



CHÂTEAU DE VILLA

Le Royaume des Terroirs

Livre de Cave

Kellerbuch



Le Caveau du Monastère

Une véritable destination

Réservez votre prochaine dégustation de raclette dans lieu unique et exclusif situé sur la colline de Géronde dominant la ville de Sierre à proximité du Monastère de Géronde.

Propriété des sœurs du monastère de Géronde, ce caveau chaleureux de plus de 20 places a été réhabilité par la Fondation du Château de Villa, laquelle en assume la gestion dans l'optique de valoriser ce site exceptionnel.

Nous vous y accueillerons sur demande pour vos événements privés ou professionnels dans une atmosphère authentique et conviviale. Un personnel attentif vous proposera, entre autres, la raclette du Château accompagnée des vins du monastère. Vous pourrez agrémenter votre expérience par une rencontre avec les sœurs, une découverte de l'église, une visite de cave sise sur la colline de Géronde ou une balade depuis le lac de Géronde : une journée complète, hors du temps.



**CAVEAU
DU MONASTÈRE**
CHÂTEAU DE VILLA



Réservation & renseignements

Directement sur notre site internet
sur info@chateaudevilla.ch
au +41.27.455.18.96

Directement auprès du personnel du Château



Sommaire Général

Allgemeines Somaire

Sommaire Général/ Inhaltsverzeichnis	3
Préface / Vorwort	5
Légende du Livre de Cave / Legende des Kellerbuchs.....	7

Livre de Cave

Kellerbuch

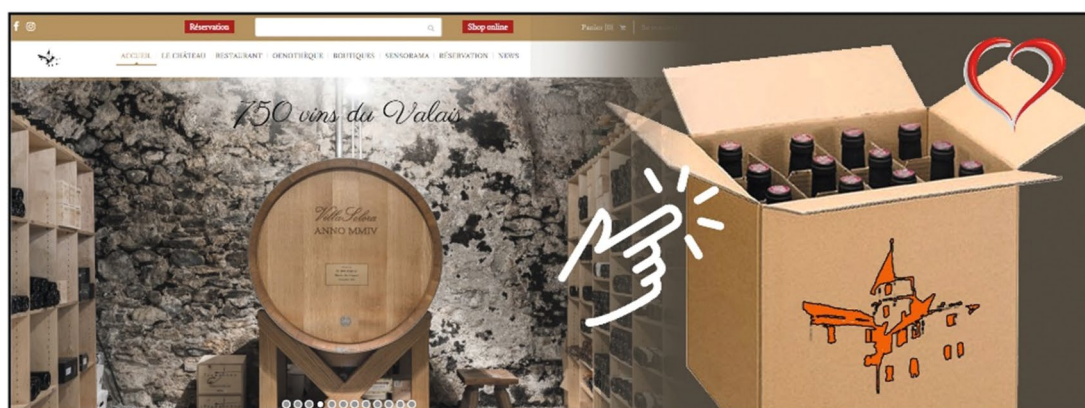
Classement par couleur, cépage et format / Sortierung nach Farbe , Rebsorte und Format	9
Les vins labélisés Charte Grain Noble - Die Weine mit dem Gütesiegel «Charte Grain Noble»	104
Vignerons et distillateurs partenaires - Partner-Winzer und Brennereien.....	108
Les vins classés par vignerons-encaveurs - Die Weine, klassifiziert von Winzern.....	111
Les distillateurs - Die Brennereien.....	143

Présentation du vignoble, des producteurs et des cépages

Vorstellung des Weinbergs, der Produzenten und der Rebsorten

Distinctions & Reconnaissances / Auszeichnungen & Anerkennungen	148
Présentation du vignoble suisse et valaisan / Vorstellung des Weinbaugebiets der Schweiz und des Wallis	152
Grands Crus du Valais - Grands Crus aus dem Wallis	156
Charte Grain Noble ConfidenCiel - Charta Grain Noble ConfidenCiel.....	158
La Cave de Garde du Château - Lagerkeller des Schlosses	162





Fondation du Château de Villa

Le Meilleur du Valais

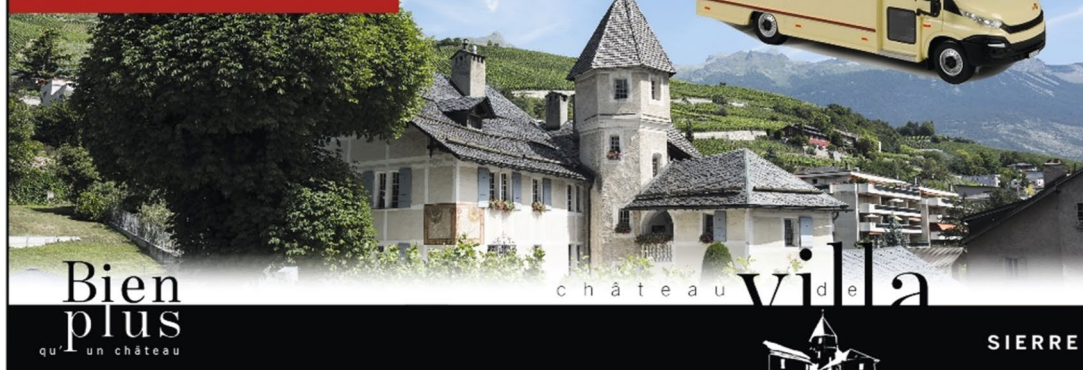
Boutique en ligne – Expéditions

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



Bien plus
qu'un château

château de villa

SIERRE

2026 – Edition I

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

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

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

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

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

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

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



2026 – Auflage I

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

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

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

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

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

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

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



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 2025

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)

Tarifs en francs suisses, TVA incluse. Les tarifs à l'emporter sont indiqués à titre indicatifs. 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) Resorten

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



rote Sorte



weisse Sorte

Die erwähnten Flächen beziehen sich auf den Kanton Wallis - Statistiken 2025

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



Cuvée, die ganz oder teilweise in Eichenfässern ausgebaut wurde.



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



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

● Réserve du Château

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

Suave/Moelleux

Ein Wein mit leichtem Restzucker oder mit einen geschmeidigen Abgang.

Doux

Süss- oder Likörwein



Ausverkaufter Wein



Verfügbarer Wein

Cépage x Cépage

Verwandtschaftsangabe bei der jeweiligen Rebsorte (Kreuzung)

Preise in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer. 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.



Index des cépages

Rebsorten-index

Vins Blancs / Weisswein

Aligoté	11
Altesse.....	12
Amigne	13
Assemblage Blanc.....	15
Chardonnay.....	17
Charmont	18
Chenin Blanc.....	19
Completer.....	20
Diolle.....	21
Fendant/Chasselas	22
Gwäss	27
Himbertscha	28
Humagne Blanche.....	29
Johannisberg/Sylvaner.....	31
Lafnetscha	35
Marsanne/Ermitage.....	36
Merlot (cépage rouge vinifié en blanc de noir).....	38
Muscat.....	39
Paien/Heida/Traminer/Savagnin Blanc	40
Petite Arvine	44
Pinot Blanc.....	49
Pinot Gris/Malvoisie	50
Pinot Noir (cépage rouge vinifié en blanc de noir)	51
Plantscher	52
Rèze	53
Riesling	54
Roussanne	55
Sauvignon Blanc	56
Sémillon	57
Viognier.....	58

Index des cépages

Rebsorten-index

Vins Mousseux / Schaumwein

Amigne.....	59
Assemblage Blanc.....	60
Chardonnay.....	61
Petite Arvine.....	62
Rosé.....	63

Vins Rosé / Roséwein

Dôle Blanche.....	64
Œil-de-Perdrix.....	65
Rosé.....	66

Vins Rouges / Rotwein

Assemblage Rouge.....	67
Cabernet Franc.....	70
Cabernet Sauvignon.....	71
Carminoir.....	72
Cornalin.....	73
Diolinoir.....	78
Divico.....	79
Dôle.....	80
Durize.....	81
Eyholzer Roter.....	82
Fumin.....	83
Galotta.....	84
Gamaret.....	85
Gamay.....	86
Goron de Bovernier.....	88
Humagne Rouge.....	89
Merlot.....	92
Mondeuse.....	94
Petit Verdot.....	95
Pinot Noir.....	96
Syrah.....	100





Aligoté

à consommer

à l'emporter

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 Chablis en Bourgogne, où on l'utilise également pour faire du kir.

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

50 cl

2023 - **Domaine Cornulus** – ● Réserve du Château (Savièse) – Octoglaive

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

47.00

21.00



Les Vins Blancs





Altesse

à consommer
à l'emporter

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

2018 - Cave La Tornale – ● Réserve du Château (Chamoson) – Clavoz	68.00 ○
<i>Appelée Roussette en Savoie, donne un vin plutôt gras. Agrumes, fruits blancs légèrement miellés avec une belle élégance.</i>	
2002 - Domaine du Grand-Brûlé – ● Réserve du Château (Leytron) – Grand Brûlé	83.00 ○
<i>Grand potentiel de garde de ce cépage alpin, notes suaves de fruits jaunes, d'agrumes, de fleurs blanches. Jolie minéralité. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)</i>	
2025 - La Rodeline SA – ● Réserve du Château (Fully) – Fully	67.00 ○
<i>Vin sec sur les fruits exotiques, le citron vert et des fruits blancs. Terroir aux notes minérales, vives, bouche bien tendue.</i>	29.00



Les Vins Blancs





à consommer
à l'emporter

39 hectares



Cépage indigène

Cépage autochtone du Valais (Suisse), l'Amigne a été mentionnée vers la fin du 17^{ème} 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 Mandarinenschalen, getrockneten Aprikosen, eine schöne Ausgewogenheit im Gaumen und einen langen Abgang.

37.5 cl

- | | | | |
|----|--|-------|---|
| GC | 2023 - Cave du Vieux-Moulin SA (Vétroz) – Vétroz Grand Cru – 1 abeille | 29.00 | ○ |
| ★ | <i>1 abeille. Mandarine, miel, attaque vive, grande structure, touche tannique en finale.</i> | 13.00 | |
| | 2024 - Cave Les Ruinettes (Vétroz) – Vétroz – 2 abeilles | 28.00 | ○ |
| | <i>2 abeilles. Notes de mandarine, tilleul, épices. Grande structure, beau velouté, tanins nobles. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)</i> | 11.50 | |

50 cl

- | | | | |
|--|--|-------|---|
| | 1995 - Domaine du Grand-Brûlé – ● Réserve du Château (Leytron) – Flétrie | 74.00 | ○ |
| | <i>Un bouquet intense avec des senteurs d'écorce de mandarine, de miel et de cire d'abeille. Bouche ample et onctueuse, belle vinosité en finale et une acidité rafraîchissante. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)</i> | | |
| | 2003 - Domaine du Grand-Brûlé – ● Réserve du Château (Leytron) – Grand Brûlé | 68.00 | ○ |
| | <i>Un bouquet intense avec des senteurs d'écorce de mandarine, de miel et de cire d'abeille. Bouche ample et onctueuse, belle vinosité en finale et une acidité rafraîchissante. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)</i> | | |
| | 1997 - Domaine du Grand-Brûlé – ● Réserve du Château (Leytron) – Flétrie | 72.00 | ○ |
| | <i>Un bouquet intense avec des senteurs d'écorce de mandarine, de miel et de cire d'abeille. Bouche ample et onctueuse, belle vinosité en finale et une acidité rafraîchissante. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)</i> | | |

75 cl

- | | | | |
|----|--|-------|---|
| GC | 2024 - Cave du Vieux-Moulin SA (Vétroz) – Vétroz Grand Cru – 1 abeille | 58.00 | ○ |
| ★ | <i>1 abeille. Mandarine, miel, attaque vive, grande structure, touche tannique en finale.</i> | 24.50 | |
| | 2022 - Cave du Vieux-Moulin SA – ● Réserve du Château (Vétroz) – "Vin Orange" – AOC Valais | 75.00 | ○ |
| | <i>Amigne élevée en Amphore et vinifiée comme un vin rouge par cuvage des raisins de quelques jours avant pressurage.</i> | 37.00 | |
| GC | 2024 - Cave Les Ruinettes (Vétroz) – Vétroz Grand Cru – 1 abeille | 58.00 | ○ |
| ★ | <i>1 abeille. Vin riche, onctueux, arômes complexes de mandarine, de tilleul et d'épices. Structuré.</i> | 24.00 | |
| | 2025 - Charles Bonvin SA (Sion) – Vétroz | 59.00 | ○ |
| | <i>Parfums de roses, notes exotiques rappelant l'écorce de mandarine, léger sucre résiduel, bel équilibre douceur-acidité. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)</i> | 25.00 | |



Les Vins Blancs






Amigne

à consommer
à l'emporter

75 cl

	2002 - Domaine du Grand-Brûlé – ● Réserve du Château (Leytron) – Grand Brûlé	79.00 ○
	<i>Un bouquet intense avec des senteurs d'écorce de mandarine, de miel et de cire d'abeille. Bouche ample et onctueuse, belle vinosité en finale et une acidité rafraîchissante. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)</i>	
	2005 - Domaine du Grand-Brûlé – ● Réserve du Château (Leytron) – Grand Brûlé	78.00 ○
	<i>Un bouquet intense avec des senteurs d'écorce de mandarine, de miel et de cire d'abeille. Bouche ample et onctueuse, belle vinosité en finale et une acidité rafraîchissante. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)</i>	
	2001 - Domaine du Grand-Brûlé – ● Réserve du Château (Leytron) – Grand Brûlé	80.00 ○
	<i>Un bouquet intense avec des senteurs d'écorce de mandarine, de miel et de cire d'abeille. Bouche ample et onctueuse, belle vinosité en finale et une acidité rafraîchissante. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)</i>	
	2024 - Jean-René Germanier SA (Vétroz) – Vétroz – 2 abeilles	55.00 ○
	<i>2 abeilles. Complexe, intense, fruité, mandarine, équilibre. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)</i>	21.00
	2024 - La Madeleine André Fontannaz & Filles (Vétroz) – Vétroz – Tendance – 1 abeille	59.00 ○
	<i>1 abeille. Ample, orangé, miel, attaque vive et fraîche sur les agrumes, belle complexité, gras et finale sur une pointe d'amertume.</i>	26.00
GC	2023 - La Madeleine André Fontannaz & Filles – Vétroz (Valais) – Vétroz Grand Cru – 2 abeilles	59.00 ○
★	<i>2 abeilles. Gourmand, miel, senteurs orangées, légèrement moelleux, bel équilibre, agrumes confits, bonne acidité en finale. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)</i>	25.00

150 cl

	2009 - Cave des Tilleuls SA – ● Réserve du Château (Vétroz) – Amigne de Vetroz	 139.00 ○
	<i>1 abeille. Bien typée par ses notes d'agrumes (clémentine, mandarine). Pain de seigle et de fleur d'oranger. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)</i>	



Les Vins Blancs





Assemblage Blanc

à consommer
à l'emporter



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.





37.5 cl

- | | | | |
|--|---|--------------|---|
| 2004 - Cave Corbassière SA – ● Réserve du Château (Saillon) – Coup d'Éclat |  | 83.00 | ○ |
| <i>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)</i> | | | |
| 2025 - Les Fils de René Favre SA (St-Pierre-de-Clages) – Chamoson – Moelleux | | 28.00 | ○ |
| <i>Sauvignon Blanc, Johannisberg et Arvine. Vin moelleux équilibré sur les fruits exotiques, le melon et le coin. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)</i> | | | |
| | | 11.50 | |

70 cl

- | | | | |
|--|---|---------------|---|
| — - Château Ravire (Sierre) – Vin des Glaciers |  | 55.00 | ○ |
| <i>Vin oxydatif traditionnel. Rèze, Marsanne et Pinot Gris. Vin associant plus de 100 millésimes dans la tradition anniviarde du Vin des Glaciers.</i> | | | |
| 1989 - Domaine du Mont d'Or SA, Sion – ● Réserve du Château (Sion) – Goût du Conseil |  | 136.00 | ○ |
| <i>Riesling et Sylvaner. Grande finesse, fruits secs, melon, pêche, note citronnée, attaque moelleuse, belle vivacité sur l'évolution. (Doux/Süsswein)</i> | | | |
| 1990 - Domaine du Mont d'Or SA, Sion – ● Réserve du Château (Sion) – Goût du Conseil |  | 131.00 | ○ |
| <i>Riesling et Sylvaner. Grande finesse, fruits secs, melon, pêche, note citronnée, attaque moelleuse, belle vivacité sur l'évolution. (Doux/Süsswein)</i> | | | |

75 cl

- | | | | |
|--|---|--------------|---|
| 2020 - Cave La Romaine – ● Réserve du Château (Flanthey) – Clos de Tsampéhro Blanc Edition X |  | 94.00 | ○ |
| <i>Savagnin Blanc et Rèze. Elevé 18 mois en barrique, cet assemblage unique offre un vin sec, puissant et complexe, sur des notes finement exotiques et épicées, presque sèveuses.</i> | | | |
| 2014 - Charles Bonvin SA – ● Réserve du Château (Sion) – Cuvée 1858 |  | 98.00 | ○ |
| <i>Arvine, Heida, Amigne. Élégant et dense à la fois, notes fruitées expressives, ample et complexe en bouche, vin charnu. Vin de classe créé en l'honneur des fondateurs de l'entreprise en 1858.</i> | | | |
| 2012 - Domaine des Muses – ● Réserve du Château (Sierre) – Euterpe |  | 93.00 | ○ |
| <i>Humagne Blanche et Petite Arvine. Bel équilibre parfaitement valorisé par un bel élevage en barrique. Sec mais structuré.</i> | | | |
| 2018 - Domaine du Mont d'Or SA, Sion – ● Réserve du Château (Sion) – Château Mont d'Or Blanc |  | 95.00 | ○ |
| <i>Petite Arvine et Marsanne. Savoureux mélange de fraîcheur et de puissance, vignes presque centenaires.</i> | | | |
| | | 57.00 | |



Les Vins Blancs














Assemblage Blanc

à consommer
à l'emporter

75 cl

2002 - Domaines Rouvinez SA – ● Réserve du Château (Sierre) – La Trémaille <i>Petite Arvine et Chardonnay. Fraicheur citronnée et minéralité de terroir pour ce vin en pleine maturité.</i>		93.00 ○ 55.00
2023 - Domaines Rouvinez SA (Sierre) – Cœur de Domaine <i>Petite Arvine, Savagnin Blanc et Marsanne. Agrumes, fruits exotiques, pêche de vigne, floral, ample et structuré.</i>		70.00 ○ 39.00
2005 - Provins SA – ● Réserve du Château (Valais) – Domaine du Chapitre <i>Petite Arvine et Savagnin Blanc. Vin blanc sec, sur les fleurs blanches délicatement vanillées. Côtés toastés, séveux.</i>		99.00 ○ 61.00
2016 - Provins SA – ● Réserve du Château (Valais) – Eclats <i>Petite Arvine et Savagnin Blanc. Élégance, arômes de citron, de pamplemousse et de rose, Vif en finale.</i>		124.00 ○ 86.00
2023 - Provins SA (Valais) – Belle Etoile <i>Marsanne et Pinot Blanc. Bouquet de fleurs jaunes. Belle structure en bouche, alliant puissance et générosité.</i>		59.00 ○ 26.00
2024 - Provins SA (Valais) – Défi Blanc Les Titans <i>Petite Arvine, Pinot Gris et Muscat. Juste équilibre entre le fruit et l'acidité, notes d'agrumes citronnées, minérale.</i>		67.00 ○ 35.00
2004 - Réserve du Château – ● Réserve du Château (Valais) – Villa Soleja 2004–2023 <i>Marsanne, Rèze et Savagnin Blanc. Cru unique élevé au Château de Villa dans l'esprit conjoint du Vin des Glaciers et de la Soleja espagnole.</i>		80.00 ○ 42.00

150 cl

2014 - Charles Bonvin SA – ● Réserve du Château (Sion) – Cuvée 1858 <i>Arvine, Heida, Amigne. Élégant et dense à la fois, notes fruitées expressives, ample et complexe en bouche, vin charnu. Vin de classe créé en l'honneur des fondateurs de l'entreprise en 1858.</i>		179.00 ○
2002 - Domaines Rouvinez SA – ● Réserve du Château (Sierre) – La Trémaille <i>Petite Arvine et Chardonnay. Fraicheur citronnée et minéralité de terroir pour ce vin en pleine maturité.</i>		156.00 ○ 108.00



Les Vins Blancs





Chardonnay

à consommer
à l'emporter

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 17^{ème} 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

2024 - Cave des Remparts (Saillon) – Vieilles Vignes

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

53.00
18.00

75 cl

2023 - Cave Caloz (Miège) – Barrique

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



62.00
29.00

2024 - Cave Corbassière SA (Saillon) – AOC Valais

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

54.00
19.00

2001 - Domaine des Muses – ● Réserve du Château (Sierre) – 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.



121.00

2023 - Les Fils de Charles Favre SA (Sion) – Hurlevent

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

55.00
20.00



Les Vins Blancs





Charmont

à consommer
à l'emporter

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

2021 - **Cave Colline de Daval** – ● Réserve du Château (Sierre) – Chamoson

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

61.00 
23.00



Les Vins Blancs





Chenin Blanc

à consommer
à l'emporter

2,7 hectares



Cépage international

Cépage typique de la Loire, certains auteurs feraient remonter l'antériorité de ce cépage au VI^e 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

2004 - Domaine du Grand-Brûlé – ● Réserve du Château (Leytron) – Grand Brûlé

67.00 ○

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

2025 - Domaine Cornulus (Savièse) – Clos de Mangold

63.00 ○

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

2024 - Domaine du Grand-Brûlé (Leytron) – Grand-Brûlé

53.00 ○

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

18.00

2002 - Domaine du Grand-Brûlé – ● Réserve du Château (Leytron) – Grand Brûlé

79.00 ○

De belles expressions de fruits secs ou confit, légèrement miellées. Savoureux équilibre entre rondeur et fraîcheur. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)



Les Vins Blancs



4,5 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

- | | | | |
|--|---|--------------|-----------------------|
| 2021 - Cave Marie-Thérèse Chappaz – ● Réserve du Château (Fully) – AOC Valais |  | 99.00 | <input type="radio"/> |
| <i>Vin à la fois riche et ciselé, son arôme complexe exhale des notes de chèvre-feuille, de pêche de vigne, de noisette et d'encens.</i> | | | |
| 2024 - Cave Valentina Andrei – ● Réserve du Château (Saillon) – AOC Valais |  | 80.00 | <input type="radio"/> |
| <i>Ce cépage, rare et unique, compterait parmi l'un des vieux cépages valaisans. Vin vif et tonique.</i> | | | |
| 2023 - I. & S. Kellenberger, Vin d'œuvre – ● Réserve du Château (Leuk Stadt) – Back to the Roots |  | 86.00 | <input type="radio"/> |
| <i>Sec, sèveux, agrumes, noisette, fruits secs, belle richesse.</i> | | | |
| 2022 - I. & S. Kellenberger, Vin d'œuvre – ● Réserve du Château (Leuk Stadt) – Back to the Roots |  | 87.00 | <input type="radio"/> |
| <i>Sec, sèveux, agrumes, noisette, fruits secs, belle richesse.</i> | | | |
| 2024 - La Rodeline SA – ● Réserve du Château (Fully) – Le Chargeux - Fully |  | 76.00 | <input type="radio"/> |
| <i>Elevé en barriques neuves de 350 et 225 l dont le bois a été trempé dans l'eau de mer. Terroir cristallin, finesse et élégance.</i> | | | |
| 2024 - Pierre-Elie Carron SA (Fully) – Mazembroz |  | 63.00 | <input type="radio"/> |
| <i>Notes complexes et intenses de poire légèrement fumée, belle minéralité. Vif et puissant.</i> | | | |

150 cl

- | | | | |
|---|---|---------------|-----------------------|
| 2024 - I. & S. Kellenberger, Vin d'œuvre – ● Réserve du Château (Leuk Stadt) – Back to the Roots |  | 166.00 | <input type="radio"/> |
| <i>Sec, sèveux, agrumes, noisette, fruits secs, belle richesse.</i> | | | |



Diolle

à consommer

à l'emporter

< 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

2022 - Cave des Bernunes SA – ● Réserve du Château (Sierre) – Vin de Pays

48.00 ○

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

75 cl

2024 - Cave des Bernunes SA – ● Réserve du Château (Sierre) – Vin de Pays

89.00 ○

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



Les Vins Blancs





Fendant/Chasselas

à consommer
à l'emporter

731 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^{ème} 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 delikaten Trauben ergeben trinkfreudige und elegante Weine, die das Terroir auf grossartige Weise widerspiegelt und die man sowohl als Aperitif wie auch in der Gastronomie (Raclette) servieren kann. Der Fendant bietet eine subtile, aber breite Aromenpalette die von fruchtig über blumig bis zu mineralisch reicht. Trotz seines geringen

37.5 cl

	2025 - Adrien et Maurice Zufferey (Sierre) – AOC Valais <i>Fleurs blanches, écorces de fruits, mélisse, minéralité.</i>	16.00 ○ 8.50
GC	2024 - Antoine & Christophe Bétrisey (St-Léonard) – St-Léonard Grand Cru – A. et C. Bétrisey ★ <i>Minéral et racé, beau terroir, notes d'agrumes.</i>	17.00 ○ 10.00
	2025 - Cave David Rossier (Leytron) – Champs-Longs <i>Vin sec, sur de notes florales et minérales. Belle fraîcheur.</i>	16.00 ○ 9.00
	2024 - Cave des Bernunes SA (Sierre) – Les Bernunes <i>Un nez floral et fruité avec un joli terroir. Bouche complexe, fraîcheur, structuré. Vin ample et gras, fruits murs.</i>	17.00 ○ 9.50
	2025 - Cave Saint-Pierre SA (Chamoson) – Les Mazots <i>Sec, vif, minéral, fleurs blanches, tonique, citronné, notes de craie.</i>	16.00 ○ 8.00
	2024 - Charles Bonvin SA (Sion) – Brûlefer <i>Finesse, minéralité, beau fruité, sec.</i>	17.00 ○ 9.50
	2025 - Denis Mercier SA (Sierre) – AOC Valais <i>Expressif, fleur blanche, minéral et belle longueur.</i>	18.00 ○ 11.00
	2025 - Domaine des Crêtes (Noës) – Domaine des Crêtes <i>Minéralité, fruits blancs, citronné, floral.</i>	17.00 ○ 9.50
	2024 - Domaine des Muses (Sierre) – Classique <i>Élégant et friand, fruits blancs, zeste d'agrumes, pointe florale, friand mais tendu.</i>	17.00 ○ 10.00
	2025 - Jean-René Germanier SA (Vétroz) – Les Terrasses – Vétroz <i>Typé Vétroz, minéralité, fraîcheur, friand, floral.</i>	16.00 ○ 8.50
	2024 - Monastère de Géronde (Sierre) – Monastère de Géronde <i>Sec, minéral, floral, citronné, léger gras, crayeux, racé, tilleul.</i>	16.00 ○ 9.00
	2024 - Pierre-Maurice Carruzzo (Chamoson) – Chamoson – Trémazières <i>Bouquet tourné vers l'amande, la frangipane et le citron vert presque confit, bouche tonique, soutenue par une finale fraîche.</i>	16.00 ○ 8.50



Les Vins Blancs





Fendant/Chasselas

à consommer
à l'emporter

37.5 cl

2025 - Simon Maye & Fils (Chamoson) – Chamoson – Trémazières	17.00 ○
<i>Trame minéral et florale typique de ce terroir calcaire.</i>	9.50

50 cl

2025 - Cave Caloz (Miège) – La Mourzière	28.00 ○
<i>Parfum fleuri, aux notes de tilleul, de verveine et de jacinthe sur une belle minéralité du terroir sierrois.</i>	11.50
2025 - Cave Colline de Daval (Sierre) – Colline de Daval – Bio	27.00 ○
<i>Floral, minéral, terroir de Daval, frais.</i>	11.00
2025 - Cave du Vieux Village (Noës) – AOC Valais	27.00 ○
<i>Minéral, crayeux, fleurs blanches, belle tension, frais, croquant.</i>	11.00
2025 - Cave Mabillard–Fuchs (Venthône) – Venthône	27.00 ○
<i>Floral, friand, tilleul, belle structure de terroir en finale.</i>	11.00
2025 - Caves du Paradis (Sierre) – Ville de Sierre	28.00 ○
<i>Fin, léger, fruits blancs, élégant.</i>	12.00
2025 - Christophe Rey (Corin–sur–Sierre) – AOC Valais	27.00 ○
<i>Fruits blancs, minéralité, finale florale, zeste de citron.</i>	11.00

