchettes  
*Attaque souple, fruits secs et noisette, notes sèveuses et résineuses sur l'anis et la réglisse.*

**fr. 64.00** fr. 32.50



**Pierre-Elie Carron SA**  
Pierre-Elie CARRON

Fully

sur place / à l'emporter

2023 ○ 75 cl **Completer** – Mazembroz  
*Notes complexes et intenses de poire légèrement fumée, belle minéralité. Vif et puissant.*

**fr. 62.00** fr. 30.00

2024 ○ 75 cl **Cornalin** – Pierra Platta  
*Arôme de romarin, d'herbes de Provence et de fruits noirs. Bouche souple avec une finale légèrement tannique.*

**fr. 62.00** fr. 30.00

Adrien & Maurice  
Zufferey



**Adrien et Maurice Zufferey**  
*Adrien et Maurice Zufferey*

**Sierre**  
sur place / à l'emporter

- |  |         |                                       |                                   |
|--|---------|---------------------------------------|-----------------------------------|
| <b>2024</b> ○  | 37.5 cl | <b>Fendant/Chasselas</b> – AOC Valais | <b>fr. 16.00</b> <i>fr. 8.50</i>  |
| <i>Fleurs blanches, écorces de fruits, mélisse, minéralité.</i>  |         |                                       |                                   |
| <b>2024</b> ○  | 75 cl   | <b>Fendant/Chasselas</b> – AOC Valais | <b>fr. 38.00</b> <i>fr. 15.00</i> |
| <i>Fleurs blanches, écorces de fruits, mélisse, minéralité.</i>  |         |                                       |                                   |
| <b>2021</b> ○  | 75 cl   | <b>Chardonnay</b> – Blanc de Blanc    | <b>fr. 62.00</b> <i>fr. 30.00</i> |
| <i>Fraîcheur dynamique, bulle délicate. Arômes de pêche blanche, d'abricot et de brioche.</i>                                    |         |                                       |                                   |
| <b>2023</b> ○  | 37.5 cl | <b>Cornalin</b> – Rouge du Pays       | <b>fr. 31.00</b> <i>fr. 16.00</i> |
| <i>Cerise noire, griotte, mûre, cannelle. Fraîcheur de fruit avec de la cerise Burlat. Finale croquante, charnue et soyeuse.</i> |         |                                       |                                   |
| <b>2023</b> ○  | 75 cl   | <b>Cornalin</b> – Viouc               | <b>fr. 66.00</b> <i>fr. 36.00</i> |
| <i>Cerise noire, griotte, mûre, cannelle. Fraîcheur de fruit avec de la cerise Burlat. Finale croquante, charnue et soyeuse.</i> |         |                                       |                                   |
| <b>2023</b> ○  | 75 cl   | <b>Pinot Noir</b> – Combettaz         | <b>fr. 41.00</b> <i>fr. 19.00</i> |
| <i>Fruits rouges, épices, réglisse, soyeux, élégant.</i>   |         |                                       |                                   |
| <b>2023</b> ○  | 75 cl   | <b>Syrah</b> – Maison Rouge           | <b>fr. 58.00</b> <i>fr. 26.00</i> |
| <i>Epicé, poivre, muscade, fruits noirs, note de cassis.</i>   |         |                                       |                                   |

ALBERT **AB** BIOLLAZ  
GRANDS VINS DEPUIS 1917

**Albert Biollaz SA**

**Chamoson**  
sur place / à l'emporter

- |   |         |  |                                   |
|---|---------|--|-----------------------------------|
| <b>2023</b> ○   | 75 cl   | <b>Fendant/Chasselas</b> – Grand Schiner   | <b>fr. 38.00</b> <i>fr. 15.00</i> |
| <i>Sec mais souple, floral, tilleul.</i>  |         |  |                                   |
| <b>2022</b> ○   | 37.5 cl | <b>Johannisberg</b> – Grand Schiner        | <b>fr. 17.00</b> <i>fr. 10.00</i> |
| <i>Bouquet floral et fruité, notes de noisettes fraîches, d'amandes et fruits blancs, minéralité.</i> |         |  |                                   |
| <b>2023</b> ○   | 75 cl   | <b>Johannisberg</b> – Grand Schiner        | <b>fr. 41.00</b> <i>fr. 19.00</i> |
| <i>Bouquet floral et fruité, notes de noisettes fraîches, d'amandes et fruits blancs, minéralité.</i> |         |  |                                   |
| <b>2023</b> ○   | 75 cl   | <b>Petite Arvine</b> – Réserve du Chasseur | <b>fr. 56.00</b> <i>fr. 23.00</i> |
| <i>Pamplemousse rose, pointe d'ananas, rhubarbe, belle tonicité, salinité en finale.</i>              |         |  |                                   |
| <b>2023</b> ○   | 75 cl   | <b>Cornalin</b> – Chamois                  | <b>fr. 57.00</b> <i>fr. 24.00</i> |
| <i>Cerise noire, mûre, touche épicée, girofle, sous-bois, thym, tanins enrobés.</i>                   |         |  |                                   |



Classement par producteurs

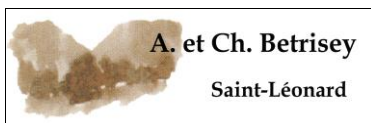




**Albert Mathier & Söhne SA**  
*Amédée MATHIER*

**Salgesch**  
sur place / à l'emporter

- 2024** ○ 75 cl **Lafnetscha** – AOC Valais **fr. 62.00** *fr. 31.00*  
*Il révèle un parfum complexe de notes fruitées (pomme, bergamote) et de fleur de tilleul. Vif et tonique.*
- 2024** ○ 75 cl **Petite Arvine** – Aphrodine **fr. 59.00** *fr. 27.50*  
*Zeste d'agrumes, citronné, minéral, légèrement gras.*
- 2024** ○ 50 cl **Cornalin** – Dée **fr. 43.00** *fr. 20.00*  
*Croquant, cerise, juteux, frais, velouté.*
- 2023** ○ 75 cl **Cornalin** – Dée **fr. 62.00** *fr. 30.00*  
*Croquant, cerise, juteux, frais, velouté.*
- 2023** ○ 75 cl **Pinot Noir** – Rhoneblut **fr. 42.00** *fr. 21.00*  
*Petits fruits rouges, sous-bois, structuré, équilibré.*



**Antoine & Christophe Bétrisey**

**St-Léonard**  
sur place / à l'emporter

- 2024** ○ 75 cl **Fendant/Chasselas** – Le Blanc des Reines **fr. 38.00** *fr. 15.00*  
*Légèrement perlant, minéral, tout en fraîcheur et en élégance.*
- 2024** ○ 37.5 cl **Fendant/Chasselas** – St-Léonard Grand Cru – A. et C. Bétrisey **fr. 17.00** *fr. 10.00* ★ GRAND CRU  
*Minéral et racé, beau terroir, notes d'agrumes.*
- 2022** ○ 75 cl **Diolinoir** – Conviction **fr. 58.00** *fr. 25.00*  
*Pinot Noir x Rouge de Diolly. Vin dense et généreux sur des notes de fruits noirs, beaux tanins.*



**Benoît Dorsaz SA**  
*Benoît et Maryline DORSAZ*

**Fully**  
sur place / à l'emporter

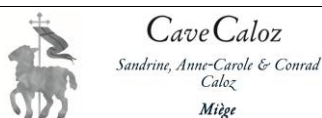
- 2024** ○ 75 cl **Petite Arvine** – Fully – Les Perches **fr. 62.00** *fr. 30.00*  
*Vin de terroir spécifique, salin, agrumes blancs, citronné.*
- 2024** ○ 75 cl **Viognier** – Fully **fr. 59.00** *fr. 27.00*  
*Sec, floral abricot, rose, cœur de pêche.*
- 2023** ○ 75 cl **Galotta** – Clos Follatères **fr. 58.00** *fr. 26.00*  
*Gamay x Ancellotta. Elevage 18 mois en barrique, intensité, petits fruits rouges et noirs.*
- 2024** ○ 75 cl **Gamaret** – Clos Follatères **fr. 54.00** *fr. 20.00*  
*Racé, gourmand, fruits noirs sauvages, floral, élégant, épicé.*
- 2023** ○ 75 cl **Merlot** – Quintessence - Rossettan **fr. 59.00** *fr. 27.00*  
*Velouté, empyreumatique, poivron mariné et confit, paprika fumé, équilibré, solaire, épicé, fruits noirs.*



**Cave Ardévas SA**  
*Famille BOVEN*

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

- 2024** ○ 70 cl **Fendant/Chasselas** – Chamoson **fr. 37.00** *fr. 15.00*  
*Nez frais, notes minérales, arômes de fruits mûrs d'agrumes. Rond, riche et frais en bouche, jolie petite amertume finale.*
- 2023** ○ 70 cl **Païen/Heida/Savagnin Blanc** – AOC Valais **fr. 56.00** *fr. 23.00*  
*Nez puissant, complexe, notes de citron, touche minérale. Structuré en bouche, racé, long avec une belle vinosité.*
- 2023** ○ 50 cl **Rosé** – Rosé de Gamay **fr. 27.00** *fr. 10.50*  
*Fruité, élégant, juteux, estival et gourmand.*
- 2023** ○ 37.5 cl **Merlot** – AOC Valais **fr. 29.00** *fr. 12.50*  
*Nez expressif, notes de fruits noirs, de myrtille, de lierre. Bouche soyeuse, dense et concentrée, touche végétale énergisante.*
- 2023** ○ 70 cl **Merlot** – AOC Valais **fr. 56.00** *fr. 23.00*  
*Nez expressif, notes de fruits noirs, de myrtille, de lierre. Bouche soyeuse, dense et concentrée, touche végétale énergisante.*



**Cave Caloz**  
*Sandrine, Anne-Carole et Conrad CALOZ*

Miège  
sur place / à l'emporter

- 2024** ○ 50 cl **Fendant/Chasselas** – La Mourzière **fr. 28.00** *fr. 11.50*  
*Parfum fleuri, aux notes de tilleul, de verveine et de jacinthe sur une belle minéralité du terroir sierrois.*
- 2023** ○ 🍷 75 cl **Païen/Heida/Savagnin Blanc** – Cuvée Parcellaire **fr. 69.00** *fr. 39.00*  
*Ananas, mangue et litchi, carambole, tendu, tonique.*
- 2024** ○ 75 cl **Petite Arvine** – Les Bernunes **fr. 59.00** *fr. 27.00*  
*Pamplemousse frais, glycine, tendu et salin en finale.*
- 2024** ○ 75 cl **Cornalin** – AOC Valais **fr. 58.00** *fr. 26.00*  
*Cerise croquante, structuré mais juteux, charnu.*
- 2024** ○ 75 cl **Pinot Noir** – La Mourzière **fr. 42.00** *fr. 20.00*  
*Notes de fruits noirs, de cèdre et de rose séchée caractérisent ce vin fin issu d'un terroir calcaire.*



**Cave Caprice du Temps**  
*Hugues et Léonard CLAVIEN*

Miège  
sur place / à l'emporter

- 2023** ○ 75 cl **Humagne Blanche** – Coteaux de Sierre **fr. 56.00** *fr. 23.00*  
*Floral, tilleul, agrumes, subtil.*
- 2023** ○ 75 cl **Païen/Heida/Savagnin Blanc** – Coteaux de Sierre **fr. 56.00** *fr. 23.00*  
*Fruits exotiques, mangue, passion, vif, racé.*
- 2022** ○ 🍷 75 cl **Assemblage Rouge** – Cuvée Margarita **fr. 66.00** *fr. 35.00*  
*Cornalin et Syrah. Mariage fruité-épicé, robe d'une belle intensité, finale harmonieuse et vanillée sur des tanins veloutés.*
- 2023** ○ 75 cl **Merlot** – Coteaux de Sierre **fr. 57.00** *fr. 24.00*  
*Bouquet puissant et fruité sur les fruits noirs et les épices. Finale structurée et solaire.*
- 2023** ○ 50 cl **Syrah** – Coteaux de Sierre **fr. 41.00** *fr. 17.50*  
*Epicé, poivré, olives noires, cannelle, girofle, velouté.*




Classement par producteurs





**Cave Colline de Daval**  
*Bertrand et Monique CALOZ-EVÉQUOZ*

**Sierre**  
sur place / à l'emporter

- 2024** ○ 50 cl **Fendant/Chasselas** – Colline de Daval – Bio **fr. 27.00** *fr. 11.00*  
*Floral, minéral, terroir de Daval, frais.*
- 2023** ○ 50 cl **Païen/Heida/Savagnin Blanc** – Colline de Daval – Bio **fr. 39.00** *fr. 16.00*  
*Terroir minéral, tonique, agrumes, ananas, notes fumées, noisette, beau caractère.*
- 2023** ○  75 cl **Merlot** – Réserve - Bio **fr. 62.00** *fr. 30.00*  
*Petits fruits, toasté, sauvage, structuré, tanins jeunes et puissants.*



**CAVE  
CONSTANTIN-COMBY**  
CHAMOSON / VS

**Cave Constantin-Comby**  
*Michel et Fabienne CONSTANTIN*

**Chamoson**  
sur place / à l'emporter


- 2023** ○ 75 cl **Fendant/Chasselas** – Amphore **fr. 39.00** *fr. 17.00*  
*Minéralité, touche florale, subtil, friand.*
- 2023** ○ 75 cl **Johannisberg** – Elaboré en Amphore **fr. 42.00** *fr. 20.50*  
*Amandes, prunes blanches, fleurs d'abricot, vinosité, belle tension.*
- 2023** ○ 75 cl **Viognier** – AOC Valais **fr. 54.00** *fr. 21.00*  
*Sec, léger gras, abricot, pêche de vigne, nectarine.*
- 2022** ○ 50 cl **Humagne Rouge** – AOC Valais **fr. 40.00** *fr. 16.50*  
*Cassis, mûre, violette, cachou, gentiane (Suze) dans une finale "marc de café".*
- 2023** ○ 75 cl **Humagne Rouge** – AOC Valais **fr. 56.00** *fr. 23.00*  
*Cassis, mûre, violette, cachou, gentiane (Suze) dans une finale "marc de café".*
- 2023** ○ 150 cl **Humagne Rouge** – AOC Valais **fr. 108.00** *fr. 49.00*  
*Cassis, mûre, violette, cachou, gentiane (Suze) dans une finale "marc de café".*



**Cave  
Corbassière**  
Saillon

**Cave Corbassière SA**  
*Nicolas CHESEAUX*

**Saillon**  
sur place / à l'emporter

- 2023** ○ 75 cl **Chardonnay** – AOC Valais **fr. 53.00** *fr. 19.00*  
*Joli fruit d'abricot et de pêche, attaque moelleuse et beau volume.*
- 2014** ○  75 cl **Païen/Heida/Savagnin Blanc** – AOC Valais **fr. 66.00** *fr. 36.00*  
*Vif, tonique, minéralité, fruits exotiques mûrs, pierre chaude, vanillé.*
- 2023** ○ 50 cl **Petite Arvine** – AOC Valais **fr. 40.00** *fr. 17.00*  
*Citron vert et pamplemousse au nez. Bouche moelleuse, puissante, corsée. Notes d'agrumes et légère salinité.*
- 2023** ○ 75 cl **Pinot Blanc** – AOC Valais **fr. 53.00** *fr. 19.00*  
*Zeste d'agrumes, gras, sèveux, friand, citronné.*
- 2023** ○ 75 cl **Rosé** – L'Effervescence – Pinot Noir **fr. 59.00** *fr. 27.00*  
*Méthode traditionnelle rosé sur les fruits frais et une finale élégante et harmonieuse.*
- 2023** ○ 75 cl **Pinot Noir** – AOC Valais **fr. 41.00** *fr. 19.00*  
*Soyeux, fraise poivrée, eucalyptus, chlorophylle, friand.*



**Cave d'Anchettes**  
Jérôme FAVRE

Venthône  
sur place / à l'emporter

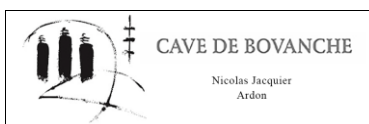
- 2023** ○ 50 cl **Fendant/Chasselas** – Tradition **fr. 27.00** *fr. 11.00*  
*Floral, poire fraîche, sèveux, légèrement gras, expressif.*
- 2023** ○ 75 cl **Humagne Blanche** – Tradition **fr. 51.00** *fr. 17.50*  
*Floral, poire fraîche, sèveux, légèrement gras, expressif.*
- 2020** ○ 75 cl **Assemblage Rouge** – Sélection J.F.S. (VDP) **fr. 64.00** *fr. 33.50*  
*Merlot, Galotta, Carménère et Syrah. Fruits noirs, épices, cassis, chocolat. Belle trame.*
- 2023** ○ 75 cl **Humagne Rouge** – Tradition **fr. 51.00** *fr. 17.50*  
*Élégant, gourmand, chocolat au lait, fines épices, bois doux.*
- 2023** ○  75 cl **Merlot** – Anchettes **fr. 60.00** *fr. 28.00*  
*Belle typicité, maturité, fruits rouges et noirs, épicé, chocolat noir.*



**Cave David Rossier**  
David ROSSIER


Leytron  
sur place / à l'emporter

- 2024** ○ 37.5 cl **Fendant/Chasselas** – Champs-Longs **fr. 16.00** *fr. 9.00*  
*Vin sec, sur de notes florales et minérales. Belle fraîcheur.*
- 2023** ○ 75 cl **Petite Arvine** – AOC Valais **fr. 56.00** *fr. 23.00*  
*Sec, nez de pamplemousse, saveur légèrement salée en fin de bouche.*
- 2022** ○ 75 cl **Pinot Blanc** – Moelleux **fr. 56.00** *fr. 23.00*  
*Nez floral, note de surmaturation, légèrement moelleux. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)*
- 2022** ○  75 cl **Cabernet Sauvignon** – AOC Valais **fr. 56.00** *fr. 23.00*  
*Vin fruité, nez d'arômes complexes, en bouche il est charpenté et souple en tannins.*
- 2023** ○ 75 cl **Merlot** – Leytron **fr. 56.00** *fr. 23.00*  
*Vin fruité, robe rouge éclatant, nez arôme de violette, puissant et structuré en bouche.*