70 cl

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

75 cl

2025 - Adrien et Maurice Zufferey (Sierre) – AOC Valais	38.00 ○
<i>Fleurs blanches, écorces de fruits, mélisse, minéralité.</i>	15.00
2025 - Albert Biollaz SA (Chamoson) – Grand Schiner	38.00 ○
<i>Sec mais souple, floral, tilleul.</i>	15.00
2024 - Antoine & Christophe Bétrisey (St–Léonard) – Le Blanc des Reines	38.00 ○
<i>Légèrement perlant, minéral, tout en fraîcheur et en élégance.</i>	15.00
GC ★ 2024 - Antoine & Christophe Bétrisey – St. Léonard (Valais) – St–Léonard Grand Cru – A. et C. Bétrisey	40.00 ○
<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>	18.00
2024 - Cave Constantin–Comby (Chamoson) – Amphore	39.00 ○
<i>Minéralité, touche florale, subtil, friand.</i>	17.00
2025 - Cave de Bovanche (Ardon) – AOC Valais	36.00 ○
<i>Sec, belle minéralité, fruits blancs, beau carbonique, frais, sèveux.</i>	13.00
2025 - Cave de Châteauneuf (Châteauneuf) – Cave de Châteauneuf	37.00 ○
<i>Fruits jaunes, vivacité, notes fruitées et minérales.</i>	14.00



Les Vins Blancs





Fendant/Chasselas

à consommer
à l'emporter

75 cl

GC	2022 - Cave de la Brunière – St. Léonard (Valais) – Sion Grand Cru – Cave de la Brunière	41.00	<input type="radio"/>
★	<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>	19.00	
GC	2023 - Cave de la Brunière – St. Léonard (Valais) – St-Léonard Grand Cru – Cave de la Brunière	40.00	<input type="radio"/>
★	<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>	18.00	
	2024 - Cave des Bernunes SA (Sierre) – L'Ormy	41.00	<input type="radio"/>
	<i>Nez frais, fruité et floral. En bouche il est sec et puissant.</i>	19.00	
GC	2023 - Cave des Promesses – Conthey (Valais) – Conthey Grand Cru – Cave des Promesses	42.00	<input type="radio"/>
★	<i>Sec, minéral, touche floral, beau terroir.</i>	20.00	
GC	2025 - Cave du Vieux-Moulin SA (Vétroz) – Vétroz Grand Cru – Amandoleyre	40.00	<input type="radio"/>
★	<i>Vin sec et puissant, dans une belle expression de minéralité typique du terroir de Vétroz. Finesse et race en bouche.</i>	18.00	
	2025 - Cave Fin Bec SA (Pont-de-la-Morge) – Sion	40.00	<input type="radio"/>
	<i>Vin blanc classique, avec une belle minéralité et une attaque fraîche et perlante.</i>	18.00	
	2025 - Cave La Romaine (Flanthey) – Uvrier – La Romaine	38.00	<input type="radio"/>
	<i>Minéral, pointe florale, fruits blancs, typique du terroir d'Uvrier, fraîcheur finale, citronnée.</i>	15.00	
	2025 - Cave La Tornale (Chamoson) – Chamoson	38.00	<input type="radio"/>
	<i>Nez floral et minéral, minéralité et fraîcheur en finale.</i>	16.00	
GC	2025 - Cave Les Ruinettes (Vétroz) – Vétroz Grand Cru	40.00	<input type="radio"/>
★	<i>Caractère pierre à fusil, terroir dominant, harmonieux, joli gras et racé.</i>	18.00	
	2025 - Cave Mabillard-Fuchs (Venthône) – Les Corles	38.00	<input type="radio"/>
	<i>Minéral, racé, pierre-à-fusil, floral, finale élégante.</i>	15.00	
	2025 - Cave Marie-Thérèse Chappaz (Fully) – Coteaux de Plamont	49.00	<input type="radio"/>
	<i>Belle minéralité, riche, terroir granitique, notes citronnées, zestes d'agrumes, pêche, abricot.</i>	29.00	
	2025 - Cave Saint-Pierre SA (Chamoson) – Les Mazots	37.00	<input type="radio"/>
	<i>Sec, vif, minéral, fleurs blanches, tonique, citronné, notes de craie.</i>	14.00	
	2025 - Cave Valentina Andrei (Saillon) – AOC Valais	42.00	<input type="radio"/>
	<i>Fraîcheur pétillante, minéralité, terroir, jeunesse, tension, touche florale.</i>	21.00	
	2025 - Caves du Paradis (Sierre) – Ville de Sierre	39.00	<input type="radio"/>
	<i>Fin, léger, fruits blancs, élégant.</i>	16.50	
	2025 - Charles Bonvin SA (Sion) – Brûlefer	40.00	<input type="radio"/>
	<i>Finesse, minéralité, beau fruité, sec.</i>	17.50	
	2025 - Daniel Magliocco et Fils SA (St-Pierre-de-Clages) – Trémazières	40.00	<input type="radio"/>
	<i>Fleurs blanches, vivacité et minéralité, salinité du terroir calcaire en finale.</i>	18.50	
	2025 - Denis Mercier SA (Sierre) – AOC Valais	41.00	<input type="radio"/>
	<i>Expressif, fleur blanche, minéral et belle longueur.</i>	19.00	
	2025 - Domaine Claudy Clavien (Miège) – Coteaux de Sierre	38.00	<input type="radio"/>
	<i>Vin très fin, fruité, floral, gouleyant.</i>	15.00	
	2025 - Domaine Cornulus (Savièse) – Clos de Mangold	41.00	<input type="radio"/>
	<i>Racé, fin, élégant, crayeux, minéralité, fruité et corsé en finale.</i>	19.50	



Les Vins Blancs





Fendant/Chasselas

à consommer
à l'emporter

75 cl

2025 - Domaine des Crêtes (Noës) – Domaine des Crêtes <i>Minéralité, fruits blancs, citronné, floral.</i>	38.00 ○ 15.00
2017 - Domaine des Muses – ● Réserve du Château (Sierre) – Tradition <i>Planté sur de grands terroirs, le Chasselas offre un magnifique potentiel de garde, en particulier issus de vieilles vignes.</i>	74.00 ○ 36.00
2016 - Domaine des Muses – ● Réserve du Château (Sierre) – Tradition <i>Planté sur de grands terroirs, le Chasselas offre un magnifique potentiel de garde, en particulier issus de vieilles vignes.</i>	75.00 ○
2024 - Domaine des Muses (Sierre) – Tradition <i>Puissant, racé, beau terroir minéral sur le tilleul et les agrumes. Structuré.</i>	46.00 ○ 25.00
2024 - Domaine du Mont d'Or SA, Sion (Sion) – La Perle du Valais <i>Élégance, fraîcheur, minéralité, vivacité.</i>	39.00 ○ 17.00
2025 - Domaine Gérald Besse (Martigny–Croix) – Champortay <i>Fraîcheur, structure, minéralité, fine amertume finale.</i>	38.00 ○ 16.00
2025 - Domaines Rouvinez SA (Sierre) – Les Fleurs <i>Floral, minéral, pierre-à-fusil, silex, fraîcheur finale.</i>	39.00 ○ 17.00
2025 - Favre t'Chippis (Chippis) – St-Ginier <i>Fruit du vergers, écorce de citron, kiwi vert, minéral.</i>	40.00 ○ 18.00
2023 - Henri Valloton (Fully) – Mazembroz <i>Fleurs blanches, notes minérales, ample, frais et souple.</i>	41.00 ○ 19.50
2024 - Imesch Vins SA (Sierre) – Soleil d'Or <i>Parfum de tilleul et de fleurs des champs, avec une légère touche de miel et une minéralité typique.</i>	38.00 ○ 15.00
2025 - Jean-Louis Mathieu SA (Chalais) – Domaine Mathieu <i>Pomme Granny, accents citronnés, notes vives et crayeuses, beau terroir finalisé par une fine amertume et un joli gras.</i>	39.00 ○ 17.00
2024 - Jean-Marie Pont (Corin-sur-Sierre) – Sierre <i>Notes fruitées, florales, avec des parfums de fleurs de vigne, de miel, de pierre à fusil.</i>	39.00 ○ 16.50
2025 - Jean-René Germanier SA (Vétroz) – Les Terrasses – Vétroz <i>Typé Vétroz, minéralité, fraîcheur, friand, floral.</i>	38.00 ○ 15.50
2010 - Jean-René Germanier SA – ● Réserve du Château (Vétroz) – Clos de la Malettaz <i>Planté sur de grands terroirs, le Chasselas offre un magnifique potentiel de garde, en particulier issus de vieilles vignes.</i>	70.00 ○
GC 2024 - La Madeleine André Fontannaz & Filles (Vétroz) – Vétroz Grand Cru ★ <i>Fin, minéral, attaque vive, ronde et perlée, légèrement gras, complexe à dominance minérale.</i>	40.00 ○ 18.00
GC 2023 - Les Celliers de Vétroz – Vétroz (Valais) – Vétroz Grand Cru – Celliers de Vétroz ★ <i>Bouquet floral et minéral, belle acidité et bonne longueur. Complexe et bien structuré.</i>	42.00 ○ 21.00
2025 - Les Fils Maye SA (Riddes) – Balavaud Les Grands Ors <i>Racé, élégant, minéral, structuré, complexe.</i>	42.00 ○ 20.00
2025 - Luisier Vin (Saillon) – AOC Valais <i>Vin sec, puissant, exprimant un terroir racé sur la minéralité. Belle fraîcheur finale.</i>	39.00 ○ 17.00
2025 - Marie-Bernard Gillioz (Grimisuat) – Saint-Léonard <i>Fleurs blanches, tilleul, fruité, minéral et riche.</i>	41.00 ○ 19.00



Les Vins Blancs





Fendant/Chasselas

à consommer
à l'emporter

75 cl

2024 - Monastère de Géronde (Sierre) – Monastère de Géronde <i>Sec, minéral, floral, citronné, léger gras, crayeux, racé, tilleul.</i>	38.00 ○ 15.00
2025 - Nouveau Salquenén AG (Salgesch) – Mollignon Terre Promise <i>Fruité, minéral, sec, tout en rondeur.</i>	40.00 ○ 18.00
2025 - Nouveau St-Clément (Flanthey) – Saint-Léonard <i>Léger, fruité, minéral, floral.</i>	37.00 ○ 14.00
2025 - Ozenit SA (Savièse) – Vétroz <i>Ample et structuré, éloge du terroir valaisan, fendant au bouquet floral et minéral.</i>	40.00 ○ 18.00
2024 - Pierre-Maurice Carruzzo (Chamoson) – Chamoson – Trémazières <i>Bouquet tourné vers l'amande, la frangipane et le citron vert presque confit, bouche tonique, soutenue par une finale fraîche.</i>	38.00 ○ 15.00
2024 - Provins SA (Valais) – Pierrafeu - 80 ans <i>Arôme de fleurs blanches et d'agrumes, belle harmonie, finale minérale.</i>	38.00 ○ 16.00
2025 - Sélection Excelsus (Chamoson) – Excelsus <i>Friand, joli gras, fine minéralité, citronné, frais.</i>	38.00 ○ 16.00
2025 - Simon Maye & Fils (Chamoson) – Chamoson – Trémazières <i>Trame minéral et florale typique de ce terroir calcaire.</i>	38.00 ○ 16.00

150 cl

2023 - Cave des Bernunes SA (Sierre) – L'Ormy <i>Nez frais, fruité et floral. En bouche il est sec et puissant.</i>	81.00 ○ 40.00
2024 - Cave le Tambourin (Corin-sur-Sierre) – Glougloublabla <i>Minéral et gouleyant, fraîcheur, notes de fruits blancs et d'agrumes.</i>	78.00 ○ 37.00
2025 - Denis Mercier SA (Sierre) – AOC Valais <i>Expressif, fleur blanche, minéral et belle longueur.</i>	81.00 ○ 40.00
2025 - Domaine Claudy Clavien (Miège) – Coteaux de Sierre <i>Vin très fin, fruité, floral, gouleyant.</i>	74.00 ○ 32.00
2024 - Domaine des Muses (Sierre) – Tradition <i>Puissant, racé, beau terroir minéral sur le tilleul et les agrumes. Structuré.</i>	90.00 ○ 52.00
2024 - Jean-René Germanier SA (Vétroz) – Les Terrasses – Vétroz <i>Typé Vétroz, minéralité, fraîcheur, friand, floral.</i>	74.00 ○ 31.00
2025 - Les Fils de Charles Favre SA (Sion) – Dame de Sion <i>Fruité, fin, sec, avec un subtil parfum de tilleul. Structuré et friand.</i>	73.00 ○ 31.00
2022 - Pierre-Maurice Carruzzo (Chamoson) – 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>	76.00 ○ 34.00



Les Vins Blancs





Gwäss

à consommer

à l'emporter

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

2024 - Chanton Weine Visp (Visp) – Vispताल

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

63.00

30.00



Les Vins Blancs





Himbertscha

à consommer
à l'emporter

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 cepes 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 Himbertscha 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 unbekanntem, 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

2023 - Chanton **Weine Visp** (Visp) – Vispertal

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

63.00
30.00



Les Vins Blancs





Humagne Blanche

à consommer
à l'emporter

25,8 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 könnten. 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

2024 - Cave La Tornale (Chamoson) – La Tornale
Sec, zeste de poire, silex, séveux, floral, élégant.

28.00
12.00

2025 - Nouveau St-Clément (Flanthey) – Coteaux de Sierre
Notes florales, tilleul, chèvrefeuille, poire, séveux.

27.00
11.00

50 cl

2024 - Cave d'Anchettes (Venthône) – Tradition
Floral, poire fraîche, séveux, légèrement gras, expressif.

37.00
13.00

70 cl

2023 - Château Ravire (Sierre) – Château Ravire
Noisettes, trame sèveuse, élégant, racé, notes florales.



53.00
18.00

2025 - Fernand Cina SA (Salgesch) – Fernand Cina
Vin sec et frais, poire fraîche et noisette. Bouche sèveuse et friande, dans une belle fraîcheur de minéralité.

57.00
23.00

75 cl

2024 - Cave Caprice du Temps (Miège) – Coteaux de Sierre
Floral, tilleul, agrumes, subtil.

58.00
24.00

2018 - Cave Corbassière SA (Saillon) – AOC Valais
Barrique et cuve. Nez très expressif aux notes de tilleul, fleurs blanches et vanille. Structure ample, fine et fraîche.



60.00
27.00

GC **2019 - Cave David Rossier – Leytron (Valais) – Leytron Grand Cru – David Rossier**
★ *Vin nerveux, robuste au bouquet floral (tilleul).*

60.00
27.00



Les Vins Blancs






Humagne Blanche

à consommer
à l'emporter

75 cl

2025 - Cave La Romaine (Flanthey) – Les Empereurs <i>Vif, sec, floral, tendue, citronnée, sève fraîche.</i>		57.00 ○ 23.00
2024 - Cave La Tornale (Chamoson) – La Tornale <i>Sec, zeste de poire, silex, séveux, floral, élégant.</i>		56.00 ○ 22.00
2025 - Cave Mandolé (Saillon) – AOC Valais <i>Robe jaune clair, fruits exotiques, ananas, en finesse.</i>		57.00 ○ 23.00
2025 - Cave Valentina Andrei (Saillon) – AOC Valais <i>Energie, riche, juteux, tonique, racée, finale salée, typique du cépage.</i>		67.00 ○ 36.00
2025 - Caves du Paradis (Sierre) – AOC Valais <i>Sec, floral, notes de résine et de tilleul. Belle amplitude.</i>		59.00 ○ 25.00
2025 - Defayes et Crettenand (Leytron) – Leytron <i>Notes de tilleul, floral, ample, savoureux, fraîcheur.</i>		55.00 ○ 21.00
2007 - Domaine du Grand-Brûlé – ● Réserve du Château (Leytron) – Grand Brûlé <i>Fleurs blanches, tilleul en fleurs, savoureux, épanouis. Vin d'un bel équilibre.</i>		77.00 ○
2006 - Domaine du Grand-Brûlé – ● Réserve du Château (Leytron) – Grand Brûlé <i>Fleurs blanches, tilleul en fleurs, savoureux, épanouis. Vin d'un bel équilibre.</i>		78.00 ○
2018 - Gregor Kuonen – ● Réserve du Château (Salgesch) – Grandmaître <i>3ème place GPVS 2020. Belle expressions florale sur les fruits secs. Bouche ronde et élégante.</i>		76.00 ○ 38.00
2024 - I. & S. Kellenberger, Vin d'œuvre (Leuk Stadt) – "Born to be wise" <i>Sec, agrumes, notes de pomme verte, floral, attaque vive et tendue, rafraichissant.</i>		55.00 ○ 21.00
2025 - Jean-Marie Pont (Corin-sur-Sierre) – AOC Valais <i>Sec, floral, fleur de lys, noisette, pointe de gras, poire, thé vert, mirabelle.</i>		59.00 ○ 25.00
2025 - La Cave Frédéric Zufferey SA (Chippis) – AOC Valais <i>Subtil aux arômes d'agrumes et de tilleul. Fraîcheur et minéralité.</i>		56.00 ○ 22.00
2024 - Les Fils de Charles Favre SA (Sion) – Hurlevent <i>Parfum de tilleul, fleurs blanches et pêche de vigne. Vin fin et délicat, doté d'une fin de bouche élégante.</i>		55.00 ○ 20.00
2024 - Nouveau St-Clément (Flanthey) – Coteaux de Sierre <i>Notes florales, tilleul, chèvrefeuille, poire, séveux.</i>		53.00 ○ 18.50

150 cl

2024 - Defayes et Crettenand (Leytron) – Leytron <i>Notes de tilleul, floral, ample, savoureux, fraîcheur.</i>		108.00 ○ 47.00
2025 - Defayes et Crettenand (Leytron) – Leytron <i>Notes de tilleul, floral, ample, savoureux, fraîcheur.</i>		108.00 ○ 47.00
2020 - Domaine des Muses – ● Réserve du Château (Sierre) – Tradition <i>Vin floral, ouvert et élégant, fin et précis, donnant une bouche fraîche et délicate fidèle au cépage. Notes sèveuses et pointe de fruits secs.</i>		140.00 ○ 74.00



Les Vins Blancs



331 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

2025 - Albert Biollaz SA (Chamoson) – Grand Schiner	17.00 ○
<i>Bouquet floral et fruité, notes de noisettes fraîches, d'amandes et fruits blancs, minéralité.</i>	10.00
2024 - Cave La Tornale (Chamoson) – La Tornale	18.00 ○
<i>Minéral, typé du terroir de Chamoson, amande douce, élégant.</i>	10.50
2025 - Domaine du Mont d'Or SA, Sion (Sion) – Mont d'Or	19.00 ○
<i>Moelleux, fruits exotiques, rondeur, équilibre. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)</i>	12.50

50 cl

2025 - Cave de Bovanche (Ardon) – AOC Valais	27.00 ○
<i>Vin sec et typé sur des notes d'amandes blanche.</i>	10.00
2024 - Jean-Marie Pont (Corin-sur-Sierre) – Sierre	30.00 ○
<i>Arômes tendres, fruités et très expressifs, dattes, noisettes, épices, amandes grillées, ananas, fruits du verger.</i>	14.50

70 cl

2016 - Cave Ardévaz SA – ● Réserve du Château (St-Pierre-de-Clages) – Chamoson	66.00 ○
<i>Notes de fruit jaune, de poire, d'amande douce et une touche florale. En bouche il est riche, ample, et puissant. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)</i>	
1988 - Domaine du Mont d'Or SA, Sion – ● Réserve du Château (Sion) – Mont d'Or	109.00 ○
<i>Les derniers flacons de ce vin emblématique du Domaine du Mont d'Or d'une exceptionnelle rareté. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)</i>	



70 cl

- | | |
|--|----------------|
| 1992 - Provins SA – ● Réserve du Château (Valais) – Rhonegold | 91.00 ○ |
| <i>Subtile mélange de fraîcheur et d'arômes tertiaires rappelant les accents pétrolés d'un vieux Riesling. Finale sur les fruits secs.</i> | 53.00 |
| 2016 - Réserve du Château – ● Réserve du Château (Valais) – La Siseranche – Chamoson | 65.00 ○ |
| <i>Vin puissant, légèrement suave, élégant, pulpeux, racé, sèveux, abricot sec, coing. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)</i> | |
| 2015 - Réserve du Château – ● Réserve du Château (Valais) – La Siseranche – Chamoson | 64.00 ○ |
| <i>Vin puissant, légèrement suave, élégant, pulpeux, racé, sèveux, abricot sec, coing. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)</i> | 26.00 |

75 cl

- | | |
|---|----------------|
| 2024 - Albert Biollaz SA (Chamoson) – Grand Schiner | 41.00 ○ |
| <i>Bouquet floral et fruité, notes de noisettes fraîches, d'amandes et fruits blancs, minéralité.</i> | 19.00 |
| GC ★ 2024 - Cave Ardévaz – Chamoson (Valais) – Chamoson Grand Cru – Cave Ardévaz | 49.00 ○ |
| <i>Notes de poire et d'amande amère, bel élevage en barrique, jolie structure.</i> | 29.00 |
| 2024 - Cave Constantin–Comby (Chamoson) – Elaboré en Amphore | 42.00 ○ |
| <i>Amandes, prunes blanches, fleurs d'abricot, vinosité, belle tension.</i> | 20.50 |
| GC ★ 2024 - Cave des Promesses – Conthey (Valais) – Chamoson Grand Cru – Cave des Promesses | 44.00 ○ |
| <i>Riche, fruité, belle longueur, racé.</i> | 23.00 |
| 2024 - Cave du Rhodan (Salgesch) – AOC Valais | 41.00 ○ |
| <i>Floral, épanouis, élégant, amandes douce, gras, sec.</i> | 19.50 |
| 2024 - Cave La Tornale (Chamoson) – La Tornale | 41.00 ○ |
| <i>Minéral, typé du terroir de Chamoson, amande douce, élégant.</i> | 19.00 |
| GC ★ 2024 - Cave le Banneret – Chamoson (Valais) – Chamoson Grand Cru – Cave le Banneret | 46.00 ○ |
| <i>Racé, puissant, belle structure, fine amertume, amande douce.</i> | |
| 2018 - Cave Les Sentes – ● Réserve du Château (Sierre) – Les Sentes | 63.00 ○ |
| <i>Etoile du Valais 2019. Vin ample et vineux, structuré, velouté, offrant une fraîcheur finale dans l'expression d'un beau terroir.</i> | 25.00 |
| 2015 - Cave Petite Vertu – ● Réserve du Château (Chamoson) – Chamoson | 67.00 ○ |
| <i>Vin racé, fruité et équilibré, encore friand, sur la jeunesse mais présentant déjà une belle évolution. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)</i> | 29.00 |
| 2024 - Cave Saint–Philippe (Salgesch) – Fers de Lance | 54.00 ○ |
| <i>Vin rond et gras, aux arômes matures et miellés de cire d'abeille et de massepain. Fraîcheur et équilibre. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)</i> | 19.00 |
| 2024 - Cave Saint–Pierre SA (Chamoson) – Maurice Gay 1883 | 40.00 ○ |
| <i>Vigoureux, amandes grillées, finesse, typé Chamoson.</i> | 18.50 |
| 2024 - Caves Orsat SA – Martigny (Martigny) – Primus Classicus | 40.00 ○ |
| <i>Poire, fruits blancs, amandes grillées, volumineux, onctueux, belle amertume finale.</i> | 18.00 |
| 2023 - Domaine du Grand–Brûlé (Leytron) – Vieilles Vignes | 41.00 ○ |
| <i>Fruits mûrs, structure dense et fruitée. Belle structure pour une finale élégante.</i> | 19.00 |
| 2024 - Domaine du Mont d'Or SA, Sion (Sion) – Mont d'Or | 42.00 ○ |
| <i>Moelleux, fruits exotiques, rondeur, équilibre. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)</i> | 21.00 |

75 cl

	2024 - Domaine du Mont d'Or SA, Sion (Sion) – Siccus <i>Beau gras, agrumes, amande douce, fraîcheur en finale.</i>	42.00 ○ 21.00
	2025 - Domaine La Pleine Lune SA (St–Pierre–de–Clages) – Chamoson <i>Notes fruitées sur le pamplemousse rose et la rhubarbe. Élégant, bouquet racé se terminant par une note saline.</i>	40.00 ○ 18.50
	2014 - Domaine La Pleine Lune SA – ● Réserve du Château (St–Pierre–de–Clages) – Chamoson <i>Vin ample et vineux, structuré, velouté, offrant une fraîcheur finale dans l'expression d'un beau terroir. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)</i>	69.00 ○
	2024 - Domaines Chevaliers (Salgesch) – Tradition <i>Typé, gras, sec, amande amère, noyau de fruit jaune.</i>	42.00 ○ 20.00
	2025 - Germanus Kellerei (St–German) – Gros Rhin du Valais <i>Vin sec et bien tonique, sur une expression d'amande douce et de fleurs séchée, d'écorce de citron et de pâte d'amande.</i>	40.00 ○ 18.00
	2025 - Imesch Vins SA (Sierre) – Soleil d'Or <i>Amandes, noisettes, touche florale rappelant la camomille, puissant et équilibré, touche finale et légère amertume.</i>	40.00 ○ 18.00
	2025 - Jean–Louis Mathieu SA (Chalais) – Domaine Mathieu <i>Vin sec et gras. Parfums d'amande et de fruits du verger.</i>	41.00 ○ 19.00
	2025 - Josef Glenz & Töchter AG (Salgesch) – AOC Valais <i>Sec, ample, typé, massepain, belle minéralité, joli gras.</i>	41.00 ○ 19.00
	2017 - Les Fils de René Favre SA – ● Réserve du Château (St–Pierre–de–Clages) – Chamoson <i>Vin ample et vineux, structuré, velouté, offrant une fraîcheur finale dans l'expression d'un beau terroir. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)</i>	66.00 ○
	2024 - Les Fils de René Favre SA (St–Pierre–de–Clages) – Chamoson <i>Très amande fraîche, élégant, fraîcheur, fruits croquants. Finale soutenue sur l'amande douce.</i>	41.00 ○ 19.00
GC	2024 - Les Fils de René Favre SA – Chamoson (Valais) – Chamoson Grand Cru – Les Fils de René Favre ★ <i>Racé, puissant, belle structure, fine amertume, amande douce.</i>	47.00 ○ 27.00
	2024 - Luisier Vin (Saillon) – AOC Valais <i>Vin sec, soyeux, joli gras, amande et fruits bien mûrs.</i>	42.00 ○ 20.00
	2023 - Monastère de Géronde (Sierre) – Monastère de Géronde <i>Sec, amande blanche, élégant, belle fraîcheur, fine amertume finale.</i>	39.00 ○ 17.00
	2024 - Provins SA (Valais) – Chamoson – Maître de Chais <i>Arômes d'amandes, souple, onctueux, massepain en finale.</i>	44.00 ○ 23.00
	2024 - Rives du Bisse – G. Delaloye & Fils SA (Ardon) – Patrimoine <i>Vin riche et corsé, caractérisé par des notes d'amandes et une légère amertume en finale.</i>	42.00 ○ 21.00
	2025 - Sélection Excelsus (Chamoson) – Excelsus <i>Fin, typé, élégant, amande douce, pointe de gras, équilibre.</i>	41.00 ○ 19.00
	2016 - Sélection Excelsus – ● Réserve du Château (Chamoson) – Chamoson <i>Très beau type sur le massepain et la frangipane, avec de l'amande brute dans une belle vinosité. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)</i>	67.00 ○
GC	2014 - Sélection Excelsus – ● Réserve du Château (Chamoson) – Chamoson Grand Cru ★ <i>Vin racé, belle réduction, minéralité, silex, élégant, notes fumées, châtaignes. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)</i>	73.00 ○ 35.00



Johannisberg

à consommer
à l'emporter

75 cl

2018 - Sélection Excelsus – ● Réserve du Château (Chamoson) – Chamoson

65.00

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

2025 - Simon Maye & Fils (Chamoson) – Chamoson

42.00

Arôme d'amande, un vin sec et racé sur une finale tourbée.

20.00

150 cl

2019 - Domaine des Muses – ● Réserve du Château (Sierre) – Rilke

129.00

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

64.00



Les Vins Blancs





Lafnetscha

à consommer
à l'emporter

2,6 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.

75 cl

2024 - Albert Mathier & Söhne SA (Salgesch) – AOC Valais

63.00 ○

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

31.00

2023 - Chanton Weine Visp (Visp) – AOC Valais

63.00 ○

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

30.00

2025 - Weingut Cipolla (St-German) – Zettin

63.00 ○

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

31.00

150 cl

2025 - Weingut Cipolla (St-German) – Zettin

124.00 ○

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

67.00



Les Vins Blancs





Marsanne/Ermitage

à consommer
à l'emporter

36,2 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

2024 - **Cave de l'Orlaya SA** (Fully) – Fully

31.00

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

15.50

50 cl

2001 - **Domaine Mettaz Sàrl** – ● Réserve du Château (Fully) – Saint-Gothard



86.00

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

60.00

2004 - **Domaine Mettaz Sàrl** – ● Réserve du Château (Fully) – Saint-Gothard



83.00

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

57.00

70 cl

1990 - **Provins SA** – ● Réserve du Château (Valais) – Les Chapelles

96.00

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

1983 - **Provins SA** – ● Réserve du Château (Valais) – Président Troillet

101.00

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

75 cl

2017 - **Cave Corbassière SA** – ● Réserve du Château (Saillon) – AOC Valais



78.00

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

40.00

2023 - **Cave de l'Orlaya SA** (Fully) – Fully

61.00

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

28.00

GC ★ 2018 - **Cave Les Sentes** – ● Réserve du Château (Sierre) – Sierre Grand Cru



70.00

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

32.00

2008 - **Domaine des Muses** – ● Réserve du Château (Sierre) – Réserve



92.00

Sec, puissant, endive braisée, champignon, sous-bois, eau-de-vie de mirabelle. 2008 !