**Cave de Bovanche**  
Nicolas JACQUIER


Ardon  
sur place / à l'emporter

- 2024** ○ 75 cl **Fendant/Chasselas** – AOC Valais **fr. 36.00** *fr. 13.00*  
*Sec, belle minéralité, fruits blancs, beau carbonique, frais, sèveux.*
- 2024** ○ 50 cl **Johannisberg** – AOC Valais **fr. 27.00** *fr. 10.00*  
*Vin sec et typé sur des notes d'amandes blanche.*
- 2023** ○ 75 cl **Humagne Rouge** – AOC Valais **fr. 53.00** *fr. 19.00*  
*Fruits rouges, racines, bois doux, croquant.*
- 2023** ○ 75 cl **Merlot** – AOC Valais **fr. 54.00** *fr. 20.00*  
*Soyeux, tapenade d'olive, fraîcheur, fruits noirs, gourmand.*
- 2022** ○  75 cl **Pinot Noir** – Vieilles Vignes **fr. 54.00** *fr. 35.00*  
*Vin élégant, fruité et finement épicé aux accents chaleureux et bourguignons. Belle densité.*



### Cave de Châteauneuf

Châteauneuf  
sur place / à l'emporter

- 2024** ○ 75 cl **Fendant/Chasselas** – Cave de Châteauneuf **fr. 37.00** fr. 14.00  
*Fruits jaunes, vivacité, notes fruitées et minérales.*
- 2021** ○  75 cl **Syrah** – Réserve **fr. 58.00** fr. 25.00  
*Bouquet sudiste, poivre noir, lauriers et herbes de la garrigue. Torréfié, bouche volumineuse et épicée.*



Mathilde Roux  
Fully

### Cave de l'Orlaya SA Mathilde ROUX

Fully  
sur place / à l'emporter

- 2023** ○ 75 cl **Johannisberg** – Fully **fr. 44.00** fr. 23.00  
*Sec, fruits secs, noisette, voluptueux, belle vinosité.*
- 2023** ○ 37.5 cl **Marsanne/Ermitage** – Fully **fr. 31.00** fr. 15.50  
*Notes de framboise et de sous-bois. Permet de faire de grands vins secs ou liquoreux avec un excellent potentiel de garde.*
- 2023** ○ 75 cl **Petite Arvine** – Fully **fr. 61.00** fr. 29.00  
*Agrumes, pamplemousse, pralines, attaque souple mais fraîche et finale saline.*
- 2022** ○ 75 cl **Gamay** – Vieilles Vignes **fr. 42.00** fr. 20.00  
*Fraises, petits fruits rouges, structuré, belle puissance.*
- 2022** ○ 75 cl **Humagne Rouge** – Fully **fr. 59.00** fr. 27.00  
*Sous-bois, humus, fraîcheur, friand, typé.*



LES  
BERNUNES  
VALAIS  
SUISSE

### Cave des Bernunes SA Nicolas ZUFFEREY

Sierre  
sur place / à l'emporter

- 2023** ○ 37.5 cl **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.*
- 2023** ○ 75 cl **Fendant/Chasselas** – Les Bernunes **fr. 40.00** fr. 18.00  
*Un nez floral et fruité avec un joli terroir. Bouche complexe, fraîcheur, structuré. Vin ample et gras, fruits murs.*
- 2023** ○ 150 cl **Fendant/Chasselas** – L'Ormy **fr. 81.00** fr. 40.00  
*Nez frais, fruité et floral. En bouche il est sec et puissant.*
- 2023** ○ 75 cl **Païen/Heida/Savagnin Blanc** – Les Bernunes **fr. 58.00** fr. 25.00  
*Sec, frais, tendu, agrumes, citronné, chlorophylle.*
- 2023** ○ 75 cl **Cornalin** – Les Bernunes **fr. 59.00** fr. 27.00  
*Nez gourmand de gelée de cerise, fruits rouges. Vin puissant, chocolaté, tanins amples et soyeux.*
- 2023** ○ 75 cl **Gamay** – Les Bernunes **fr. 42.00** fr. 20.00  
*Nez fruité de groseilles et de framboise. Bouche fraîche, tonique, tanins soyeux, souple et fondu.*



Classement par producteurs



- 2023** ○ 75 cl **Païen/Heida/Savagnin Blanc** – Promesse d'Exotisme **fr. 58.00** fr. 25.00  
*Fruité et exotique, ce Païen vous annonce un beau voyage sensoriel. Vif, aromatique et minéral.*
- 2023** ○ 75 cl **Petite Arvine** – Promesse de Plaisir **fr. 58.00** fr. 25.00  
*Vif, sec, élégant, salin, belle tonicité, sur les agrumes blancs.*
- 2024** ○ 75 cl **Gamay** – Promesse de Convivialité **fr. 39.00** fr. 17.00  
*Friand, frais et souple, tout en gourmandise et sur le fruit.*
- 2023** ○ 50 cl **Merlot** – Promesse de Caractère **fr. 41.00** fr. 18.00  
*Fruits noirs, beaux tanins, puissant, robuste, charnu, méditerranéen.*
- 2023** ○ 75 cl **Merlot** – Promesse de Caractère **fr. 58.00** fr. 25.00  
*Fruits noirs, beaux tanins, puissant, robuste, charnu, méditerranéen.*



- 2024** ○ 70 cl **Chardonnay** – Vieilles Vignes **fr. 52.00** fr. 18.00  
*Vin sec et gras, notes de miel, de fruits blancs et jaunes, dans une finale plutôt riche et charnue.*
- 2024** ○ 70 cl **Petite Arvine** – Vieilles Vignes **fr. 54.00** fr. 20.50  
*Fleurs blanches, notes exotiques, longueur en bouche, belle finale.*
- 2023** ○ 50 cl **Pinot Gris/Malvoisie** – Vieilles Vignes Vendanges tardives **fr. 43.00** fr. 20.50  
*Fruits confits, belle liqueur, densité, élégant. (Doux/Süsswein)*
- 2023** ○ 70 cl **Cornalin** – Vieilles Vignes **fr. 58.00** fr. 26.00  
*Tout en fruits, en élégance, souple, soyeux, fruits noirs.*
- 2024** ○ 70 cl **Humagne Rouge** – Vieilles Vignes **fr. 53.00** fr. 19.00  
*Fruité, souple, racé, typé, floral, racines rouges, belle puissance aromatique.*












- 2023** ○ 75 cl **Sauvignon Blanc** – Les Evouettes **fr. 53.00** fr. 19.00  
*Vin sec, sur la groseille à maquereau, le citron et le cassis. Melon jaune et des impressions exotiques en bouche.*
- 2024** ○ 75 cl **Viognier** – Les Evouettes **fr. 53.00** fr. 19.00  
*Vin sec et fruité, sur de arômes de pêche mûre, d'abricot, de noyau de fruit et de minéralité.*
- 2022** ○ 75 cl **Cornalin** – Les Evouettes **fr. 57.00** fr. 24.00  
*Fruit rouges et noirs, griotte, bourguignon, élégant, épicé.*
- 2022** ○ 75 cl **Pinot Noir** – Sang Bleu – Les Evouettes **fr. 44.00** fr. 22.50  
*Pinot Noir issu du terroir des Evouettes, élevé en barrique.*



**Cave des Tilleuls SA**  
*Laurent HERITIER*

Vétroz

sur place / à l'emporter

- 2020**   37.5 cl **Amigne** – Amigne de Vétroz Grain Noble  
*Aromatique, coing confit, mandarine, équilibré, belle acidité. (Doux/Süsswein)* **fr. 47.00** *fr. 36.00*
- 2021**  37.5 cl **Amigne** – Clos des Perdrix – 1 abeille  
*Croquant, écorces d'oranges confites. Vin sec et beau volume, bel équilibre et fraîcheur.* **fr. 30.00** *fr. 14.00*
- 2023**  75 cl **Amigne** – Clos des Perdrix – 1 abeille  
*Croquant, écorces d'oranges confites. Vin sec et beau volume, bel équilibre et fraîcheur.* **fr. 58.00** *fr. 26.00*
- 2022**   75 cl **Cornalin** – Réserve  
*Fruits rouges, puissant et élégant à la fois, fraîcheur et tanins fins.* **fr. 66.00** *fr. 36.00*
- 2023**  75 cl **Gamay** – Vétroz  
*Fruits rouges, puissant et élégant à la fois, fraîcheur et tanins fins.* **fr. 39.00** *fr. 17.00*
- 2022**   75 cl **Syrah** – Réserve  
*Fruits rouges, puissant et élégant à la fois, fraîcheur et tanins fins.* **fr. 70.00** *fr. 41.00*



Fully

**Cave du Chavalard**  
*Gilles CARRON-FEDERER*

Fully

sur place / à l'emporter

- 2024**  50 cl **Muscat** – Moscato di Martigny  
*Raisin frais, litchi, floral léger, friand, gouleyant, légèrement pétillant. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)* **fr. 40.00** *fr. 17.00*
- 2023**  50 cl **Petite Arvine** – Fully  
*Vin sec et puissant, gourmand, fruité, agrumes blancs, minéralité saline.* **fr. 41.00** *fr. 18.00*
- 2023**  75 cl **Petite Arvine** – Fully  
*Vin sec et puissant, gourmand, fruité, agrumes blancs, minéralité saline.* **fr. 58.00** *fr. 26.00*
- 2023**  37.5 cl **Petite Arvine** – Les Bulles de Petite Arvine  
*Sec, vif, citronnée, citron au sel, bulle dynamique, pomme gala, fruits blancs.* **fr. 35.00** *fr. 20.50*
- 2022**   75 cl **Galotta** – Fully  
*Gamay x Ancellotta. Fruité, intense, fruits noirs, boisé bien intégré.* **fr. 60.00** *fr. 27.50*
- 2023**  75 cl **Gamay** – Fully – Vieilles Vignes  
*Sous-bois, fraise sauvage, cacao, bouche pleine et gourmande.* **fr. 42.00** *fr. 20.00*

**CAVE RHODAN**Mounir Weine AG  
Flantheystrasse 1  
3970 Salgesch – Wallis**Cave du Rhodan**  
Olivier MOUNIRSalgesch  
sur place / à l'emporter

- 2024** ○ 75 cl **Johannisberg** – AOC Valais **fr. 41.00** fr. 19.50  
*Floral, épanouis, élégant, amandes douce, gras, sec.*
- 2024** ○ 75 cl **Païen/Heida/Savagnin Blanc** – Rhodan **fr. 58.00** fr. 25.00  
*Ce blanc corsé présente un bouquet délicat porté par des arômes de noisettes et des notes d'agrumes, il est vif et long en bouche.*
- 2023** ○ 75 cl **Cornalin** – Trong Bio **fr. 66.00** fr. 36.00  
*Cuvée parcellaire, biodynamique, cerise noire, chocolat, gourmand, belle fraîcheur, belle concentration.*
- 2024** ○ 50 cl **Pinot Noir** – Perle du Rhodan **fr. 30.00** fr. 14.00  
*Fruité intense, corsé, racé, élégant, soyeux.*
- 2024** ○ 75 cl **Pinot Noir** – Perle du Rhodan **fr. 41.00** fr. 19.50  
*Fruité intense, corsé, racé, élégant, soyeux.*

**Cave du Vieux Village**  
Lionel et Jean-Pierre MONNETNoës  
sur place / à l'emporter

- 2024** ○ 50 cl **Fendant/Chasselas** – AOC Valais **fr. 27.00** fr. 11.00  
*Minéral, crayeux, fleurs blanches, belle tension, frais, croquant.*
- 2024** ○ 70 cl **Païen/Heida/Savagnin Blanc** – AOC Valais **fr. 55.00** fr. 22.00  
*Vanillé, ananas frais, minéral, exotique, traminer, épicé, curry.*
- 2024** ○ 70 cl **Rèze** – AOC Valais **fr. 56.00** fr. 23.00  
*Pive de pin, vivacité, léger suave, résineux, équilibré.*
- 2023** ○ 70 cl **Cornalin** – AOC Valais **fr. 58.00** fr. 25.00  
*Arômes de griottes noir, épicés, fruit intense en bouche, long, onctueux, belle structure tannique.*
- 2023** ○ 70 cl **Humagne Rouge** – Sang de Cerf **fr. 55.00** fr. 22.00  
*Violette, chicorée, gentiane, frais, croquant, beau type.*

ROMAIN & VINCENT  
PAPILLOU, VÉTROZ  
VIGNERONS-ÉLEVEURS  
PASSION, TERROIR  
& TRADITION**Cave du Vieux-Moulin SA**  
Vincent PAPILLOUVétroz  
sur place / à l'emporter

- 2023** ○ 37.5 cl **Amigne** – Vétroz Grand Cru – 1 abeille ★ GRAND CRU **fr. 29.00** fr. 13.00  
*1 abeille. Mandarine, miel, attaque vive, grande structure, touche tannique en finale.*
- 2023** ○ 75 cl **Amigne** – Vétroz Grand Cru – 1 abeille ★ GRAND CRU **fr. 57.00** fr. 24.50  
*1 abeille. Mandarine, miel, attaque vive, grande structure, touche tannique en finale.*
- 2023** ○ 75 cl **Fendant/Chasselas** – Vétroz Grand Cru – Amandoleyre ★ GRAND CRU **fr. 40.00** fr. 18.00  
*Vin sec et puissant, dans une belle expression de minéralité typique du terroir de Vétroz. Finesse et race en bouche.*
- 2022** ○ 75 cl **Amigne** – L'Amignonne **fr. 62.00** fr. 30.00  
*Brut en méthode traditionnelle à base de cépage Amigne.*
- 2023** ○ 75 cl **Carminoir** – Vétroz **fr. 58.00** fr. 26.00  
*Pinot Noir x Cabernet Sauvignon. Notes fruitées, épicées, joli caractère végétal et des tanins fins. Notes lardées.*
- 2023** ○ 75 cl **Gamaret** – AOC Valais **fr. 55.00** fr. 22.00  
*Gamay x Reichensteiner. Très colorée, épicé, structuré, fruits noirs, réglisse.*



Classement par producteurs



CAVE  
FIN BEC SION

**Cave Fin Bec SA**  
Yvo MATHIER

Pont-de-la-Morge  
sur place / à l'emporter

- 2024** ○ 75 cl **Fendant/Chasselas** – Sion **fr. 39.00** fr. 17.00  
*Vin blanc classique, avec une belle minéralité et une attaque fraîche et perlante.*
- 2022** ○ 75 cl **Païen/Heida/Savagnin Blanc** – Sion Bio Domaine Châtroz **fr. 58.00** fr. 26.00  
*Intense, puissant, floral (tilleul), notes de miel, de fruits mûrs, légèrement boisé, abricot, vineux.*
- ○ 75 cl **Amigne** – Bec de Fin Bec Demi-sec **fr. 64.00** fr. 33.00  
*Méthode traditionnelle. Fruité, gras et riche, notes de mandarine. Finesse intense, finale puissante (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)*
- 2023** ○ 🍷 37.5 cl **Cornalin** – Fin Bec **fr. 35.00** fr. 20.50  
*Élégant et sauvage, notes florales et fruitées, touche poivrée et boisée, complexe, tanins fondus, longue finale.*
- 2023** ○ 🍷 75 cl **Cornalin** – Fin Bec **fr. 60.00** fr. 28.50  
*Élégant et sauvage, notes florales et fruitées, touche poivrée et boisée, complexe, tanins fondus, longue finale.*

CAVE LA ROMAINE  
Joël Briguet - Flanthey

**Cave La Romaine**  
Joël BRIGUET

Flanthey  
sur place / à l'emporter

- 2024** ○ 75 cl **Fendant/Chasselas** – Uvrier – La Romaine **fr. 38.00** fr. 15.00  
*Minéral, pointe florale, fruits blancs, typique du terroir d'Uvrier, fraîcheur finale.*
- 2024** ○ 75 cl **Petite Arvine** – Les Empereurs **fr. 57.00** fr. 24.00  
*Vif, sec, citronnée, tendue, juteux, tonique, belle fraîcheur, pamplemousse.*
- 2024** ○ 150 cl **Petite Arvine** – Les Empereurs **fr. 110.00** fr. 51.00  
*Vif, sec, citronnée, tendue, juteux, tonique, belle fraîcheur, pamplemousse.*
- 2023** ○ 🍷 75 cl **Assemblage Rouge** – Caligula **fr. 62.00** fr. 30.00  
*Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Merlot. Velouté et élégant, St-Estèphe.*
- 2024** ○ 50 cl **Cornalin** – Les Empereurs **fr. 43.00** fr. 21.00  
*Fruits noirs, velouté, complexe, charnu, pulpeux, cannelle, concentré.*
- 2024** ○ 75 cl **Cornalin** – Les Empereurs **fr. 62.00** fr. 31.00  
*Fruits noirs, velouté, complexe, charnu, pulpeux, cannelle, concentré.*
- 2023** ○ 150 cl **Cornalin** – Les Empereurs **fr. 121.00** fr. 65.00  
*Fruits noirs, velouté, complexe, charnu, pulpeux, cannelle, concentré.*



Classement par producteurs



*La Tornale*

Jean-Daniel Favre

Chamoson

**Cave La Tornale**  
*Jean-Daniel et Adrien FAVRE*

Chamoson  
sur place / à l'emporter



- |   |   |   |                                     |                            |
|---|---|---|-------------------------------------|----------------------------|
| 2024  | ○ | 75 cl   | <b>Fendant/Chasselas</b> – Chamoson | <b>fr. 38.00</b> fr. 16.00 |
| <i>Nez floral et minéral, minéralité et fraîcheur en finale.</i>        |   |   |                                     |                            |
| 2024  | ○ | 37.5 cl   | <b>Humagne Blanche</b> – La Tornale | <b>fr. 28.00</b> fr. 12.00 |
| <i>Sec, zeste de poire, silex, séveux, floral, élégant.</i>             |   |   |                                     |                            |
| 2024  | ○ | 75 cl   | <b>Humagne Blanche</b> – La Tornale | <b>fr. 55.00</b> fr. 22.00 |
| <i>Sec, zeste de poire, silex, séveux, floral, élégant.</i>             |   |   |                                     |                            |
| 2024  | ○ | 37.5 cl   | <b>Johannisberg</b> – La Tornale    | <b>fr. 18.00</b> fr. 10.50 |
| <i>Minéral, typé du terroir de Chamoson, amande douce, élégant.</i>     |   |   |                                     |                            |
| 2024  | ○ | 75 cl   | <b>Johannisberg</b> – La Tornale    | <b>fr. 41.00</b> fr. 19.00 |
| <i>Minéral, typé du terroir de Chamoson, amande douce, élégant.</i>     |   |   |                                     |                            |
| 2022  | ○ |  75 cl | <b>Merlot</b> – La Tornale          | <b>fr. 62.00</b> fr. 30.00 |
| <i>Velouté, paprika, épicé, garrigue, fruits noirs, mûre, myrtille.</i> |   |   |                                     |                            |

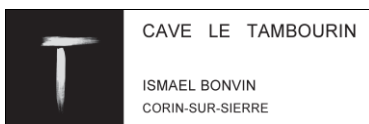
CAVE  
*Le Bosset*  
VINS DE SENS

Famille Blaser-Michelod  
Leytron

**Cave Le Bosset SA**  
*Romaine BLASER-MICHELLOD*

Leytron  
sur place / à l'emporter

- |   |   |   |  |                            |
|---|---|---|--|----------------------------|
| 2023  | ○ |  75 cl  | <b>Païen/Heida/Savagnin Blanc</b> – AOC Valais | <b>fr. 56.00</b> fr. 23.00 |
| <i>Belle acidité, franc et élégant, fruits secs grillés, épicé, fruits jaunes.</i>              |   |   |  |                            |
| 2023  | ○ | 37.5 cl   | <b>Petite Arvine</b> – AOC Valais              | <b>fr. 30.00</b> fr. 14.00 |
| <i>Sec, agrumes, iodé, salin, grapefruit, vif, puissant.</i>                                    |   |   |  |                            |
| 2023  | ○ | 75 cl   | <b>Petite Arvine</b> – AOC Valais              | <b>fr. 56.00</b> fr. 23.00 |
| <i>Sec, agrumes, iodé, salin, grapefruit, vif, puissant.</i>                                    |   |   |  |                            |
| 2023  | ○ |  75 cl | <b>Cabernet Sauvignon</b> – AOC Valais         | <b>fr. 65.00</b> fr. 34.00 |
| <i>Vin corsé, puissant, aux arômes de cuir, et de tabac.</i>                                    |   |   |  |                            |
| 2024  | ○ | 75 cl   | <b>Humagne Rouge</b> – AOC Valais              | <b>fr. 57.00</b> fr. 24.00 |
| <i>Vin sauvage, au bouquet d'amande, de girofle et de violette odorante. Soyeux et élégant.</i> |   |   |  |                            |



### Cave le Tambourin

Ismaël BONVIN

Corin-sur-Sierre  
sur place / à l'emporter

- 2023** ○ 150 cl **Fendant/Chasselas** – Glougloublabla **fr. 78.00** fr. 37.00  
*Minéral et gouleyant, fraîcheur, notes de fruits blancs et d'agrumes.*
- 2024** ○ 75 cl **Païen/Heida/Savagnin Blanc** – Cuvée Lui **fr. 55.00** fr. 22.00  
*Cépage typiquement valaisan, léger bouquet d'agrumes et de fleur blanche, avec une belle note d'acidité et de sel en fin de bouche*
- 2024** ○ 75 cl **Petite Arvine** – Tonique **fr. 60.00** fr. 28.00  
*Cépage typiquement valaisan, léger bouquet d'agrumes et de fleur blanche, avec une belle note d'acidité et de sel en fin de bouche*
- 2024** ○ 50 cl **Rèze** – T **fr. 41.00** fr. 18.00  
*Résineux, sureau, pive de pin, sec, belle acidité.*
- 2024** ○ 75 cl **Rosé** – Vie en Rose **fr. 39.00** fr. 17.00  
*Sa robe est rubis, avec des parfums de fruits rouges, ce cépage est noble et puissant au palais.*
- 2023** ○ 75 cl **Pinot Noir** – Idylle **fr. 40.00** fr. 18.50  
*Sa robe est rubis, avec des parfums de fruits rouges, ce cépage est noble et puissant au palais.*



### Cave Les Ruinettes

Serge ROH

Vétroz  
sur place / à l'emporter


- 2023** ○ 37.5 cl **Amigne** – Vétroz – 2 abeilles **fr. 28.00** fr. 11.50  
*2 abeilles. Notes de mandarine, tilleul, épices. Grande structure, beau velouté, tanins nobles. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)*
- 2023** ○ 75 cl **Amigne** – Vétroz Grand Cru – 1 abeille **fr. 57.00** fr. 24.00  
*1 abeille. Vin riche, onctueux, arômes complexes de mandarine, de tilleul et d'épices. Structuré.* ★ GRAND CRU
- 2024** ○ 75 cl **Fendant/Chasselas** – Vétroz Grand Cru **fr. 40.00** fr. 18.00  
*Caractère pierre à fusil, terroir dominant, harmonieux, joli gras et racé.* ★ GRAND CRU
- 2023** ○ 75 cl **Païen/Heida/Savagnin Blanc** – AOC Valais **fr. 58.00** fr. 25.00  
*Un vin sec délicieusement parfumé de notes d'agrumes et de fruits exotiques.*
- 2023** ○ 75 cl **Cabernet Franc** – AOC Valais **fr. 57.00** fr. 24.00  
*Notes de fruits, de violettes, belle rondeur en bouche, masse tannique bien présente. Un vin de garde par excellence !*

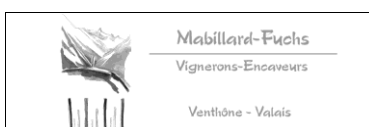


**Cave Les Sentes**  
*Serge HEYMOZ*

Sierre

sur place / à l'emporter

- 2022** ○  75 cl **Assemblage Blanc** – In Fine **fr. 68.00** *fr. 37.50*  
*Heida, Chardonnay et Petite Arvine. Complexité et puissance, exotique, agrumes, ruche, épice. Touche empyreumatique.*
- 2024** ○ 75 cl **Rosé** – Le Rosé **fr. 39.00** *fr. 17.00*  
*Pinot Noir, Gamay et Humagne Rouge. Beau fruité et richesse. Vin blanc issu de raisin rouge.*
- 2024** ○ 75 cl **Humagne Rouge** – Coteaux de Sierre **fr. 58.00** *fr. 25.50*  
*Vin sauvage et racé. Foin, Violette et réglisse. Belle structure, gourmand.*
- 2023** ○ 50 cl **Pinot Noir** – Coteaux de Sierre **fr. 30.00** *fr. 14.00*  
*Fruits noirs, sureau, cerise noire, racé mais dans l'élégance. Note de tabac liée à un terroir calcaire.*
- 2023** ○ 75 cl **Pinot Noir** – Coteaux de Sierre **fr. 41.00** *fr. 20.00*  
*Fruits noirs, sureau, cerise noire, racé mais dans l'élégance. Note de tabac liée à un terroir calcaire.*
- 2024** ○ 150 cl **Pinot Noir** – Coteaux de Sierre **fr. 83.00** *fr. 42.50*  
*Fruits noirs, sureau, cerise noire, racé mais dans l'élégance. Note de tabac liée à un terroir calcaire.*



**Cave Mabillard-Fuchs**

*Madeleine, Jean-Yves et Lionel MABILLARD-FUCHS*

Venthône

sur place / à l'emporter

- 2024** ○ 75 cl **Fendant/Chasselas** – Les Corles **fr. 38.00** *fr. 15.00*  
*Minéral, racé, pierre-à-fusil, floral, finale élégante.*
- 2024** ○ 50 cl **Fendant/Chasselas** – Venthône **fr. 27.00** *fr. 11.00*  
*Floral, friand, tilleul, belle structure de terroir en finale.*
- 2024** ○ 75 cl **Humagne Blanche** – AOC Valais **fr. 54.00** *fr. 21.00*  
*Floral, délicat, poire fraîche, légèrement sèveuse.*
- 2024** ○ 75 cl **Païen/Heida/Savagnin Blanc** – Venthône **fr. 54.00** *fr. 21.00*  
*Litchis, mangue, finale citronnée.*
- 2024** ○ 75 cl **Gamay** – Venthône **fr. 39.00** *fr. 17.00*  
*Fruits rouges, grenadine, belle complexité, gourmand.*



### Cave Marie-Thérèse Chappaz

Marie-Thérèse CHAPPAZ

Fully

sur place / à l'emporter

- 2024** ○ 75 cl **Fendant/Chasselas** – Coteaux de Plamont **fr. 49.00** fr. 29.00  
*Belle minéralité, riche, terroir granitique, notes citronnées, zestes d'agrumes, pêche, abricot.*
- ○ 37.5 cl **Marsanne/Ermitage** – Grain Noble **fr. 71.00** fr. 66.00  
*Truffe blanche et orange confite, fruits confits, belle liqueur, loukoum, équilibre, minéralité. (Doux/Süsswein)*
- 2023** ○ 75 cl **Petite Arvine** – Grain Arvine de Fully **fr. 80.00** fr. 53.00  
*Fraicheur, menthe, pampleousse, aromatique complexe. Grand volume, du soyeux, une note saline caractéristique.*
- 2024** ○ 37.5 cl **Rosé** – Rosé des Copains **fr. 20.00** fr. 14.00  
*Pinot Noir et Gamay. Fraise écrasée, brugnion, pampleousse, fraîcheur estivale.*
- 2023** ○ 75 cl **Rosé** – Rosé des Copains **fr. 45.00** fr. 24.50  
*Pinot Noir et Gamay. Fraise écrasée, brugnion, pampleousse, fraîcheur estivale.*
- 2023** ○ 37.5 cl **Dôle** – La Liaudisaz **fr. 22.00** fr. 15.50  
*Nez gourmand, fraise des bois, myrtille, épices douces, clou de girofle, musc.*
- 2023** ○ 75 cl **Dôle** – La Liaudisaz **fr. 49.00** fr. 29.00  
*Nez gourmand, fraise des bois, myrtille, épices douces, clou de girofle, musc.*
- 2022** ○ 75 cl **Pinot Noir** – Grain Pinot Charrat **fr. 62.00** fr. 46.00  
*Epices d'Orient et baies rouges, empyreumatique. Délicatesse, tanins fondus, corps généreux, finale opulente, cerise.*



### Cave Petite Vertu

Patrick & François SCHMALTZRIED

Chamoson

sur place / à l'emporter

- 2024** ○ 75 cl **Muscat** – AOC Valais **fr. 53.00** fr. 19.50  
*Particulièrement fruité et floral, raisin croquant, vif et tonique. Finesse, agrumes, volume, joli gras, vivacité en finale.*
- 2024** ○ 75 cl **Petite Arvine** – AOC Valais **fr. 57.00** fr. 24.50  
*Racé et marqué avec une note salée et des parfums d'agrumes blancs et de minéralité.*
- 2024** ○ 75 cl **Carminoir** – AOC Valais **fr. 57.00** fr. 24.50  
*Pinot Noir x Cabernet Sauvignon. Tanins en dentelle, vin tendre, rond. Belle complexité de sous-bois, animal, fruits des bois.*
- 2022** ○ 50 cl **Humagne Rouge** – Chamoson **fr. 38.00** fr. 14.50  
*Robe rouge assez soutenue, cette Humagne Rouge séduit par ses notes animales et ses notes de baies sauvages.*
- 2023** ○ 75 cl **Merlot** – AOC Valais **fr. 57.00** fr. 24.50  
*Végétal, soyeux, fruits noirs mûrs, croquant, belle mâche.*



**Cave Saint-Philippe**  
Philippe CONSTANTIN

Salgesch  
sur place / à l'emporter

<b>2022</b> ○	75 cl	<b>Cornalin</b> – AOC Valais	<b>fr. 62.00</b> 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>			
<b>2023</b> ○	75 cl	<b>Diolinoir</b> – Les terroirs	<b>fr. 59.00</b> fr. 27.00
<i>Pinot Noir x Rouge de Diolly. Fruits noirs en gelée, mûre, myrtille, fraîcheur, chocolaté, poivré.</i>			
<b>2022</b> ○	75 cl	<b>Pinot Noir</b> – Père Maurice	<b>fr. 46.00</b> fr. 25.00
<i>Vin fin et élégant, petits fruits rouges et noirs, notes de sous-bois. Tanins soyeux, structure chaleureuse.</i>			
<b>2022</b> ○	50 cl	<b>Pinot Noir</b> – Zudannaz	<b>fr. 30.00</b> fr. 14.00
<i>Élégant, riche, gelées de fruits rouge, soyeux.</i>			
<b>2022</b> ○	75 cl	<b>Syrah</b> – Salquenon	<b>fr. 59.00</b> fr. 27.00
<i>Fruits noirs, épices noires (mûre, poivre, girofle), bouche ensoleillée, chocolat noir, parfums de garrigue. Vineux mais équilibré.</i>			



**Cave Saint-Pierre SA**

Chamoson  
sur place / à l'emporter

<b>2024</b> ○	37.5 cl	<b>Fendant/Chasselas</b> – Les Mazots	<b>fr. 16.00</b> fr. 8.00
<i>Sec, vif, minéral, fleurs blanches, tonique, citronné, notes de craie.</i>			
<b>2024</b> ○	75 cl	<b>Fendant/Chasselas</b> – Les Mazots	<b>fr. 37.00</b> fr. 14.00
<i>Sec, vif, minéral, fleurs blanches, tonique, citronné, notes de craie.</i>			
<b>2024</b> ○	75 cl	<b>Johannisberg</b> – Maurice Gay 1883	<b>fr. 40.00</b> fr. 18.50
<i>Vigoureux, amandes grillées, finesse, typé Chamoson.</i>			
<b>2023</b> ○	50 cl	<b>Païen/Heida/Savagnin Blanc</b> – Maurice Gay 1883	<b>fr. 40.00</b> fr. 17.00
<i>Sec, sèveux, belle minéralité, pierre chaude, mangue, exotique.</i>			
<b>2023</b> ○	75 cl	<b>Païen/Heida/Savagnin Blanc</b> – Maurice Gay 1883	<b>fr. 57.00</b> fr. 24.50
<i>Sec, sèveux, belle minéralité, pierre chaude, mangue, exotique.</i>			
<b>2023</b> ○	75 cl	<b>Petite Arvine</b> – 1883	<b>fr. 58.00</b> fr. 25.50
<i>Senteurs florales et fruitées, sur les agrumes, salinité et vinosité en finale.</i>			
<b>2024</b> ○	75 cl	<b>Œil-de-Perdrix</b> – Les Mazots	<b>fr. 38.00</b> fr. 15.50
<i>Rosé de Pinot Noir. Fruits rouges, fraise, pêche blanche, structure élégante et soyeuse.</i>			
<b>2023</b> ○	75 cl	<b>Cornalin</b> – Maurice Gay 1883	<b>fr. 60.00</b> fr. 27.50
<i>Notes de fruits rouges bien mûrs, légèrement épicés, sureau à caractère sauvage.</i>			
<b>2024</b> ○	75 cl	<b>Gamay</b> – Les Mazots	<b>fr. 38.00</b> fr. 15.50
<i>Bien fruité, fruits rouges bien mûrs, framboises, fraises, épices, souple.</i>			
<b>2023</b> ○	75 cl	<b>Humagne Rouge</b> – Maurice Gay 1883	<b>fr. 56.00</b> fr. 23.50
<i>Notes de myrtille, mûres à caractère sauvage, petits fruits noirs des bois, structure harmonieuse.</i>			



**Cave Valentina Andrei**  
*Valentina ANDREI*

Saillon

sur place / à l'emporter

- 2024** ○ 75 cl **Fendant/Chasselas** – AOC Valais **fr. 42.00** *fr. 21.00*  
*Fraîcheur pétillante, minéralité, terroir, jeunesse, tension, touche florale.*
- 2024** ○ 75 cl **Petite Arvine** – AOC Valais **fr. 62.00** *fr. 30.50*  
*Energie, riche, juteux, tonique, racée, finale salée, typique du cépage.*
- 2023** ○ 75 cl **Cornalin** – Calcaire **fr. 70.00** *fr. 40.00*  
*Cerise mûre, concentré, belles épices, fruité, long, soyeux.*
- 2023** ○ 75 cl **Gamay** – Vieilles Vignes **fr. 46.00** *fr. 25.00*  
*Fruits rouges, belle vivacité, soyeux, dynamique, impressions gourmandes.*
- 2023** ○ 75 cl **Syrah** – AOC Valais **fr. 70.00** *fr. 40.00*  
*Concentré, dense et gourmand, bouquet aux notes de fruits noirs avec un soupçon de poivre, des tannins souples et des épices en finale.*



**Caves du Paradis**  
*Olivier ROTEN*

Sierre

sur place / à l'emporter

- 2024** ○ 50 cl **Fendant/Chasselas** – Ville de Sierre **fr. 28.00** *fr. 12.00*  
*Fin, léger, fruits blancs, élégant.*
- 2024** ○ 75 cl **Fendant/Chasselas** – Ville de Sierre **fr. 39.00** *fr. 16.50*  
*Fin, léger, fruits blancs, élégant.*
- 2023** ○ 75 cl **Humagne Blanche** – AOC Valais **fr. 58.00** *fr. 25.00*  
*Sec, floral, notes de résine et de tilleul. Belle amplitude.*
- 2023** ○ 75 cl **Petite Arvine** – Coteaux de Sierre **fr. 58.00** *fr. 25.00*  
*Racée et virile mais très élégante et harmonieuse. Délicatesse, complexité, finale saline. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)*
- 2024** ○ 75 cl **Gamaret** – AOC Valais **fr. 57.00** *fr. 24.00*  
*Gamay x Reichensteiner. Epicé et charnu, belle rondeur fruitée en bouche sur les fruits rouges et noirs.*