2018 - **Domaine des Muses** – ● Réserve du Château (Sierre) – Réserve



83.00

Sec, puissant, endive braisée, champignon, sous-bois, eau-de-vie de mirabelle, joli fruit et belle maturité.

GC ★ 2023 - **Domaine du Mont d'Or** (Valais) – Sion Grand Cru – Domaine du Mont d'Or



62.00

Eau-de-vie de framboise, truffes et tourbe. Vin "masculin" par sa puissance qui se boit comme un rouge.

29.00



Les Vins Blancs





Marsanne/Ermitage

à consommer
à l'emporter

75 cl

2007 - Jean-René Germanier SA – ● Réserve du Château (Vétroz) – Réserve

Expression de vinosité avec de la fraîcheur, soutenu par une belle structure variétale. Finale chaleureuse, un peu truffée.



151.00 ○

2023 - Marie-Bernard Gillioz (Grimisuat) – Sion

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



66.00 ○
34.00

150 cl

GC **2021 - Cave Les Sentes – Sierre (Valais) – 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.*



117.00 ○
58.00

2017 - Cave Marie-Thérèse Chappaz – ● Réserve du Château (Fully) – Grain d'Or

Belle intensité au nez : eau-de-vie de framboise, petite prune, macis, coco, truffe. Dans ce millésime, la bouche se distingue par sa fraîcheur, son corps concentré, tendu, fuselé et sa finale aux notes bien citronnées.



180.00 ○

GC **2019 - Jean-Marie Pont – Sierre (Valais) – Sierre Grand Cru – Jean-Marie Pont**

★ *Etincelant, fin, délicat, signe d'une certaine pureté. Fraises, framboises et de groseilles se devinent et s'expriment.*

123.00 ○
65.00

2016 - Sélection Excelsus – ● Réserve du Château (Chamoson) – Excelsus

Nez puissant, complexe, poire, touche de truffe blanche, alcool de petits fruits. Une heureuse acidité relève bien sa puissance et son intensité.



146.00 ○
84.00



Les Vins Blancs





Merlot

à consommer
à l'emporter

146 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

2021 - **Maison Gilliard SA** – ● Réserve du Château (Sion) – Merlot Blanc Les Tonneliers

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



73.00 ○
35.00



Les Vins Blancs





à consommer
à l'emporter

31,4 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

2024 - **Cave du Chavalard** (Fully) – Moscato di Martigny

40.00

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

17.00

75 cl

2025 - **Cave Petite Vertu** (Chamoson) – AOC Valais

54.00

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

19.50

2023 - **Germanus Kellerei** (St-German) – AOC Valais

53.00

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

18.00

150 cl

2018 - **Defayes et Crettenand** – ● **Réserve du Château** (Leytron) – AOC Valais

131.00

Très belle maturité aromatique sur des accents fruités et floraux, un brin pétrolé.



Les Vins Blancs





Païen/Heida/Savagnin Blanc

à consommer
à l'emporter

220 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

2025 - L'Orpailleur (Uvrier) – Tradition

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

28.00
12.00

2024 - Rives du Bisse – G. Delaloye & Fils SA (Ardon) – Patrimoine

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

29.00
13.00

2023 - Simon Maye & Fils (Chamoson) – Vieilles Vignes

Savagnin expressif, aux saveurs de mandarines et épices safranées.



31.00
16.00

50 cl

2023 - Cave Saint-Pierre SA (Chamoson) – Maurice Gay 1883

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

40.00
17.00

2022 - Chanton Weine Visp (Visp) – Gletscherview

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

43.00
21.00

2025 - St-Jodern Kellerei (Visperterminen) – Visperterminen

Abricot mûr, noisettes torréfiées, fruits secs, exotique.

42.00
19.50

2018 - Thierry Constantin – Réserve du Château (Pont-de-la-Morge) – 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.



63.00
37.00

70 cl

2024 - Cave Ardévaz SA (St-Pierre-de-Clages) – AOC Valais

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

57.00
23.00

2024 - Cave du Vieux Village (Noës) – AOC Valais

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

57.00
22.50



Les Vins Blancs








Païen/Heida/Savagnin Blanc

à consommer
à l'emporter

75 cl

2023 - Cave Caloz (Miège) – Cuvée Parcellaire <i>Ananas, mangue et litchi, carambole, tendu, tonique.</i>		70.00 ○ 39.00
2024 - Cave Caprice du Temps (Miège) – Coteaux de Sierre <i>Fruits exotiques, mangue, passion, vif, racé.</i>		58.00 ○ 24.00
2024 - Cave des Bernunes SA (Sierre) – Les Bernunes <i>Sec, frais, tendu, agrumes, citronné, chlorophylle.</i>		59.00 ○ 25.00
2024 - Cave des Promesses (St–Pierre–de–Clages) – Promesse d'Exotisme <i>Fruité et exotique, ce Païen vous annonce un beau voyage sensoriel. Vif, aromatique et minéral.</i>		59.00 ○ 25.00
2024 - Cave du Rhodan (Salgesch) – Rhodan <i>Ce blanc corsé présente un bouquet délicat porté par des arômes de noisettes et des notes d'agrumes, il est vif et long en bouche.</i>		59.00 ○ 25.00
2022 - Cave Fin Bec SA (Pont-de-la-Morge) – Sion Bio Domaine Châtroz <i>Intense, puissant, floral (tilleul), notes de miel, de fruits mûrs, légèrement boisé, abricot, vineux.</i>		60.00 ○ 27.00
2024 - Cave Le Bosset SA (Leytron) – AOC Valais <i>Belle acidité, franc et élégant, fruits secs grillés, épicé, fruits jaunes.</i>		57.00 ○ 23.00
2024 - Cave le Tambourin (Corin–sur–Sierre) – Cuvée Lui <i>Barrique. Sec, notes vanillées, bois d'acacia, finement épicé, exotique, yaourt à l'ananas.</i>		56.00 ○ 22.00
2024 - Cave Les Ruinettes (Vétroz) – AOC Valais <i>Un vin sec délicieusement parfumé de notes d'agrumes et de fruits exotiques.</i>		59.00 ○ 25.00
2025 - Cave Mabillard–Fuchs (Venthône) – Venthône <i>Litchis, mangue, finale citronnée.</i>		55.00 ○ 21.00
2024 - Cave Saint–Pierre SA (Chamoson) – Maurice Gay 1883 <i>Sec, sèveux, belle minéralité, pierre chaude, mangue, exotique.</i>		58.00 ○ 24.50
2025 - Chai du Baron (Bramois) – Chai du Baron <i>Exotique, intense, puissant, vif.</i>		59.00 ○ 25.00
2025 - Daniel Magliocco et Fils SA (St–Pierre–de–Clages) – Chamoson <i>Nez intense et plein. Agrumes et épices douces. Acidité mûre et richesse, finale très longue.</i>		57.00 ○ 23.50
2024 - Domaine des Muses (Sierre) – Tradition <i>Exotique et fruité, carambole, agrumes blancs et poires compostées. Fidèle au cépage, tonique, finale minérale.</i>		63.00 ○ 31.00
2022 - Domaine Dominique Passaquay (Choëx) – AOC Valais <i>Ce vin dévoile au nez un léger boisé avec des épices douces et des notes de fruits à chair blanche très mûrs.</i>		59.00 ○ 26.00
2004 - Domaine du Grand–Brûlé – ● Réserve du Château (Leytron) – Grand Brûlé <i>Vin sec, encore d'une belle jeunesse dans sa structure fraîche et dynamique. Fruits biens mûrs sur l'ananas flambé et des notes exotiques.</i>		80.00 ○
2025 - Domaine du Raffort (Cries) – Libre Penseur <i>Profil riche et complexe pour un vin tendu sur une acidité vibrante. Belle Minéralité.</i>		62.00 ○ 29.00
2024 - Domaine Gérald Besse (Martigny–Croix) – Champortay <i>Belle richesse, exotique, citronné, pamplemousse, agrumes.</i>		57.00 ○ 23.00
2023 - Domaines Chevaliers (Salgesch) – Chevaliers <i>Sec, vif, tonique, minéral, épicé, complexe, tendu, noix de cajou.</i>		59.00 ○ 26.00



Les Vins Blancs








Païen/Heida/Savagnin Blanc

à consommer
à l'emporter

75 cl

2025 - Domaines Rouvinez SA (Sierre) – Les Fleurs – Bio		60.00 ○
<i>Agrumes, thé à la bergamote, fruits exotiques, lies fraîches, rondeur, vinosité, fruits secs.</i>		27.00
2023 - Henri Valloton (Fully) – D'Enfer		64.00 ○
<i>Coing, miel, amande amère, pêche blanche, fruité, notes réglissées légères, final salin.</i>		32.00
2024 - I. & S. Kellenberger, Vin d'œuvre (Leuk Stadt) – "Reach the highest"		58.00 ○
<i>Sur les agrumes, le coing et la cire d'abeille, soutenu par une acidité séduisante.</i>		24.00
2024 - Imesch Vins SA (Sierre) – Soleil d'Or		58.00 ○
<i>Notes de pêche, d'abricot et de fruits exotiques. Belle acidité qui lui confère une belle vivacité.</i>		24.00
2025 - La Rodeline SA (Fully) – Plamont Bio		61.00 ○
<i>Sec, élégant, puissant, structuré, racé, cristallin, élevé en barrique et amphore en terre cuite.</i>		28.50
2025 - Les Fils Maye SA (Riddes) – Franc Tireur		57.00 ○
<i>Nez épanoui aux fragrances minérales et citronnées avec des notes florales.</i>		22.50
2024 - Maison Gilliard SA (Sion) – Trésors de Famille		59.00 ○
<i>Fruits secs exotiques, belle matière, gourmet, puissant.</i>		25.00
2025 - Nouveau Salquenén AG (Salgesch) – Les Pyramides		60.00 ○
<i>Notes d'abricot et de pêche, bouche corsée et structurée autour de notes minérales et finement grillées.</i>		27.00
2025 - Ozenit SA (Savièse) – Saillon		59.00 ○
<i>Notes minérales et fragrances d'écorces de citron. Bouche d'une grande vivacité, élégante et ample.</i>		25.00
2024 - Philippe Varone Vins SA (Sion) – Sensorielle		59.00 ○
<i>Nez parfumé, pétales de rose, citron mûr, noisette moulue, notes de pain grillé, de bois doux, légèrement minéral.</i>		25.00
2024 - Provins SA (Valais) – Maître de Chais		63.00 ○
<i>Arômes de poire et citron confit, notes de rose, structuré, finale florale.</i>		30.00
2024 - Rives du Bisse – G. Delaloye & Fils SA (Ardon) – Patrimoine		58.00 ○
<i>Vin sec qui offre une palette d'agrumes et de fruits exotiques. Une bouche fraîche, pleine de vivacité et d'une belle persistance.</i>		24.00
2023 - St-Jodern Kellerei (Visperterminen) – Barrique		65.00 ○
<i>Amples, fruits exotiques mûrs, sec, élevage fondu.</i>		33.00
2025 - St-Jodern Kellerei (Visperterminen) – Mélodie		58.00 ○
<i>Moelleux, fruité, exotique, équilibré. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)</i>		24.00
2025 - St-Jodern Kellerei (Visperterminen) – Visperterminen		59.00 ○
<i>Abricot mûr, noisettes torréfiées, fruits secs, exotique.</i>		26.00
GC ★ 2023 - St-Jodern Kellerei – Visperterminen (Valais) – Visperterminen Grand Cru – St-Jodernkellerei		68.00 ○
<i>Abricots mûrs, papayes, ananas, miel et amandes au nez et en bouche. Belle rame complexe et minérale.</i>		37.00
2025 - Tenud Weine (Varen) – Athene		59.00 ○
<i>Vin sec et frais sur de belles notes minérales et exotiques.</i>		25.00
2024 - Thierry Constantin (Pont-de-la-Morge) – Réserve		61.00 ○
<i>Racé, complexe, exotique, toasté, minéral, vineux.</i>		28.00
2025 - Weingut Cipolla (St-German) – Toli		59.00 ○
<i>Sec, passion, cœur d'ananas, minéral, tendu, léger gras.</i>		26.00



Les Vins Blancs





Païen/Heida/Savagnin Blanc

à consommer
à l'emporter

75 cl

2024 - Weingut Rarnerkumme (Raron) – Barrique

Sec et vif, notes exotiques d'agrumes, bouche tendue dotée d'une belle minéralité. Finement boisée intégrée.



62.00 ○
29.50

150 cl

2018 - Cave Ardévaz SA – ● Réserve du Château (St-Pierre-de-Clages) – AOC Valais

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

130.00 ○
66.00

2024 - Cave Le Bosset SA – ● Réserve du Château (Leytron) – AOC Valais

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



126.00 ○
56.00

2024 - St-Jodern Kellerei (Visperterminen) – Visperterminen

Abricot mûr, noisettes torréfiées, fruits secs, exotique.

122.00 ○
64.00



Les Vins Blancs





Petite Arvine

à consommer
à l'emporter

278 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

2024 - Cave Le Bosset SA (Leytron) – AOC Valais	30.00	<input type="radio"/>
<i>Sec, agrumes, iodé, salin, grapefruit, vif, puissant.</i>	14.00	
2024 - Charles Bonvin SA (Sion) – Domaines et Terroirs	30.00	<input type="radio"/>
<i>Rhubarbe, pamplemousse, belle intensité, gourmand.</i>	14.50	
2025 - Domaine La Pleine Lune SA (St–Pierre–de–Clages) – Séléné	29.00	<input type="radio"/>
<i>Notes fruitées sur le pamplemousse rose et la rhubarbe. Élégant, bouquet racé se terminant par une note saline.</i>	13.00	
2025 - La Pertille (Chalais) – AOC Valais	32.00	<input type="radio"/>
<i>Cette spécialité offre un séduisant bouquet d'agrumes et de fleurs blanches.</i>	16.50	
2025 - La Rodeline SA (Fully) – La Murgère – Fully	31.00	<input type="radio"/>
<i>Sec, notes florales, fruits blancs, rhubarbe, ananas relevés par une belle minéralité, structure, élégance et finesse saline.</i>	15.50	

50 cl

2023 - Cave Corbassière SA (Saillon) – AOC Valais	40.00	<input type="radio"/>
<i>Citron vert et pamplemousse au nez. Bouche moelleuse, puissante, corsée. Notes d'agrumes et légère salinité.</i>	17.00	
2024 - Cave des Bouquetins (Grimisuat) – Follie	39.00	<input type="radio"/>
<i>Vive et subtile. Elle surprend par ses notes très fruitées avec une persistance d'agrumes.</i>	16.00	
2024 - Cave du Chavalard (Fully) – Fully	41.00	<input type="radio"/>
<i>Vin sec et puissant, gourmand, fruité, agrumes blancs, minéralité saline.</i>	18.00	
2024 - Maison Gilliard SA (Sion) – Trésors de Famille	42.00	<input type="radio"/>
<i>Agurmes, élégant, suave, équilibré, contraste salé/sucré.</i>	19.00	
2024 - Marie–Bernard Gillioz (Grimisuat) – Sion	44.00	<input type="radio"/>
<i>Citronnée, glycine, minérale, riche et persistante en bouche, finale suave. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)</i>	22.00	

70 cl

2024 - Cave des Remparts (Saillon) – Vieilles Vignes	55.00	<input type="radio"/>
<i>Fleurs blanches, notes exotiques, longueur en bouche, belle finale.</i>	20.50	



Les Vins Blancs





Petite Arvine

à consommer
à l'emporter

70 cl

- | | |
|--|-----------------|
| 1988 - Domaine du Mont d'Or SA, Sion – ● Réserve du Château (Sion) – Sous L'escalier | 120.00 ○ |
| <i>Fraicheur et plénitude pour des accents de bergamote et de kumquats confits au sel. Un grand vin. (Doux/Süsswein)</i> | |
| 2002 - Domaine du Mont d'Or SA, Sion – ● Réserve du Château (Sion) – Sous l'Escalier | 117.00 ○ |
| <i>Fraicheur et plénitude pour des accents de bergamote et de kumquats confits au sel. Un grand vin. (Doux/Süsswein)</i> | 79.00 |
| 1999 - Domaine du Mont d'Or SA, Sion – ● Réserve du Château (Sion) – Sous l'Escalier | 121.00 ○ |
| <i>Fraicheur et plénitude pour des accents de bergamote et de kumquats confits au sel. Un grand vin. (Doux/Süsswein)</i> | 83.00 |

75 cl

- | | |
|--|----------------|
| 2024 - Albert Biollaz SA (Chamoson) – Réserve du Chasseur | 57.00 ○ |
| <i>Pamplemousse rose, pointe d'ananas, rhubarbe, belle tonicité, salinité en finale.</i> | 23.00 |
| 2025 - Albert Mathier & Söhne SA (Salgesch) – Aphrodine | 60.00 ○ |
| <i>Zeste d'agrumes, citronné, minéral, légèrement gras.</i> | 27.50 |
| GC 2024 - Cave Colline de Daval (Sierre) – Sierre Grand Cru | 63.00 ○ |
| ★ <i>Arômes uniques de rhubarbe et de pamplemousse, belle acidité longueur en bouche exceptionnelle.</i> | 30.00 |
| 2016 - Cave Corbassière SA – ● Réserve du Château (Saillon) – AOC Valais | 81.00 ○ |
| <i>Nez intense exprimant des notes de mandarine et de pamplemousse. En bouche, l'attaque est vive et le final sur la salinité typique de la Petite Arvine.</i> | |
| GC 2023 - Cave Corbassière SA – Saillon (Valais) – Saillon Grand Cru – Cave Corbassière | 62.00 ○ |
| ★ <i>Reflet jaune clair, limpide. Nez intense exprimant des notes de mandarine et de pamplemousse. Attaque vive et finale saline.</i> | 29.00 |
| GC 2023 - Cave David Rossier (Valais) – Saillon Grand Cru – David Rossier | 60.00 ○ |
| ★ <i>Vin élégant, bouquet racé, saveur finement salée.</i> | 27.00 |
| 2024 - Cave David Rossier (Leytron) – AOC Valais | 57.00 ○ |
| <i>Sec, nez de pamplemousse, saveur légèrement salée en fin de bouche.</i> | 23.00 |
| 2024 - Cave de l'Orlaya SA (Fully) – Fully | 62.00 ○ |
| <i>Agrumes, pamplemousse, pralines, attaque souple mais fraîche et finale saline.</i> | 29.00 |
| 2025 - Cave des Bouquetins (Grimisuat) – Follie | 57.00 ○ |
| <i>Vive et subtile. Elle surprend par ses notes très fuitées avec une persistance d'agrumes.</i> | 23.00 |
| 2024 - Cave des Promesses (St-Pierre-de-Clages) – Promesse de Plaisir | 59.00 ○ |
| <i>Vif, sec, élégant, salin, belle tonicité, sur les agrumes blancs.</i> | 25.00 |
| 2024 - Cave du Chavalard (Fully) – Fully | 59.00 ○ |
| <i>Vin sec et puissant, gourmand, fruité, agrumes blancs, minéralité saline.</i> | 26.00 |
| 2025 - Cave La Romaine (Flanthey) – Les Empereurs | 59.00 ○ |
| <i>Vif, sec, citronnée, tendue, juteux, tonique, belle fraîcheur, pamplemousse.</i> | 25.00 |
| 2024 - Cave Le Bosset SA (Leytron) – AOC Valais | 57.00 ○ |
| <i>Sec, agrumes, iodé, salin, grapefruit, vif, puissant.</i> | 23.00 |
| 2025 - Cave le Tambourin (Corin-sur-Sierre) – Tonique | 61.00 ○ |
| <i>Cépage typiquement valaisan, léger bouquet d'agrumes et de fleur blanche, avec une belle note d'acidité et de sel.</i> | 28.00 |
| 2025 - Cave Les Sentes (Sierre) – Coteaux de Sierre | 59.00 ○ |
| <i>Complexe, grapefruit rose, floral. Légère rhubarbe. Belle salinité en fin de bouche.</i> | 25.50 |



Les Vins Blancs









Petite Arvine

à consommer
à l'emporter

75 cl

2025 - Cave Mandolé (Saillon) – Saillon		58.00 ○
<i>Robe jaune lumineuse, belles notes d'agrumes et une fine salinité, grande fraîcheur.</i>		24.00
2024 - Cave Marie–Thérèse Chappaz (Fully) – Grain Arvine de Fully		81.00 ○
<i>Fraicheur, menthe, pamplemousse, aromatique complexe. Grand volume, du soyeux, une note saline caractéristique.</i>		53.00
2025 - Cave Petite Vertu (Chamoson) – AOC Valais		58.00 ○
<i>Racé et marqué avec une note salée et des parfums d'agrumes blancs et de minéralité.</i>		24.50
2024 - Cave Saint–Pierre SA (Chamoson) – 1883		59.00 ○
<i>Senteurs florales et fruitées, sur les agrumes, salinité et vinosité en finale.</i>		25.50
2023 - Cave Valentina Andrei – ● Réserve du Château (Saillon) – Calcaire		77.00 ○
<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>		39.00
2025 - Cave Valentina Andrei (Saillon) – Granite		67.00 ○
<i>Energie, riche, juteux, tonique, racée, finale salée, typique du cépage.</i>		36.00
2024 - Caves du Paradis (Sierre) – Coteaux de Sierre		59.00 ○
<i>Racée et virile mais très élégante et harmonieuse. Délicatesse, complexité, finale saline. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)</i>		25.00
2025 - Caves Orsat SA – Martigny (Martigny) – Primus Classicus		55.00 ○
<i>Citron vert, pamplemousse, rhubarbe, touche de glycine et de fruit de la passion, vivacité, salin.</i>		21.00
2025 - Chai du Baron (Bramois) – Chai du Baron		59.00 ○
<i>Élégant, vif, agrume, salinité.</i>		25.00
2024 - Charles Bonvin SA (Sion) – Domaines et Terroirs		59.00 ○
<i>Rhubarbe, pamplemousse, belle intensité, gourmand.</i>		26.00
2024 - Christophe Rey (Corin–sur–Sierre) – AOC Valais		57.00 ○
<i>Ample, agrumes, typique, salinité, glycine.</i>		23.00
2025 - Defayes et Crettenand (Leytron) – Leytron		58.00 ○
<i>Agumés, citron, pamplemousse, dynamique, finale saline.</i>		24.00
2023 - Domaine Caroline Frey (Fully) – Fully – Quintessence		81.00 ○
<i>Notes patinées de fruits blancs mûrs, d'amande et un boisé fondu.</i>		53.00
2024 - Domaine Caroline Frey (Fully) – Fully – Les Perches		78.00 ○
<i>Nez vibrant et typé (rhubarbe, pamplemousse...), bouche tendue et cristalline.</i>		49.00
2025 - Domaine Claudy Clavien (Miège) – AOC Valais		59.00 ○
<i>Fraîcheur, notes de glycines et de fruits exotiques, salinité finale.</i>		25.00
2024 - Domaine de la Rameau (Chamoson) – Pré des Pierres		59.00 ○
<i>Sec, vif, tonique, iodée, pamplemousse, lime, tendue.</i>		26.00
2024 - Domaine des Crêtes (Noës) – Domaine des Crêtes		56.00 ○
<i>Fraicheur, belle vivacité, rhubarbe, pamplemousse.</i>		22.00
2025 - Domaine des Muses (Sierre) – Tradition		65.00 ○
<i>Agumés blancs, structuré, élégant, volumineux, fruité, minéral.</i>		33.00
2025 - Domaine des Petites Planètes (Chamoson) – AOC Valais		67.00 ○
<i>Vin précis et ciselé, notes de rhubarbe, de pêche et de fruits exotiques. Parfums floraux, finale élégante.</i>		36.00



Les Vins Blancs








Petite Arvine

à consommer
à l'emporter

75 cl

	2024 - Domaine du Grand-Brûlé (Leytron) – Grand-Brûlé <i>Sec, carambole, rhubarbe, citron vert, tendu, salin.</i>	57.00 ○ 23.00
	2004 - Domaine du Grand-Brûlé – ● Réserve du Château (Leytron) – Grand Brûlé <i>Vin racé, aux accents d'agrumes et de fleurs blanches. Bouche sèche mais généreuse à la finale bien saline.</i>	81.00 ○
	2025 - Domaine La Pleine Lune SA (St-Pierre-de-Clages) – Sélééné <i>Notes fruitées sur le pamplemousse rose et la rhubarbe. Élégant, bouquet racé se terminant par une note saline.</i>	57.00 ○ 23.50
	2024 - Domaine Mettaz Sàrl (Fully) – Les Claives <i>Vin équilibré entre fraîcheur et rondeur. Pamplemousse, citron vert confit, pâte de coing, poires compotées.</i>	62.00 ○ 29.00
	2024 - Domaines Chevaliers (Salgesch) – Lux Vina – Altimus 	70.00 ○ 39.00
	2001 - Domaines Rouvinez SA – ● Réserve du Château (Sierre) – Château Lichten <i>Fraîcheur citronnée et minéralité de terroir pour ce vin en pleine maturité.</i>	106.00 ○
	2025 - Domaines Rouvinez SA (Sierre) – Domaine Château Lichten <i>Vin tonique et exotique, agrumes blancs comme le citron et le pamplemousse. Finale vive sur la mélisse.</i>	60.00 ○ 27.00
	2025 - Favre t'Chippis (Chippis) – Tshé <i>Rhubarbe, pamplemousse, citron vert, bouche vive et exotique, belle minéralité, joli salin.</i>	62.00 ○ 29.00
	2025 - Gilbert Devayes (Leytron) – AOC Valais <i>Fraîcheur et vivacité, agrumes blancs, notes florales et minérales, finale saline et tendue.</i>	56.00 ○ 22.00
	2025 - Gregor Kuonen (Salgesch) – Traditionnelle <i>Floral, fruité, fraîcheur, agrumes, salin.</i>	59.00 ○ 25.00
	2023 - Henri Valloton (Fully) – Tradition – Fully <i>Racée et virile, cette Arvine exhale des parfums de fleurs et de fruits. Notes salines en finale.</i>	63.00 ○ 30.00
GC ★	2022 - Jean-Marie Pont – Sierre (Valais) – 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>	67.00 ○ 35.00
	2025 - Josef Glenz & Töchter AG (Salgesch) – AOC Valais <i>Sec, ample, typé, masepain, belle minéralité, joli gras.</i>	58.00 ○ 24.00
	2024 - La Cave Frédéric Zufferey SA (Chippis) – AOC Valais <i>Glycine, agrumes, pamplemousse rose et fruits exotiques comme le litchi et la passion. Minéralité et volume. Finale fraîche et saline.</i>	57.00 ○ 23.00
	2025 - La Pertille (Chalais) – AOC Valais <i>Cette spécialité offre un séduisant bouquet d'agrumes et de fleurs blanches.</i>	61.00 ○ 28.00
	2025 - La Rodeline SA (Fully) – La Murgère – Fully <i>Sec, notes florales, fruits blancs, rhubarbe, ananas relevés par une belle minéralité, structure, élégance et finesse saline.</i>	62.00 ○ 29.00
	2024 - Le Vin de l'A (Ollon) – Ollon 	68.00 ○ 37.00
	2024 - Les Fils de René Favre SA (St-Pierre-de-Clages) – 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>	59.00 ○ 26.00
GC ★	2023 - Les Fils de René Favre SA – Chamoson (Valais) – 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>	65.00 ○ 33.50



Les Vins Blancs






Petite Arvine

à consommer
à l'emporter

75 cl

2025 - Les Fils Maye SA (Riddes) – Jean des Crêtes <i>Sec, vif, tonique, agrumes, notes florales de glycine, léger salin en finale.</i>	57.00 ○ 22.50
2025 - L'Orpailleur (Uvrier) – Diamanterre <i>Agrumes, intensité, soyeux, minéral, tarte citron meringuée, Calisson.</i>	59.00 ○ 26.00
2024 - Luisier Vin (Saillon) – AOC Valais <i>Vin sec, agrumes blancs, citron mûr, notes exotiques, fraîcheur.</i>	59.00 ○ 26.00
2025 - Maison Gilliard SA (Sion) – Trésors de Famille <i>Agrumes, élégant, suave, équilibré, contraste salé/sucré.</i>	59.00 ○ 26.00
2025 - Nouveau Salquenén AG (Salgesch) – Les Pyramides <i>Belle aromatique, vif, salé en finale, exotique, rhubarbe.</i>	60.00 ○ 27.00
2025 - Ozenit SA (Savièse) – Saillon <i>Sec, tendu, lime, pamplemousse, citronné, fraîcheur.</i>	60.00 ○ 27.00
2023 - Pierre-Maurice Carruzzo (Chamoson) – Illarisse <i>Agrumes bien mûrs, fine salinité, belle richesse, pamplemousse, léger gras, équilibrée.</i>	67.00 ○ 36.00
2022 - Provins SA (Valais) – Les Titans <i>Arômes d'agrumes, comme le pamplemousse ou le citron. Bel équilibre, entre velouté et richesse, note acidulée en finale.</i>	 67.00 ○ 35.00
2024 - Rives du Bisse – G. Delaloye & Fils SA (Ardon) – Patrimoine <i>Vin puissant, sur les agrumes et le pamplemousse rose. Joli gras.</i>	58.00 ○ 24.00
2025 - Sélection Excelsus (Chamoson) – Excelsus <i>Rondeur, fraîcheur, pamplemousse, tarte au citron, fruits murs.</i>	58.00 ○ 24.50
2025 - Thierry Constantin (Pont-de-la-Morge) – 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>	60.00 ○ 27.00
2025 - Weingut Seewer (Susten-Leuk) – AOC Valais <i>Sec, rondeur, pamplemousse rose, pomme Granny, belle salinité, tarte rhubarbe et citron meringuée.</i>	59.00 ○ 25.50

150 cl

GC 2023 - Cave Corbassière SA – Saillon (Valais) – Saillon Grand Cru – Cave Corbassière ★ <i>Reflet jaune clair, limpide. Nez intense exprimant des notes de mandarine et de pamplemousse. Attaque vive et finale saline.</i>	116.00 ○ 57.00
2025 - Cave La Romaine (Flanthey) – Les Empereurs <i>Vif, sec, citronnée, tendue, juteux, tonique, belle fraîcheur, pamplemousse.</i>	113.00 ○ 53.00
2013 - Defayes et Crettenand – ● Réserve du Château (Leytron) – Leytron <i>Sec, élégant, finesse, structuré, délicat, belle maturité.</i>	153.00 ○
2014 - Defayes et Crettenand – ● Réserve du Château (Leytron) – Leytron <i>Sec, élégant, finesse, structuré, délicat, belle maturité.</i>	151.00 ○
2024 - Gilbert Devayes – ● Réserve du Château (Leytron) – AOC Valais <i>Fraîcheur et vivacité, agrumes blancs, notes florales et minérales, finale saline et tendue.</i>	119.00 ○ 49.00
2025 - La Rodeline SA – ● Réserve du Château (Fully) – La Murgère <i>Sec, élégant, finesse, structuré, délicat.</i>	134.00 ○ 63.00



Les Vins Blancs





Pinot Blanc

à consommer
à l'emporter

22,4 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

2024 - Cave Corbassière SA (Saillon) – AOC Valais

Zeste d'agrumes, gras, sèveux, friand, citronné.