**Caves Orsat SA – Martigny**  
*Famille ROUVINEZ*

Martigny

sur place / à l'emporter

- 2024** ○ 75 cl **Johannisberg** – Primus Classicus **fr. 40.00** *fr. 18.00*  
*Poire, fruits blancs, amandes grillées, volumineux, onctueux, belle amertume finale.*
- 2023** ○ 75 cl **Petite Arvine** – Primus Classicus **fr. 54.00** *fr. 21.00*  
*Citron vert, pamplemousse, rhubarbe, touche de glycine et de fruit de la passion, vivacité, salin.*
- 2023** ○ 75 cl **Cornalin** – Primus Classicus **fr. 54.00** *fr. 21.00*  
*Densité, sous-bois, intense, noisette, fruits rouges, charnu.*
- 2023** ○ 50 cl **Merlot** – Primus Classicus **fr. 39.00** *fr. 16.00*  
*Typé, élégant, velouté, fruits grillés, épices douces, charnu.*
- 2023** ○ 75 cl **Merlot** – Primus Classicus **fr. 54.00** *fr. 21.00*  
*Typé, élégant, velouté, fruits grillés, épices douces, charnu.*



Classement par producteurs





**Chai du Baron**  
*Patrice WALPEN*

**Bramois**  
sur place / à l'emporter

- 2023** ○ 75 cl **Païen/Heida/Savagnin Blanc** – Chai du Baron **fr. 58.00** *fr. 25.00*  
*Exotique, intense, puissant, vif.*
- 2024** ○ 75 cl **Petite Arvine** – Chai du Baron **fr. 58.00** *fr. 25.00*  
*Élégant, vif, agrume, salinité.*
- 2024** ○ 75 cl **Rosé** – Léon (Syrah VDP) **fr. 40.00** *fr. 18.00*  
*Rosé de Syrah. Violette, festif, fruité, finesse.*
- 2023** ○ 75 cl **Cornalin** – Chai du Baron **fr. 58.00** *fr. 26.00*  
*Sous-bois, cerise noire, épicé, intense, volumineux.*
- 2024** ○ 75 cl **Gamay** – Cépage "Gamay Noir" **fr. 40.00** *fr. 18.00*  
*Issu d'un cépage spécifique à la chair violette qui se distingue du Gamay traditionnel. Fruits rouges, myrtille, puissant, dense.*



**Chanton Weine Visp**  
*Mario CHANTON*


**Visp**  
sur place / à l'emporter

- 2023** ○ 75 cl **Gwäss** – Vispental **fr. 62.00** *fr. 30.00*  
*Cépage très ancien, parent de l'Aligoté, du Gamay et du Chardonnay. Léger, citronné, vif, pomme verte, désaltérant, frais.*
- 2023** ○ 75 cl **Himbertscha** – Vispental **fr. 62.00** *fr. 30.00*  
*Vieux plant issu d'un croisement Humagne Blanche x cépage inconnu. Mélisse, noisette, herbes aromatiques, frais.*
- 2023** ○ 75 cl **Lafnetscha** – AOC Valais **fr. 62.00** *fr. 30.00*  
*Humagne Blanche x Completer. Sureau, bergamote, tilleul, banane mûre.*
- 2022** ○ 50 cl **Païen/Heida/Savagnin Blanc** – Gletscherview **fr. 43.00** *fr. 21.00*  
*Fraîcheur, exotique, plaisant, coing, poivre blanc, minéralité, fruits blancs.*
- 2023** ○ 75 cl **Plantscher** – AOC Valais **fr. 62.00** *fr. 30.00*  
*Issu d'un plant rustique et résistant, ample, notes sèveuses, amères et minérales. Issu du dialecte roman « blâtsyer ».*



**Charles Bonvin SA**

**Sion**  
sur place / à l'emporter

- 2020** ○  50 cl **Assemblage Blanc** – 1858 Or **fr. 59.00** *fr. 40.00*  
*Amigne, Marsanne et Sylvaner. Belle liqueur sur le coing, l'abricot sec et les fruits confits. (Doux/Süsswein)*
- 2024** ○ 37.5 cl **Fendant/Chasselas** – Brûlefer **fr. 17.00** *fr. 9.50*  
*Finesse, minéralité, beau fruité, sec.*
- 2024** ○ 75 cl **Fendant/Chasselas** – Brûlefer **fr. 40.00** *fr. 17.50*  
*Finesse, minéralité, beau fruité, sec.*
- 2024** ○ 37.5 cl **Petite Arvine** – Domaines et Terroirs **fr. 30.00** *fr. 14.50*  
*Rhubarbe, pamplemousse, belle intensité, gourmand.*
- 2023** ○ 75 cl **Petite Arvine** – Domaines et Terroirs **fr. 58.00** *fr. 26.00*  
*Rhubarbe, pamplemousse, belle intensité, gourmand.*
- 2023** ○ 75 cl **Humagne Rouge** – Domaines et Terroirs **fr. 58.00** *fr. 25.00*  
*Soyeux, fruits rouges et épices douces. Structure élégante et finement complexe.*



Classement par producteurs








**Château Ravire**  
Michel Savioz  
Veyras

**Château Ravire**  
Michel SAVIOZ

**Sierre**  
sur place / à l'emporter

- ○  70 cl **Assemblage Blanc** – Vin des Glaciers **fr. 54.00** *fr. 21.00*  
*Vin oxydatif traditionnel. Rèze, Marsanne et Pinot Gris. Vin associant plus de 100 millésimes dans la tradition anniviarde du Vin des Glaciers.*
- 2022 ○  70 cl **Rèze** – Château Ravire **fr. 52.00** *fr. 18.00*  
*Vin sec et vif, pétrolé, notes intenses de sève de pin (bonbon) et de noisette pralinée, résine, pleine maturité.*
- 2023 ○  70 cl **Cornalin** – Château Ravire **fr. 52.00** *fr. 18.00*  
*Velouté, juteux, cerise noire, panier de petits fruits rouges, gourmand, épicé.*



**CHEVALIER  
BAYARD**

**Chevalier Bayard**  
Joël BAYARD

**Varen**  
sur place / à l'emporter

- 2024 ○ 75 cl **Johannisberg** – Tradition **fr. 41.00** *fr. 19.50*  
*Racé, corsé, fleuri, épicé, puissant, gras.*
- 2023 ○ 75 cl **Diolinoir** – Patrimoine **fr. 58.00** *fr. 25.50*  
*Pinot Noir x Rouge de Diolly. Fin, rond, puissant, intense, soyeux.*



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

**Christophe Rey**

**Corin-sur-Sierre**  
sur place / à l'emporter


- 2024 ○ 50 cl **Fendant/Chasselas** – AOC Valais **fr. 27.00** *fr. 11.00*  
*Fruits blancs, minéralité, finale florale, zeste de citron.*
- 2023 ○ 75 cl **Petite Arvine** – AOC Valais **fr. 56.00** *fr. 23.00*  
*Ample, agrumes, typique, salinité, glycine.*
- 2023 ○ 75 cl **Pinot Noir** – Corin **fr. 41.00** *fr. 19.00*  
*Fruits noirs, gelée de fruits rouges, tanins fermes, finesse du cépage.*



Daniel Magliocco & Fils  
www.maglioccovins.ch

**Daniel Magliocco et Fils SA**

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

- 2024 ○ 75 cl **Fendant/Chasselas** – Trémazières **fr. 40.00** *fr. 18.50*  
*Fleurs blanches, vivacité et minéralité, salinité du terroir calcaire en finale.*
- 2024 ○ 75 cl **Païen/Heida/Savagnin Blanc** – Chamoson **fr. 56.00** *fr. 23.50*  
*Nez intense et plein. Agrumes et épices douces. Acidité mûre et richesse, finale très longue.*
- 2024 ○ 37.5 cl **Gamay** – Chamoson **fr. 17.00** *fr. 10.00*  
*Nez sur les fruits noirs, les épices, une touche fumée et de tabac. Belle densité, tanins fins.*
- 2023 ○ 75 cl **Gamay** – Chamoson **fr. 40.00** *fr. 17.50*  
*Nez sur les fruits noirs, les épices, une touche fumée et de tabac. Belle densité, tanins fins.*
- 2023 ○  75 cl **Syrah** – Chamoson **fr. 59.00** *fr. 26.50*  
*Poivre, fleurs de violette, sureau, cuir et cacao, bouche pulpeuse et gourmande, belle structure.*



Classement par producteurs





**Defayes et Crettenand**  
*Stéphane et François DEFAYES*

Leytron  
sur place / à l'emporter

- 2023** ○ 75 cl **Humagne Blanche** – Leytron **fr. 54.00** *fr. 21.00*  
*Notes de tilleul, floral, ample, savoureux, fraîcheur.*
- 2024** ○ 75 cl **Riesling** – Leytron **fr. 54.00** *fr. 21.00*  
*Aromatique, musqué, vivifiant, fraîcheur, finement pétrolé.*
- 2023** ○ 75 cl **Cornalin** – Leytron **fr. 58.00** *fr. 26.00*  
*Vin fin, tannique, arômes de cerise noire, de griotte. Rappelle la fleur de giroflée.*
- 2023** ○ 75 cl **Humagne Rouge** – Leytron **fr. 56.00** *fr. 23.00*  
*Beau type, accents sauvages de sureau, de gentiane et de fruits rouges, épicé, touches poivrées.*
- 2023** ○ 75 cl **Syrah** – Leytron **fr. 56.00** *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

- 2024** ○ 37.5 cl **Fendant/Chasselas** – AOC Valais **fr. 18.00** *fr. 11.00*  
*Floral, exotique, complexe, minéral, frais et équilibré.*
- 2024** ○ 75 cl **Fendant/Chasselas** – AOC Valais **fr. 41.00** *fr. 19.00*  
*Floral, exotique, complexe, minéral, frais et équilibré.*
- 2024** ○ 150 cl **Fendant/Chasselas** – AOC Valais **fr. 81.00** *fr. 40.00*  
*Floral, exotique, complexe, minéral, frais et équilibré.*
- 2024** ○ 75 cl **Dôle Blanche** – AOC Valais **fr. 40.00** *fr. 18.00*  
*Fraise, bonbon anglais, floral, attaque vive, touche exotique.*
- 2024** ○ 75 cl **Dôle** – AOC Valais **fr. 43.00** *fr. 22.00*  
*Pinot Noir, Gamay, Ancellotta, Galotta, Divico. Myrtille, épicé, juteux, sureau, tanins jeunes.*
- 2024** ○ 75 cl **Pinot Noir** – AOC Valais **fr. 44.00** *fr. 23.00*  
*Subtil, floral, fruité, framboise, tanins souples.*



Domaine  
Claudy  
Clavier

**Domaine Claudy Clavier**  
*Claudy & Shadia Clavier*

Miège

sur place / à l'emporter


- 2024** ○ 75 cl **Fendant/Chasselas** – Coteaux de Sierre  
*Vin très fin, fruité, floral, gouleyant.* **fr. 38.00** *fr. 15.00*
- 2023** ○ 150 cl **Fendant/Chasselas** – Coteaux de Sierre  
*Vin très fin, fruité, floral, gouleyant.* **fr. 74.00** *fr. 32.00*
- 2024** ○ 75 cl **Petite Arvine** – AOC Valais  
*Fraîcheur, notes de glycines et de fruits exotiques, salinité finale.* **fr. 58.00** *fr. 25.00*
- 2024** ○ 75 cl **Cornalin** – AOC Valais  
*Soyeux, fruité et croquant, fruits rouges, griottes et mûres, élégant.* **fr. 58.00** *fr. 26.00*
- 2024** ○ 50 cl **Diolinoir** – Coteaux de Sierre  
*Pinot Noir x Rouge de Diolly. Jus concentré, sur les fruits noirs de belle densité.* **fr. 38.00** *fr. 14.50*
- 2024** ○ 75 cl **Pinot Noir** – AOC Valais  
*Léger, fruité, friand, petits fruits rouges.* **fr. 41.00** *fr. 19.00*

DOMAINE CORNULUS  
SAVIÈSE

**Domaine Cornulus**  
*Stéphane REYNARD & Dany VARONE*

Savièse

sur place / à l'emporter

- 2024** ○ 75 cl **Chenin Blanc** – Clos de Mangold  
*Agrumes, fleurs blanches, limoncello, melon Galia, attaque vive, tendre et veloutée, avec une belle acidité.* **fr. 62.00** *fr. 30.00*
- 2024** ○ 75 cl **Fendant/Chasselas** – Clos de Mangold  
*Racé, fin, élégant, crayeux, minéralité, fruité et corsé en finale.* **fr. 41.00** *fr. 19.50*
- 2024** ○  75 cl **Cornalin** – Monzuettes  
*Notes de cerise noire, de mûre, de griotte, touche minérale et fumée. Bouche dense et tanique.* **fr. 65.00** *fr. 34.00*
- 2024** ○ 37.5 cl **Pinot Noir** – Clos des Corbassières  
*Petits fruits rouges, framboises, fraises, thé noir, velouté et structuré, tanins nobles.* **fr. 20.00** *fr. 14.00*
- 2024** ○ 75 cl **Pinot Noir** – Clos des Corbassières  
*Petits fruits rouges, framboises, fraises, thé noir, velouté et structuré, tanins nobles.* **fr. 46.00** *fr. 25.00*



*Domaine de la Rameau*

David Carruzzo – Chamoson

**Domaine de la Rameau**  
*David CARRUZZO*

Chamoson

sur place / à l'emporter

- 2023** ○  75 cl **Petite Arvine** – Pré des Pierres  
*Sec, vif, tonique, iodée, pamplemousse, lime, tendue.* **fr. 58.00** *fr. 26.00*
- 2024** ○ 75 cl **Rosé** – Rameau Rosé  
*Merlot, Syrah et Cabernet. Arômes de fruit, de fraise, de fleurs blanches avec une finale pamplemousse.* **fr. 38.00** *fr. 16.00*
- 2021** ○  75 cl **Syrah** – Pré des Pierres  
*Beaux tanins, épicé, réglisse, tapenade d'olive, chaleureux.* **fr. 66.00** *fr. 36.00*



Classement par producteurs





**VOCAT**  
ET FILS VINS SA  
NOËS SIERRE

**Domaine des Crêtes**  
*Yves, Martine et Pierre VOCAT*

Noës

sur place / à l'emporter

- 2024** ○ 37.5 cl **Fendant/Chasselas** – Domaine des Crêtes **fr. 17.00** *fr. 9.50*  
*Minéralité, fruits blancs, citronné, floral.*
- 2024** ○ 75 cl **Fendant/Chasselas** – Domaine des Crêtes **fr. 38.00** *fr. 15.00*  
*Minéralité, fruits blancs, citronné, floral.*
- 2023** ○ 75 cl **Petite Arvine** – Domaine des Crêtes **fr. 55.00** *fr. 22.00*  
*Fraicheur, belle vivacité, rhubarbe, pamplemousse.*
- 2023** ○ 75 cl **Rosé** – Reflet Rose **fr. 40.00** *fr. 18.50*  
*Pinot Noir et Pinot Gris. Arômes de citron et pamplemousse lui confère sapidité et fraîcheur.*
- 2023** ○ 75 cl **Pinot Noir** – Père Mayor **fr. 40.00** *fr. 17.50*  
*Elevage en foudre. Élégant, classique, fruits rouges et sous-bois.*



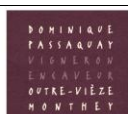
Robert  
TARAMARCAZ  
Sierre

**Domaine des Muses**  
*Robert TARAMARCAZ*

Sierre

sur place / à l'emporter

- 2020** ○ 75 cl **Assemblage Blanc** – Polymnie **fr. 98.00** *fr. 76.00*  
*Marsanne et Pinot Gris. Coing, fruits confits, pâte de fruit, bel équilibre en liqueur et fraîcheur. (Doux/Süsswein)*
- 2023** ○ 37.5 cl **Fendant/Chasselas** – Classique **fr. 17.00** *fr. 10.00*  
*Élégant et friand, fruits blancs, zeste d'agrumes, pointe florale, riche mais tendu.*
- 2023** ○ 75 cl **Fendant/Chasselas** – Tradition **fr. 46.00** *fr. 25.00*  
*Puissant, racé, beau terroir minéral sur le tilleul et les agrumes. Structuré.*
- 2023** ○ 150 cl **Fendant/Chasselas** – Tradition **fr. 90.00** *fr. 52.00*  
*Puissant, racé, beau terroir minéral sur le tilleul et les agrumes. Structuré.*
- 2023** ○ 75 cl **Païen/Heida/Savagnin Blanc** – Tradition **fr. 62.00** *fr. 31.00*  
*Exotique et fruité, carambole, agrumes blancs et poires compotées. Fidèle au cépage, tonique, finale minérale.*
- 2023** ○ 75 cl **Petite Arvine** – Tradition **fr. 63.00** *fr. 32.00*  
*Agrumes blancs, structuré, élégant, volumineux, fruité, minéral.*
- 2023** ○ 75 cl **Cornalin** – Tradition **fr. 67.00** *fr. 37.00*  
*Fruits noirs et rouges, trame épicée et élégante, bouche pleine et fruitée.*



**Dominique Passaquay**  
Vigneron-Encaveur  
Monthey

**Domaine Dominique Passaquay**  
*Dominique Seingre Passaquay*

Choëx

sur place / à l'emporter

- 2024** ○ 75 cl **Viognier** – Les Condémines **fr. 57.00** *fr. 24.00*  
*Sec, cœur de pêche, tatin d'abricot, pêche de vigne, vif.*
- 2022** ○ 75 cl **Pinot Noir** – Fontannes **fr. 45.00** *fr. 24.00*  
*Elevé en barriques de chêne, c'est un pinot noir riche avec un goût de cerise mûre et des notes boisées discrètes.*



Classement par producteurs






Etat du Valais  
Domaine du Grand Brûlé

Leytron

Domaine du Grand-Brûlé

Leytron

sur place / à l'emporter

- 2023** ○ 75 cl **Chenin Blanc** – Grand-Brûlé **fr. 52.00** fr. 18.00  
*Bouquet intense, citronné et exotique. Bouche onctueuse et suave équilibrée d'une belle acidité. Charmeur. (Doux/Süsswein)*
- 2023** ○ 75 cl **Johannisberg** – Vieilles Vignes **fr. 41.00** fr. 19.00  
*Fruits mûrs, structure dense et fruitée. Belle structure pour une finale élégante.*
- 2023** ○ 75 cl **Petite Arvine** – Grand-Brûlé **fr. 56.00** fr. 23.00  
*Sec, carambole, rhubarbe, citron vert, tendu, salin.*
- 2024** ○ 75 cl **Rèze** – Prestige **fr. 53.00** fr. 19.00  
*Vin séveux, sur de belles notes de résine et de pin, notes citronnées exubérantes. Beau type.*
- 2020** ○  75 cl **Cornalin** – Vieilles Vignes **fr. 62.00** fr. 31.00  
*Belle dimension de jus de fruits frais comme la griotte et la cerise. Notes de noyau de cerise. Beau type.*



MONT D'OR

1848

Domaine du Mont d'Or SA, Sion

Sion

sur place / à l'emporter

- 2024** ○ 75 cl **Fendant/Chasselas** – La Perle du Valais **fr. 39.00** fr. 17.00  
*Elégance, fraîcheur, minéralité, vivacité.*
- 2023** ○ 37.5 cl **Johannisberg** – Mont d'Or **fr. 19.00** fr. 12.50  
*Moelleux, fruits exotiques, rondeur, équilibre. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)*
- 2023** ○ 75 cl **Johannisberg** – Mont d'Or **fr. 42.00** fr. 21.00  
*Moelleux, fruits exotiques, rondeur, équilibre. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)*
- 2024** ○ 75 cl **Johannisberg** – Siccus **fr. 42.00** fr. 20.50  
*Beau gras, agrumes, amande douce, fraîcheur en finale.*
- 2016** ○  50 cl **Johannisberg** – St-Martin **fr. 56.00** fr. 37.00  
*Puissant, notes confites, ananas, fraîcheur en finale. (Doux/Süsswein)*
- 2017** ○  50 cl **Marsanne/Ermitage** – Merle des Roches **fr. 56.00** fr. 37.00  
*Richesse, complexité, fruits confits, équilibre, belle liqueur. (Doux/Süsswein)*
- 2023** ○ 75 cl **Cornalin** – Vieux Cachet **fr. 63.00** fr. 32.00  
*Belle élégance sur des fruits rouges et noirs. Trame ample et soyeuse.*



**Domaine Gérald Besse**

**Martigny–Croix**  
sur place / à l'emporter

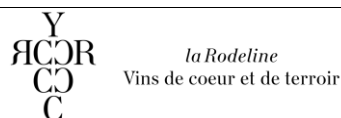
- 2023** ○ 75 cl **Fendant/Chasselas** – Champortay **fr. 38.00** fr. 16.00  
*Fraîcheur, structure, minéralité, fine amertume finale.*
- 2023** ○ 75 cl **Païen/Heida/Savagnin Blanc** – Champortay **fr. 56.00** fr. 23.00  
*Belle richesse, exotique, citronné, pamplemousse, agrumes.*
- 2022** ○ 75 cl **Riesling** – Martigny **fr. 57.00** fr. 24.00  
*Sec, floral, pétrolé, raisin frais, exotique, verjus, tonique, juteux, silex.*
- 2023** ○ 37.5 cl **Gamay** – Champortay **fr. 17.00** fr. 10.00  
*Vin fruité et épicé, tanins soyeux, finale gourmande.*
- 2023** ○ 75 cl **Gamay** – Champortay **fr. 40.00** fr. 17.50  
*Vin fruité et épicé, tanins soyeux, finale gourmande.*



**Domaine La Pleine Lune SA**  
*Anne-Lise et Christian CRITTIN*

**St–Pierre–de–Clages**  
sur place / à l'emporter

- 2024** ○ 75 cl **Petite Arvine** – Séléne **fr. 56.00** fr. 23.50  
*Notes fruitées sur le pamplemousse rose et la rhubarbe. Élégant, bouquet racé se terminant par une note saline.*
- 2022** ○ 🍷 75 cl **Syrah** – Vieilles Vignes **fr. 62.00** fr. 30.00  
*Arômes de baies noires et d'épices, avec des tanins voluptueux de réglisse.*



**Domaine La Rodeline**  
*Yvon et Claudine RODUIT*

**Fully**  
sur place / à l'emporter

- 2024** ○ 🍷 75 cl **Altesse** – Fully **fr. 60.00** fr. 27.50  
*Appelée Roussette en Savoie voisine, le cépage serait originaire de l'île de Chypre. Sec, élégant, finesse, structuré, délicat.*
- 2024** ○ 75 cl **Fendant/Chasselas** – Vieilles Vignes Plamont Bio **fr. 42.00** fr. 20.00  
*Minéral, floral, notes d'agrumes, vif et frais.*
- 2024** ○ 75 cl **Humagne Blanche** – Raffort Fully **fr. 58.00** fr. 25.00  
*Vin en finesse, sur des accents floraux et de fruits blancs. Finale élégante et sèveuse.*
- 2024** ○ 37.5 cl **Petite Arvine** – La Murgère – Fully **fr. 31.00** fr. 15.50  
*Sec, notes florales, fruits blancs, rhubarbe, ananas relevés par une belle minéralité, structure, élégance et finesse saline.*
- 2024** ○ 75 cl **Petite Arvine** – La Murgère – Fully **fr. 61.00** fr. 29.00  
*Sec, notes florales, fruits blancs, rhubarbe, ananas relevés par une belle minéralité, structure, élégance et finesse saline.*
- 2023** ○ 🍷 75 cl **Cornalin** – d'Enfer le Chargeux **fr. 63.00** fr. 32.00  
*Notes fruits rouges, touche fumée et épices chaudes. Bouche vive, fruits rouges frais, tanins fins et bien mûrs.*



Classement par producteurs



<b>2024</b> ○	75 cl	<b>Petite Arvine</b> – Les Claives	<b>fr. 61.00</b> fr. 29.00
<i>Vin équilibré entre fraîcheur et rondeur. Pamplemousse, citron vert confit, pâte de coing, poires compostées.</i>			
<b>2023</b> ○	50 cl	<b>Cornalin</b> – Fully	<b>fr. 43.00</b> fr. 21.00
<i>Velouté, cerise noire, belle richesse, fruits noirs, chocolaté.</i>			
<b>2023</b> ○	75 cl	<b>Cornalin</b> – Fully	<b>fr. 61.00</b> fr. 29.00
<i>Velouté, cerise noire, belle richesse, fruits noirs, chocolaté.</i>			
<b>2023</b> ○	75 cl	<b>Divico</b> – Fully	<b>fr. 58.00</b> fr. 26.00
<i>Gamaret x Bronner. Vin puissant et coloré, riche et tannique, sur des arômes de fruits noirs et d'épices orientales.</i>			
<b>2023</b> ○	75 cl	<b>Humagne Rouge</b> – Fully	<b>fr. 58.00</b> fr. 26.00
<i>Velouté, chicorée, fruits noir, réglisse, belle corpulence.</i>			

<b>2023</b> ○	75 cl	<b>Johannisberg</b> – Tradition	<b>fr. 42.00</b> fr. 20.00
<i>Typé, gras, sec, amande amère, noyau de fruit jaune.</i>			
<b>2022</b> ○	75 cl	<b>Païen/Heida/Savagnin Blanc</b> – Chevaliers	<b>fr. 58.00</b> fr. 26.00
<i>Sec, vif, tonique, minéral, épicé, complexe, tendu, noix de cajou.</i>			
<b>2023</b> ○	75 cl	<b>Petite Arvine</b> – Lux Vina – Altimus	<b>fr. 69.00</b> fr. 39.00
<i>Minérale, sec, tonique, long, citronnée.</i>			
<b>2022</b> ○	75 cl	<b>Cornalin</b> – Lux Vina – Neyrun	<b>fr. 82.00</b> fr. 56.00
<i>Concentré, élégant, complexe et racé, fruits noirs.</i>			
<b>2022</b> ○	50 cl	<b>Dôle</b> – Salquenen	<b>fr. 30.00</b> fr. 14.00
<i>Epicé, rond, gourmand, longueur.</i>			



**Domaines Rouvinez SA**  
Famille ROUVINEZ

Sierre  
sur place / à l'emporter

- 2022** ○ 75 cl **Assemblage Blanc** – Cœur de Domaine **fr. 69.00** fr. 39.00  
*Petite Arvine, Savagnin Blanc et Marsanne. Agrumes, fruits exotiques, pêche de vigne, floral, ample et structuré.*
- 2018** ○ 37.5 cl **Assemblage Blanc** – 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. (Doux/Süsswein)*
- 2024** ○ 37.5 cl **Fendant/Chasselas** – Les Fleurs **fr. 17.00** fr. 10.50  
*Floral, minéral, pierre-à-fusil, silex, fraîcheur finale.*
- 2024** ○ 75 cl **Fendant/Chasselas** – Les Fleurs **fr. 39.00** fr. 17.00  
*Floral, minéral, pierre-à-fusil, silex, fraîcheur finale.*
- 2023** ○ 75 cl **Païen/Heida/Savagnin Blanc** – Les Fleurs – Bio **fr. 59.00** fr. 27.00  
*Agrumes, thé à la bergamote, fruits exotiques, lies fraîches, rondeur, vinosité, fruits secs.*
- 2023** ○ 75 cl **Petite Arvine** – Domaine Château Lichten **fr. 59.00** fr. 27.00  
*Vin tonique et exotique, agrumes blancs comme le citron et le pamplemousse. Finale vive sur la mélisse.*
- 2022** ○ 75 cl **Assemblage Rouge** – Cœur de Domaine **fr. 77.00** fr. 49.00  
*Cornalin, Humagne Rouge et Syrah. Association d'arômes de griottes, de cassis, notes d'épices douces. Empyreumatique.*
- 2022** ○ 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.*
- 2023** ○ 75 cl **Assemblage Rouge** – Nez Noir Réserve – Bio **fr. 58.00** fr. 25.00  
*Merlot, Gamaret et Syrah. Cassis, fraises, senteurs d'épices douces, notes fumées. Bouche ample, concentrée.*
- 2022** ○ 75 cl **Cornalin** – Clos de Montibeux – Bio **fr. 59.00** fr. 27.00  
*Fruits très mûrs, cerise confite et compotée, clafoutis. Finale charnue, solaire et vineuse.*
- 2023** ○ 75 cl **Gamay** – Les Fleurs **fr. 39.00** fr. 17.00  
*Notes fumées et épicées, fruits rouges, belle matière, corsé et concentré.*



**Fernand Cina SA**

Salgesch  
sur place / à l'emporter

- 2024** ○ 70 cl **Humagne Blanche** – Fernand Cina **fr. 56.00** fr. 23.00  
*Vin sec et frais, poire fraîche et noisette. Bouche sèveuse et friande, dans une belle fraîcheur de minéralité.*
- 2024** ○ 70 cl **Païen/Heida/Savagnin Blanc** – Fernand Cina **fr. 57.00** fr. 24.00  
*Nez complexe aux arômes de noix. Bouche fraîche et harmonieuse, ample, sur une belle vivacité et une longue finale.*
- 2024** ○ 70 cl **Humagne Rouge** – Fernand Cina **fr. 57.00** fr. 24.00  
*Une note subtile de baies sauvages et de sous-bois. Il se caractérise par une structure puissante aux tanins souples.*
- 2023** ○ 37.5 cl **Pinot Noir** – Salquenen **fr. 18.00** fr. 11.50  
*Soyeux et fruité avec des arômes de fruits rouges et noirs.*
- 2023** ○ 75 cl **Pinot Noir** – Salquenen – Sélection Pachien **fr. 44.00** fr. 23.50  
*Vin de terroir aux arômes très fins et fruités. Structure ample et souple en bouche.*



Classement par producteurs





GERMANUS KELLEREI  
Famille Schmid  
3942 St. German

**Germanus Kellerei**  
*Urs SCHMID*

**St-German**  
sur place / à l'emporter


- 2024** ○ 75 cl **Johannisberg** – Gros Rhin du Valais **fr. 40.00** *fr. 18.00*  
*Vin sec et bien tonique, sur une expression d'amande douce et de fleurs séchée, d'écorce de citron et de pâte d'amande.*
- 2023** ○ 75 cl **Muscat** – AOC Valais **fr. 52.00** *fr. 18.00*  
*Le Muscat Germanus est un vin frais, pur et élégant avec des notes florales et de fruits frais.*
- 2023** ○ 75 cl **Cornalin** – St-Germanus **fr. 54.00** *fr. 20.00*  
*Nez fruité, sur les fruits rouges et noirs, tanins soyeux, structure fraîche et harmonieuse.*
- 2024** ○ 50 cl **Merlot** – St. Germanus **fr. 38.00** *fr. 14.00*  
*Tanins soyeux, notes de baies des bois, bouche charmante et chocolatée.*
- 2023** ○ 75 cl **Merlot** – St. Germanus **fr. 54.00** *fr. 20.00*  
*Tanins soyeux, notes de baies des bois, bouche charmante et chocolatée.*



**DEVAYES**

**Gilbert Devayes**

**Leytron**  
sur place / à l'emporter

- 2024** ○ 75 cl **Petite Arvine** – AOC Valais **fr. 55.00** *fr. 22.00*  
*Fraîcheur et vivacité, agrumes blancs, notes florales et minérales, finale saline et tendue.*
- 2022** ○  75 cl **Cabernet Franc** – Barrique **fr. 58.00** *fr. 25.00*  
*Caractère et belle trame pour ce cru parfaitement typé aux accents de paprika, de poivron mariné et de fruits noirs.*
- 2023** ○  75 cl **Cornalin** – Barrique **fr. 59.00** *fr. 27.00*  
*Cerise noire, velouté, belles épices, cannelle, gourmand, élégant, fruits rouges grillés.*
- 2023** ○ 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.*
- 2023** ○ 75 cl **Humagne Rouge** – AOC Valais **fr. 54.00** *fr. 20.00*  
*Vin élégant et soyeux, pruneau, poivron mûr, fruits rouges, violette, réglisse brute et pointe de gentiane. Belle fraîcheur.*

GREGOR KUONEN | SALGESCH

Gregor Kuonen

Salgesch

sur place / à l'emporter

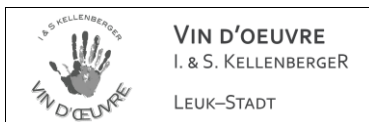
- |  |   |       |  |                                   |
|--|---|-------|--|-----------------------------------|
| 2023   | ○ | 70 cl | <b>Fendant/Chasselas</b> – Coteaux de Sierre | <b>fr. 39.00</b> <i>fr. 17.00</i> |
| <i>Aromatique, fruité, surprenant, fraîcheur.</i>                                  |   |       |  |                                   |
| 2024   | ○ | 50 cl | <b>Lafnetscha</b> – Traditionnel             | <b>fr. 44.00</b> <i>fr. 21.50</i> |
| <i>Humagne Blanche x Completer. Exotique, minéral, délicat, fraîcheur, floral.</i> |   |       |  |                                   |
| 2024   | ○ | 75 cl | <b>Petite Arvine</b> – Traditionnelle        | <b>fr. 58.00</b> <i>fr. 25.00</i> |
| <i>Floral, fruité, fraîcheur, agrumes, salin.</i>                                  |   |       |  |                                   |
| 2022   | ○ | 75 cl | <b>Cabernet Franc</b> – Grandmaître          | <b>fr. 64.00</b> <i>fr. 33.00</i> |
| <i>Élégant, fruité, délicat, intense, complexe, tannique.</i>                      |   |       |  |                                   |
| 2024   | ○ | 50 cl | <b>Cornalin</b> – Grandmaître                | <b>fr. 46.00</b> <i>fr. 24.50</i> |
| <i>Fruité, ample, rond, cerises en clafoutis.</i>                                  |   |       |  |                                   |
| 2024   | ○ | 75 cl | <b>Cornalin</b> – Grandmaître                | <b>fr. 64.00</b> <i>fr. 33.00</i> |
| <i>Fruité, ample, rond, cerises en clafoutis.</i>                                  |   |       |  |                                   |
| 2024   | ○ | 70 cl | <b>Dôle</b> – Gregor Kuonen                  | <b>fr. 40.00</b> <i>fr. 18.00</i> |
| <i>Gouleyant, fruité, harmonieux, rond.</i>  |   |       |  |                                   |
| 2024   | ○ | 75 cl | <b>Pinot Noir</b> – Non-filtré               | <b>fr. 43.00</b> <i>fr. 21.50</i> |
| <i>Fruité, ample, authentique, traditionnel, classique.</i>                        |   |       |  |                                   |
| 2023   | ○ | 50 cl | <b>Syrah</b> – Grandmaître                   | <b>fr. 46.00</b> <i>fr. 24.50</i> |
| <i>Epicé, fruité, ample, fin, beaux tanins, épicé.</i>                             |   |       |  |                                   |
| 2023   | ○ | 75 cl | <b>Syrah</b> – Grandmaître                   | <b>fr. 64.00</b> <i>fr. 33.00</i> |
| <i>Epicé, fruité, ample, fin, beaux tanins, épicé.</i>                             |   |       |  |                                   |