54.00

19.00

2023 - Cave David Rossier (Leytron) – Moelleux

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

57.00

23.00



Les Vins Blancs





Pinot Gris/Malvoisie

à consommer
à l'emporter

53,9 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) angebaut. Der Name stammt von der echten italienischen Malvasia (Malvasia Bianca), die ebenfalls für ihre Süssweine bekannt war.

50 cl

2023 - Cave des Remparts (Saillon) – Vieilles Vignes Vendanges tardives
Fruits confits, belle liqueur, densité, élégant. (Doux/Süsswein)


43.00 ○
20.50

70 cl

1986 - Domaine du Mont d'Or SA, Sion – ● Réserve du Château (Sion) – 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)

 **149.00** ○

1983 - Domaine du Mont d'Or SA, Sion – ● Réserve du Château (Sion) – 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)

 **157.00** ○

1991 - Provins SA – ● Réserve du Château (Valais) – 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)

130.00 ○

75 cl

2008 - Domaines Rouvinez SA – ● Réserve du Château (Sierre) – 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)

93.00 ○

2023 - I. & S. Kellenberger, Vin d'œuvre (Leuk Stadt) – "Le Gris en Rose"
Vin sec, légèrement teinté par une macération pelliculaire exprimant une belle déclinaison fruitée.

55.00 ○
20.50

2023 - Monastère de Géronde (Sierre) – Monastère de Géronde
Moelleux, équilibré, onctueux, sur des notes de miel blond, de fruits secs et de coing. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)

55.00 ○
20.00



Les Vins Blancs





Pinot Noir

à consommer

à l'emporter

1'217 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.

75 cl

2025 - **Gregor Kuonen** (Salgesch) – Blanc de Noir

Issu d'un pressurage directe de Pinot Noir. Frais, fruité, intense, épicé, élégant.

40.00 ○

18.00



Les Vins Blancs





Plantscher

à consommer
à l'emporter

< 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

2024 - **Chanton Weine Visp** (Visp) – AOC Valais

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

63.00 
30.00



Rèze

à consommer

à l'emporter

5,6 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.

37.5 cl

2024 - **Antoine & Christophe Bétrisey** (St-Léonard) – l'Ancêtre

27.00

Un nez généreux de fruits exotiques, arômes complexes, vif et salin, tannicité marquée.

11.00

70 cl

2025 - **Cave du Vieux Village** (Noës) – AOC Valais

58.00

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

24.00

2022 - **Château Ravire** (Sierre) – Château Ravire



53.00

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

18.00

75 cl

2024 - **Cave d'Anchettes** (Venthône) – Venthône

54.00

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

19.50

2025 - **Cave le Tambourin** (Corin-sur-Sierre) – T

59.00

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

26.00

2024 - **Domaine du Grand-Brûlé** (Leytron) – Prestige

54.00

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

19.00

2025 - **Favre t'Chippis** (Chippis) – Anchettes



64.00

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

32.00

2025 - **St-Jodern Kellerei** (Visperterminen) – Visperterminen

60.00

Sec, bois de rose, floral, chlorophylle, bergamote, sèveux, pive de pin.

27.00



Les Vins Blancs





Riesling

à consommer
à l'emporter

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 mehlttauresistente 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

2007 - **Chanton Weine Visp** – ● Réserve du Château (Visp) – Mario Tba 192°oe

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



78.00



60.00

75 cl

2023 - **Defayes et Crettenand** (Leytron) – La Chapelle

Aromatique, musqué, vivifiant, fraîcheur, finement pétrolé.



65.00



33.00

2023 - **Domaine Gérald Besse** (Martigny–Croix) – Martigny

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

58.00



24.00



Les Vins Blancs





Roussanne

à consommer
à l'emporter

3,2 hectares



Cépage international

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

Die Roussanne ist eine weisse Rebsorte mit weissem Saft aus dem 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 weinig mit Noten von Aprikose, Birne, Quitte, Honig, Gewürzen, Akazie, Linde, Kräutern und Pfeffer.

75 cl

2020 - Albert Mathier & Söhne SA – ● Réserve du Château (Salgesch) – AOC Valais

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.

67.00 ○
29.00

2019 - Antoine & Christophe Bétrisey – ● Réserve du Château (St-Léonard) – AOC Valais

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)

64.00 ○
26.00



Les Vins Blancs





Sauvignon Blanc

à consommer
à l'emporter

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.

70 cl

2025 - **Cave du Vieux Village** (Noës) – AOC Valais

Sec, buis, bourgeon de cassis, pêche blanche, exotique, sèveux, belle longueur. (Suave/moelleux/Leicht süßer Wein)

57.00
22.50

75 cl

2025 - **Cave des Rois** (Les Evouettes) – Les Evouettes

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



54.00
19.00

2025 - **Domaine La Pleine Lune SA** (St-Pierre-de-Clages) – AOC Valais

Sec, élégant, feuille de buis, bourgeon de cassis, agrumes blancs, citronné.

55.00
21.00

2024 - **Jean-Louis Mathieu SA** (Chalais) – Domaine Mathieu

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

63.00
31.00

2025 - **Weingut Cipolla** (St-German) – Blattacker

Sec, tonique, aromatique, buis, groseille à maquereau, melon jaune, bois de cassis.

59.00
26.00



Les Vins Blancs





Sémillon

à consommer
à l'emporter

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^e siècle et sa surface a crû parallèlement avec la renommée des vins liquoreux. Depuis l'après guerre 1939-1945, la montée en puissance des grands vins blancs secs, en particulier du sauvignon blanc B, la surface dévolue au sémillon B est en baisse. Les vins produits sont très aromatiques : ils évoquent les senteurs de miel, fruits secs grillés (amande, noisette), de beurre frais, de fleur d'acacia, de figues ou de fruits secs et agrumes confits, de pomme verte ou de noix fraîche.

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

75 cl

2018 - **Philippez Frères** – ● Réserve du Château (Leytron) – AOC Valais

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

63.00 
25.00



Les Vins Blancs





à consommer
à l'emporter

11,1 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

2024 - Cave Constantin-Comby (Chamoson) – AOC Valais

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

55.00
21.00

2024 - Cave d'Anchettes (Venthône) – Venthône

Pêche de vigne, abricot, touche florale, gras, élégant et fruité.

55.00
20.50

2024 - Cave des Rois (Les Evouettes) – Les Evouettes

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



54.00
19.00

2024 - Domaine Dominique Passaquay (Choëx) – Les Condémines

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



58.00
24.00

2024 - Philippe Varone Vins SA (Sion) – Sensorielle

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

58.00
24.50

2025 - Thierry Constantin (Pont-de-la-Morge) – AOC Valais

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

57.00
23.00



Les Vins Blancs





à consommer
à l'emporter

39 hectares



Cépage indigène

Cépage autochtone du Valais (Suisse), l'Amigne a été mentionnée vers la fin du 17^{ème} 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, Weissm Pfeffer und einen leicht tanninhaltigen Geschmack mit einem dezent bitteren Abgang. Die natürlichen Süssweine ("flétris") zeigen Aromen von Orangen- und Mandarinschalen, getrockneten Aprikosen, eine schöne Ausgewogenheit im Gaumen und einen langen Abgang.

75 cl

2023 - Cave du Vieux-Moulin SA (Vétroz) – L'Amignonne

Brut en méthode traditionnelle à base de cépage Amigne.

63.00 ○

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)

65.00 ○

33.50



Les Vin Mousseux





Assemblage Blanc

à consommer
à l'emporter



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.

150 cl

2017 - Cave La Romaine – ● Réserve du Château (Flanthey) – Clos de Tsampéhro Extra Brut VII

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



179.00 ○



Les Vin Mousseux





Chardonnay

à consommer
à l'emporter

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 17^{ème} 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.

75 cl

2022 - **Adrien et Maurice Zufferey (Sierre)** – Blanc de Blanc

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

63.00 
30.00



Les Vin Mousseux





Petite Arvine

à consommer
à l'emporter

278 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

2024 - **Cave du Chavalard (Fully)** – Les Bulles de Petite Arvine
Sec, vif, citronnée, citron au sel, bulle dynamique, pomme gala, fruits blancs.

35.00 
20.50



Les Vin Mousseux





Rosé

à consommer
à l'emporter



75 cl

2023 - Cave Corbassière SA (Saillon) – L'Effervescence – Pinot Noir
Méthode traditionnelle rosé sur les fruits frais et une finale élégante et harmonieuse.

60.00 ○
27.00



Les Vin Mousseux

63





Dôle Blanche

à consommer

à l'emporter



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

2025 - **Simon Maye & Fils** (Chamoson) – Chamoson

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

38.00

16.00



Les Vins Rosés





Œil-de-Perdrix

à consommer
à l'emporter



Rosé issu de Pinot Noir

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

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

75 cl

2025 - Cave Saint-Pierre SA (Chamoson) – Les Mazots

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

38.00 ○
15.50



Rosé

à consommer

à l'emporter



37.5 cl

2025 - Cave Marie-Thérèse Chappaz (Fully) – Rosé des Copains	20.00 ○
<i>Pinot Noir et Gamay. Fraise écrasée, brugnion, pamplemousse, fraîcheur estivale.</i>	14.00
2025 - Domaines Rouvinez SA (Sierre) – Nez Noir	19.00 ○
<i>Merlo, Gamaret et Syrah. Fruits rouges et exotiques. Frais, fin et sapide en bouche. Savoureux.</i>	12.50
2025 - La Madeleine André Fontannaz & Filles (Vétroz) – Les Gamines	16.00 ○
<i>Attaque fraîche, ronde, notes de framboise et de pêche blanche. Une légère sucrosité en fin de bouche.</i>	9.00

50 cl

2024 - Cave Ardévaz SA (St-Pierre-de-Clages) – Rosé de Gamay	27.00 ○
<i>Fruité, élégant, juteux, estival et gourmand.</i>	10.50
2023 - Cave d'Anchettes (Venthône) – Diolirose - Rosé de Diolinoir	33.00 ○
<i>Rosé de Diolinoir. Petits fruits rouges, estival, fraise des bois et framboise. Beau volume.</i>	18.50

75 cl

2025 - Cave Les Sentes (Sierre) – Le Rosé	40.00 ○
<i>Pinot Noir, Gamay et Humagne Rouge. Beau fruité et richesse. Fraise des bois, vin rosé issu de raisin rouge.</i>	18.00
2025 - Cave Marie-Thérèse Chappaz (Fully) – Rosé des Copains	45.00 ○
<i>Pinot Noir et Gamay. Fraise écrasée, brugnion, pamplemousse, fraîcheur estivale.</i>	24.50
2025 - Chai du Baron (Bramois) – Léon (Syrah VDP)	40.00 ○
<i>Rosé de Syrah. Violette, festif, fruité, finesse.</i>	18.00
2025 - Domaine Cornulus (Savièse) – Ambre Pâle	41.00 ○
<i>Rosé de Syrah. Arômes d'agrumes, lychees, empreinte minérale marquée et belle acidité en finale.</i>	19.50
2025 - Domaine de la Rameau (Chamoson) – Rameau Rosé	38.00 ○
<i>Merlot, Syrah et Cabernet. Arômes de fruit, de fraise, de fleurs blanches avec une finale pamplemousse.</i>	16.00
2025 - Domaine des Crêtes (Noës) – Reflet Rose	40.00 ○
<i>Pinot Noir et Pinot Gris. Arômes de citron et pamplemousse lui confère sapidité et fraîcheur.</i>	18.50
2024 - Fabrice Carron (Fully) – Le Rojé	38.00 ○
<i>Gamay. Un rosé fruité, élégant toute en fraîcheur avec une belle vivacité.</i>	16.00
2025 - Favre t'Chippis (Chippis) – Ritte	40.00 ○
<i>Pamplemousse rose, mélisse citronnée, rhubarbe, fraise, fraîcheur et gourmandise.</i>	18.00
2024 - Les Fils de Charles Favre SA (Sion) – Favi	42.00 ○
<i>Pinot noir et Gamay. Attaque souple, beau volume, un vin structuré, fruits rouges, framboise, une belle fraîcheur.</i>	21.00

150 cl

2025 - Domaine de la Rameau (Chamoson) – Rameau Rosé	78.00 ○
<i>Merlot, Syrah et Cabernet. Arômes de fruit, de fraise, de fleurs blanches avec une finale pamplemousse.</i>	37.00



Les Vins Rosés





Assemblage Rouge

à consommer
à l'emporter



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

- | | | | |
|---|---|--------------|---|
| 2019 - Cave du Rhodan – ● Réserve du Château (Salgesch) – sPORTlich |  | 54.00 | ○ |
| <i>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)</i> | | 36.00 | |
| 2023 - Domaines Rouvinez SA (Sierre) – Le Tourmentin |  | 34.00 | ○ |
| <i>Cornalin, Humagne Rouge, Pinot Noir et Syrah. Cuir, girofle, vanille, muscade. Bouche chocolatée, élégante et complexe.</i> | | 19.00 | |
| 2022 - La Madeleine André Fontannaz & Filles (Vétroz) – Magdalena |  | 33.00 | ○ |
| <i>Merlot, Cabernet Franc et Sauvignon, ample, torréfié, notes épicées et fruitées, attaque riche, concentré, belle finale.</i> | | 18.50 | |

50 cl

- | | | | |
|--|--|--------------|---|
| 2025 - Weingut Seewer (Susten-Leuk) – Terra Forte | | 39.00 | ○ |
| <i>Merlot, Syrah et Gamay. Corsé, chaleureux avec des tanins veloutés, fruits noirs.</i> | | 15.00 | |

75 cl

- | | | | |
|---|---|---------------|---|
| 2023 - Cave Caprice du Temps (Miège) – Cuvée Margarita |  | 67.00 | ○ |
| <i>Cornalin et Syrah. Mariage fruité-épicé, robe d'une belle intensité, finale harmonieuse et vanillée sur des tanins veloutés.</i> | | 35.00 | |
| 2019 - Cave du Vieux-Moulin SA – ● Réserve du Château (Vétroz) – Passion |  | 101.00 | ○ |
| <i>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.</i> | | | |
| 2020 - Cave La Romaine – ● Réserve du Château (Flanthey) – Clos de Tsampéhro Rouge Edition X |  | 124.00 | ○ |
| <i>Cornalin, Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon. Fruits noirs et rouges dans une belle élégance avec un élevage de 21 mois en barrique parfaitement intégré. Trame épicée et bien velouté en bouche.</i> | | 86.00 | |
| 2016 - Cave le Vidomne – ● Réserve du Château (St-Pierre-de-Clages) – Area Malbec / Plus |  | 123.00 | ○ |
| <i>Malbec et Petit Verdot. De la puissance, de la souplesse, un très beau fruité (fruits noirs avec dominante myrtille), des tanins fermes et élégants avec en prime une parfaite maîtrise du bois. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)</i> | | 85.00 | |
| 2015 - Cave le Vidomne – ● Réserve du Château (St-Pierre-de-Clages) – Bâton Rouge |  | 109.00 | ○ |
| <i>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.</i> | | 71.00 | |
| 2023 - Cave Les Sentes (Sierre) – In Fine |  | 68.00 | ○ |
| <i>Syrah et Cornalin. Cerise noire, épices, garrigue, velours, légèrement toasté.</i> | | 37.00 | |



Les Vins Rouges





Assemblage Rouge

à consommer
à l'emporter

75 cl

2019 - Charles Bonvin SA – ● Réserve du Château (Sion) – Cuvée 1858		103.00	<input type="radio"/>
<i>Cornalin et Syrah. Robe profonde et dense aux reflets noirs ; fruité, note de cerises, léger boisé, ample et charnu en bouche, belle tannicité.</i>		65.00	
2015 - Charles Bonvin SA – ● Réserve du Château (Sion) – Cuvée 1858		107.00	<input type="radio"/>
<i>Cornalin et Syrah. Vin de classe produit en l'honneur des 150 ans de Charles Bonvin. Robe profonde et dense aux reflets noirs ; fruité, note de cerises bien harmonisées avec le léger boisé, ample et charnu en bouche, belle tannicité.</i>			
2016 - Domaine de la Rameau – ● Réserve du Château (Chamoson) – Rameau Rouge		104.00	<input type="radio"/>
<i>Cornalin, Humagne Rouge, Diolinoir, Syrah, Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon Belle expression du terroir.</i>		66.00	
2015 - Domaine de la Rameau – ● Réserve du Château (Chamoson) – Rameau Rouge		105.00	<input type="radio"/>
<i>Cornalin, Humagne Rouge, Diolinoir, Syrah, Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon Belle expression du terroir.</i>		67.00	
2019 - Domaine des Muses – ● Réserve du Château (Sierre) – Le Bien-Vivant		91.00	<input type="radio"/>
<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>		53.00	
2014 - Domaine des Muses – ● Réserve du Château (Sierre) – Terpsichore		111.00	<input type="radio"/>
<i>Assemblage de Cornalin et d'Humagne Rouge, notes de fruits rouges chocolatés et d'épices douces. Vin harmonieux et velouté. Belle maturité de dégustation.</i>		73.00	
2023 - Domaines Rouvinez SA (Sierre) – Cœur de Domaine		78.00	<input type="radio"/>
<i>Cornalin, Humagne Rouge et Syrah. Association d'arômes de griottes, de cassis, notes d'épices douces. Empyreumatique.</i>		49.00	
2023 - Domaines Rouvinez SA (Sierre) – Nez Noir Réserve – Bio		59.00	<input type="radio"/>
<i>Merlot, Gamaret et Syrah. Cassis, fraises, senteurs d'épices douces, notes fumées. Bouche ample, concentrée.</i>		25.00	
2022 - La Cave Frédéric Zufferey SA (Chippis) – Brin de Folie		60.00	<input type="radio"/>
<i>Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc. Arômes floraux et notes de fruits noirs. Bouche suave. Des tanins fins et structurés.</i>		27.00	
2023 - La Madeleine André Fontannaz & Filles (Vétroz) – Magdalena		67.00	<input type="radio"/>
<i>Merlot, Cabernet Franc et Sauvignon, ample, torréfié, notes épicées et fruitées, attaque riche, concentré, belle finale.</i>		35.00	
2023 - L'Orpailleur (Uvrier) – Cuvée de l'Orpailleur		73.00	<input type="radio"/>
<i>Syrah et Cabernet Franc. Chocolat au kirsch, griotte, suave, long, puissant. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)</i>		43.00	
2018 - L'Orpailleur – ● Réserve du Château (Uvrier) – L'Or Noir		73.00	<input type="radio"/>
<i>Nominé GPVS 2020. Syrah, Merlot et cabernet Franc. Fruité, légèrement toasté, tout en élégance et en finesse. Sur la prune, la cerise et le cassis, finale tabac blond.</i>		35.00	
2024 - Nouveau Salquenens AG (Salgesch) – Cuvée Monsieur Le Grand Seigneur rouge		63.00	<input type="radio"/>
<i>Merlot, Syrah et Cabernet Sauvignon. Fruits rouges et noirs, notes de figues et dattes. Toasté et épicé en finale.</i>		31.00	
2019 - Provins SA (Valais) – Domaine de Corbassières		79.00	<input type="radio"/>
<i>Syrah, Cornalin, Humagne Rouge, Cabernet Sauvignon, Merlot et Cabernet Franc. Nez intense, fruits des bois, épices.</i>		50.00	
2022 - Provins SA (Valais) – Défi Noir Les Titans		71.00	<input type="radio"/>
<i>Diolinoir et Syrah. Notes d'épices et de torréfaction, finale longue et suave, petits fruits noirs.</i>		40.00	
2009 - Provins SA – ● Réserve du Château (Valais) – Clos Corbassières		105.00	<input type="radio"/>
<i>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.</i>			
2025 - Weingut Seewer (Susten-Leuk) – Positivo		57.00	<input type="radio"/>
<i>Gamaret et Merlot (partiellement passerillé). Corsé, fruits rouges et noirs, gelée de fruits, épices.</i>		23.00	



Les Vins Rouges





Assemblage Rouge

à consommer
à l'emporter

75 cl

2019 - Weingut Seewer – ● Réserve du Château (Susten-Leuk) – Cuvée hommage
Grande Médaille d'or au Mondial du Merlot 2021. Merlot, Cabernet Sauvignon et Syrah.



84.00 ○
46.00

150 cl

2018 - Cave La Romaine – ● Réserve du Château (Flanthey) – Clos de Tsampéhro Rouge Edition VIII

Cornalin, Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon. Fruits noirs et rouges dans une belle élégance avec un élevage de 21 mois en barrique parfaitement intégré. Trame épicée et bien velouté en bouche.



249.00 ○
185.00

2016 - Cave le Vidomme – ● Réserve du Château (St-Pierre-de-Clages) – Area Malbec / Plus

Malbec et Petit Verdot. De la puissance, de la souplesse, un très beau fruité (fruits noirs avec dominante myrtille), des tannins fermes et élégants avec en prime une parfaite maîtrise du bois. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)



232.00 ○
170.00

2020 - Charles Bonvin SA – ● Réserve du Château (Sion) – Cuvée 1858

Cornalin et Syrah. Vin de classe produit en l'honneur des 150 ans de Charles Bonvin. Robe profonde et dense aux reflets noirs ; fruité, note de cerises bien harmonisées avec le léger boisé, ample et charnu en bouche, belle tannicité.



193.00 ○

2018 - Charles Bonvin SA – ● Réserve du Château (Sion) – Cuvée 1858

Cornalin et Syrah. Vin de classe produit en l'honneur des 150 ans de Charles Bonvin. Robe profonde et dense aux reflets noirs ; fruité, note de cerises bien harmonisées avec le léger boisé, ample et charnu en bouche, belle tannicité.



195.00 ○

2014 - Charles Bonvin SA – ● Réserve du Château (Sion) – Cuvée 1858

Cornalin et Syrah. Vin de classe produit en l'honneur des 150 ans de Charles Bonvin. Robe profonde et dense aux reflets noirs ; fruité, note de cerises bien harmonisées avec le léger boisé, ample et charnu en bouche, belle tannicité.



199.00 ○

2014 - Domaine de la Rameau – ● Réserve du Château (Chamoson) – Rameau Rouge

Cornalin, Humagne Rouge, Diolinoir, Syrah, Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon Belle expression du terroir.



204.00 ○
144.00

2013 - Domaine de la Rameau – ● Réserve du Château (Chamoson) – Rameau Rouge

Cornalin, Humagne Rouge, Diolinoir, Syrah, Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon Belle expression du terroir.



205.00 ○
146.00

2019 - Domaine des Muses – ● Réserve du Château (Sierre) – Le Bien-Vivant

Humagne Rouge, Syrah, Diolinoir. Le Bien-Vivant, dédié à Courbet, est né dans les vignes proches de la source d'eau thermale de Saillon.



159.00 ○
94.00

2025 - Weingut Seewer (Susten-Leuk) – Positivo

Gamaret et Merlot (partiellement passerillé). Corsé, fruits rouges et noirs, gelée de fruits, épices.

112.00 ○
51.00



Les Vins Rouges





Cabernet Franc

à consommer
à l'emporter

31,7 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

2023 - Cave La Tornale (Chamoson) – Barrique

Nez de petits fruits, note légèrement toastée, complexe. Fruité et puissant en bouche, note de cuir, tanins fins et élégants.



63.00 ○
30.00

2023 - Cave Les Ruinettes (Vétroz) – AOC Valais

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

58.00 ○
24.00

2023 - Defayes et Crettenand (Leytron) – Leytron

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

58.00 ○
24.00

2023 - Fernand Cina SA (Salgesch) – Fernand Cina

Fruits des bois, riche, note poivrée, poivrons, fine note de mocca, fruité, mûres.



65.00 ○
33.50

2023 - Gilbert Devayes (Leytron) – Barrique

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



59.00 ○
25.00

2022 - Gregor Kuonen (Salgesch) – Grandmaître

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



65.00 ○
33.00

2023 - L'Orpailleur (Uvrier) – Tradition

Des fruits noirs (baies de sureau, cassis), des notes florales, du graphite et des arômes d'orange sanguine. Velouté.

56.00 ○
22.00

150 cl

2023 - Fernand Cina SA (Salgesch) – Fernand Cina

Fruits des bois, riche, note poivrée, poivrons, fine note de mocca, fruité, mûres.



126.00 ○
69.00



Les Vins Rouges





Cabernet Sauvignon

à consommer
à l'emporter

22 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

2022 - Cave David Rossier (Leytron) – AOC Valais

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



57.00 ○
23.00

2023 - Cave Le Bosset SA (Leytron) – AOC Valais

Vin corsé, puissant, aux arômes de cuir, et de tabac.



66.00 ○
34.00

2020 - La Madeleine André Fontannaz & Filles – ● Réserve du Château (Vétroz) – Edition Limitée

Velouté, magnifique amplitude, très beau type, épice, cuir, chocolat noir, fruits noirs, beau végétal en complexité.



103.00 ○



Les Vins Rouges





Carminoir

à consommer
à l'emporter

6,7 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 tanins, 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

2023 - Cave du Vieux-Moulin SA (Vétroz) – Vétroz

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



59.00 ○
26.00

2025 - Cave Petite Vertu (Chamoson) – AOC Valais

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

58.00 ○
24.50

2025 - Weingut Cipolla (St-German) – AOC Valais

Notes de fruits noirs et d'épices, légères notes fumées. Fraicheur et tanins puissants, il révèle une bouche structurée.