Henri Valloton

Fully

sur place / à l'emporter

- |  |   |       |   |                                   |
|--|---|-------|---|-----------------------------------|
| 2022   | ○ | 75 cl | <b>Fendant/Chasselas</b> – Mazembroz        | <b>fr. 41.00</b> <i>fr. 19.50</i> |
| <i>Fleurs blanches, notes minérales, ample, frais et souple.</i>   |   |       |   |                                   |
| 2022   | ○ | 75 cl | <b>Païen/Heida/Savagnin Blanc</b> – D'Enfer | <b>fr. 63.00</b> <i>fr. 32.00</i> |
| <i>Coing, miel, amande amère, pêche blanche, fruité, notes réglisses légères, final salin.</i>           |   |       |   |                                   |
| 2023   | ○ | 75 cl | <b>Petite Arvine</b> – Tradition – Fully    | <b>fr. 62.00</b> <i>fr. 30.00</i> |
| <i>Racée et virile, cette Arvine exhale des parfums de fleurs et de fruits. Notes salines en finale.</i> |   |       |   |                                   |
| 2022   | ○ | 75 cl | <b>Pinot Noir</b> – Vieilles Vignes         | <b>fr. 58.00</b> <i>fr. 40.00</i> |
| <i>Nez intense et riche, d'un beau fruité de cerise noire, bouche structurée par des tanins mesurés.</i> |   |       |   |                                   |
| 2022   | ○ | 75 cl | <b>Syrah</b> – Fully                        | <b>fr. 66.00</b> <i>fr. 36.00</i> |
| <i>Amples et généreux, fruits noirs et note de paprika, agréable et équilibré, élevage fondu.</i>        |   |       |   |                                   |



VIN D'ŒUVRE  
I. & S. KELLENBERGER  
LEUK-STADT

### I. & S. Kellenberger, Vin d'œuvre

Leuk Stadt  
sur place / à l'emporter

- 2023** ○ 75 cl **Humagne Blanche** – "Born to be wise"  
*Sec, agrumes, notes de pomme verte, floral, attaque vive et tendue, rafraichissant.* **fr. 54.00** fr. 21.00
- 2024** ○ 75 cl **Païen/Heida/Savagnin Blanc** – "Reach the highest"  
*Sur les agrumes, le coing et la cire d'abeille, soutenu par une acidité séduisante.* **fr. 57.00** fr. 24.00
- 2023** ○ 75 cl **Pinot Gris/Malvoisie** – "Le Gris en Rose"  
*Vin sec, légèrement teinté par une macération pelliculaire exprimant une belle déclinaison fruitée.* **fr. 54.00** fr. 20.50
- 2022** ○ 50 cl **Gamaret** – "Flames of desire"  
*Gamay x Reichensteiner. Belle structure, fraîcheur, pointe sauvage.* **fr. 45.00** fr. 23.00
- 2023** ○ 75 cl **Pinot Noir** – "Chant du Rhône"  
*Frais, élégant, joli fruit, belle jeunesse.* **fr. 41.00** fr. 19.00



IMESCH - VINS - SIERRE  
DEPUIS 1898

### Imesch Vins SA Famille ROUVINEZ

Sière  
sur place / à l'emporter

- 2024** ○ 75 cl **Fendant/Chasselas** – Soleil d'Or  
*Parfum de tilleul et de fleurs des champs, avec une légère touche de miel et une minéralité typique.* **fr. 38.00** fr. 15.50
- 2023** ○ 75 cl **Johannisberg** – Soleil d'Or  
*Amandes, noisettes, touche florale rappelant la camomille, puissant et équilibré, touche finale et légère amertume.* **fr. 40.00** fr. 18.50
- 2024** ○ 75 cl **Païen/Heida/Savagnin Blanc** – Soleil d'Or  
*Notes de pêche, d'abricot et de fruits exotiques. Belle acidité qui lui confère une belle vivacité.* **fr. 57.00** fr. 24.50
- 2023** ○ 75 cl **Cornalin** – Soleil d'Or  
*Senteurs fruitées (cassis, cerise noire, mûre, fraise et framboise), tonicité et tanins souples.* **fr. 57.00** fr. 24.50
- 2023** ○ 75 cl **Humagne Rouge** – Soleil d'Or  
*Fragrances de romarin, de thym et de pain grillé, finale veloutée.* **fr. 57.00** fr. 24.50



DOMAINE MATHIEU  
Jean-Louis Mathieu

### Jean-Louis Mathieu SA

Chalais  
sur place / à l'emporter

- 2024** ○ 75 cl **Fendant/Chasselas** – Domaine Mathieu  
*Pomme Granny, accents citronnés, notes vives et crayeuses, beau terroir finalisé par une fine amertume et un joli gras.* **fr. 39.00** fr. 17.00
- 2024** ○ 75 cl **Johannisberg** – Domaine Mathieu  
*Vin sec et gras. Parfums d'amande et de fruits du verger.* **fr. 41.00** fr. 19.00
- 2024** ○ 75 cl **Sauvignon Blanc** – Domaine Mathieu  
*Puissants arômes de bois de cassis, de buis et de framboise, joli gras et notes de groseilles à maquereau.* **fr. 62.00** fr. 31.00
- 2023** ○ 75 cl **Cornalin** – Domaine Mathieu  
*Puissant, dense et concentré, volume en bouche et finale ensoleillée sur les fruits noirs et les épices.* **fr. 62.00** fr. 31.00
- 2023** ○ 75 cl **Pinot Noir** – Chalais – Tzaly  
*Racé, sous-bois, cuir frais, velouté, fraîcheur.* **fr. 41.00** fr. 19.00



Classement par producteurs





**Jean-Marie PONT**  
Vigneron-Encaveur  
Sierre / Corin

### Jean-Marie Pont

Corin-sur-Sierre  
sur place / à l'emporter

- |   |                       |       |                                     |                                   |
|---|-----------------------|-------|-------------------------------------|-----------------------------------|
| <b>2024</b>   | <input type="radio"/> | 75 cl | <b>Fendant/Chasselas</b> – Sierre   | <b>fr. 39.00</b> <i>fr. 16.50</i> |
| <i>Notes fruitées, florales, avec des parfums de fleurs de vigne, de miel, de pierre à fusil.</i>                         |                       |       |                                     |                                   |
| <b>2024</b>   | <input type="radio"/> | 75 cl | <b>Humagne Blanche</b> – AOC Valais | <b>fr. 58.00</b> <i>fr. 25.00</i> |
| <i>Sec, floral, fleur de lys, noisette, pointe de gras, poire, thé vert, mirabelle.</i>                                   |                       |       |                                     |                                   |
| <b>2023</b>   | <input type="radio"/> | 50 cl | <b>Johannisberg</b> – Sierre        | <b>fr. 30.00</b> <i>fr. 14.50</i> |
| <i>Arômes tendres, fruités et très expressifs, dattes, noisettes, épices, amandes grillées, ananas, fruits du verger.</i> |                       |       |                                     |                                   |
| <b>2024</b>   | <input type="radio"/> | 75 cl | <b>Humagne Rouge</b> – Sierre       | <b>fr. 58.00</b> <i>fr. 25.50</i> |
| <i>Saveurs alpestres de thym et de serpolet, réglisse, écorce de chêne, finement vanillé, tanins fermes et élégants.</i>  |                       |       |                                     |                                   |
| <b>2024</b>   | <input type="radio"/> | 75 cl | <b>Pinot Noir</b> – AOC Valais      | <b>fr. 41.00</b> <i>fr. 19.00</i> |
| <i>Élégant, sous-bois, olive noire, poivre blanc, réglisse.</i>   |                       |       |                                     |                                   |



### Jean-René Germanier SA Gilles BESSE

Vétroz  
sur place / à l'emporter

- |  |                       |         |   |                                   |
|--|-----------------------|---------|---|-----------------------------------|
| <b>2022</b>  | <input type="radio"/> | 37.5 cl | <b>Amigne</b> – Mitis Grain Noble                 | <b>fr. 46.00</b> <i>fr. 34.00</i> |
| <i>Ample, soyeux, coing confit, orangette, orange sanguine. (Doux/Süsswein)</i>  |                       |         |   |                                   |
| <b>2023</b>  | <input type="radio"/> | 75 cl   | <b>Amigne</b> – Vétroz – 2 abeilles               | <b>fr. 54.00</b> <i>fr. 21.00</i> |
| <i>2 abeilles. Complexe, intense, fruité, mandarine, équilibre. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)</i>                        |                       |         |   |                                   |
| <b>2024</b>  | <input type="radio"/> | 37.5 cl | <b>Fendant/Chasselas</b> – Les Terrasses – Vétroz | <b>fr. 16.00</b> <i>fr. 8.50</i>  |
| <i>Typé Vétroz, minéralité, fraîcheur, friand, floral.</i>   |                       |         |   |                                   |
| <b>2024</b>  | <input type="radio"/> | 75 cl   | <b>Fendant/Chasselas</b> – Les Terrasses – Vétroz | <b>fr. 38.00</b> <i>fr. 15.50</i> |
| <i>Typé Vétroz, minéralité, fraîcheur, friand, floral.</i>   |                       |         |   |                                   |
| <b>2023</b>  | <input type="radio"/> | 150 cl  | <b>Fendant/Chasselas</b> – Les Terrasses – Vétroz | <b>fr. 74.00</b> <i>fr. 31.00</i> |
| <i>Typé Vétroz, minéralité, fraîcheur, friand, floral.</i>   |                       |         |   |                                   |
| <b>2021</b>  | <input type="radio"/> | 75 cl   | <b>Merlot</b> – Réserve                           | <b>fr. 70.00</b> <i>fr. 41.00</i> |
| <i>Ce vin s'exprime au nez par des notes d'épices, de fusain et de baies noires. Intense et structuré en bouche, torréfié.</i> |                       |         |   |                                   |
| <b>2022</b>  | <input type="radio"/> | 75 cl   | <b>Syrah</b> – Cayas Réserve                      | <b>fr. 77.00</b> <i>fr. 49.00</i> |
| <i>Charpenté, toasté, poivre noir, épices, cassis, puissant.</i>   |                       |         |   |                                   |



Classement par producteurs





**Josef Glenz & Töchter AG**  
*Judith, Tamara & Natacha GLENZ*


**Salgesch**  
sur place / à l'emporter

- 2023** ○ 75 cl **Johannisberg** – AOC Valais **fr. 41.00** *fr. 19.00*  
*Sec, ample, typé, masepain, belle minéralité, joli gras.*
- 2024** ○ 75 cl **Petite Arvine** – AOC Valais **fr. 57.00** *fr. 24.00*  
*Sec, ample, typé, masepain, belle minéralité, joli gras.*
- 2023** ○ 75 cl **Merlot** – AOC Valais **fr. 58.00** *fr. 25.00*  
*Baies sauvages, chocolat, velouté, gourmand, belle maturité, équilibré.*
- 2021** ○  75 cl **Pinot Noir** – Eichenfass **fr. 50.00** *fr. 31.00*  
*Soyeux, structuré, épicé, chocolat noir, girofle, fruits noirs, racé.*
- 2023** ○ 50 cl **Syrah** – AOC Valais **fr. 43.00** *fr. 20.00*  
*Fruité, épicé, belle trame, fruits noirs et rouges, élevage partiel en barriques.*



**La Cave Frédéric Zufferey SA**  
*Frédéric ZUFFEREY*




**Chippis**  
sur place / à l'emporter

- 2023** ○ 75 cl **Humagne Blanche** – AOC Valais **fr. 55.00** *fr. 22.00*  
*Subtil aux arômes d'agrumes et de tilleul. Fraîcheur et minéralité.*
- 2023** ○ 75 cl **Petite Arvine** – AOC Valais **fr. 56.00** *fr. 23.00*  
*Glycine, agrumes, pamplemousse rose et fruits exotiques comme le litchi et la passion. Minéralité et volume. Finale fraîche et saline.*
- 2021** ○  75 cl **Assemblage Rouge** – Brin de Folie **fr. 59.00** *fr. 27.00*  
*Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc. Arômes floraux et notes de fruits noirs. Bouche suave. Des tanins fins et structurés.*
- 2023** ○ 75 cl **Cornalin** – AOC Valais **fr. 59.00** *fr. 27.00*  
*Arôme au nez de mûre sauvage. Une bouche chaleureuse avec des tanins structurés.*
- 2019** ○ 150 cl **Cornalin** – AOC Valais **fr. 110.00** *fr. 52.00*  
*Arôme au nez de mûre sauvage. Une bouche chaleureuse avec des tanins structurés.*
- 2024** ○ 50 cl **Gamay** – Ancolie **fr. 28.00** *fr. 12.00*  
*Grande fraîcheur aromatique. Notes de baies noires, de cassis et d'épices. Tanins fondus et gouleyants.*



**La Madeleine André Fontannaz & Filles**  
*André FONTANNAZ et Filles*

**Vétroz**  
sur place / à l'emporter

- 2023** ○ 75 cl **Amigne** – Vétroz – Tendance – 1 abeille **fr. 58.00** *fr. 26.00*  
*1 abeille. Ample, orangé, miel, attaque vive et fraîche sur les agrumes, belle complexité, gras et finale sur une pointe d'amertume.*
- 2023** ○ 75 cl **Fendant/Chasselas** – Vétroz Grand Cru **fr. 40.00** *fr. 18.00* ★ GRAND CRU  
*Fin, minéral, attaque vive, ronde et perlée, légèrement gras, complexe à dominance minérale.*
- 2022** ○  37.5 cl **Assemblage Rouge** – Magdalena **fr. 33.00** *fr. 18.50*  
*Merlot, Cabernet Franc et Sauvignon, ample, torréfié, notes épicées et fruitées, attaque riche, concentré, belle finale.*
- 2022** ○  75 cl **Assemblage Rouge** – Magdalena **fr. 66.00** *fr. 35.00*  
*Merlot, Cabernet Franc et Sauvignon, ample, torréfié, notes épicées et fruitées, attaque riche, concentré, belle finale.*
- 2023** ○  75 cl **Syrah** – Barrique **fr. 66.00** *fr. 36.00*  
*Puissant, épicé, légèrement poivré, corsé, notes toastées, structure harmonieuse, tanins puissants.*



Classement par producteurs





**LAURENT HUG - VINS**  
CAVE DES PLACES  
1971 CHAMPLAN

**Laurent Hug SA**  
*Laurent HUG*

**Champlan**  
sur place / à l'emporter

**2024** ○ 75 cl **Fendant/Chasselas** – AOC Valais **fr. 38.00** *fr. 15.50*  
*Sec, minéral, floral et citronné.*

**2024** ○ 75 cl **Pinot Noir** – AOC Valais **fr. 40.00** *fr. 18.00*  
*Nez rappelant les fruits rouges, tanins souples et équilibrés, sous-bois, cuir.*

*Le Vin de l'A*

**Le Vin de l'A**  
*Alex STAUFFER*

**Ollon**  
sur place / à l'emporter

**2024** ○ 75 cl **Humagne Blanche** – Le Vin de l'Acouchée **fr. 62.00** *fr. 30.00*  
*Nez floral et d'amande grillée, bouche ample et structurée sur une finale amère et racée.*

**2024** ○ 75 cl **Dôle** – L'A-Tradition **fr. 46.00** *fr. 26.00*  
*Très belle dôle en élégance et en fruit dans le respect de la tradition.*



**Les Fils de  
Charles Favre**

**Les Fils de Charles Favre SA**

**Sion**  
sur place / à l'emporter

**2023** ○ 75 cl **Chardonnay** – Hurlevent **fr. 53.00** *fr. 20.00*  
*Vin vif et frais, sur l'ananas, la poire et les fleurs blanches. Notes citronnées.*

**2023** ○ 150 cl **Fendant/Chasselas** – Dame de Sion **fr. 72.00** *fr. 29.50*  
*Fruité, fin, sec, avec un subtil parfum de tilleul. Structuré et friand.*

**2022** ○ 75 cl **Humagne Blanche** – Hurlevent **fr. 53.00** *fr. 20.00*  
*Parfum de tilleul, fleurs blanches et pêche de vigne. Vin fin et délicat, doté d'une fin de bouche élégante.*

**2024** ○ 75 cl **Rosé** – Favi **fr. 42.00** *fr. 20.50*  
*Pinot noir et Gamay. Attaque souple, beau volume, un vin structuré, fruits rouges, framboise, une belle fraîcheur.*

**2022** ○  75 cl **Cornalin** – Collection F **fr. 62.00** *fr. 31.00*  
*Caractère rustique et sauvage, épicé, aux arômes de girofle, de violette et de fruit noirs grillés.*

**2023** ○ 50 cl **Humagne Rouge** – Hurlevent **fr. 39.00** *fr. 15.00*  
*Notes épicées, nez frais et élégant. Bouche fraîche et croquante, sur la fraise et les sous-bois.*



Classement par producteurs





René Favre & Fils  
John & Mike  
St-Pierre-de-Clages

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


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

- 2023** ○ 75 cl **Johannisberg** – Chamoson **fr. 41.00** *fr. 19.00*  
*Très amande fraîche, élégant, fraîcheur, fruits croquants. Finale soutenue sur l'amande douce.*
- 2023** ○ 75 cl **Petite Arvine** – AOC Valais **fr. 58.00** *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.*
- 2023** ○ 37.5 cl **Humagne Rouge** – AOC Valais **fr. 28.00** *fr. 12.50*  
*Vin élégant, racine de gentiane, bois doux réglissé, tanins fermes mais harmonieux pour une belle finale en fraîcheur (olive noire).*
- 2023** ○ 75 cl **Humagne Rouge** – AOC Valais **fr. 54.00** *fr. 21.00*  
*Vin élégant, racine de gentiane, bois doux réglissé, tanins fermes mais harmonieux pour une belle finale en fraîcheur (olive noire).*
- 2023** ○ 75 cl **Pinot Noir** – Chamoson **fr. 40.00** *fr. 18.00*  
*Vin aux accents de petits fruits rouges et des notes florales et épicées. Vif et puissant, plutôt charpenté.*



**Les Fils Maye SA**

Riddes  
sur place / à l'emporter

- 2024** ○ 75 cl **Fendant/Chasselas** – Balavaud Les Grands Ors **fr. 42.00** *fr. 20.00*  
*Racé, élégant, minéral, structuré, complexe.*
- 2023** ○ 75 cl **Païen/Heida/Savagnin Blanc** – Franc Tireur **fr. 56.00** *fr. 22.50*  
*Nez épanoui aux fragrances minérales et citronnées avec des notes florales.*
- 2024** ○ 75 cl **Petite Arvine** – Jean des Crêtes **fr. 56.00** *fr. 22.50*  
*Sec, vif, tonique, agrumes, notes florales de glycine, léger salin en final.*
- 2024** ○ 50 cl **Diolinoir** – Le Piocheur **fr. 41.00** *fr. 17.50*  
*Pinot Noir x Rouge de Diolly. Expression intense et épicée, avec une bouche compacte et riche en tanins.*
- 2023** ○  75 cl **Syrah** – Réserve Les Grands Ors **fr. 61.00** *fr. 29.00*  
*Vin complexe, épices et des baies des bois, bouche volumineuse, veloutée, poivrée avec un joli équilibre.*