62.00 ○
29.00



à consommer
à l'emporter

166 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

2024 - Adrien et Maurice Zufferey (Sierre) – Rouge du Pays	31.00	○
<i>Cerise noire, griotte, mûre, cannelle. Fraicheur de fruit avec de la cerise Burlat. Finale croquante, charnue et soyeuse.</i>	16.00	
2023 - Sélection Excelsus (Chamoson) – Excelsus	32.00	○
<i>Nez intense, merises et sureau. Riche, soutenu par une bonne acidité, tannins nobles. Belle jeunesse.</i>	17.00	

50 cl

2024 - Albert Mathier & Söhne SA (Salgesch) – Dée	43.00	○
<i>Croquant, cerise, juteux, frais, velouté.</i>	20.00	
2024 - Cave Fin Bec SA (Pont-de-la-Morge) – Fin Bec	43.00	○
<i>Elégant et sauvage, notes florales et fruitées, touche poivrée et boisée, complexe, tanins fondus, longue finale.</i>	21.00	
2025 - Cave La Romaine (Flanthey) – Les Empereurs	43.00	○
<i>Fruits noirs, velouté, complexe, charnu, pulpeux, cannelle, concentré.</i>	21.00	
2024 - Domaine Mettaz Sàrl (Fully) – Fully	43.00	○
<i>Velouté, cerise noire, belle richesse, fruits noirs, chocolaté.</i>	21.00	
2024 - Gregor Kuonen (Salgesch) – Grandmaître	46.00	○
<i>Fruité, ample, rond, cerises en clafoutis.</i>	24.50	
2024 - Philippe Varone Vins SA (Sion) – Sensorielle	41.00	○
<i>Cerise noire, tanins nobles et présents, charnu, dense.</i>	18.00	

70 cl

2024 - Cave des Remparts (Saillon) – Vieilles Vignes	59.00	○
<i>Tout en fruits, en élégance, souple, soyeux, fruits noirs.</i>	26.00	
2024 - Cave du Vieux Village (Noës) – AOC Valais	59.00	○
<i>Arômes de griottes noir, épices, fruit intense en bouche, long, onctueux, belle structure tannique.</i>	25.50	







Les Vins Rouges





à consommer
à l'emporter

75 cl

	2023 - Adrien et Maurice Zufferey (Sierre) – Viouc		67.00 ○ 36.00
	<i>Cerise noire, griotte, mûre, cannelle. Fraicheur de fruit avec de la cerise Burlat. Finale croquante, charnue et soyeuse.</i>		
	2023 - Albert Biollaz SA (Chamoson) – Chamois		58.00 ○ 24.00
	<i>Cerise noire, mûre, touche épicée, girofle, sous-bois, thym, tanins enrobés.</i>		
	2025 - Albert Mathier & Söhne SA (Salgesch) – Dée		63.00 ○ 30.00
	<i>Croquant, cerise, juteux, frais, velouté.</i>		
	2025 - Cave Caloz (Miège) – AOC Valais		59.00 ○ 26.00
	<i>Cerise croquante, structuré mais juteux, charnu.</i>		
GC	2022 - Cave Colline de Daval – Sierre (Valais) – Sierre Grand Cru – Colline de Daval		63.00 ○ 30.00
★	<i>Velouté, charnu, fruits rouges, cerise fraîche, griotte.</i>		
GC	2020 - Cave David Rossier – Leytron (Valais) – Leytron Grand Cru – David Rossier		62.00 ○ 29.00
★	<i>Velouté, charnu, fruits rouges, cerise fraîche, griotte.</i>		
	2024 - Cave des Bernunes SA (Sierre) – Les Bernunes		60.00 ○ 27.00
	<i>Nez gourmand de gelée de cerise, fruits rouges. Vin puissant, chocolaté, tanins amples et soyeux.</i>		
	2023 - Cave des Rois (Les Evouettes) – Les Evouettes		58.00 ○ 24.00
	<i>Fruit rouges et noirs, griotte, bourguignon, élégant, épicé.</i>		
	2024 - Cave du Rhodan (Salgesch) – Trong Bio		67.00 ○ 36.00
	<i>Cuvée parcellaire, biodynamique, cerise noire, chocolat, gourmand, belle fraîcheur, belle concentration.</i>		
	2024 - Cave du Vieux-Moulin SA (Vétroz) – Vétroz		67.00 ○ 36.00
	<i>Nez fruité de cerise noire, bouche sur le fruit d'une belle intensité, structurée, aux tanins soyeux.</i>		
	2024 - Cave Fin Bec SA (Pont-de-la-Morge) – Fin Bec		61.00 ○ 28.50
	<i>Élégant et sauvage, notes florales et fruitées, touche poivrée et boisée, complexe, tanins fondus, longue finale.</i>		
	2025 - Cave La Romaine (Flanthey) – Les Empereurs		63.00 ○ 31.00
	<i>Fruits noirs, velouté, complexe, charnu, pulpeux, cannelle, concentré.</i>		
	2023 - Cave Saint-Philippe (Salgesch) – AOC Valais		63.00 ○ 30.00
	<i>Arômes de cerise noire, de sureau et de violette. En bouche, il surprend par son tempérament indépendant, un peu sauvage.</i>		
	2024 - Cave Saint-Pierre SA (Chamoson) – Maurice Gay 1883		61.00 ○ 27.50
	<i>Notes de fruits rouges bien mûrs, légèrement épicés, sureau à caractère sauvage.</i>		
	2024 - Cave Valentina Andrei (Saillon) – Granite		68.00 ○ 37.00
	<i>Cerise mûre, concentré, belles épices, fruité, long, soyeux.</i>		
	2024 - Caves Orsat SA – Martigny (Martigny) – Primus Classicus		55.00 ○ 21.00
	<i>Densité, sous-bois, intense, noisette, fruits rouges, charnu.</i>		
	2024 - Chai du Baron (Bramois) – Chai du Baron		59.00 ○ 26.00
	<i>Sous-bois, cerise noire, épicé, intense, volumineux.</i>		
	2019 - Defayes et Crettenand – ● Réserve du Château (Leytron) – AOC Valais		71.00 ○
	<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 cacaotée.</i>		



Les Vins Rouges











Cornalin

à consommer
à l'emporter

75 cl

2019 - Denis Mercier SA – ● Réserve du Château (Sierre) – Barrique – AOC Valais		96.00	<input type="radio"/>
<i>Pourpre dense à reflets violines ; nez complexe, de fruits noirs, de cerise noire, d'épices et légèrement toasté ; attaque puissante, juteuse, avec des notes poivrées ; belle structure, large et équilibrée ; de la finesse, de l'élégance et du potentiel.</i>			
2023 - Domaine Caroline Frey (Fully) – Quintessence		81.00	<input type="radio"/>
<i>Nez intense de cerise noire, mûre, violette, épices et réglisse. Bouche dense aux tanins veloutés, finale fraîche.</i>			
2025 - Domaine Claudy Clavien (Miège) – AOC Valais		59.00	<input type="radio"/>
<i>Soyeux, fruité et croquant, fruits rouges, griottes et mûres, élégant.</i>			
2023 - Domaine des Muses (Sierre) – Tradition		68.00	<input type="radio"/>
<i>Fruits noirs et rouges, trame épicée et élégante, bouche pleine et fruitée.</i>			
2010 - Domaine des Muses – ● Réserve du Château (Sierre) – Tradition		104.00	<input type="radio"/>
<i>Fruits noirs et rouges, trame épicée et élégante, bouche pleine et fruitée.</i>			
2007 - Domaine du Grand-Brûlé – ● Réserve du Château (Leytron) – Grand Brûlé		84.00	<input type="radio"/>
<i>Cerise noire au jus pour ce Cornalin typé à la bouche croquante de fruits noirs et rouges. Bouche élégante, charnue et chocolatée pour une finale pulpeuse et équilibrée.</i>			
2008 - Domaine du Grand-Brûlé – ● Réserve du Château (Leytron) – Grand Brûlé		83.00	<input type="radio"/>
<i>Cerise noire au jus pour ce Cornalin typé à la bouche croquante de fruits noirs et rouges. Bouche élégante, charnue et chocolatée pour une finale pulpeuse et équilibrée.</i>			
2020 - Domaine du Grand-Brûlé (Leytron) – Vieilles Vignes		63.00	<input type="radio"/>
<i>Belle dimension de jus de fruits frais comme la griotte et la cerise. Notes de noyau de cerise. Beau type.</i>			
2024 - Domaine du Mont d'Or SA, Sion (Sion) – Vieux Cachet		64.00	<input type="radio"/>
<i>Belle élégance sur des fruits rouges et noirs. Trame ample et soyeuse.</i>			
2024 - Domaine Mettaz Sàrl (Fully) – Fully		62.00	<input type="radio"/>
<i>Velouté, cerise noire, belle richesse, fruits noirs, chocolaté.</i>			
2022 - Domaines Chevaliers (Salgesch) – Lux Vina – Neyrun		83.00	<input type="radio"/>
<i>Concentré, élégant, complexe et racé, fruits noirs.</i>			
2024 - Domaines Rouvinez SA (Sierre) – Clos de Montiboux – Bio		60.00	<input type="radio"/>
<i>Fruits très mûrs, cerise confite et compotée, clafoutis. Finale charnue, solaire et vineuse.</i>			
2009 - Domaines Rouvinez SA – ● Réserve du Château (Sierre) – Clos Montiboux		86.00	<input type="radio"/>
<i>Petite Arvine et Chardonnay. Fraicheur citronnée et minéralité de terroir pour ce vin en pleine maturité.</i>			
2025 - Germanus Kellerei (St-German) – St-Germanus		55.00	<input type="radio"/>
<i>Nez fruité, sur les fruits rouges et noirs, tanins soyeux, structure fraîche et harmonieuse.</i>			
2023 - Gilbert Devayes (Leytron) – Barrique		60.00	<input type="radio"/>
<i>Cerise noire, velouté, belles épices, cannelle, gourmand, élégant, fruits rouges grillés.</i>			
2024 - Gregor Kuonen (Salgesch) – Grandmaître		65.00	<input type="radio"/>
<i>Fruité, ample, rond, cerises en clafoutis.</i>			
2024 - Imesch Vins SA (Sierre) – Soleil d'Or		58.00	<input type="radio"/>
<i>Senteurs fruitées (cassis, cerise noire, mûre, fraise et framboise), tonicité et tanins souples.</i>			
2024 - Jean-Louis Mathieu SA (Chalais) – Domaine Mathieu		63.00	<input type="radio"/>
<i>Puissant, dense et concentré, volume en bouche et finale ensoleillée sur les fruits noirs et les épices.</i>			



Les Vins Rouges











Cornalin

à consommer
à l'emporter

75 cl

GC	2022 - Jean-Marie Pont – Sierre (Valais) – Sierre Grand Cru – Jean-Marie Pont		68.00	○
★	<i>Croquante, raffinée, distinguée, sa profondeur laisse paraître une robe rouge grenat intense, sertie de reflets violacés.</i>		37.00	
	2023 - Jean-René Germanier SA (Vétroz) – AOC Valais		62.00	○
	<i>Bouquet très fruité aux notes de cerise noire avec une touche épicée.</i>		29.00	
	2019 - Jean-René Germanier SA – ● Réserve du Château (Vétroz) – Chamaray		99.00	○
	<i>Il séduit par sa robe pourpre et brillante et son nez complexe où l'on retrouve des fruits rouges, des épices et une touche d'encens. C'est un vin puissant, racé et harmonieux qui exprime le Cornalin dans toute sa typicité.</i>			
	2024 - La Cave Frédéric Zufferey SA (Chippis) – AOC Valais		60.00	○
	<i>Arôme au nez de mûre sauvage. Une bouche chaleureuse avec des tanins structurés.</i>		27.00	
	2023 - Les Fils de Charles Favre SA (Sion) – Collection F		64.00	○
	<i>Caractère rustique et sauvage, épicé, aux arômes de girofle, de violette et de fruit noirs grillés.</i>		31.50	
	2024 - Nouveau St-Clément (Flanthey) – Coteaux de Sierre		57.00	○
	<i>Richesse, fruité, vineux, cerise fraîcheur, ample, charnu.</i>		22.50	
	2024 - Philippe Varone Vins SA (Sion) – Sensorielle		59.00	○
	<i>Cerise noire, tanins nobles et présents, charnu, dense.</i>		26.00	
	2025 - Pierre-Elie Carron SA (Fully) – Pierra Platta		63.00	○
	<i>Arôme de romarin, d'herbes de Provence et de fruits noirs. Bouche souple avec une finale légèrement tanique.</i>		30.00	
	2024 - Provins SA (Valais) – Maître de Chais		63.00	○
	<i>Arôme de griotte et de cerise noire, onctueux et tendre au palais, finale fraîche.</i>		31.00	
	2022 - Provins SA (Valais) – Les Titans		71.00	○
	<i>Arôme de griotte et de cerise noire, onctueux et tendre au palais, finale puissante et structurée.</i>		40.00	
	2022 - Réserve du Château – ● Réserve du Château (Valais) – Vitis Antica 1798		88.00	○
	<i>Production du plus vieux cep de Cornalin de Suisse (1798). Vin dense, concentré, sur la mûre, la baie de genièvre et la myrtille. Racé et puissant.</i>		50.00	
	2024 - Sélection Excelsus (Chamoson) – Excelsus		64.00	○
	<i>Nez intense, merises et sureau. Riche, soutenu par une bonne acidité, tannins nobles. Belle jeunesse.</i>		32.00	
	2024 - Thierry Constantin (Pont-de-la-Morge) – Aguares		65.00	○
	<i>Fruits noirs, épices, griotte, tanins souples, chocolaté, croquant, équilibré.</i>		33.00	
	2025 - Weingut Cipolla (St-German) – Landroter		62.00	○
	<i>Griotte, cerise noire, juteux, chocolaté, puissant, gourmand.</i>		29.00	
	2025 - Weingut Seewer (Susten-Leuk) – AOC Valais		63.00	○
	<i>Violette, cerise confite, épicé, gourmet et pulpeux, élégant.</i>		30.50	

150 cl

	2020 - Adrien et Maurice Zufferey – ● Réserve du Château (Sierre) – Rouge du Pays		134.00	○
	<i>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.</i>			
	2023 - Cave La Romaine (Flanthey) – Les Empereurs		123.00	○
	<i>Fruits noirs, velouté, complexe, charnu, pulpeux, cannelle, concentré.</i>		65.00	



Les Vins Rouges





Cornalin

à consommer

à l'emporter

150 cl

2019 - Domaine des Muses – ● Réserve du Château (Sierre) – Tradition

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

149.00 ○

2019 - Domaine du Grand-Brûlé – ● Réserve du Château (Leytron) – 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.

139.00 ○

74.00

2023 - La Cave Frédéric Zufferey SA (Chippis) – AOC Valais

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

117.00 ○

58.00



Les Vins Rouges





Diolinoir

à consommer

à l'emporter

96 hectares



Cépage moderne

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

Diolinoir ist eine künstliche Kreuzung aus Robin Noir x Pinot Noir. Sie wurde 1970 in der Forschungsanstalt Agroscope in Pully (Schweiz) gezüchtet, um die Farbe des Pinot Noir zu intensivieren. Die Sorte hat ihren Namen von ihren Eltern, wobei der Robin Noir im Wallis Rouge de 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

2025 - Domaine Claudy Clavien (Miège) – Coteaux de Sierre

38.00 ○

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

14.50

2025 - Les Fils Maye SA (Riddes) – Le Piocheur

41.00 ○

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

17.50

75 cl

2023 - Antoine & Christophe Bétrisey (St-Léonard) – Conviction



59.00 ○

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

25.00

2025 - Cave des Bouquetins (Grimisuat) – AOC Valais

57.00 ○

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

23.00

2024 - Cave le Tambourin (Corin-sur-Sierre) – Intense

59.00 ○

Pinot Noir x Rouge de Diolly. Vin rouge fruité, souple et tanique avec des notes de petits fruits.

26.00

2024 - Cave Saint-Philippe (Salgesch) – Les terroirs

60.00 ○

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

27.00

2022 - Provins SA (Valais) – Evêché



79.00 ○

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

50.00

2024 - Rives du Bisse – G. Delaloye & Fils SA (Ardon) – Patrimoine

56.00 ○

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

22.00



Les Vins Rouges





Divico

à consommer

à l'emporter

25 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

2022 - Cave Le Bosset SA – ● Réserve du Château (Leytron) – AOC Valais

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

68.00 ○

30.00

2023 - Domaine Mettaz Sàrl (Fully) – Fully

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

59.00 ○

26.00



Les Vins Rouges





Dôle

à consommer

à l'emporter



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

2023 - Cave Marie-Thérèse Chappaz (Fully) – La Liaudisaz

22.00 ○

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

15.50

50 cl

2022 - Domaines Chevaliers (Salgesch) – Salquenen

30.00 ○

Epicé, rond, gourmand, longueur.

14.00

70 cl

2024 - Gregor Kuonen (Salgesch) – Gregor Kuonen

40.00 ○

Gouleyant, fruité, harmonieux, rond.

18.00

75 cl

2024 - Cave Marie-Thérèse Chappaz (Fully) – La Liaudisaz

49.00 ○

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

29.00

2025 - Denis Mercier SA (Sierre) – AOC Valais

43.00 ○

Pinot Noir, Gamay, Ancellotta, Galotta et Divico. Epicés, fruits noirs, tanins serrés.

22.00

GC **2024 - Jean-René Germanier SA – Vétroz (Valais) – Vétroz Grand Cru – J.R. Germanier**

42.00 ○

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

20.50

2024 - La Pertille (Chalais) – AOC Valais

44.00 ○

Pinot Noir, Gamay, Merlot et Syrah. Vin rond, frais et fruité tout en modernité.

23.00

2025 - Le Vin de l'A (Ollon) – L'A-Tradition

46.00 ○

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

26.00

150 cl

2022 - Denis Mercier SA – ● Réserve du Château (Sierre) – AOC Valais

118.00 ○

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



Les Vins Rouges





Durize

à consommer

à l'emporter

1,1 hectare



Cépage indigène

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

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

75 cl

2023 - Henri Valloton – ● Réserve du Château (Fully) – Combe d'Enfer

70.00

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

32.00



Les Vins Rouges





Eyholzer Roter

à consommer
à l'emporter

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 wird. 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

2022 - Chanton Weine Visp – ● Réserve du Château (Visp) – AOC Valais

72.00 ○

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





à consommer
à l'emporter

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

2022 - Antoine & Christophe Bétrisey – ● Réserve du Château (St-Léonard) – Conquête

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



73.00

35.00



150 cl

2022 - Antoine & Christophe Bétrisey – ● Réserve du Château (St-Léonard) – Conquête

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



136.00

68.00



Les Vins Rouges





Galotta

à consommer

à l'emporter

14,9 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

2023 - **Cave du Chavalard** (Fully) – Fully

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



61.00

27.50



Les Vins Rouges





Gamaret

à consommer

à l'emporter

97,5 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

2024 - **I. & S. Kellenberger, Vin d'œuvre** (Leuk Stadt) – "Flames of desire"

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



45.00

23.00

75 cl

2024 - **Caves du Paradis** (Sierre) – AOC Valais

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

58.00

24.00

2024 - **Fabrice Carron** (Fully) – Saillon

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

55.00

21.00



Les Vins Rouges

85





à consommer
à l'emporter

428 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 tanins 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

- | | |
|--|----------------|
| 2024 - Daniel Magliocco et Fils SA (St-Pierre-de-Clages) – Chamoson | 17.00 ○ |
| <i>Nez sur les fruits noirs, les épices, une touche fumée et de tabac. Belle densité, tanins fins.</i> | 10.00 |
| 2024 - Domaine Gérald Besse (Martigny-Croix) – Champortay | 17.00 ○ |
| <i>Vin fruité et épicé, tanins soyeux, finale gourmande.</i> | 10.00 |

50 cl

- | | |
|--|----------------|
| 2025 - La Cave Frédéric Zufferey SA (Chippis) – Ancolie | 28.00 ○ |
| <i>Grande fraîcheur aromatique. Notes de baies noires, de cassis et d'épices. Tanins fondus et gouleyants.</i> | 12.00 |

75 cl

- | | |
|--|--|
| 2023 - Cave de l'Orlaya SA (Fully) – Vieilles Vignes | 42.00 ○ |
| <i>Fraises, petits fruits rouges, structuré, belle puissance.</i> | 20.00 |
| 2024 - Cave des Promesses (St-Pierre-de-Clages) – Promesse de Convivialité | 39.00 ○ |
| <i>Friand, frais et souple, tout en gourmandise et sur le fruit.</i> | 17.00 |
| 2025 - Cave du Chavalard (Fully) – Fully – Vieilles Vignes | 42.00 ○ |
| <i>Sous-bois, fraise sauvage, cacao, bouche pleine et gourmande.</i> | 20.00 |
| 2025 - Cave Mabillard-Fuchs (Venthône) – Venthône | 39.00 ○ |
| <i>Fruits rouges, grenadine, belle complexité, gourmand.</i> | 17.00 |
| 2025 - Cave Saint-Pierre SA (Chamoson) – Les Mazots | 38.00 ○ |
| <i>Bien fruité, fruits rouges bien mûrs, framboises, fraises, épices, souple.</i> | 15.50 |
| 2023 - Cave Valentina Andrei (Saillon) – Vieilles Vignes |  46.00 ○ |
| <i>Fruits rouges, belle vivacité, soyeux, dynamique, impressions gourmandes.</i> | 25.00 |
| 2025 - Chai du Baron (Bramois) – Cépage "Gamay Noir" | 40.00 ○ |
| <i>Issu d'un cépage spécifique à la chair violette qui se distingue du Gamay traditionnel. Fruits rouges, myrtille, puissant, dense.</i> | 18.00 |
| 2024 - Daniel Magliocco et Fils SA (St-Pierre-de-Clages) – Chamoson | 40.00 ○ |
| <i>Nez sur les fruits noirs, les épices, une touche fumée et de tabac. Belle densité, tanins fins.</i> | 17.50 |



Les Vins Rouges





Gamay

à consommer
à l'emporter

75 cl

2024 - Domaine Caroline Frey (Fully) – Clos Follatères <i>Nez gourmand de pivoine, framboise sauvage et poivre blanc. Bouche à la texture ferme et tendue.</i>	47.00 ○ 27.00
2025 - Domaine Claudy Clavien (Miège) – Coteaux de Sierre <i>Léger, fruité, friand, petits fruits rouges.</i>	39.00 ○ 17.00
2024 - Domaine Gérald Besse (Martigny–Croix) – Champortay <i>Vin fruité et épicé, tanins soyeux, finale gourmande.</i>	40.00 ○ 17.50
2024 - Domaines Rouvinez SA (Sierre) – Les Fleurs – Bio <i>Notes fumées et épicées, fruits rouges, belle matière, corsé et concentré.</i>	39.00 ○ 17.00
2025 - Nouveau Salquenén AG (Salgesch) – Mephisto <i>Vin racé, notes de violette et joli fruité. Bouche fraîche et veloutée.</i>	39.00 ○ 16.50
2025 - Nouveau St–Clément (Flanthey) – Coteaux de Sierre <i>Léger, fruité, friand, petits fruits rouges.</i>	37.00 ○ 14.00
2024 - Thierry Constantin (Pont–de–la–Morge) – Vieilles Vignes <i>Fruité, digeste, croquant, frais, cassis, fraise, structuré.</i>	39.00 ○ 17.00



Goron de Bovernier

à consommer
à l'emporter

0,21 hectare



Cépage indigène

Le Goron de Bovernier est un cépage rouge autochtone extrêmement rare originaire du Bas-Valais, cultivé spécifiquement aux abords de la commune de Bovernier. Il ne faut surtout pas le confondre avec le terme générique « goron » utilisé couramment en Valais pour qualifier un assemblage déclassé de qualité modeste : Il s'agit d'une véritable variété historique Probablement introduit depuis la Vallée d'Aoste (Italie) au début du XIXe siècle sous le nom de « Beau noir ».

Les analyses ADN menées par le Dr José Vouillamoz prouvent qu'il est issu d'un croisement naturel entre le Rouge du Pays (Cornalin du Valais) et un cépage inconnu ou aujourd'hui disparu. Il s'inscrit comme un petit-fils du Mayolet et du Petit Rouge.

Il engendre un vin rouge très coloré et aromatique, marqué par des notes florales et de petits fruits rouges (airelle, raisinet, framboise). 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 !

Der Goron de Bovernier ist eine äusserst seltene autochthone Rotweinsorte aus dem Unterwallis, die ausschliesslich in der Umgebung der Gemeinde Bovernier angebaut wird. Er darf keinesfalls mit dem im Wallis gebräuchlichen Begriff «Goron» verwechselt werden, der allgemein für eine einfache, deklassierte Cuvée bescheidener Qualität verwendet wird: Es handelt sich vielmehr um eine echte historische Rebsorte.

Wahrscheinlich wurde sie Anfang des 19. Jahrhunderts aus dem Aostatal (Italien) unter dem Namen «Beau noir» eingeführt.

Die vom Dr. José Vouillamoz durchgeführten DNA-Analysen belegen, dass diese Rebsorte aus einer natürlichen Kreuzung zwischen Rouge du Pays (Cornalin du Valais) und einer unbekanntenen oder heute verschwundenen Sorte hervorgegangen ist. Damit gilt sie als Enkel des Mayolet und des Petit Rouge.

Der Goron de Bovernier ergibt einen sehr farbintensiven und aromatischen Rotwein mit floralen Noten sowie Früchte wie Preiselbeere, Johannisbeere und Himbeere.

75 cl

2025 - **Domaine du Raffort** – ● Réserve du Château (Cries) – VDP

vin rouge léger à moyennement alcoolisé, caractérisé par une belle acidité et des notes florales et épicées très particulières.

68.00 
30.00



Les Vins Rouges





Humagne Rouge

à consommer
à l'emporter

140,9 hectares



Cépage indigène

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

Diese Rebsorte, die in keiner Weise mit dem Humagne Blanc verwandt ist, wurde Ende des 19. Jahrhunderts aus dem Aostatal (I) ins Wallis eingeführt. Seit den 1970er Jahren wurde sie mit dem Petit Rouge d'Aoste verwechselt, bis sie 1999 durch enzymatische und genetische Tests als Cornalin d'Aoste identifiziert wurde, dessen Name der Walliser Landrote 1972 angenommen hatte. Der Humagne rouge ist das Ergebnis einer natürlichen Kreuzung zwischen dem Rouge du Pays und einer unbekanntenen 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

2023 - Gilbert Devayes (Leytron) – AOC Valais

28.00 ○

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

11.50

50 cl

2024 - Cave Constantin–Comby (Chamoson) – AOC Valais

40.00 ○

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

16.50

2025 - Cave Petite Vertu (Chamoson) – Chamoson

38.00 ○

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

14.50

2024 - Les Fils de Charles Favre SA (Sion) – Hurlevent

39.00 ○

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

15.50

70 cl

2024 - Cave des Remparts (Saillon) – Vieilles Vignes

54.00 ○

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

19.00

75 cl

2024 - Cave Constantin–Comby (Chamoson) – AOC Valais

57.00 ○

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

23.00

GC **2020 - Cave David Rossier – Leytron (Valais) – Leytron Grand Cru – David Rossier**



Vin tannique, racé avec caractère rustique et sauvage.

61.00 ○

28.00

2024 - Cave de Bovanche (Ardon) – AOC Valais

54.00 ○

Fruits rouges, racines, bois doux, croquant.

19.00

2023 - Cave de l'Orlaya SA (Fully) – Fully

60.00 ○

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

27.00

2024 - Cave Le Bosset SA (Leytron) – AOC Valais

58.00 ○

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

24.00

2018 - Cave Le Bosset SA – ● Réserve du Château (Leytron) – Leytron

66.00 ○

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

28.00



Les Vins Rouges










Humagne Rouge

à consommer
à l'emporter

75 cl

2024 - Cave Les Sentes (Sierre) – Coteaux de Sierre		59.00 ○
<i>Vin sauvage et racé. Foin, Violette et réglisse. Belle structure, gourmand.</i>		25.50
2020 - Cave Les Sentes – ● Réserve du Château (Sierre) – Les Sentes		67.00 ○
<i>Vin sauvage et racé. Foin, Violette et réglisse. Belle structure, gourmand.</i>		29.00
2024 - Cave Saint-Pierre SA (Chamoson) – Maurice Gay 1883		57.00 ○
<i>Notes de myrtille, mûres à caractère sauvage, petits fruits noirs des bois, structure harmonieuse.</i>		23.50
2023 - Christophe Rey (Corin-sur-Sierre) – AOC Valais		57.00 ○
<i>Velouté, dense, olive noire, violette, gentiane, mûre, fruits noirs, myrtille.</i>		23.00
2024 - Denis Mercier SA (Sierre) – Barrique		61.00 ○
<i>Violette, gentiane et cacao, tanins soyeux.</i>		28.00
2018 - Denis Mercier SA – ● Réserve du Château (Sierre) – Barrique – AOC Valais		72.00 ○
<i>De teinte rouge carmin, il offre un superbe nez de violette, d'écorce et de cerise. En bouche, on est conquis par ses nuances de fruits sauvages, ses tanins soyeux et son boisé discret.</i>		
2007 - Domaine du Grand-Brûlé – ● Réserve du Château (Leytron) – Grand Brûlé		77.00 ○
<i>Un bouquet floral de violette, avec une légère touche de gentiane. Une bouche ample, fruitée et florale avec des tanins précis et fermes, un bel exemple de confirmation du potentiel de garde de l'Humagne Rouge.</i>		39.00
2009 - Domaine du Grand-Brûlé – ● Réserve du Château (Leytron) – Grand Brûlé		75.00 ○
<i>Un bouquet floral de violette, avec une légère touche de gentiane. Une bouche ample, fruitée et florale avec des tanins précis et fermes, un bel exemple de confirmation du potentiel de garde de l'Humagne Rouge.</i>		
2024 - Domaine du Raffort (Cries) – Fully		62.00 ○
<i>Beau type, sur la violette et la fraîcheur. Vin frais équilibré, sur les petits fruits rouges.</i>		29.00
2024 - Domaine Mettaz Sàrl (Fully) – Fully		59.00 ○
<i>Velouté, chicorée, fruits noir, réglisse, belle corpulence.</i>		26.00
2023 - Gilbert Devayes (Leytron) – AOC Valais		55.00 ○
<i>Vin élégant et soyeux, pruneau, poivron mûr, fruits rouges, violette, réglisse brute et pointe de gentiane. Belle fraîcheur.</i>		20.00
2024 - Imesch Vins SA (Sierre) – Soleil d'Or		58.00 ○
<i>Fragrances de romarin, de thym et de pain grillé, finale veloutée.</i>		24.00
2024 - Jean-Marie Pont (Corin-sur-Sierre) – Sierre		59.00 ○
<i>Saveurs alpestres de thym et de serpolet, réglisse, écorce de chêne, finement vanillé, tanins fermes et élégants.</i>		25.50
2025 - La Rodeline SA (Fully) – En Praz Leytron		61.00 ○
<i>Violette, framboise, bois doux, généreux, solaire, réglisse, finale friante.</i>		28.50
2023 - Les Fils de René Favre SA (St-Pierre-de-Clages) – AOC Valais		55.00 ○
<i>Vin élégant, racine de gentiane, bois doux réglissé, tanins fermes mais harmonieux pour une belle finale en fraîcheur (olive noire).</i>		21.00
2024 - Luisier Vin (Saillon) – AOC Valais		63.00 ○
<i>Notes de petits fruits rouges et fruits plus sauvages sur une belle longueur en bouche.</i>		30.00
2021 - Maison Gilliard SA (Sion) – Les Tonneliers		65.00 ○
<i>Bouquet de fruits rouges confits, notes fumées, sensations d'alpage un petit brin de rustique.</i>		33.00
2024 - Marie-Bernard Gillioz (Grimisuat) – Sion		62.00 ○
<i>Soyeux, chicorée, thé noir, gentiane, élégant.</i>		29.00



Les Vins Rouges





Humagne Rouge

à consommer
à l'emporter

75 cl


2024 - Simon Maye & Fils (Chamoson) – Chamoson

Profonde et complexe, aux nuances violettes et arômes de pruneaux.