**L'Orpailleur**  
*Frédéric DUMOULIN*

Uvrier  
sur place / à l'emporter

- 2024** ○ 37.5 cl **Païen/Heida/Savagnin Blanc** – Tradition **fr. 28.00** *fr. 12.00*  
*Ananas, Traminer, frais, croquant, jus de fruits, exotique.*
- 2023** ○ 75 cl **Païen/Heida/Savagnin Blanc** – Tradition **fr. 56.00** *fr. 23.00*  
*Ananas, Traminer, frais, croquant, jus de fruits, exotique.*
- 2023** ○ 75 cl **Petite Arvine** – Diamanterre **fr. 58.00** *fr. 26.00*  
*Agurmes, intensité, soyeux, minéral, tarte citron meringuée, Calisson.*
- 2022** ○  75 cl **Assemblage Rouge** – Cuvée de l'Orpailleur **fr. 72.00** *fr. 43.00*  
*Syrah et Cabernet Franc. Chocolat au kirsch, griotte, suave, long, puissant. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)*
- 2023** ○  75 cl **Merlot** – Diamanterre **fr. 61.00** *fr. 29.00*  
*Epicé, tabac, boisé, intégré, compact.*



Classement par producteurs





**L U I S I E R**  
SWISS PREMIUM WINE

**Luisier Vin**  
Clément LUISIER

Saillon

sur place / à l'emporter

- |  |                       |         |                                       |                  |                  |
|--|-----------------------|---------|---------------------------------------|------------------|------------------|
| <b>2024</b>  | <input type="radio"/> | 75 cl   | <b>Fendant/Chasselas</b> – AOC Valais | <b>fr. 39.00</b> | <i>fr. 17.00</i> |
| <i>Vin sec, puissant, exprimant un terroir racé sur la minéralité. Belle fraîcheur finale.</i> |                       |         |                                       |                  |                  |
| <b>2024</b>  | <input type="radio"/> | 75 cl   | <b>Johannisberg</b> – AOC Valais      | <b>fr. 42.00</b> | <i>fr. 20.00</i> |
| <i>Vin sec, soyeux, joli gras, amande et fruits bien mûrs.</i>                                 |                       |         |                                       |                  |                  |
| <b>2024</b>  | <input type="radio"/> | 75 cl   | <b>Petite Arvine</b> – AOC Valais     | <b>fr. 58.00</b> | <i>fr. 26.00</i> |
| <i>Vin sec, agrumes blancs, citron mûr, notes exotiques, fraîcheur.</i>                        |                       |         |                                       |                  |                  |
| <b>2023</b>  | <input type="radio"/> | 37.5 cl | <b>Pinot Noir</b> – AOC Valais        | <b>fr. 18.00</b> | <i>fr. 11.50</i> |
| <i>Belle typicité, entre fraîcheur et élégance. Notes poivrées et fruitées.</i>                |                       |         |                                       |                  |                  |
| <b>2023</b>  | <input type="radio"/> | 75 cl   | <b>Pinot Noir</b> – AOC Valais        | <b>fr. 42.00</b> | <i>fr. 20.00</i> |
| <i>Belle typicité, entre fraîcheur et élégance. Notes poivrées et fruitées.</i>                |                       |         |                                       |                  |                  |



**MAISON  
GILLIARD**

**Maison Gilliard SA**

Sion

sur place / à l'emporter

- |  |                       |       |  |                  |                  |
|--|-----------------------|-------|--|------------------|------------------|
| <b>2023</b>  | <input type="radio"/> | 75 cl | <b>Païen/Heida/Savagnin Blanc</b> – Trésors de Famille | <b>fr. 58.00</b> | <i>fr. 25.00</i> |
| <i>Fruits secs exotiques, belle matière, gourmet, puissant.</i>  |                       |       |  |                  |                  |
| <b>2024</b>  | <input type="radio"/> | 50 cl | <b>Petite Arvine</b> – Trésors de Famille              | <b>fr. 42.00</b> | <i>fr. 19.00</i> |
| <i>Agrumes, élégant, suave, équilibré, contraste salé/sucré.</i>   |                       |       |  |                  |                  |
| <b>2024</b>  | <input type="radio"/> | 75 cl | <b>Petite Arvine</b> – Trésors de Famille              | <b>fr. 58.00</b> | <i>fr. 26.00</i> |
| <i>Agrumes, élégant, suave, équilibré, contraste salé/sucré.</i>   |                       |       |  |                  |                  |
| <b>2020</b>  | <input type="radio"/> | 75 cl | <b>Humagne Rouge</b> – Les Tonneliers                  | <b>fr. 64.00</b> | <i>fr. 33.00</i> |
| <i>Bouquet de fruits rouges confits, notes fumées, sensations d'alpage un petit brin de rustique.</i>        |                       |       |  |                  |                  |
| <b>2022</b>  | <input type="radio"/> | 75 cl | <b>Pinot Noir</b> – Les Tonneliers                     | <b>fr. 47.00</b> | <i>fr. 27.00</i> |
| <i>Fruité, subtilement boisé et légèrement épicé, élégant, saveurs de fruits frais, persistant en final.</i> |                       |       |  |                  |                  |



**Marie-Bernard Gillioz**

Grimisuat

sur place / à l'emporter

- |  |                       |       |  |                  |                  |
|--|-----------------------|-------|--|------------------|------------------|
| <b>2024</b>  | <input type="radio"/> | 75 cl | <b>Fendant/Chasselas</b> – Saint-Léonard | <b>fr. 41.00</b> | <i>fr. 19.00</i> |
| <i>Flours blanches, tilleul, fruité, minéral et riche.</i>   |                       |       |  |                  |                  |
| <b>2022</b>  | <input type="radio"/> | 50 cl | <b>Marsanne/Ermitage</b> – Sion          | <b>fr. 47.00</b> | <i>fr. 25.00</i> |
| <i>Vin ample, gras, riche, généreux aux notes de miel, de gelée de coïn, d'eau-de-vie de framboise.</i>                |                       |       |  |                  |                  |
| <b>2024</b>  | <input type="radio"/> | 75 cl | <b>Petite Arvine</b> – Sion              | <b>fr. 61.00</b> | <i>fr. 29.00</i> |
| <i>Citronnée, glycine, minérale, riche et persistante en bouche, finale suave. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)</i> |                       |       |  |                  |                  |
| <b>2024</b>  | <input type="radio"/> | 75 cl | <b>Gamay</b> – Sion                      | <b>fr. 42.00</b> | <i>fr. 21.00</i> |
| <i>Framboise, fruits rouges, tanins fins.</i>  |                       |       |  |                  |                  |
| <b>2023</b>  | <input type="radio"/> | 75 cl | <b>Syrah</b> – Saint-Léonard             | <b>fr. 66.00</b> | <i>fr. 36.00</i> |
| <i>Fruits et épices, romarin, fleur de foin. Tanins nobles</i>   |                       |       |  |                  |                  |



Classement par producteurs






ADRIAN & DIEGO MATHIER  
NOUVEAU SALQUENEN AG

**Nouveau Salquenen AG**  
*Diego MATHIER*

**Salgesch**  
sur place / à l'emporter

- 2024** ○ 75 cl **Fendant/Chasselas** – Molignon Terre Promise **fr. 40.00** *fr. 18.00*  
*Fruité, minéral, sec, tout en rondeur.*
- 2023** ○  75 cl **Païen/Heida/Savagnin Blanc** – Les Pyramides **fr. 59.00** *fr. 27.00*  
*Notes d'abricot et de pêche, bouche corsée et structurée autour de notes minérales et finement grillées.*
- 2024** ○ 75 cl **Petite Arvine** – Les Pyramides **fr. 59.00** *fr. 27.00*  
*Belle aromatique, vif, salé en finale, exotique, rhubarbe.*
- 2024** ○ 75 cl **Gamay** – Mephisto **fr. 39.00** *fr. 16.50*  
*Vin racé, notes de violette et joli fruité. Bouche fraîche et veloutée.*
- 2023** ○ 75 cl **Pinot Noir** – Lucifer **fr. 41.00** *fr. 19.50*  
*Élégant, tanins fins mais structurés.*



Nouveau St-Clément  
C. Lamon & Cie  
Flanthey

**Nouveau St-Clément**  
*Christian LAMON*

**Flanthey**  
sur place / à l'emporter

- 2024** ○ 75 cl **Fendant/Chasselas** – Saint-Léonard **fr. 37.00** *fr. 14.00*  
*Léger, fruité, minéral, floral.*
- 2024** ○ 37.5 cl **Humagne Blanche** – Coteaux de Sierre **fr. 27.00** *fr. 11.00*  
*Notes florales, tilleul, chèvrefeuille, poire, sèveux.*
- 2024** ○ 75 cl **Humagne Blanche** – Coteaux de Sierre **fr. 52.00** *fr. 18.50*  
*Notes florales, tilleul, chèvrefeuille, poire, sèveux.*
- 2022** ○ 75 cl **Cornalin** – Coteaux de Sierre **fr. 56.00** *fr. 22.50*  
*Richesse, fruité, vineux, cerise fraîcheur, ample, charnu.*
- 2024** ○ 75 cl **Gamay** – Coteaux de Sierre **fr. 37.00** *fr. 14.00*  
*Léger, fruité, friand, petits fruits rouges.*


O Z E N I T  
CAVE ENSOLEILLÉE DEPUIS 2013

**Ozenit SA**

**Savièse**  
sur place / à l'emporter

- 2024** ○ 75 cl **Fendant/Chasselas** – Vétroz **fr. 40.00** *fr. 18.00*  
*Amples et structuré, éloge du terroir valaisan, fendant au bouquet floral et minéral.*
- 2023** ○ 75 cl **Païen/Heida/Savagnin Blanc** – Saillon **fr. 58.00** *fr. 25.00*  
*Notes minérales et fragrances d'écorces de citron. Bouche d'une grande vivacité, élégante et ample.*
- 2024** ○ 75 cl **Petite Arvine** – Saillon **fr. 59.00** *fr. 27.00*  
*Sec, tendu, lime, pamplemousse, citronné, fraîcheur.*



<p><b>2014</b> ○  37.5 cl <b>Marsanne/Ermitage</b> – Barrique Liqueureuse <i>Fruits confits et notes truffées, belle liqueur. (Doux/Süsswein)</i></p>	<p><b>fr. 43.00</b> <i>fr. 31.00</i></p>
<p><b>2023</b> ○ 75 cl <b>Petite Arvine</b> – Sensorielle <i>Agrumes, pamplemousse, rhubarbe, fraîcheur.</i></p>	<p><b>fr. 58.00</b> <i>fr. 25.50</i></p>
<p><b>2023</b> ○ 75 cl <b>Viognier</b> – Sensorielle <i>Nez intense, floral, aux arômes d'abricot, de pêche, d'amande, d'agrumes, grande fraîcheur, élégant, citronné en finale.</i></p>	<p><b>fr. 57.00</b> <i>fr. 24.50</i></p>
<p><b>2023</b> ○ 50 cl <b>Cornalin</b> – Sensorielle <i>Cerise noire, tanins nobles et présents, charnu, dense.</i></p>	<p><b>fr. 41.00</b> <i>fr. 18.00</i></p>
<p><b>2023</b> ○ 75 cl <b>Cornalin</b> – Sensorielle <i>Cerise noire, tanins nobles et présents, charnu, dense.</i></p>	<p><b>fr. 58.00</b> <i>fr. 26.00</i></p>
<p><b>2024</b> ○ 75 cl <b>Merlot</b> – Sensorielle <i>Notes de fruits noirs, cerise noire, mûre et sureau. Tannins élégants et une finale soyeuse.</i></p>	<p><b>fr. 58.00</b> <i>fr. 25.50</i></p>



Chamoson

Pierre-Maurice Carruzzo

Chamoson

sur place / à l'emporter

<p><b>2024</b> ○ 37.5 cl <b>Fendant/Chasselas</b> – Chamoson – Trémazières <i>Bouquet tourné vers l'amande, la frangipane et le citron vert presque confit, bouche tonique, soutenue par une finale fraîche.</i></p>	<p><b>fr. 16.00</b> <i>fr. 8.50</i></p>
<p><b>2024</b> ○ 75 cl <b>Fendant/Chasselas</b> – Chamoson – Trémazières <i>Bouquet tourné vers l'amande, la frangipane et le citron vert presque confit, bouche tonique, soutenue par une finale fraîche.</i></p>	<p><b>fr. 38.00</b> <i>fr. 15.00</i></p>
<p><b>2022</b> ○ 150 cl <b>Fendant/Chasselas</b> – Chamoson Vieilles Vignes <i>Issu d'une vieille vigne de chasselas (70 ans), Fraicheur en bouche et des notes de fleurs blanches dans bel équilibre.</i></p>	<p><b>fr. 76.00</b> <i>fr. 34.00</i></p>
<p><b>2023</b> ○ 75 cl <b>Petite Arvine</b> – Illarisse <i>Agrumes bien mûrs, fine salinité, belle richesse, pamplemousse, léger gras, équilibrée.</i></p>	<p><b>fr. 66.00</b> <i>fr. 36.00</i></p>
<p><b>2023</b> ○  75 cl <b>Mondeuse</b> – Chamoson <i>Mondeuse Blanche x Cépage inconnu. Velouté, grillé, vieille prune, sauvage, livèche, fraîcheur.</i></p>	<p><b>fr. 61.00</b> <i>fr. 29.00</i></p>
<p><b>2022</b> ○ 75 cl <b>Syrah</b> – AOC Valais <i>Bouquet garni, frais et vif, épices grillées, bien poivrée, cerise noire.</i></p>	<p><b>fr. 54.00</b> <i>fr. 20.00</i></p>



2022			75 cl	<b>Assemblage Blanc</b> – Belle Etoile	<b>fr. 58.00</b> fr. 26.00
<i>Marsanne et Humagne Blanche. Bouquet de fleurs jaunes. Belle structure en bouche, alliant puissance et générosité.</i>					
2023			75 cl	<b>Assemblage Blanc</b> – Défi Blanc Les Titans	<b>fr. 66.00</b> fr. 35.00
<i>Petite Arvine, Pinot Gris et Muscat. Juste équilibre entre le fruit et l'acidité, notes d'agrumes citronnées, minérale.</i>					
2006			75 cl	<b>Assemblage Blanc</b> – Grains de Malice	<b>fr. 106.00</b> fr. 85.00
<i>Petite Arvine, Marsanne, Amigne. Nez complexe aux arômes confits de coing et d'abricot. (Doux/Süsswein)</i>					
2024			75 cl	<b>Fendant/Chasselas</b> – Pierrafeu - 80 ans	<b>fr. 38.00</b> fr. 16.00
<i>Arôme de fleurs blanches et d'agrumes, belle harmonie, finale minérale.</i>					
2023			75 cl	<b>Johannisberg</b> – Chamoson – Maître de Chais	<b>fr. 44.00</b> fr. 23.00
<i>Arômes d'amandes, souple, onctueux, masepain en finale.</i>					
2009			37.5 cl	<b>Marsanne/Ermitage</b> – Tourbillon – Cru des Domaines	<b>fr. 51.00</b> fr. 40.00
<i>Coing et abricot confits, belle liqueur, complexe, structuré. (Doux/Süsswein)</i>					
2023			75 cl	<b>Païen/Heida/Savagnin Blanc</b> – Maître de Chais	<b>fr. 62.00</b> fr. 30.00
<i>Arômes de poire et citron confit, notes de rose, structuré, finale florale.</i>					
2021			75 cl	<b>Petite Arvine</b> – Les Titans	<b>fr. 66.00</b> fr. 35.00
<i>Arômes d'agrumes, comme le pamplemousse ou le citron. Bel équilibre, entre velouté et richesse, note acidulée en finale.</i>					
2023			75 cl	<b>Dôle Blanche</b> – Maître de Chais	<b>fr. 44.00</b> fr. 23.00
<i>Bouquet fruité mêlant agrumes, melon d'eau et pêche. Bouche fraîche et gourmande.</i>					
2021			75 cl	<b>Assemblage Rouge</b> – Défi Noir Les Titans	<b>fr. 70.00</b> fr. 40.00
<i>Diolinoir et Syrah. Notes d'épices et de torréfaction, finale longue et suave, petits fruits noirs.</i>					
2019			75 cl	<b>Assemblage Rouge</b> – Domaine de Corbassières	<b>fr. 78.00</b> fr. 50.00
<i>Syrah, Cornalin, Humagne Rouge, Cabernet Sauvignon, Merlot et Cabernet Franc. Nez intense, fruits des bois, épices.</i>					
2020			75 cl	<b>Cornalin</b> – Les Titans	<b>fr. 70.00</b> fr. 40.00
<i>Arôme de griotte et de cerise noire, onctueux et tendre au palais, finale puissante et structurée.</i>					
2024			75 cl	<b>Cornalin</b> – Maître de Chais	<b>fr. 62.00</b> fr. 31.00
<i>Arôme de griotte et de cerise noire, onctueux et tendre au palais, finale fraîche.</i>					
2020			75 cl	<b>Diolinoir</b> – Evêché	<b>fr. 78.00</b> fr. 50.00
<i>Pinot Noir x Rouge de Diolly. Elevé en fût de chêne et de mélèze, puissant et corsé, bouquet aux notes épicée, finale sèveuse.</i>					
2022			75 cl	<b>Pinot Noir</b> – Maître de Chais	<b>fr. 48.00</b> fr. 28.00
<i>Elégant, sous-bois, humus, petits fruits rouges, vanillé.</i>					
2019			75 cl	<b>Pinot Noir</b> – Tournelette	<b>fr. 58.00</b> fr. 40.00
<i>Bel élevage, racé, violette, vanille, structure complexe, finale longue sur les petits fruits rouges et la fraise poivrée.</i>					
2021			75 cl	<b>Syrah</b> – Les Titans	<b>fr. 70.00</b> fr. 40.00
<i>Structuré, tanins corsés, notes d'épices et de poivre.</i>					