59.00 ○
25.00

2023 - Weingut Seewer (Susten-Leuk) – AOC Valais

Tanins fermes et ronds, fraîcheur florale, tanins enrobés mais présents, fruits rouges.

 **62.00** ○
29.50

150 cl

2018 - Cave Constantin-Comby (Chamoson) – AOC Valais

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

110.00 ○
49.00

2018 - Defayes et Crettenand – ● Réserve du Château (Leytron) – Hommage

Vin élégant et cacaoté, relevé par de la racine rouge et du sous-bois, de la violette et des petits fruits rouges sauvages.

 **175.00** ○

2014 - Defayes et Crettenand – ● Réserve du Château (Leytron) – Leytron

Vin élégant et cacaoté, relevé par de la racine rouge et du sous-bois, de la violette et des petits fruits rouges sauvages.

149.00 ○

2012 - Defayes et Crettenand – ● Réserve du Château (Leytron) – Leytron

Vin élégant et cacaoté, relevé par de la racine rouge et du sous-bois, de la violette et des petits fruits rouges sauvages.

154.00 ○

2020 - Gilbert Devayes – ● Réserve du Château (Leytron) – Leytron

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

 **118.00** ○
52.00



Les Vins Rouges





Merlot

à consommer

à l'emporter

146 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 tanins 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

2024 - Cave Ardévaz SA (St-Pierre-de-Clages) – AOC Valais

29.00 ○

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

12.50

50 cl

2023 - Cave des Promesses (St-Pierre-de-Clages) – Promesse de Caractère

41.00 ○

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

18.00

2024 - Caves Orsat SA – Martigny (Martigny) – Primus Classicus

39.00 ○

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

16.00

2025 - Germanus Kellerei (St-German) – St. Germanus

38.00 ○

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

14.00

2025 - Weingut Cipolla (St-German) – AOC Valais (dès fin août 2026)



42.00 ○

Paniers de fruits noirs, notes grillées et épicées, bouche tendre et veloutée.

19.00

70 cl

2023 - Cave Ardévaz SA (St-Pierre-de-Clages) – AOC Valais

57.00 ○

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

23.00

75 cl

2019 - Albert Mathier & Söhne SA – ● Réserve du Château (Salgesch) – AOC Valais

69.00 ○

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

31.00

2024 - Cave Caprice du Temps (Miège) – Coteaux de Sierre

59.00 ○

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

25.00

2024 - Cave Colline de Daval (Sierre) – Réserve - Bio



63.00 ○

Petits fruits, toasté, sauvage, structuré, tanins jeunes et puissants.

31.00



Les Vins Rouges













Merlot

à consommer
à l'emporter

75 cl

2023 - Cave d'Anchettes (Venthône) – Anchettes		61.00 ○
<i>Belle typicité, maturité, fruits rouges et noirs, épicé, chocolat noir.</i>		
2024 - Cave David Rossier (Leytron) – Leytron		57.00 ○
<i>Vin fruité, robe rouge éclatant, nez arôme de violette, puissant et structuré en bouche.</i>		
2020 - Cave de Bovanche – ● Réserve du Château (Ardon) – Bombe de fruit (Vin muté)		120.00 ○
<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>		
2024 - Cave de Bovanche (Ardon) – AOC Valais		55.00 ○
<i>Soyeux, tapenade d'olive, fraîcheur, fruits noirs, gourmand.</i>		
2023 - Cave de Châteauneuf (Châteauneuf) – AOC Valais		57.00 ○
<i>Vin dense et méditerranéen, velouté et harmonieux. Beaux fruits noirs, trame chocolatée.</i>		
2024 - Cave des Promesses (St–Pierre–de–Clages) – Promesse de Caractère		59.00 ○
<i>Fruits noirs, beaux tanins, puissant, robuste, charnu, méditerranéen.</i>		
2024 - Cave Petite Vertu (Chamoson) – AOC Valais		58.00 ○
<i>Végétal, soyeux, fruits noirs mûrs, croquant, belle mâche.</i>		
2018 - Cave Saint–Philippe – ● Réserve du Château (Salgesch) – AOC Valais		73.00 ○
<i>Velouté mais élégant, bouquet typé et expressif sur des accents chocolatés de fruits noirs et d'épices. Notes de cuir et de paprika.</i>		
2018 - Caves du Paradis – ● Réserve du Château (Sierre) – Barrique		74.00 ○
<i>Nominé et Médaille d'Or au GPVS. Fruits noir, mûre, beaux tanins, bordelais, velouté.</i>		
2024 - Caves Orsat SA – Martigny (Martigny) – Primus Classicus		55.00 ○
<i>Typé, élégant, velouté, fruits grillés, épices douces, charnu.</i>		
2018 - Domaine des Muses – ● Réserve du Château (Sierre) – Cyrano		128.00 ○
<i>Un Merlot d'exception dédié à Cyrano de Bergerac, pour une série de représentations aux Halles de Sierre, durant le mois de juin 2011.</i>		
2023 - Fernand Cina SA (Salgesch) – Fernand Cina		65.00 ○
<i>Un Merlot séduisant, à la fois dense et fruité. Il nous rappelle au bouquet, les myrtilles, les prunes et les mûres.</i>		
2025 - Germanus Kellerei (St–German) – St. Germanus		55.00 ○
<i>Tanins soyeux, notes de baies des bois, bouche charmante et chocolatée.</i>		
2024 - Josef Glenz & Töchter AG (Salgesch) – AOC Valais		59.00 ○
<i>Baies sauvages, chocolat, velouté, gourmand, belle maturité, équilibré.</i>		
2023 - L'Orpailleur (Uvrier) – Diamanterre		62.00 ○
<i>Epicé, tabac, boisé, intégré, compact.</i>		
2022 - Provins SA (Valais) – Les Titans		71.00 ○
<i>Concentré et élégant, myrtilles, baies des bois, finale intense.</i>		
2023 - Weingut Rarerkumme (Raron) – Barrique		62.00 ○
<i>Puissant et fruité dans une belle élégance. Chocolat, forêt noire, sauge et romarin. Complexe et équilibré.</i>		



Les Vins Rouges





Mondeuse

à consommer
à l'emporter

0,5 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

2023 - Pierre-Maurice Carruzzo (Chamoson) – Chamoson

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



62.00 
29.00



Petit Verdot

à consommer
à l'emporter

< 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 ; verdau à Bordeaux a la même provenance. Dénigré pour sa maturité très tardive qui ne permettait pas tous les ans de le valoriser, il a été presque abandonné. Depuis les années 1980, la recherche de l'originalité, la mode des cépages "oubliés" et des années plus chaudes lui ont valu d'être replanté dans les propriétés médocaines.

Petit Verdot, eine wenig bekannte Rebsorte aus der Gironde (F), wurde 1736 in Bordeaux erwähnt, wo sie seit jeher eine kleine Rolle spielt um den Assemblagen Körper und Aromen zu verleihen. Diese späte und ertragreiche Rebsorte stammt aus den Pyrenäen, wo sie als Lambrusquet bekannt ist. Sie ist empfindlich auf Trockenheit und wird in der Schweiz nur sehr wenig angebaut (2 ha), wo sie meist in Assemblagen im Bordeaux-Stil vorkommt, denen sie Kraft, Farbe und viel Tannin verleiht. Die Sorte ist genetisch nicht mit der Cabernet Franc-Gruppe verwandt und unterscheidet sich auch morphologisch von ihr. Sie gehört zu einer kleinen Rebsortengruppe, zu der auch Gros Verdot und Ardonnet gehören. Der Name Petit Verdot leitet sich von 'petit vert' (kleines Grün) ab, da die Trauben spät reifen und lange grün bleiben. Wegen ihrer sehr späten Reife, die es nicht erlaubte, sie jedes Jahr zu verwerten, war sie verpönt und wurde fast aufgegeben. Seit den 1980er Jahren wird sie wieder in den Weinbergen des Médoc und der Graves angepflanzt, was auf die Suche nach Originalität, die Mode der "vergessenen" Rebsorten und die wärmeren Jahre zurückzuführen ist.

75 cl

2021 - **Philipoz Frères** – ● Réserve du Château (Leytron) – 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.



74.00

36.00



Les Vins Rouges





Pinot Noir

à consommer
à l'emporter

1'217 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

2025 - Domaine Cornulus (Savièse) – Clos des Corbassières	20.00 ○
<i>Petits fruits rouges, framboises, fraises, thé noir, velouté et structuré, tanins nobles.</i>	14.00
2024 - Fernand Cina SA (Salgesch) – Salquenen	18.00 ○
<i>Soyeux et fruité avec des arômes de fruits rouges et noirs.</i>	11.50
2024 - Luisier Vin (Saillon) – AOC Valais	18.00 ○
<i>Belle typicité, entre fraîcheur et élégance. Notes poivrées et fruitées.</i>	11.50
2023 - Monastère de Géronde (Sierre) – Monastère de Géronde	18.00 ○
<i>Soyeux, frais et élégant, sur les petits fruits noirs et des fruits rouges bien mûrs.</i>	10.50

50 cl

2024 - Cave du Rhodan (Salgesch) – Perle du Rhodan	30.00 ○
<i>Fruité intense, corsé, racé, élégant, soyeux.</i>	14.00
2025 - Cave Les Sentes (Sierre) – Coteaux de Sierre	30.00 ○
<i>Fruits noirs, sureau, cerise noire, racé mais dans l'élégance. Note de tabac liée à un terroir calcaire.</i>	14.50
2023 - Cave Saint-Philippe (Salgesch) – Zudannaz	30.00 ○
<i>Elégant, riche, gelées de fruits rouge, soyeux.</i>	14.00

75 cl

2022 - Adrien et Maurice Zufferey – ● Réserve du Château (Sierre) – Tzanio	 68.00 ○
<i>Pour le nez, une belle corbeille de fruits rouges et noirs, avec le soutien d'une légère note d'épices douces. Les arômes de bouche sont à l'avenant.</i>	
2024 - Adrien et Maurice Zufferey (Sierre) – Combettaz	41.00 ○
<i>Fruits rouges, épices, réglisse, soyeux, élégant.</i>	19.00
2023 - Albert Mathier & Söhne SA (Salgesch) – Rhoneblut	42.00 ○
<i>Petits fruits rouges, sous-bois, structuré, équilibré.</i>	21.00



Les Vins Rouges










Pinot Noir

à consommer
à l'emporter

75 cl








	2024 - Cave Caloz (Miège) – La Mourzière		42.00	○
	<i>Notes de fruits noirs, de cèdre et de rose séchée caractérisent ce vin fin issu d'un terroir calcaire.</i>		20.00	
	2023 - Cave Corbassière SA (Saillon) – AOC Valais		41.00	○
	<i>Soyeux, fraise poivrée, eucalyptus, chlorophylle, friand.</i>		19.00	
	2023 - Cave de Bovanche (Ardon) – Vieilles Vignes		54.00	○
	<i>Vin élégant, fruité et finement épicé aux accents chaleureux et bourguignons. Belle densité.</i>		35.00	
	2020 - Cave de Bovanche – ● Réserve du Château (Ardon) – Réserve		72.00	○
	<i>Or Mondial des Pinots - Framboise, fruits rouges et noirs, structuré, bois de cèdre, finale ferme et épicée.</i>		34.00	
GC	2023 - Cave de la Brunière – St. Léonard (Valais) – St-Léonard Grand Cru – Cave de la Brunière		44.00	○
★	<i>Fruits rouges, cerises, sous-bois. En bouche le vin est bien structuré avec des tanins doux soutenu par une délicate acidité.</i>		23.00	
	2023 - Cave des Bernunes SA (Sierre) – Les Bernunes		42.00	○
	<i>Nez frais et complexe de fruits rouges, léger fumé. Bouche fine.</i>		21.00	
	2023 - Cave des Rois (Les Evouettes) – Sang Bleu – Les Evouettes		44.00	○
	<i>Pinot Noir issu du terroir des Evouettes, élevé en barrique.</i>		22.50	
	2024 - Cave du Rhodan (Salgesch) – Perle du Rhodan		41.00	○
	<i>Fruité intense, corsé, racé, élégant, soyeux.</i>		19.50	
	2024 - Cave le Tambourin (Corin-sur-Sierre) – Idylle		40.00	○
	<i>Sa robe est rubis, avec des parfums de fruits rouges, ce cépage est noble et puissant au palais.</i>		18.50	
GC	2024 - Cave les Ruinettes – Vétroz (Valais) – Vétroz Grand Cru – Cave les Ruinettes		42.00	○
★	<i>Velouté et finesse, jolis fruits rouges, tanins agréables et bien structurés. Noblesse et race.</i>		21.00	
	2023 - Cave Marie-Thérèse Chappaz (Fully) – Grain Pinot Charrat		62.00	○
	<i>Épices d'Orient et baies rouges grillés. Délicatesse, tanins fondus, finale opulente, sur la pulpe de cerise.</i>		46.00	
	2023 - Cave Saint-Philippe (Salgesch) – Père Maurice		46.00	○
	<i>Vin fin et élégant, petits fruits rouges et noirs, notes de sous-bois. Tanins soyeux, structure chaleureuse.</i>		25.00	
	2024 - Cave Valentina Andrei (Saillon) – AOC Valais		52.00	○
	<i>Sous bois, dense, élégant, joli fruit murs, chocolaté.</i>		33.00	
	2020 - Denis Mercier SA – ● Réserve du Château (Sierre) – Sang d'Encre		66.00	○
	<i>Cuvée spéciale élaborée pour la maison du dessin de presse avec un dessin de Pigr sur le Covid. Framboise, fruits rouges, structuré, bois de cèdre, belle fraîcheur, tonicité.</i>			
	2025 - Denis Mercier SA (Sierre) – AOC Valais		44.00	○
	<i>Attaque fraîche, baies rouges et framboises.</i>		23.00	
	2025 - Domaine Cornulus (Savièse) – Clos des Corbassières		46.00	○
	<i>Petits fruits rouges, framboises, fraises, thé noir, velouté et structuré, tanins nobles.</i>		25.00	
	2024 - Domaine des Crêtes (Noës) – Père Mayor		40.00	○
	<i>Elevage en foudre. Élégant, classique, fruits rouges et sous-bois.</i>		17.50	
	2022 - Domaine des Petites Planètes (Chamoson) – Chamoson		56.00	○
	<i>Vin gourmand sur des parfums élégants de framboise et de fruits rouges. Bouche soyeuse et ciselée.</i>		38.00	
	2024 - Fernand Cina SA (Salgesch) – Salquenen – Sélection Pachien		44.00	○
	<i>Vin de terroir aux arômes très fins et fruités. Structure ample et souple en bouche.</i>		23.50	



Pinot Noir

à consommer
à l'emporter

75 cl

GC	2023 - Fernand Cina SA – Salquenen (Valais) – Salquenen Grand Cru – Fernand Cina		48.00	○
★	<i>Un vin rouge corsé qui se prête avec grandeur à presque toutes les occasions.</i>		28.50	
	2024 - Gregor Kuonen (Salgesch) – Non-filtré		43.00	○
	<i>Fruité, ample, authentique, traditionnel, classique.</i>		21.50	
GC	2024 - Gregor Kuonen – Salquenen (Valais) – Salquenen Grand Cru – Gregor Kuonen		48.00	○
★	<i>Un vin rouge corsé qui se prête avec grandeur à presque toutes les occasions.</i>		28.00	
	2023 - Henri Valloton (Fully) – Vieilles Vignes		58.00	○
	<i>Nez intense et riche, d'un beau fruité de cerise noire, bouche structurée par des tanins mesurés.</i>		40.00	
	2024 - I. & S. Kellenberger, Vin d'œuvre (Leuk Stadt) – "Chant du Rhône"		41.00	○
	<i>Frais, élégant, joli fruit, belle jeunesse.</i>		19.00	
	2024 - Jean-Louis Mathieu SA (Chalais) – Chalais – Tzaly		41.00	○
	<i>Racé, sous-bois, cuir frais, velouté, fraîcheur.</i>		19.00	
	2024 - Jean-Marie Pont (Corin-sur-Sierre) – AOC Valais		41.00	○
	<i>Elégant, sous-bois, olive noire, poivre blanc, réglisse.</i>		19.00	
GC	2023 - Johanniterkellerei – Salquenen (Valais) – Salquenen Grand Cru – Johanniterkellerei		47.00	○
★	<i>Arômes intenses et légèrement épicés de framboise, de cerise et de quelques nuances de cannelle et de menthe.</i>		27.00	
	2023 - Josef Glenz & Töchter AG (Salgesch) – Eichenfass		50.00	○
	<i>Soyeux, structuré, épicé, chocolat noir, girofle, fruits noirs, racé.</i>		31.00	
GC	2023 - La Madeleine André Fontannaz & Filles – Vétroz (Valais) – Vétroz Grand Cru Balavaud – Cave la Madeleine		43.00	○
★	<i>Velouté et finesse, jolis fruits rouges, tanins agréables et bien structurés. Noblesse et race.</i>		22.00	
GC	2017 - Les Celliers de Vétroz – Vétroz (Valais) – Vétroz Grand Cru – Celliers de Vétroz		44.00	○
★	<i>Arômes de fruits rouges, cerises, de sous-bois. Bien structuré avec des tanins doux soutenu par une délicate acidité.</i>		23.00	
	2012 - Les Fils de René Favre SA – ● Réserve du Château (St-Pierre-de-Clages) – Renommée St-Pierre		95.00	○
	<i>Vin voluptueux et vineux, sur la griotte et les épices comme le gingembre, le curry et la réglisse fumée. Bouche ample, généreuse aux tanins moelleux, sur la tapenade et le bois patiné.</i>			
	2023 - Les Fils de René Favre SA (St-Pierre-de-Clages) – Chamoson		40.00	○
	<i>Vin aux accents de petits fruits rouges et des notes florales et épicées. Vif et puissant, plutôt charpenté.</i>		18.00	
	2022 - Maison Gilliard SA (Sion) – Les Tonneliers		47.00	○
	<i>Fruité, subtilement boisé et légèrement épicé, élégant, saveurs de fruits frais, persistant en final.</i>		27.00	
	2023 - Monastère de Géronde (Sierre) – Monastère de Géronde		40.00	○
	<i>Soyeux, frais et élégant, sur les petits fruits noirs et des fruits rouges bien mûrs.</i>		18.00	
	2022 - Philippe Varone Vins SA (Sion) – Stricto Sensu		54.00	○
	<i>Nez boisé, légèrement vanillé, notes à la fois fruitées et épicées. Belle complexité. Vin tannique et structuré.</i>		36.00	
	2020 - Provins SA (Valais) – Tournelette		58.00	○
	<i>Bel élevage, racé, violette, vanille, structure complexe, finale longue sur les petits fruits rouges et la fraise poivrée.</i>		40.00	
	2023 - Provins SA (Valais) – Maître de Chais		48.00	○
	<i>Elégant, sous-bois, humus, petits fruits rouges, vanillé.</i>		28.00	
	2020 - Simon Maye & Fils – ● Réserve du Château (Chamoson) – Barrique – Vieilles Vignes		74.00	○
	<i>Un vin avec une belle robe foncée, dense, structuré, avec son caractère de crise noire.</i>		36.00	



Les Vins Rouges





Pinot Noir

à consommer
à l'emporter

75 cl

2024 - Tenud Weine (Varen) – Noah

Vin fruité, légèrement tannique, avec des notes de framboises et de cynorhodon.



46.00 ○
25.00

2023 - Weingut Rarnerkumme (Raron) – Barrique

Typé Bourgogne par sa fraîcheur et son élégance. Baies rouges et noires, note de réglisse épicée. Vibrant !



48.00 ○
28.00

150 cl

2024 - Cave Les Sentes (Sierre) – Coteaux de Sierre

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

85.00 ○
45.00

2016 - Defayes et Crettenand – ● Réserve du Château (Leytron) – Leytron

Un vin tout en finesse et en élégance, sur de belles fragrances de sous-bois, d'épices douces et de petites fruits rouges.

137.00 ○

2024 - Weingut Rarnerkumme (Raron) – Barrique

Typé Bourgogne par sa fraîcheur et son élégance. Baies rouges et noires, note de réglisse épicée. Vibrant !



97.00 ○
60.50



à consommer
à l'emporter

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

2024 - Cave Caprice du Temps (Miège) – Coteaux de Sierre

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

41.00

18.00

2023 - Gregor Kuonen (Salgesch) – Grandmaître

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



46.00

24.50

2023 - Josef Glenz & Töchter AG (Salgesch) – AOC Valais

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

43.00

20.00

75 cl

2024 - Adrien et Maurice Zufferey (Sierre) – Maison Rouge

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

59.00

26.00

GC **2021 - Cave Corbassière SA – Saillon (Valais) – Saillon Grand Cru – Cave Corbassière**

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

67.00

36.00

GC **2022 - Cave des Promesses – Conthey (Valais) – Chamoson Grand Cru – Cave des Promesses**

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



67.00

35.00

2023 - Cave Mabillard-Fuchs (Venthône) – AOC Valais

Epices, poivre blanc, belle structure.



61.00

28.00

2024 - Cave Marie-Thérèse Chappaz (Fully) – Grain Syrah

Notes torréfiées, senteurs de Provence, l'âtre, la vanille, les fruits noirs. Bouche est vineuse, pleine, puissante.



91.00

65.00

2019 - Cave Saint-Philippe – ● Réserve du Château (Salgesch) – AOC Valais

Velouté, élégant, rhodanien, laurier, fruits noirs, épices chaleureuses, bouquet garni.

72.00

34.00

GC **2022 - Cave Sinclair – Loc (Valais) – Sierre Grand Cru – Cave Sinclair**

★ *Nez est épicé avec des arômes de poivre et de cassis.*

63.00

30.00

GC **2023 - Christophe Rey – Corin-sur-Sierre (Valais) – Sierre Grand Cru – Christophe Rey**

★ *Epices et poivre noir. Discrètes notes fumées enrobées de parfums de cassis, de mûre et de cerise.*

63.00

30.00



Les Vins Rouges





Syrah

à consommer
à l'emporter

75 cl

	2024 - Daniel Magliocco et Fils SA (St-Pierre-de-Clages) – Chamoson		60.00 ○
	<i>Poivre, fleurs de violette, sureau, cuir et cacao, bouche pulpeuse et gourmande, belle structure.</i>		26.50
	2018 - Daniel Magliocco et Fils SA – ● Réserve du Château (St-Pierre-de-Clages) – Barrique		85.00 ○
	<i>Le poivre, la fleur de violette, le sureau, le cuir et le cacao composent le parfum de cette Syrah. Ce nez est envoûtant et d'une complexité folle. Belle vigueur.</i>		
	2024 - Defayes et Crettenand (Leytron) – Leytron		57.00 ○
	<i>Vin corsé, velouté, Côte-Rôtie, chocolat, arômes épicés, poivrés.</i>		23.00
	2018 - Denis Mercier SA – ● Réserve du Château (Sierre) – Barrique – AOC Valais		97.00 ○
	<i>Elevage parfaitement maîtrisé pour ce cru à la robe sombre, sur un joli panier de fruits noirs, de poivre et de girofle. Beau potentiel de garde.</i>		
	2023 - Domaine Caroline Frey (Fully) – Quintessence		81.00 ○
	<i>Notes de mûre noire, de prune et de poivre noir portées par une extraction douce et une macération pré-fermentaire à froid.</i>		53.00
	2022 - Domaine de la Rameau (Chamoson) – Pré des Pierres		67.00 ○
	<i>Beaux tanins, épicé, réglisse, tapenade d'olive, chaleureux.</i>		36.00
	2018 - Domaine de la Rameau – ● Réserve du Château (Chamoson) – Pré des Pierres		82.00 ○
	<i>Puissant, typé, encens, racé, charpenté, épices noires.</i>		44.00
GC	2022 - Domaine des Crêtes – Noës (Valais) – Sierre Grand Cru – Domaine des Crêtes		65.00 ○
★	<i>Senteurs de fruits rouges et d'épices. Arômes de cerise noire et de myrtille avec de la menthe poivrée et à la réglisse.</i>		33.00
	2009 - Domaine des Muses – ● Réserve du Château (Sierre) – Réserve		95.00 ○
	<i>Une Syrah associant caractère et fraîcheur sur des notes croisées de fruits noirs, d'épices et de réglisse. Notes méditerranéennes de tapenade d'olive.</i>		
	2008 - Domaine du Grand-Brûlé – ● Réserve du Château (Leytron) – Grand Brûlé		76.00 ○
	<i>Un bouquet sudiste, d'épices chaudes, de poivre noir, de laurier, des notes de garrigue et de torréfaction avec du café et du chocolat noir.</i>		
	2009 - Domaine du Grand-Brûlé – ● Réserve du Château (Leytron) – Grand Brûlé		75.00 ○
	<i>Un bouquet sudiste, d'épices chaudes, de poivre noir, de laurier, des notes de garrigue et de torréfaction avec du café et du chocolat noir.</i>		
	2008 - Domaine du Grand-Brûlé – ● Réserve du Château (Leytron) – Vieilles Vignes – Réserve		82.00 ○
	<i>Un vin aux notes d'épices, de la garrigue, des notes de torréfaction et de fruits noirs. Une bouche charnue avec des tanins intenses, serrés et enrobés avec une finale extrêmement persistante.</i>		
	2007 - Domaine du Grand-Brûlé – ● Réserve du Château (Leytron) – Grand Brûlé		77.00 ○
	<i>Un bouquet sudiste, d'épices chaudes, de poivre noir, de laurier, des notes de garrigue et de torréfaction avec du café et du chocolat noir.</i>		
	2024 - Domaine La Pleine Lune SA (St-Pierre-de-Clages) – Vieilles Vignes		63.00 ○
	<i>Arômes de baies noires et d'épices, avec des tanins voluptueux de réglisse.</i>		30.00
	2018 - Domaine Mettaz Sàrl – ● Réserve du Château (Fully) – Saint-Gothard		77.00 ○
	<i>Puissance et trame bien épicée pour cette Syrah typée à l'élevage sous-bois parfaitement maîtrisé.</i>		39.00
	2017 - Domaine Mettaz Sàrl – ● Réserve du Château (Fully) – Saint-Gothard		78.00 ○
	<i>Puissance et trame bien épicée pour cette Syrah typée à l'élevage sous-bois parfaitement maîtrisé.</i>		
	2024 - Favre t'Chippis (Chippis) – Pïrra		61.00 ○
	<i>Caractère sanguin, côté lardé, herbes aromatiques des garrigues, fruits noirs.</i>		28.00



Les Vins Rouges
















Syrah

à consommer
à l'emporter

75 cl

	2023 - Gregor Kuonen (Salgesch) – Grandmaître <i>Epicé, fruité, ample, fin, beaux tanins, épice.</i>		65.00 ○ 33.00
	2023 - Henri Valloton (Fully) – Fully <i>Ample et généreux, fruits noirs et note de paprika, agréable et équilibré, élevage fondu.</i>		67.00 ○ 36.00
	2019 - Jean-Marie Pont – ● Réserve du Château (Corin-sur-Sierre) – de Sierre <i>1er rang Sélection des vins du Valais 2020. Vin puissant et racé, épices et fruits noirs.</i>		69.00 ○
	2014 - Jean-René Germanier SA – ● Réserve du Château (Vétroz) – Cayas <i>Nez intense et complexe, arômes de petits fruits, légèrement vanillé, notes de cuir et d'épices. En bouche vif et frais, caractérisé par un bel équilibre entre acidité et tanins.</i>		119.00 ○
	2023 - Jean-René Germanier SA (Vétroz) – Cayas Réserve <i>Charpenté, toasté, poivre noir, épices, cassis, puissant.</i>		81.00 ○ 53.00
	2023 - La Madeleine André Fontannaz & Filles (Vétroz) – Barrique <i>Puissant, épice, légèrement poivré, corsé, notes toastées, structure harmonieuse, tanins puissants.</i>		67.00 ○ 36.00
	2023 - La Rodeline SA (Fully) – La Sérine Vieilles Vignes <i>Epices tendres, chaleureux, petits fruits noirs, épice, densité.</i>		71.00 ○ 40.00
GC	2018 - Les Fils de Charles Favre SA – Sion (Valais) – Sion Grand Cru – Les Fils de Ch. Favre <i>Senteurs aromatiques complexes évoquant les fruits noirs. Vin corsé, intéressante structure tannique et finale poivrée et épicée.</i>		66.00 ○ 34.00
★	2024 - Les Fils Maye SA (Riddes) – Réserve Les Grands Ors <i>Vin complexe, épices et des baies des bois, bouche volumineuse, veloutée, poivrée avec un joli équilibre.</i>		62.00 ○ 29.00
	2024 - Marie-Bernard Gillioz (Grimisuat) – Saint-Léonard <i>Fruits et épices, romarin, fleur de foin. Tanins nobles.</i>		67.00 ○ 36.00
	2020 - Marie-Bernard Gillioz – ● Réserve du Château (Grimisuat) – Saint-Léonard <i>Fruits et épices, romarin, fleur de foin. Tanins nobles.</i>		78.00 ○ 40.00
	2022 - Pierre-Maurice Carruzzo (Chamoson) – AOC Valais <i>Bouquet garni, frais et vif, épices grillées, bien poivrée, cerise noire.</i>		55.00 ○ 20.00
	2022 - Provins SA (Valais) – Les Titans <i>Structuré, tanins corsés, notes d'épices et de poivre.</i>		71.00 ○ 40.00
	2020 - Simon Maye & Fils – ● Réserve du Château (Chamoson) – Barrique – Vieilles Vignes <i>Avec une robe profonde, ample et structuré aux arômes expressifs de fruits noirs et d'épices.</i>		84.00 ○ 46.00

150 cl

GC	2022 - Cave des Promesses – Conthey (Valais) – Chamoson Grand Cru – Cave des Promesses <i>Epices et poivre noir. Vin rhodanien aux accents épicés, notes méridionales, fraîcheur, finale veloutée.</i>		130.00 ○ 74.00
★	2009 - Defayes et Crettenand – ● Réserve du Château (Leytron) – Leytron <i>Ambiance méditerranéenne et épicée, muscade, poivre chaud et fruits noirs. Trame cacaotée dans un beau velouté.</i>		162.00 ○
	2014 - Defayes et Crettenand – ● Réserve du Château (Leytron) – Leytron <i>Ambiance méditerranéenne et épicée, muscade, poivre chaud et fruits noirs. Trame cacaotée dans un beau velouté.</i>		149.00 ○
	2013 - Defayes et Crettenand – ● Réserve du Château (Leytron) – Leytron <i>Ambiance méditerranéenne et épicée, muscade, poivre chaud et fruits noirs. Trame cacaotée dans un beau velouté.</i>		151.00 ○



Les Vins Rouges






Syrah

à consommer
à l'emporter

150 cl

- | | | | |
|---|---|---------------|-----------------------|
| 2018 - Domaine des Muses – ● Réserve du Château (Sierre) – Réserve |  | 160.00 | <input type="radio"/> |
| <i>Une Syrah associant caractère et fraîcheur sur des notes croisées de fruits noirs, d'épices et de réglisse. Notes méditerranéennes de tapenade d'olive.</i> | | | |
| 2014 - Jean-René Germanier SA – ● Réserve du Château (Vétroz) – Cayas |  | 222.00 | <input type="radio"/> |
| <i>Nez intense et complexe, arômes de petits fruits, légèrement vanillé, notes de cuir et d'épices. En bouche vif et frais, caractérisé par un bel équilibre entre acidité et tanins.</i> | | | |
| 2012 - Jean-René Germanier SA – ● Réserve du Château (Vétroz) – Cayas |  | 240.00 | <input type="radio"/> |
| <i>Nez intense et complexe, arômes de petits fruits, légèrement vanillé, notes de cuir et d'épices. En bouche vif et frais, caractérisé par un bel équilibre entre acidité et tanins.</i> | | | |
| 2020 - Marie-Bernard Gillioz – ● Réserve du Château (Grimisuat) – Saint-Léonard |  | 148.00 | <input type="radio"/> |
| <i>Fruits et épices, romarin, fleur de foin. Tanins nobles. (Suave/moelleux/Leicht süsser Wein)</i> | | | |
| 2019 - Simon Maye & Fils – ● Réserve du Château (Chamoson) – Barrique – Vieilles Vignes |  | 163.00 | <input type="radio"/> |
| <i>Avec une robe profonde, ample et structuré aux arômes expressifs de fruits noirs et d'épices.</i> | | | |

300 cl

- | | | | |
|---|---|---------------|-----------------------|
| 2018 - Jean-René Germanier SA – ● Réserve du Château (Vétroz) – Cayas |  | 389.00 | <input type="radio"/> |
| <i>Nez intense et complexe, arômes de petits fruits, légèrement vanillé, notes de cuir et d'épices. En bouche vif et frais, caractérisé par un bel équilibre entre acidité et tanins.</i> | | | |





à consommer
à l'emporter

37.5 cl

Amigne

2022 **Jean-René Germanier SA** - Mitis Grain Noble (Vétroz) **46.00**
Ample, soyeux, coing confit, orangette, orange sanguine. 34.00

Assemblage Blanc

2001 ● **Réserve du Château - Domaine Caroline Frey** - Métissage (Fully) **86.00**
Petite Arvine et Pinot Gris. Magnifique vin produit selon les principes de la Charte Grain Noble et élevé 17 ans en barriques dans un esprit semi-oxydatif. 68.00

2002 ● **Réserve du Château - Imesch Vins SA** - Ortys (Sierre) **67.00**
Petite Arvine, Marsanne et Pinot Gris. Bel équilibre de maturité, sucrosité soyeuse pour une fine liqueur finale. 49.00

2018 **Domaines Rouvinez SA** - Les Grains Nobles (Sierre) **41.00**
Petite Arvine, Marsanne et Pinot Gris. Notes confites dans une bouche équilibrée, coing, orange, belle liqueur. 28.50

Marsanne/Ermitage

2009 **Provins SA** - Tourbillon – Cru des Domaines (Valais) **51.00**
Coing et abricot confits, belle liqueur, complexe, structuré. 40.00

2014 **Philippe Varone Vins SA** - Barrique Liqueureuse (Sion) **43.00**
Fruits confits et notes truffées, belle liqueur. 31.00

50 cl

Assemblage Blanc

2020 **Charles Bonvin SA** - 1858 Or (Sion) **59.00**
Amigne, Marsanne et Sylvaner. Belle liqueur sur le coing, l'abricot sec et les fruits confits. 40.00

Johannisberg

2015 ● **Réserve du Château - Thierry Constantin** - Larmes de Décembre (Pont-de-la-Morge) **75.00**
Vin liquoreux, ample et moelleux, notes de botrytis et de poires confites, final fraîche. Superbe liqueur, grande intensité. 49.00

2016 **Domaine du Mont d'Or SA, Sion** - St-Martin (Sion) **56.00**
Puissant, notes confites, ananas, fraîcheur en finale. 37.00



Sélection "Grain Noble ConfidenCiel" - Vins Liquoreux/Süsswein





à consommer
à l'emporter

50 cl

Marsanne/Ermitage

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

Petite Arvine

2005				Réserve du Château - Domaine Caroline Frey - l'Instant Volé (Fully)	108.00
<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>				<i>82.00</i>	

70 cl

Marsanne/Ermitage

1985				Réserve du Château - Domaine du Mont d'Or SA, Sion - Ermitage Merles des Roches (Sion)	137.00
<i>Un Grain Noble d'exception dans la force de l'âge, Truffé, fruits secs, miellé, beau moelleux, complexité dans les arômes tertiaires.</i>				<i>99.00</i>	

1987				Réserve du Château - Domaine du Mont d'Or SA, Sion - Ermitage Merles des Roches (Sion)	135.00
<i>Un Grain Noble d'exception dans la force de l'âge, Truffé, fruits secs, miellé, beau moelleux, complexité dans les arômes tertiaires.</i>				<i>97.00</i>	

1988				Réserve du Château - Domaine du Mont d'Or SA, Sion - Ermitage Merles des Roches (Sion)	134.00
<i>Un Grain Noble d'exception dans la force de l'âge, Truffé, fruits secs, miellé, beau moelleux, complexité dans les arômes tertiaires.</i>				<i>96.00</i>	

1993				Réserve du Château - Domaine du Mont d'Or SA, Sion - Ermitage Merles des Roches (Sion)	129.00
<i>Un Grain Noble d'exception dans la force de l'âge, Truffé, fruits secs, miellé, beau moelleux, complexité dans les arômes tertiaires.</i>				<i>91.00</i>	

75 cl

Amigne

2016				Réserve du Château - Jean-René Germanier SA - Mitis (Vétroz)	122.00
<i>Cette Amigne liqueureuse propose une robe à la teinte « vieil or » et des notes de gelée de coing, de miel, des parfums d'oranges confites qui rappellent le cointreau et une ombre de vanille.</i>				<i>84.00</i>	

Assemblage Blanc

1998				Réserve du Château - Provins SA - Grain de Malice (Valais)	127.00
<i>Marsanne et Pinot Gris. Vin dont la douceur est compensée par une acidité élevée. On sent le citron confit. Tout est très pur et encore bien jeune.</i>				<i>89.00</i>	









Sélection "Grain Noble ConfidenCiel" - Vins Liqueureux/Süsswein



75 cl

Assemblage Blanc

2006	 	Provins SA - Grains de Malice (Valais)	107.00
		<i>Petite Arvine, Marsanne, Amigne. Nez complexe aux arômes confits de coing et d'abricot.</i>	86.00
2020	 	● Réserve du Château - Réserve du Château - Cuvée Confidenciel 25 Ans (Valais)	165.00
		<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>	127.00
2022	 	Domaine des Muses - Polymnie (Sierre)	99.00
		<i>Marsanne et Pinot Gris. Coing, fruits confits, pâte de fruit, bel équilibre en liqueur et fraîcheur.</i>	76.00

Marsanne/Ermitage

1999	 	● Réserve du Château - Provins SA - Domaine Tourbillon (Valais)	141.00
		<i>Fruits confits : abricot, mirabelle, framboise. Touche vanillée, raisin sec. Vin velouté. Belle acidité et finale sur l'eau-de-vie de framboise.</i>	103.00
2005	 	● Réserve du Château - Provins SA - Domaine Tourbillon (Valais)	153.00
		<i>Complexe, avec des arômes confits de coing et d'abricot. Vin de dessert, il accompagne également le foie gras ou le roquefort.</i>	115.00
2006	 	● Réserve du Château - Provins SA - Domaine Tourbillon (Valais)	152.00
		<i>Complexe, avec des arômes confits de coing et d'abricot. Vin de dessert, il accompagne également le foie gras ou le roquefort.</i>	114.00
2007	 	● Réserve du Château - Provins SA - Domaine Tourbillon (Valais)	151.00
		<i>Complexe, avec des arômes confits de coing et d'abricot. Vin de dessert, il accompagne également le foie gras ou le roquefort.</i>	113.00
2008	 	● Réserve du Château - Provins SA - Domaine Tourbillon (Valais)	150.00
		<i>Complexe, avec des arômes confits de coing et d'abricot. Vin de dessert, il accompagne également le foie gras ou le roquefort.</i>	112.00
2009	 	● Réserve du Château - Provins SA - Domaine Tourbillon (Valais)	149.00
		<i>Complexe, avec des arômes confits de coing et d'abricot. Vin de dessert, il accompagne également le foie gras ou le roquefort.</i>	111.00
2010	 	● Réserve du Château - Provins SA - Domaine Tourbillon (Valais)	148.00
		<i>Complexe, avec des arômes confits de coing et d'abricot. Vin de dessert, il accompagne également le foie gras ou le roquefort.</i>	110.00
2013	 	● Réserve du Château - Provins SA - Domaine Tourbillon (Valais)	145.00
		<i>Complexe, avec des arômes confits de coing et d'abricot. Vin de dessert, il accompagne également le foie gras ou le roquefort.</i>	107.00



à consommer
à l'emporter

150 cl

Amigne

2007 ● **Réserve du Château - Cave des Tilleuls SA** - Amigne de Vétroz (Vétroz) **221.00**
Race et équilibre pour ce vin liquoreux aux accents d'agrumes confit et d'orangette. Note de cointreau. 168.00

Assemblage Blanc

2006 ● **Réserve du Château - Philippe Darioli** - Assemblage Vent d'Ange (Martigny) **322.00**
Pinot Gris, Petite Arvine et Marsanne. Vin élaboré par Philippe Darioli avec une parfaite maîtrise des grands vins liquoreux du Valais. 270.00

2020 ● **Réserve du Château - Réserve du Château** - Cuvee Confidenciel 25 Ans (Valais) **328.00**
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. 262.00

Marsanne/Ermitage

2005 ● **Réserve du Château - Philippe Darioli** - Ermitage Grain Noble (Martigny) **303.00**
Vin élaboré par Philippe Darioli avec une parfaite maîtrise des grands vins liquoreux du Valais. 252.00

2007 ● **Réserve du Château - Philippe Darioli** - Ermitage Grain Noble (Martigny) **271.00**
Vin élaboré par Philippe Darioli avec une parfaite maîtrise des grands vins liquoreux du Valais. 218.00

Petite Arvine

2005 ● **Réserve du Château - Philippe Darioli** - Petite Arvine Grain Noble (Martigny) **303.00**
Vin élaboré par Philippe Darioli avec une parfaite maîtrise des grands vins liquoreux du Valais. 252.00

2007 ● **Réserve du Château - Philippe Darioli** - Petite Arvine Grain Noble (Martigny) **281.00**
Vin élaboré par Philippe Darioli avec une parfaite maîtrise des grands vins liquoreux du Valais. 228.00



Sélection "Grain Noble ConfidenCiel" - Vins Liquoreux/Süsswein



Les Encaveurs et les Distillateurs



Abricool SA



Adrien et Maurice Zufferey



Albert Biollaz SA



Albert Mathier & Söhne SA



Antoine & Christophe Bétrisey



Bernard Dupont



Calvalais Sàrl



Cave Ardévez SA



Cave Caloz



Cave Caprice du Temps



Cave Colline de Daval



Cave Constantin-Comby



Cave Corbassière SA



Cave d'Anchettes



Cave David Rossier



Cave de Bovanche



Cave de Châteauneuf



Cave de l'Orlaya SA



Cave des Bernunes SA



Cave des Bouquetins



Cave des Promesses



Cave des Remparts



Cave des Rois



Cave du Chavalard



Cave du Rhodan



Cave du Vieux Village



Cave du Vieux-Moulin SA



Cave Fin Bec SA



Cave La Romaine



Cave La Tornale



Cave Le Bosset SA



Cave le Tambourin



Cave Les Ruinettes



Cave Les Sentes



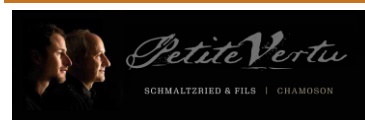
Cave Mabillard-Fuchs



Cave Mandolé



Cave Marie-Thérèse Chappaz



Cave Petite Vertu



Cave Saint-Philippe



Cave Saint-Pierre SA



Les Producteurs



Les Encaveurs et les Distillateurs



Cave Valentina Andrei



Caves du Paradis



Caves Orsat SA – Martigny



Chai du Baron



Chanton Weine Visp



Charles Bonvin SA

Chevalier Bayard



Christophe Rey



Daniel Magliocco et Fils SA



Defayes et Crettenand



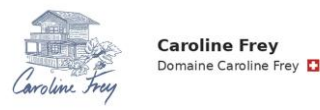
Denis Mercier SA



Distillerie Morand Louis & Cie SA



Distillerie Sempione Ltd



Domaine Caroline Frey



Domaine Claudy Clavier



Domaine Cornulus



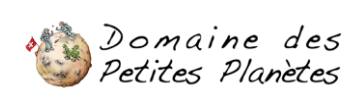
Domaine de la Rameau



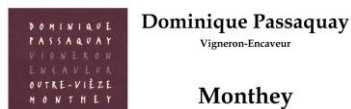
Domaine des Crêtes



Domaine des Muses



Domaine des Petites Planètes



Domaine Dominique Passaquay



Domaine du Grand-Brûlé



Domaine du Mont d'Or SA, Sion



Domaine du Raffort



Domaine Gérald Besse



Domaine La Pleine Lune SA



Domaine Mettaz Sàrl



Domaines Chevaliers



Domaines Rouvinez SA



Fabrice Carron



Favre t'Chippis



Fernand Cina SA



Germanus Kellerei



Gilbert Devayes



Grand-Père Cornut



Grands Crus du Valais



Gregor Kuonen



Henri Valloton



I. & S. Kellenberger, Vin d'œuvre



Imesch Vins SA



Les Producteurs



Les Encaveurs et les Distillateurs



Jean-Louis Mathieu SA



Jean-Marie Pont



Jean-René Germanier SA



Josef Glenz & Töchter AG



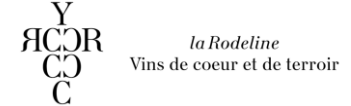
La Cave Frédéric Zufferey SA



Madeleine André Fontannaz & Fils



La Pertille



La Rodeline SA



Le Vin de l'A



Les Fils de Charles Favre SA



Les Fils de René Favre SA



Les Fils Maye SA



L'Orpailleur



Luisier Vin



Maison Gilliard SA



Marie-Bernard Gillioz



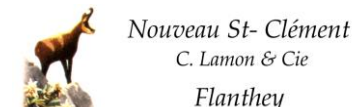
Monastère de Géronde



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



Tenud Weine



Thierry Constantin



Weingut Cipolla



Weingut Rarnerkumme



Weingut Seewer



Les Producteurs




Sélection 2026 de Jeunes Encaveurs Valaisans



 <p>CAVE MANDOLÉ SAILLON</p>	<p>Cave Mandolé <i>Lisa Traens & Chiara Benincasa</i></p>	<p>Saillon à consommer / à l'emporter</p>
--	--	---

	2025 <input type="radio"/>	75 cl	Humagne Blanche – AOC Valais	57.00	<i>23.00</i>
	2025 <input type="radio"/>	75 cl	Petite Arvine – Saillon	58.00	<i>24.00</i>

 <p><i>Domaine des Petites Planètes</i></p>	<p>Domaine des Petites Planètes <i>Guillaume BODIN</i></p>	<p>Chamoson à consommer / à l'emporter</p>
--	---	--

	2025 <input type="radio"/>	75 cl	Petite Arvine – AOC Valais	67.00	<i>36.00</i>
	2022 <input type="radio"/>	75 cl	Pinot Noir – Chamoson	56.00	<i>38.00</i>

 <p>DOMAINE DU RAFFORT Bastien Dorsaz</p>	<p>Domaine du Raffort <i>Bastien DORSAZ</i></p>	<p>Cries à consommer / à l'emporter</p>
---	--	---

	2025 <input type="radio"/>	75 cl	Païen/Heida/Savagnin Blanc – Libre Penseur	62.00	<i>29.00</i>
	2024 <input type="radio"/>	75 cl	Humagne Rouge – Fully	62.00	<i>29.00</i>

 <p>Carron Fabrice Vigneron-Encaveur à Fully</p>	<p>Fabrice Carron <i>Fabrice CARRON</i></p>	<p>Fully à consommer / à l'emporter</p>
--	--	---

	2024 <input type="radio"/>	75 cl	Rosé – Le Rojé	38.00	<i>16.00</i>
	2024 <input type="radio"/>	75 cl	Gamaret – Saillon	55.00	<i>21.00</i>

 <p><i>La Pertille</i></p>	<p>La Pertille <i>Rachel Perret & Véronique Antille</i></p>	<p>Chalais à consommer / à l'emporter</p>
---	--	---

	2025 <input type="radio"/>	37.5 cl	Petite Arvine – AOC Valais	32.00	<i>16.50</i>
	2025 <input type="radio"/>	75 cl	Petite Arvine – AOC Valais	61.00	<i>28.00</i>
	2024 <input type="radio"/>	75 cl	Dôle – AOC Valais	44.00	<i>23.00</i>

Adrien & Maurice
Zufferey



Adrien et Maurice Zufferey
Adrien et Maurice Zufferey

Sierre
à consommer / à l'emporter

2025	○	37.5 cl	Fendant/Chasselas – AOC Valais	16.00	8.50
2025	○	75 cl	Fendant/Chasselas – AOC Valais	38.00	15.00
2022	○	75 cl	Chardonnay – Blanc de Blanc	63.00	30.00
2024	○	37.5 cl	Cornalin – Rouge du Pays	31.00	16.00
2023	○	75 cl	Cornalin – Viouc	67.00	36.00
2024	○	75 cl	Pinot Noir – Combettaz	41.00	19.00
2024	○	75 cl	Syrah – Maison Rouge	59.00	26.00

ALBERT **AB** BIOLLAZ
GRANDS VINS DEPUIS 1917

Albert Biollaz SA

Chamoson
à consommer / à l'emporter

2025	○	75 cl	Fendant/Chasselas – Grand Schiner	38.00	15.00
2025	○	37.5 cl	Johannisberg – Grand Schiner	17.00	10.00
2024	○	75 cl	Johannisberg – Grand Schiner	41.00	19.00
2024	○	75 cl	Petite Arvine – Réserve du Chasseur	57.00	23.00
2023	○	75 cl	Cornalin – Chamois	58.00	24.00

ALBERT MATHIER ET FILS SA
Waltiser Weine
SALGESCH VALAIS SUISSE

Albert Mathier & Söhne SA
Amédée MATHIER


Salgesch
à consommer / à l'emporter


2024	○	75 cl	Lafnetscha – AOC Valais	63.00	31.00
2025	○	75 cl	Petite Arvine – Aphrodine	60.00	27.50
2024	○	50 cl	Cornalin – Dée	43.00	20.00
2025	○	75 cl	Cornalin – Dée	63.00	30.00
2023	○	75 cl	Pinot Noir – Rhoneblut	42.00	21.00

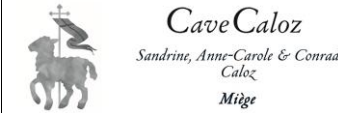


Classement par producteurs



 A. et Ch. Bétrisey Saint-Léonard		Antoine & Christophe Bétrisey		St-Léonard à consommer / à l'emporter	
2024	○	75 cl	Fendant/Chasselas – Le Blanc des Reines	38.00	15.00
2024	○	37.5 cl	Fendant/Chasselas – St-Léonard Grand Cru – A. et C. Bétrisey	17.00	10.00
2024	○	37.5 cl	Rèze – l'Ancêtre	27.00	11.00
2023	○	75 cl	Diolinoir – Conviction	59.00	25.00

 CAVE ARDEVAZ FAMILLE BOVEN CHAMOSON		Cave Ardévaz SA <i>Famille BOVEN</i>		St-Pierre-de-Clages à consommer / à l'emporter	
2024	○	70 cl	Fendant/Chasselas – Chamoson	37.00	15.00
2024	○	70 cl	Paien/Heida/Savagnin Blanc – AOC Valais	57.00	23.00
2024	○	50 cl	Rosé – Rosé de Gamay	27.00	10.50
2024	○	37.5 cl	Merlot – AOC Valais	29.00	12.50
2023	○	70 cl	Merlot – AOC Valais	57.00	23.00

 Cave Caloz Sandrine, Anne-Carole & Conrad Caloz Miège		Cave Caloz <i>Sandrine, Anne-Carole et Conrad CALOZ</i>		Miège à consommer / à l'emporter	
2023	○	75 cl	Chardonnay – Barrique	62.00	29.00
2025	○	50 cl	Fendant/Chasselas – La Mourzière	28.00	11.50
2023	○	75 cl	Paien/Heida/Savagnin Blanc – Cuvée Parcelleire	70.00	39.00
2025	○	75 cl	Cornalin – AOC Valais	59.00	26.00
2024	○	75 cl	Pinot Noir – La Mourzière	42.00	20.00

 Cave Caprice du Temps <i>Hugues et Léonard CLAVIEN</i>		Cave Caprice du Temps <i>Hugues et Léonard CLAVIEN</i>		Miège à consommer / à l'emporter	
2024	○	75 cl	Humagne Blanche – Coteaux de Sierre	58.00	24.00
2024	○	75 cl	Paien/Heida/Savagnin Blanc – Coteaux de Sierre	58.00	24.00
2023	○	75 cl	Assemblage Rouge – Cuvée Margarita	67.00	35.00
2024	○	75 cl	Merlot – Coteaux de Sierre	59.00	25.00
2024	○	50 cl	Syrah – Coteaux de Sierre	41.00	18.00



Classement par producteurs





Cave Colline de Daval
Bertrand et Monique CALOZ-EVÉQUOZ

Sierre
à consommer / à l'emporter

	2025	<input type="radio"/>	50 cl	Fendant/Chasselas – Colline de Daval – Bio		27.00	11.00
	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Petite Arvine – Sierre Grand Cru	GC ★	63.00	30.00
	2024	<input type="radio"/>		75 cl Merlot – Réserve - Bio		63.00	31.00



CAVE
CONSTANTIN-COMBY
CHAMOSON / VS

Cave Constantin-Comby
Michel et Fabienne CONSTANTIN

Chamoson
à consommer / à l'emporter

	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Fendant/Chasselas – Amphore		39.00	17.00
	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Johannisberg – Elaboré en Amphore		42.00	20.50
	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Viognier – AOC Valais		55.00	21.00
	2024	<input type="radio"/>	50 cl	Humagne Rouge – AOC Valais		40.00	16.50
	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Humagne Rouge – AOC Valais		57.00	23.00
	2018	<input type="radio"/>	150 cl	Humagne Rouge – AOC Valais		110.00	49.00



Cave
Corbassière
Saillon

Cave Corbassière SA
Nicolas CHESEAUX

Saillon
à consommer / à l'emporter

	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Chardonnay – AOC Valais		54.00	19.00
	2018	<input type="radio"/>		75 cl Humagne Blanche – AOC Valais		60.00	27.00
	2023	<input type="radio"/>	50 cl	Petite Arvine – AOC Valais		40.00	17.00
	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Pinot Blanc – AOC Valais		54.00	19.00
	2023	<input type="radio"/>	75 cl	Rosé – L'Effervescence – Pinot Noir		60.00	27.00
	2023	<input type="radio"/>	75 cl	Pinot Noir – AOC Valais		41.00	19.00



CAVE D'ANCHETTES

SIMON FAURE & FILS SA
VIGNERONS-ENCAVEURS

CH-3973 VENTHÔNE - TÉLÉPHONE 027 455 14 57 info@anchettes.ch - www.anchettes.ch

Cave d'Anchettes
Jérôme FAVRE

Venthône
à consommer / à l'emporter

	2024	<input type="radio"/>	50 cl	Humagne Blanche – Tradition		37.00	13.00
	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Rèze – Venthône		54.00	19.50
	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Viognier – Venthône		55.00	20.50
	2023	<input type="radio"/>	50 cl	Rosé – Diolirose - Rosé de Diolinoir		33.00	18.50
	2023	<input type="radio"/>		75 cl Merlot – Anchettes		61.00	28.00



Classement par producteurs

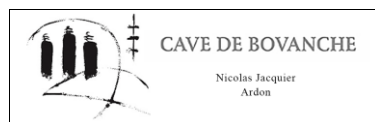




Cave David Rossier
David ROSSIER

Leytron
à consommer / à l'emporter

2025	○	37.5 cl	Fendant/Chasselas – Champs-Longs	16.00	9.00
2024	○	75 cl	Petite Arvine – AOC Valais	57.00	23.00
2023	○	75 cl	Pinot Blanc – Moelleux	57.00	23.00
2022	○	75 cl	Cabernet Sauvignon – AOC Valais	57.00	23.00
2024	○	75 cl	Merlot – Leytron	57.00	23.00



Cave de Bovanche
Nicolas JACQUIER

Ardon
à consommer / à l'emporter

2025	○	75 cl	Fendant/Chasselas – AOC Valais	36.00	13.00
2025	○	50 cl	Johannisberg – AOC Valais	27.00	10.00
2024	○	75 cl	Humagne Rouge – AOC Valais	54.00	19.00
2024	○	75 cl	Merlot – AOC Valais	55.00	20.00
2023	○	75 cl	Pinot Noir – Vieilles Vignes	54.00	35.00



Cave de Châteauneuf

Châteauneuf
à consommer / à l'emporter

2025	○	75 cl	Fendant/Chasselas – Cave de Châteauneuf	37.00	14.00
2023	○	75 cl	Merlot – AOC Valais	57.00	23.00



Cave de l'Orlaya SA
Mathilde ROUX

Fully
à consommer / à l'emporter

2024	○	37.5 cl	Marsanne/Ermitage – Fully	31.00	15.50
2023	○	75 cl	Marsanne/Ermitage – Fully	61.00	28.00
2024	○	75 cl	Petite Arvine – Fully	62.00	29.00
2023	○	75 cl	Gamay – Vieilles Vignes	42.00	20.00
2023	○	75 cl	Humagne Rouge – Fully	60.00	27.00