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

Ardon

sur place / à l'emporter

- 2023** ○ 75 cl **Johannisberg** – Patrimoine **fr. 42.00** *fr. 21.00*  
*Vin riche et corsé, caractérisé par des notes d'amandes et une légère amertume en finale.*
- 2023** ○ 37.5 cl **Païen/Heida/Savagnin Blanc** – Patrimoine **fr. 29.00** *fr. 13.00*  
*Vin sec qui offre une palette d'agrumes et de fruits exotiques. Une bouche fraîche, pleine de vivacité et d'une belle persistance.*
- 2023** ○ 75 cl **Païen/Heida/Savagnin Blanc** – Patrimoine **fr. 57.00** *fr. 24.00*  
*Vin sec qui offre une palette d'agrumes et de fruits exotiques. Une bouche fraîche, pleine de vivacité et d'une belle persistance.*
- 2023** ○ 75 cl **Petite Arvine** – Patrimoine **fr. 57.00** *fr. 24.00*  
*Vin puissant, sur les agrumes et le pamplemousse rose. Joli gras.*
- 2023** ○ 75 cl **Diolinoir** – Patrimoine **fr. 55.00** *fr. 22.00*  
*Pinot Noir x Rouge de Diolly. Fruité, notes de cerise noire et de pruneaux, rond, agréable, moelleux.*

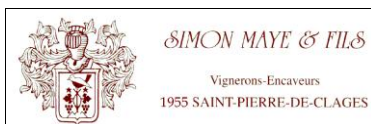


**Sélection Excelsus**  
*Jean-Claude et Renaud FAVRE*

Chamoson

sur place / à l'emporter

- 2024** ○ 75 cl **Fendant/Chasselas** – Excelsus **fr. 38.00** *fr. 16.00*  
*Friand, joli gras, fine minéralité, citronné, frais.*
- 2024** ○ 75 cl **Johannisberg** – Excelsus **fr. 41.00** *fr. 19.00*  
*Fin, typé, élégant, amande douce, pointe de gras, équilibre.*
- 2023** ○ 75 cl **Petite Arvine** – Excelsus **fr. 57.00** *fr. 24.50*  
*Rondeur, fraîcheur, pamplemousse, tarte au citron, fruits murs.*
- 2023** ○ 37.5 cl **Cornalin** – Excelsus **fr. 32.00** *fr. 17.00*  
*Nez intense, merises et sureau. Riche, soutenu par une bonne acidité, tannins nobles. Belle jeunesse.*
- 2023** ○ 75 cl **Cornalin** – Excelsus **fr. 63.00** *fr. 32.00*  
*Nez intense, merises et sureau. Riche, soutenu par une bonne acidité, tannins nobles. Belle jeunesse.*



**Simon Maye & Fils**  
*Raphaël MAYE*

Chamoson

sur place / à l'emporter

- 2024** ○ 37.5 cl **Fendant/Chasselas** – Chamoson – Trémazières **fr. 17.00** *fr. 9.50*  
*Fruité, racé, au terroir typique de ce très beau parchet.*
- 2024** ○ 75 cl **Fendant/Chasselas** – Chamoson – Trémazières **fr. 38.00** *fr. 16.00*  
*Fruité, racé, au terroir typique de ce très beau parchet.*
- 2024** ○ 75 cl **Johannisberg** – Chamoson **fr. 42.00** *fr. 20.00*  
*Un vin structuré avec ses saveurs d'amande typé d'un terroir fin.*
- 2024** ○ 75 cl **Dôle Blanche** – Chamoson **fr. 38.00** *fr. 16.00*  
*Rosé de Pinot Noir et Gamay au fruité de baies rouges, estival et bien équilibré.*
- 2023** ○ 75 cl **Humagne Rouge** – Chamoson **fr. 58.00** *fr. 25.00*  
*Sauvage, poivré, aux arômes de murs sur une belle impression minérale. Une Humagne rouge de garde.*



Classement par producteurs





### St–Jodern Kellerei

Visperterminen  
sur place / à l'emporter



- 2022** ○  75 cl **Païen/Heida/Savagnin Blanc** – Barrique **fr. 64.00** fr. 33.00  
*Ample, fruits exotiques mûrs, sec, élevage fondu.*
- 2024** ○ 75 cl **Païen/Heida/Savagnin Blanc** – Mélodie **fr. 57.00** fr. 24.00  
*Moelleux, fruité, exotique, équilibré. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)*
- 2024** ○ 50 cl **Païen/Heida/Savagnin Blanc** – Visperterminen **fr. 42.00** fr. 19.50  
*Abricot mûr, noisettes torréfiées, fruits secs, exotique.*
- 2024** ○ 75 cl **Païen/Heida/Savagnin Blanc** – Visperterminen **fr. 58.00** fr. 26.00  
*Abricot mûr, noisettes torréfiées, fruits secs, exotique.*
- 2023** ○ 75 cl **Rèze** – Visperterminen **fr. 59.00** fr. 27.00  
*Sec, bois de rose, floral, chlorophylle, bergamote, sèveux, pive de pin.*



THIERRY CONSTANTIN

### Thierry Constantin

Pont–de–la–Morge  
sur place / à l'emporter

- 2023** ○  75 cl **Païen/Heida/Savagnin Blanc** – Réserve **fr. 60.00** fr. 28.00  
*Racé, complexe, exotique, toasté, minéral, vineux.*
- 2024** ○ 75 cl **Petite Arvine** – AOC Valais **fr. 59.00** fr. 27.00  
*Vin d'apéritif et de gastronomie, nerveux, gras et complexe aux notes d'agrumes et d'ananas, final salé. Vin sec.*
- 2024** ○ 75 cl **Sauvignon Blanc** – AOC Valais **fr. 58.00** fr. 25.00  
*Explosif, fruité, cassis, exotique, intense, tonique.*
- 2023** ○  75 cl **Cornalin** – Aguares **fr. 64.00** fr. 33.00  
*Fruits noirs, épices, griotte, tanins souples, chocolaté, croquant, équilibré.*
- 2024** ○ 75 cl **Gamay** – Vieilles Vignes **fr. 39.00** fr. 17.00  
*Fruité, digeste, croquant, frais, cassis, fraise, structuré.*

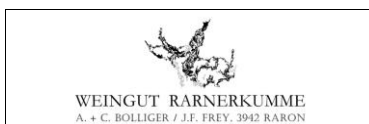


WEINGUT CIPOLLA  
Romain Cipolla  
St-German

### Weingut Cipolla Romain CIPOLLA





St–German  
sur place / à l'emporter

- 2024** ○ 75 cl **Lafnetscha** – Zettin **fr. 62.00** fr. 31.00  
*Elevage en amphore. Agrumes, vif, tension, citronné, floral.*
- 2023** ○ 75 cl **Païen/Heida/Savagnin Blanc** – Toli **fr. 58.00** fr. 26.00  
*Sec, passion, cœur d'ananas, minéral, tendu, léger gras.*
- 2023** ○ 75 cl **Cornalin** – Landroter **fr. 61.00** fr. 29.00  
*Griotte, cerise noire, juteux, chocolaté, puissant, gourmand.*
- 2024** ○ 50 cl **Diolinoir** – Schwarzhals **fr. 42.00** fr. 19.00  
*Pinot Noir x Rouge de Diolly. Odeurs de mûres, de cerise noire avec des parfums de myrtille. Notes épicées. Vin tannique mais élégant.*
- 2024** ○ 75 cl **Diolinoir** – Schwarzhals **fr. 58.00** fr. 26.00  
*Pinot Noir x Rouge de Diolly. Odeurs de mûres, de cerise noire avec des parfums de myrtille. Notes épicées. Vin tannique mais élégant.*



**Weingut Rarerkumme**  
*Cornelia & Andreas BOLLIGER*

Raron  
sur place / à l'emporter

- 2023** ○  75 cl **Païen/Heida/Savagnin Blanc** – Barrique **fr. 61.00** *fr. 29.50*  
*Sec et vif, notes exotiques d'agrumes, bouche tendue dotée d'une belle minéralité. Finement boisée intégré.*
- 2023** ○  75 cl **Merlot** – Barrique **fr. 61.00** *fr. 29.50*  
*Puissant et fruité dans une belle élégance. Chocolat, forêt noire, sauge et romarin. Complexe et équilibré.*
- 2022** ○  75 cl **Pinot Noir** – Barrique **fr. 48.00** *fr. 28.00*  
*Typé Bourgogne par sa fraîcheur et son élégance. Baies rouges et noires, note de réglisse épicée. Vibrant !*
- 2023** ○  150 cl **Pinot Noir** – Barrique **fr. 97.00** *fr. 60.50*  
*Typé Bourgogne par sa fraîcheur et son élégance. Baies rouges et noires, note de réglisse épicée. Vibrant !*



**Weingut Seewer**  
*Damian et Fabienne Seewer*

Susten-Leuk  
sur place / à l'emporter

- 2024** ○ 75 cl **Petite Arvine** – AOC Valais **fr. 58.00** *fr. 25.50*  
*Sec, rondeur, pamplemousse rose, pomme Granny, belle salinité, tarte rhubarbe et citron meringué.*
- 2024** ○ 75 cl **Sauvignon Blanc** – AOC Valais **fr. 57.00** *fr. 24.50*  
*Sec, typé, cassis, buis, mangue, léger gras, litchi.*
- 2024** ○ 50 cl **Assemblage Rouge** – Terra Forte **fr. 39.00** *fr. 15.00*  
*Merlot, Syrah et Gamay. Corsé, chaleureux avec des tanins veloutés, fruits noirs.*
- 2023** ○ 75 cl **Cornalin** – AOC Valais **fr. 62.00** *fr. 30.50*  
*Violette, cerise confite, épicé, gourmet et pulpeux, élégant.*
- 2024** ○ 75 cl **Dôle** – AOC Valais **fr. 39.00** *fr. 17.00*  
*Pinot Noir et Gamay. Sous-bois, fruits rouges et noirs, soyeux, élégant.*



**Abricool SA**  
Véronique MERMOUD

Fully  
à l'emporter

53°	<input type="radio"/>	37.5 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Absinthe Bleue des Glaciers	fr. 44.00
40°	<input type="radio"/>	37.5 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Abricot	fr. 42.00
43°	<input type="radio"/>	37.5 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Gentiane	fr. 52.50
40°	<input type="radio"/>	37.5 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Coing	fr. 41.00
38°	<input type="radio"/>	37.5 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Cassis	fr. 48.00
40°	<input type="radio"/>	37.5 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Grappa de Muscat	fr. 49.00
40°	<input type="radio"/>	 37.5 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Abricot Barrique	fr. 73.50
40°	<input type="radio"/>	37.5 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Esprit de Framboise	fr. 44.00
38	<input type="radio"/>	37.5 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Mirabelle	fr. 41.00
20°	<input type="radio"/>	37.5 cl	<b>Liqueur</b> – Framboise	<i>Doux</i> fr. 42.00
37.5°	<input type="radio"/>	37.5 cl	<b>Liqueur</b> – D'edelweiss Edel'eis	<i>Doux</i> fr. 49.00
15.5°	<input type="radio"/>	50 cl	<b>Liqueur</b> – Abricolerie	<i>Doux</i> fr. 42.00



**Bernard Dupont**

Saxon  
à l'emporter




42°	<input type="radio"/>	37.5 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Abricot	fr. 36.00
42°	<input type="radio"/>	50 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Abricot	fr. 47.50
42°	<input type="radio"/>	70 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Abricot	fr. 59.00
15.2°	<input type="radio"/>	50 cl	<b>Liqueur</b> – D'abricot – Lie-cœur	<i>Doux</i> fr. 47.50

**Calvalais**

Maurice Solioz  
St Léonard

**Calvalais Sàrl**  
Maurice SOLIOZ

St-Léonard  
à l'emporter

40°	<input type="radio"/>	 35 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Calvalais 3 ans – Pomme	fr. 27.00
40°	<input type="radio"/>	 70 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Calvalais Hors-d'Âge 10 ans – Pomme	fr. 96.00
40°	<input type="radio"/>	 70 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Calvalais 3 ans – Pomme	fr. 38.50




Les Distillateurs





**Cave Colline de Daval**  
*Bertrand et Monique CALOZ-EVÉQUOZ*

Sierre  
à l'emporter

40°	<input type="radio"/>	50 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Abricotine AOP	fr. 42.00
40°	<input type="radio"/>	50 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Pomme	fr. 31.00
40°	<input type="radio"/>	 50 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Davalgnac	fr. 37.00
43°	<input type="radio"/>	50 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Abricot	fr. 36.00
43°	<input type="radio"/>	50 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Poire William	fr. 34.00
24°	<input type="radio"/>	50 cl	<b>Liqueur</b> – Framboise	<i>Doux</i> fr. 37.00



**Château Ravire**  
Michel Savioz  
Veyras

**Château Ravire**  
*Michel SAVIOZ*

Sierre  
à l'emporter

41°	<input type="radio"/>	3 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Génépi	fr. 5.00
41°	<input type="radio"/>	20 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Génépi	fr. 13.00
41°	<input type="radio"/>	70 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Génépi	fr. 28.00



**Distillerie Morand Louis & Cie SA**Martigny  
à l'emporter

50°	<input type="radio"/>	20 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Absinthe Morand		fr. 21.00
43°	<input type="radio"/>	35 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Abricotine		fr. 31.50
43°	<input type="radio"/>	35 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Williamine		fr. 26.00
43°	<input type="radio"/>	50 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Marc de Dôle		fr. 27.00
41°	<input type="radio"/>	 50 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Vieille Prune		fr. 49.00
40°	<input type="radio"/>	50 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Gin d’Ei		fr. 61.00
41°	<input type="radio"/>	 50 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Vieille Williamine		fr. 49.00
43°	<input type="radio"/>	70 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Abricotine		fr. 55.00
43°	<input type="radio"/>	70 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Williamine		fr. 45.00
43°	<input type="radio"/>	70 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Cerise – Kirsch Vieux		fr. 47.50
30°	<input type="radio"/>	50 cl	<b>Liqueur</b> – Douce d’Abricot	<i>Doux</i>	fr. 35.50
30°	<input type="radio"/>	50 cl	<b>Liqueur</b> – Douce de Williamine	<i>Doux</i>	fr. 31.00
30°	<input type="radio"/>	50 cl	<b>Liqueur</b> – Douce de Coing	<i>Doux</i>	fr. 29.50
21.5°	<input type="radio"/>	70 cl	<b>Liqueur</b> – Framboise sur Fruit	<i>Doux</i>	fr. 48.00
21.5°	<input type="radio"/>	70 cl	<b>Liqueur</b> – Abricot sur Fruit	<i>Doux</i>	fr. 48.00
21.5°	<input type="radio"/>	70 cl	<b>Liqueur</b> – Williamine sur Fruit	<i>Doux</i>	fr. 44.00

**Distillerie Sempione Ltd**Glis  
à l'emporter

42°	<input type="radio"/>	 50 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Whisky Sempione		fr. 66.00
42°	<input type="radio"/>	 50 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Whisky 1815 – 13 Etoiles		fr. 69.00


**DEVAYES****Gilbert Devayes**Leytron  
à l'emporter


42°	<input type="radio"/>	70 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Poire William		fr. 36.00
-----	-----------------------	-------	-----------------------------------	--	-----------




		<b>Yves Cornut</b> Randogne	<b>Grand-Père Cornut</b> <i>Yves CORNUT</i>	Randogne à l'emporter
20°	<input type="radio"/>	20 cl	<b>Liqueur</b> – Cassis	<i>Doux</i> fr. 30.00
20°	<input type="radio"/>	20 cl	<b>Liqueur</b> – Mirabelle	<i>Doux</i> fr. 30.00
20°	<input type="radio"/>	20 cl	<b>Liqueur</b> – Pilou – Mélange de fruits	<i>Doux</i> fr. 30.00
20°	<input type="radio"/>	20 cl	<b>Liqueur</b> – Poire William	<i>Doux</i> fr. 30.00
20°	<input type="radio"/>	20 cl	<b>Liqueur</b> – Citron Vert	<i>Doux</i> fr. 30.00
20°	<input type="radio"/>	20 cl	<b>Liqueur</b> – Myrtille	<i>Doux</i> fr. 30.00

		<b>Gregor Kuonen</b>	Salgesch à l'emporter	
41°	<input type="radio"/>	 50 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Vieille Prune Goutte Grégor	fr. 57.00

		<b>NG liqueurs</b> <i>Guillaume Zanoli et Nicolas Zufferey</i>	Veyras à l'emporter	
26°	<input type="radio"/>	50 cl	<b>Liqueur</b> – Liqueur de Citron Bio	<i>Doux</i> fr. 26.00
26°	<input type="radio"/>	50 cl	<b>Liqueur</b> – Liqueur DEUX Citron–Orange	<i>Doux</i> fr. 26.00

		<b>o2Vie Distillerie</b> <i>Sébastien Zufferey et Florian Antille</i>	Sierre à l'emporter	
43.1°	<input type="radio"/>	 50 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Prune Ambrée	fr. 39.00
45°	<input type="radio"/>	50 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Gin aux Baies Roses	fr. 46.00
42.6°	<input type="radio"/>	50 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Poire William	fr. 37.00
40°	<input type="radio"/>	50 cl	<b>Liqueur</b> – Génépi	<i>Suave</i> fr. 37.00

		<b>Rostal Grand–St–Bernard SA</b>	Martigny à l'emporter	
42°	<input type="radio"/>	37.5 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Génépi	fr. 34.00
42°	<input type="radio"/>	100 cl	<b>Eau-de-vie</b> – Fontaine Coffret Eau de Vie de Genépi	fr. 86.00
25°	<input type="radio"/>	50 cl	<b>Liqueur</b> – Génépi	<i>Doux</i> fr. 26.00