LES
BERNUNES
VALAIS
SUISSE

Cave des Bernunes SA
Nicolas ZUFFEREY

Sierre
à consommer / à l'emporter

	2024	<input type="radio"/>	37.5 cl	Fendant/Chasselas – Les Bernunes	17.00	9.50
	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Fendant/Chasselas – L'Ormy	41.00	19.00
	2023	<input type="radio"/>	150 cl	Fendant/Chasselas – L'Ormy	81.00	40.00
	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Païen/Heida/Savagnin Blanc – Les Bernunes	59.00	25.00
	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Cornalin – Les Bernunes	60.00	27.00
	2023	<input type="radio"/>	75 cl	Pinot Noir – Les Bernunes	42.00	21.00



CAVE DES
BOUQUETINS

Cave des Bouquetins
Kévin CONSTANTIN

Grimisuat
à consommer / à l'emporter

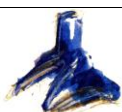
	2024	<input type="radio"/>	50 cl	Petite Arvine – Follie	39.00	16.00
	2025	<input type="radio"/>	75 cl	Petite Arvine – Follie	57.00	23.00
	2025	<input type="radio"/>	75 cl	Diolinoir – AOC Valais	57.00	23.00

CAVE
DES PROMESSES
JULIEN FOURNIER

Cave des Promesses
Julien FOURNIER

St-Pierre-de-Clages
à consommer / à l'emporter

	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Païen/Heida/Savagnin Blanc – Promesse d'Exotisme	59.00	25.00
	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Petite Arvine – Promesse de Plaisir	59.00	25.00
	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Gamay – Promesse de Convivialité	39.00	17.00
	2023	<input type="radio"/>	50 cl	Merlot – Promesse de Caractère	41.00	18.00
	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Merlot – Promesse de Caractère	59.00	25.00



Cave des Remparts
YVON CHESEAUX
Saillon

Cave des Remparts
Yvon CHESEAUX

Saillon
à consommer / à l'emporter

	2024	<input type="radio"/>	70 cl	Chardonnay – Vieilles Vignes	53.00	18.00
	2024	<input type="radio"/>	70 cl	Petite Arvine – Vieilles Vignes	55.00	20.50
	2023	<input type="radio"/>	50 cl	Pinot Gris/Malvoisie – Vieilles Vignes Vendanges tardives	43.00	20.50
	2024	<input type="radio"/>	70 cl	Cornalin – Vieilles Vignes	59.00	26.00
	2024	<input type="radio"/>	70 cl	Humagne Rouge – Vieilles Vignes	54.00	19.00



Classement par producteurs





Cave des Rois
Marco et François GROGNUM

Les Evouettes
à consommer / à l'emporter

2025	○		75 cl	Sauvignon Blanc – Les Evouettes	54.00	19.00
2024	○		75 cl	Viognier – Les Evouettes	54.00	19.00
2023	○		75 cl	Cornalin – Les Evouettes	58.00	24.00
2023	○		75 cl	Pinot Noir – Sang Bleu – Les Evouettes	44.00	22.50



Cave du Chavalard
Gilles CARRON-FEDERER

Fully
à consommer / à l'emporter

2024	○		50 cl	Muscat – Moscato di Martigny	40.00	17.00
2024	○		50 cl	Petite Arvine – Fully	41.00	18.00
2024	○		75 cl	Petite Arvine – Fully	59.00	26.00
2024	○		37.5 cl	Petite Arvine – Les Bulles de Petite Arvine	35.00	20.50
2023	○		75 cl	Galotta – Fully	61.00	27.50
2025	○		75 cl	Gamay – Fully – Vieilles Vignes	42.00	20.00



Cave du Rhodan
Olivier MOUNIR

Salgesch
à consommer / à l'emporter

2024	○		75 cl	Johannisberg – AOC Valais	41.00	19.50
2024	○		75 cl	Paien/Heida/Savagnin Blanc – Rhodan	59.00	25.00
2024	○		75 cl	Cornalin – Trong Bio	67.00	36.00
2024	○		50 cl	Pinot Noir – Perle du Rhodan	30.00	14.00
2024	○		75 cl	Pinot Noir – Perle du Rhodan	41.00	19.50



Cave du Vieux Village
Lionel et Jean-Pierre MONNET

Noës
à consommer / à l'emporter

2025	○		50 cl	Fendant/Chasselas – AOC Valais	27.00	11.00
2024	○		70 cl	Paien/Heida/Savagnin Blanc – AOC Valais	57.00	22.50
2025	○		70 cl	Rèze – AOC Valais	58.00	24.00
2025	○		70 cl	Sauvignon Blanc – AOC Valais	57.00	22.50
2024	○		70 cl	Cornalin – AOC Valais	59.00	25.50



Classement par producteurs





ROMAIN & VINCENT
PAPILLOU, VÉTROZ
VIGNERONS-ÉLEVEURS
PASSION, TERROIR
& TRADITION

Cave du Vieux-Moulin SA
Vincent PAPILLOU

Vétroz

à consommer / à l'emporter

	2023		37.5 cl	Amigne – Vétroz Grand Cru – 1 abeille	GC ★	29.00	13.00
	2024		75 cl	Amigne – Vétroz Grand Cru – 1 abeille	GC ★	58.00	24.50
	2025		75 cl	Fendant/Chasselas – Vétroz Grand Cru – Amandoleyre	GC ★	40.00	18.00
	2023		75 cl	Amigne – L'Amignonne		63.00	30.00
	2023			75 cl Carminoir – Vétroz		59.00	26.00
	2024		75 cl	Cornalin – Vétroz		67.00	36.00



Cave Fin Bec SA
Yvo MATHIER

Pont-de-la-Morge

à consommer / à l'emporter

	2025		75 cl	Fendant/Chasselas – Sion		40.00	18.00
	2022		75 cl	Païen/Heida/Savagnin Blanc – Sion Bio Domaine Châtroz		60.00	27.00
	—		75 cl	Amigne – Bec de Fin Bec Demi-sec		65.00	33.50
	2024			50 cl Cornalin – Fin Bec		43.00	21.00
	2024			75 cl Cornalin – Fin Bec		61.00	28.50



Cave La Romaine
Joël BRIGUET

Flanthey

à consommer / à l'emporter

	2025		75 cl	Fendant/Chasselas – Uvrier – La Romaine		38.00	15.00
	2025			75 cl Humagne Blanche – Les Empereurs		57.00	23.00
	2025		75 cl	Petite Arvine – Les Empereurs		59.00	25.00
	2025		150 cl	Petite Arvine – Les Empereurs		113.00	53.00
	2025		50 cl	Cornalin – Les Empereurs		43.00	21.00
	2025		75 cl	Cornalin – Les Empereurs		63.00	31.00
	2023		150 cl	Cornalin – Les Empereurs		123.00	65.00



Classement par producteurs





Cave La Tornale
Jean-Daniel et Adrien FAVRE

Chamoson
à consommer / à l'emporter

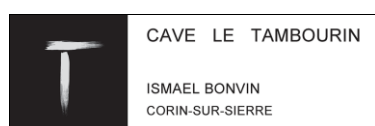
	2025	<input type="radio"/>	75 cl	Fendant/Chasselas – Chamoson	38.00	16.00
	2024	<input type="radio"/>	37.5 cl	Humagne Blanche – La Tornale	28.00	12.00
	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Humagne Blanche – La Tornale	56.00	22.00
	2024	<input type="radio"/>	37.5 cl	Johannisberg – La Tornale	18.00	10.50
	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Johannisberg – La Tornale	41.00	19.00
	2023	<input type="radio"/>	75 cl	Cabernet Franc – Barrique	63.00	30.00



Cave Le Bosset SA
Romaine BLASER-MICHELLOD

Leytron
à consommer / à l'emporter

	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Païen/Heida/Savagnin Blanc – AOC Valais	57.00	23.00
	2024	<input type="radio"/>	37.5 cl	Petite Arvine – AOC Valais	30.00	14.00
	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Petite Arvine – AOC Valais	57.00	23.00
	2023	<input type="radio"/>	75 cl	Cabernet Sauvignon – AOC Valais	66.00	34.00
	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Humagne Rouge – AOC Valais	58.00	24.00



Cave le Tambourin
Ismaël BONVIN

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

	2024	<input type="radio"/>	150 cl	Fendant/Chasselas – Glougloublabla	78.00	37.00
	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Païen/Heida/Savagnin Blanc – Cuvée Lui	56.00	22.00
	2025	<input type="radio"/>	75 cl	Petite Arvine – Tonique	61.00	28.00
	2025	<input type="radio"/>	75 cl	Rèze – T	59.00	26.00
	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Diolinoir – Intense	59.00	26.00
	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Pinot Noir – Idylle	40.00	18.50





Cave Les Ruinettes
Serge ROH

Vétroz

à consommer / à l'emporter

	2024	<input type="radio"/>	37.5 cl	Amigne – Vétroz – 2 abeilles		28.00	11.50
	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Amigne – Vétroz Grand Cru – 1 abeille	GC ★	58.00	24.00
	2025	<input type="radio"/>	75 cl	Fendant/Chasselas – Vétroz Grand Cru	GC ★	40.00	18.00
	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Païen/Heida/Savagnin Blanc – AOC Valais		59.00	25.00
	2023	<input type="radio"/>	75 cl	Cabernet Franc – AOC Valais		58.00	24.00



Cave Les Sentes
Serge HEYMOZ

Sierre

à consommer / à l'emporter

	2025	<input type="radio"/>	75 cl	Petite Arvine – Coteaux de Sierre		59.00	25.50
	2025	<input type="radio"/>	75 cl	Rosé – Le Rosé		40.00	18.00
	2023	<input type="radio"/>	75 cl	Assemblage Rouge – In Fine		68.00	37.00
	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Humagne Rouge – Coteaux de Sierre		59.00	25.50
	2025	<input type="radio"/>	50 cl	Pinot Noir – Coteaux de Sierre		30.00	14.50
	2024	<input type="radio"/>	150 cl	Pinot Noir – Coteaux de Sierre		85.00	45.00



Cave Mabillard-Fuchs
Madeleine, Jean-Yves et Lionel MABILLARD-FUCHS

Venthône



à consommer / à l'emporter

	2025	<input type="radio"/>	75 cl	Fendant/Chasselas – Les Corles		38.00	15.00
	2025	<input type="radio"/>	50 cl	Fendant/Chasselas – Venthône		27.00	11.00
	2025	<input type="radio"/>	75 cl	Païen/Heida/Savagnin Blanc – Venthône		55.00	21.00
	2025	<input type="radio"/>	75 cl	Gamay – Venthône		39.00	17.00
	2023	<input type="radio"/>	75 cl	Syrah – AOC Valais		61.00	28.00



Cave Marie-Thérèse Chappaz
Marie-Thérèse CHAPPAZ

Fully
à consommer / à l'emporter

2025	○	75 cl	Fendant/Chasselas – Coteaux de Plamont	49.00	29.00
2024	○	75 cl	Petite Arvine – Grain Arvine de Fully	81.00	53.00
2025	○	37.5 cl	Rosé – Rosé des Copains	20.00	14.00
2025	○	75 cl	Rosé – Rosé des Copains	45.00	24.50
2023	○	37.5 cl	Dôle – La Liaudisaz	22.00	15.50
2024	○	75 cl	Dôle – La Liaudisaz	49.00	29.00
2023	○	 75 cl	Pinot Noir – Grain Pinot Charrat	62.00	46.00
2024	○	 75 cl	Syrah – Grain Syrah	91.00	65.00



Cave Petite Vertu
Patrick & François SCHMALTZRIED

Chamoson
à consommer / à l'emporter

2025	○	75 cl	Muscat – AOC Valais	54.00	19.50
2025	○	75 cl	Petite Arvine – AOC Valais	58.00	24.50
2025	○	75 cl	Carminoir – AOC Valais	58.00	24.50
2025	○	50 cl	Humagne Rouge – Chamoson	38.00	14.50
2024	○	75 cl	Merlot – AOC Valais	58.00	24.50



Cave Saint-Philippe
Philippe CONSTANTIN

Salgesch
à consommer / à l'emporter

2024	○	75 cl	Johannisberg – Fers de Lance	54.00	19.00
2023	○	75 cl	Cornalin – AOC Valais	63.00	30.00
2024	○	75 cl	Diolinoir – Les terroirs	60.00	27.00
2023	○	75 cl	Pinot Noir – Père Maurice	46.00	25.00
2023	○	50 cl	Pinot Noir – Zudannaz	30.00	14.00

**Cave Saint-Pierre SA**Chamoson
à consommer / à l'emporter

	2025	<input type="radio"/>	37.5 cl	Fendant/Chasselas – Les Mazots	16.00	8.00
	2025	<input type="radio"/>	75 cl	Fendant/Chasselas – Les Mazots	37.00	14.00
	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Johannisberg – Maurice Gay 1883	40.00	18.50
	2023	<input type="radio"/>	50 cl	Païen/Heida/Savagnin Blanc – Maurice Gay 1883	40.00	17.00
	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Païen/Heida/Savagnin Blanc – Maurice Gay 1883	58.00	24.50
	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Petite Arvine – 1883	59.00	25.50
	2025	<input type="radio"/>	75 cl	Œil-de-Perdrix – Les Mazots	38.00	15.50
	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Cornalin – Maurice Gay 1883	61.00	27.50
	2025	<input type="radio"/>	75 cl	Gamay – Les Mazots	38.00	15.50
	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Humagne Rouge – Maurice Gay 1883	57.00	23.50

**Cave Valentina Andrei**
*Valentina ANDREI*Saillon
à consommer / à l'emporter

	2025	<input type="radio"/>	75 cl	Fendant/Chasselas – AOC Valais	42.00	21.00
	2025	<input type="radio"/>		75 cl Humagne Blanche – AOC Valais	67.00	36.00
	2025	<input type="radio"/>		75 cl Petite Arvine – Granite	67.00	36.00
	2024	<input type="radio"/>		75 cl Cornalin – Granite	68.00	37.00
	2023	<input type="radio"/>		75 cl Gamay – Vieilles Vignes	46.00	25.00
	2024	<input type="radio"/>		75 cl Pinot Noir – AOC Valais	52.00	33.00

**Caves du Paradis**
*Olivier ROTEN*Sierre
à consommer / à l'emporter

	2025	<input type="radio"/>	50 cl	Fendant/Chasselas – Ville de Sierre	28.00	12.00
	2025	<input type="radio"/>	75 cl	Fendant/Chasselas – Ville de Sierre	39.00	16.50
	2025	<input type="radio"/>	75 cl	Humagne Blanche – AOC Valais	59.00	25.00
	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Petite Arvine – Coteaux de Sierre	59.00	25.00
	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Gamaret – AOC Valais	58.00	24.00








Classement par producteurs



PRIMUS CLASSICUS | Le meilleur de nos vignerons

Caves Orsat SA – Martigny
Famille ROUVINEZ

Martigny
à consommer / à l'emporter






	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Johannisberg – Primus Classicus	40.00	18.00
	2025	<input type="radio"/>	75 cl	Petite Arvine – Primus Classicus	55.00	21.00
	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Cornalin – Primus Classicus	55.00	21.00
	2024	<input type="radio"/>	50 cl	Merlot – Primus Classicus	39.00	16.00
	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Merlot – Primus Classicus	55.00	21.00



CHAI DU BARON

Chai du Baron
Patrice WALPEN






Bramois
à consommer / à l'emporter

	2025	<input type="radio"/>	75 cl	Païen/Heida/Savagnin Blanc – Chai du Baron	59.00	25.00
	2025	<input type="radio"/>	75 cl	Petite Arvine – Chai du Baron	59.00	25.00
	2025	<input type="radio"/>	75 cl	Rosé – Léon (Syrah VDP)	40.00	18.00
	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Cornalin – Chai du Baron	59.00	26.00
	2025	<input type="radio"/>	75 cl	Gamay – Cépage "Gamay Noir"	40.00	18.00



Chanton Weine Visp
Mario CHANTON

Visp
à consommer / à l'emporter

	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Gwäss – Vispertal	63.00	30.00
	2023	<input type="radio"/>	75 cl	Himbertscha – Vispertal	63.00	30.00
	2023	<input type="radio"/>	75 cl	Lafnetscha – AOC Valais	63.00	30.00
	2022	<input type="radio"/>	50 cl	Païen/Heida/Savagnin Blanc – Gletscherview	43.00	21.00
	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Plantscher – AOC Valais	63.00	30.00



Classement par producteurs





Charles Bonvin SA

Sion

à consommer / à l'emporter

	2025	<input type="radio"/>	75 cl	Amigne – Vétroz	59.00	25.00
	2020	<input type="radio"/>		50 cl Assemblage Blanc – 1858 Or	59.00	40.00
	2024	<input type="radio"/>	37.5 cl	Fendant/Chasselas – Brûlefer	17.00	9.50
	2025	<input type="radio"/>	75 cl	Fendant/Chasselas – Brûlefer	40.00	17.50
	2024	<input type="radio"/>	37.5 cl	Petite Arvine – Domaines et Terroirs	30.00	14.50
	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Petite Arvine – Domaines et Terroirs	59.00	26.00



Château Ravire
Michel Savioz
Veyras

Château Ravire Michel SAVIOZ

Sierre

à consommer / à l'emporter

	—	<input type="radio"/>		70 cl Assemblage Blanc – Vin des Glaciers	55.00	21.00
	2023	<input type="radio"/>		70 cl Humagne Blanche – Château Ravire	53.00	18.00
	2022	<input type="radio"/>		70 cl Rèze – Château Ravire	53.00	18.00



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

Christophe Rey

Corin-sur-Sierre

à consommer / à l'emporter

	2025	<input type="radio"/>	50 cl	Fendant/Chasselas – AOC Valais	27.00	11.00
	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Petite Arvine – AOC Valais	57.00	23.00
	2023	<input type="radio"/>	75 cl	Humagne Rouge – AOC Valais	57.00	23.00



Daniel Magliocco & Fils
www.maglioccovins.ch

Daniel Magliocco et Fils SA

St-Pierre-de-Clages

à consommer / à l'emporter

	2025	<input type="radio"/>	75 cl	Fendant/Chasselas – Trémazières	40.00	18.50
	2025	<input type="radio"/>	75 cl	Païen/Heida/Savagnin Blanc – Chamoson	57.00	23.50
	2024	<input type="radio"/>	37.5 cl	Gamay – Chamoson	17.00	10.00
	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Gamay – Chamoson	40.00	17.50
	2024	<input type="radio"/>		75 cl Syrah – Chamoson	60.00	26.50



Classement par producteurs






Defayes et Crettenand
Stéphane et François DEFAYES

Leytron

à consommer / à l'emporter

2025	○	75 cl	Humagne Blanche – Leytron	55.00	21.00
2024	○	150 cl	Humagne Blanche – Leytron	108.00	47.00
2025	○	150 cl	Humagne Blanche – Leytron	108.00	47.00
2025	○	75 cl	Petite Arvine – Leytron	58.00	24.00
2023	○	 75 cl	Riesling – La Chapelle	65.00	33.00
2023	○	75 cl	Cabernet Franc – Leytron	58.00	24.00
2024	○	75 cl	Syrah – Leytron	57.00	23.00



Denis Mercier SA
Madeleine, Anne-Catherine et Denis MERCIER

Sierre

à consommer / à l'emporter

2025	○	37.5 cl	Fendant/Chasselas – AOC Valais	18.00	11.00
2025	○	75 cl	Fendant/Chasselas – AOC Valais	41.00	19.00
2025	○	150 cl	Fendant/Chasselas – AOC Valais	81.00	40.00
2025	○	75 cl	Dôle – AOC Valais	43.00	22.00
2024	○	 75 cl	Humagne Rouge – Barrique	61.00	28.00
2025	○	75 cl	Pinot Noir – AOC Valais	44.00	23.00












Caroline Frey
Domaine Caroline Frey 

Domaine Caroline Frey
Caroline FREY








Fully







à consommer / à l'emporter

2024	○	75 cl	Petite Arvine – Fully – Les Perches	78.00	49.00
2023	○	 75 cl	Petite Arvine – Fully – Quintessence	81.00	53.00
2023	○	 75 cl	Cornalin – Quintessence	81.00	53.00
2024	○	75 cl	Gamay – Clos Follatères	47.00	27.00
2023	○	 75 cl	Syrah – Quintessence	81.00	53.00

 Domaine Claudy Clavien <i>Claudy & Shadia Clavien</i>		Miège à consommer / à l'emporter		
	2025 <input type="radio"/>	75 cl	Fendant/Chasselas – Coteaux de Sierre	38.00 15.00
	2025 <input type="radio"/>	150 cl	Fendant/Chasselas – Coteaux de Sierre	74.00 32.00
	2025 <input type="radio"/>	75 cl	Petite Arvine – AOC Valais	59.00 25.00
	2025 <input type="radio"/>	75 cl	Cornalin – AOC Valais	59.00 26.00
	2025 <input type="radio"/>	50 cl	Diolinoir – Coteaux de Sierre	38.00 14.50
	2025 <input type="radio"/>	75 cl	Gamay – Coteaux de Sierre	39.00 17.00

DOMAINE CORNULUS SAVIÈSE		Domaine Cornulus <i>Stéphane REYNARD & Dany VARONE</i>		Savièse à consommer / à l'emporter	
<input type="radio"/>	2025 <input type="radio"/>	75 cl	Chenin Blanc – Clos de Mangold	63.00 30.00	
	2025 <input type="radio"/>	75 cl	Fendant/Chasselas – Clos de Mangold	41.00 19.50	
	2025 <input type="radio"/>	75 cl	Rosé – Ambre Pâle	41.00 19.50	
	2025 <input type="radio"/>	37.5 cl	Pinot Noir – Clos des Corbassières	20.00 14.00	
	2025 <input type="radio"/>	75 cl	Pinot Noir – Clos des Corbassières	46.00 25.00	

 Domaine de la Rameau David Carruzzo – Chamoson		Domaine de la Rameau <i>David CARRUZZO</i>		Chamoson à consommer / à l'emporter	
	2024 <input type="radio"/>	 75 cl	Petite Arvine – Pré des Pierres	59.00 26.00	
	2025 <input type="radio"/>	75 cl	Rosé – Rameau Rosé	38.00 16.00	
	2025 <input type="radio"/>	150 cl	Rosé – Rameau Rosé	78.00 37.00	
	2022 <input type="radio"/>	 75 cl	Syrah – Pré des Pierres	67.00 36.00	

 VOCAT ET FILS VINS SA NOËS SIERRE		Domaine des Crêtes <i>Yves, Martine et Pierre VOCAT</i>		Noës à consommer / à l'emporter	
	2025 <input type="radio"/>	37.5 cl	Fendant/Chasselas – Domaine des Crêtes	17.00 9.50	
	2025 <input type="radio"/>	75 cl	Fendant/Chasselas – Domaine des Crêtes	38.00 15.00	
	2024 <input type="radio"/>	75 cl	Petite Arvine – Domaine des Crêtes	56.00 22.00	
	2025 <input type="radio"/>	75 cl	Rosé – Reffet Rose	40.00 18.50	
	2024 <input type="radio"/>	75 cl	Pinot Noir – Père Mayor	40.00 17.50	



Classement par producteurs




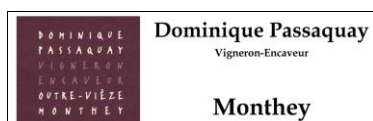


Domaine des Muses
Robert TARAMARCAZ

Sierre

à consommer / à l'emporter

2022	○		75 cl	Assemblage Blanc – Polymnie	99.00	76.00
2024	○		37.5 cl	Fendant/Chasselas – Classique	17.00	10.00
2024	○		75 cl	Fendant/Chasselas – Tradition	46.00	25.00
2024	○		150 cl	Fendant/Chasselas – Tradition	90.00	52.00
2024	○		75 cl	Paien/Heida/Savagnin Blanc – Tradition	63.00	31.00
2025	○		75 cl	Petite Arvine – Tradition	65.00	33.00
2023	○		75 cl	Cornalin – Tradition	68.00	37.00





Dominique Passaquay
Vigneron-Encaveur
Monthey

Domaine Dominique Passaquay
Dominique Seingre Passaquay

Choëx

à consommer / à l'emporter

2022	○		75 cl	Paien/Heida/Savagnin Blanc – AOC Valais	59.00	26.00
2024	○		75 cl	Viognier – Les Condémines	58.00	24.00




CAVE DE L'ETAT DU VALAIS
DOMAINE DU GRAND BRÛLÉ
Leytron

Domaine du Grand-Brûlé

Leytron

à consommer / à l'emporter

2024	○		75 cl	Chenin Blanc – Grand-Brûlé	53.00	18.00
2023	○		75 cl	Johannisberg – Vieilles Vignes	41.00	19.00
2024	○		75 cl	Petite Arvine – Grand-Brûlé	57.00	23.00
2024	○		75 cl	Rèze – Prestige	54.00	19.00
2020	○		75 cl	Cornalin – Vieilles Vignes	63.00	31.00



MONT D'OR

1848

Domaine du Mont d'Or SA, Sion

Sion

à consommer / à l'emporter

2024	○	75 cl	Fendant/Chasselas – La Perle du Valais	39.00	17.00
2025	○	37.5 cl	Johannisberg – Mont d'Or	19.00	12.50
2024	○	75 cl	Johannisberg – Mont d'Or	42.00	21.00
2024	○	75 cl	Johannisberg – Siccus	42.00	21.00
2016	○	 50 cl	Johannisberg – St-Martin	56.00	37.00
2017	○	 50 cl	Marsanne/Ermitage – Merle des Roches	56.00	37.00
2024	○	75 cl	Cornalin – Vieux Cachet	64.00	32.00



Domaine
Gérald Besse

Domaine Gérald Besse

Martigny-Croix

à consommer / à l'emporter

2025	○	75 cl	Fendant/Chasselas – Champortay	38.00	16.00
2024	○	75 cl	Païen/Heida/Savagnin Blanc – Champortay	57.00	23.00
2023	○	75 cl	Riesling – Martigny	58.00	24.00
2024	○	37.5 cl	Gamay – Champortay	17.00	10.00
2024	○	75 cl	Gamay – Champortay	40.00	17.50









MARC
CHRISTIAN
CRITTIN
DOMAINE
LA PLEINE LUNE









Domaine La Pleine Lune SA Anne-Lise et Chrétien CRITTIN

St-Pierre-de-Clages

à consommer / à l'emporter

2025	○	75 cl	Johannisberg – Chamoson	40.00	18.50
2025	○	37.5 cl	Petite Arvine – Séléne	29.00	13.00
2025	○	75 cl	Petite Arvine – Séléne	57.00	23.50
2025	○	75 cl	Sauvignon Blanc – AOC Valais	55.00	21.00
2024	○	 75 cl	Syrah – Vieilles Vignes	63.00	30.00

	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Petite Arvine – Les Claives	62.00	29.00
	2024	<input type="radio"/>	50 cl	Cornalin – Fully	43.00	21.00
	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Cornalin – Fully	62.00	29.00
	2023	<input type="radio"/>	75 cl	Divico – Fully	59.00	26.00
	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Humagne Rouge – Fully	59.00	26.00








	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Johannisberg – Tradition	42.00	20.00
	2023	<input type="radio"/>	 75 cl	Paien/Heida/Savagnin Blanc – Chevaliers	59.00	26.00
	2024	<input type="radio"/>	 75 cl	Petite Arvine – Lux Vina – Altimus	70.00	39.00
	2022	<input type="radio"/>	 75 cl	Cornalin – Lux Vina – Neyrun	83.00	56.00
	2022	<input type="radio"/>	50 cl	Dôle – Salquenen	30.00	14.00

	2023	<input type="radio"/>	 75 cl	Assemblage Blanc – Cœur de Domaine	70.00	39.00
	2018	<input type="radio"/>	 37.5 cl	Assemblage Blanc – Les Grains Nobles	41.00	28.50
	2025	<input type="radio"/>	75 cl	Fendant/Chasselas – Les Fleurs	39.00	17.00
	2025	<input type="radio"/>	75 cl	Paien/Heida/Savagnin Blanc – Les Fleurs – Bio	60.00	27.00
	2025	<input type="radio"/>	75 cl	Petite Arvine – Domaine Château Lichten	60.00	27.00
	2025	<input type="radio"/>	37.5 cl	Rosé – Nez Noir	19.00	12.50
	2023	<input type="radio"/>	 75 cl	Assemblage Rouge – Cœur de Domaine	78.00	49.00
	2023	<input type="radio"/>	 37.5 cl	Assemblage Rouge – Le Tourmentin	34.00	19.00
	2023	<input type="radio"/>	 75 cl	Assemblage Rouge – Nez Noir Réserve – Bio	59.00	25.00
	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Cornalin – Clos de Montibeux – Bio	60.00	27.00
	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Gamay – Les Fleurs – Bio	39.00	17.00

Favre t'Chippis

Favre t'Chippis
Romain FAVRE










Chippis
à consommer / à l'emporter

	2025	<input type="radio"/>	75 cl	Fendant/Chasselas – St-Ginier	40.00	18.00
	2025	<input type="radio"/>	75 cl	Petite Arvine – Tsahé	62.00	29.00
	2025	<input type="radio"/>	 75 cl	Rèze – Anchettes	64.00	32.00
	2025	<input type="radio"/>	75 cl	Rosé – Ritte	40.00	18.00
	2024	<input type="radio"/>	 75 cl	Syrah – Pïrra	61.00	28.00


FERNAND CINA
SALGESCH - SALQUENEN

Fernand Cina SA

Salgesch
à consommer / à l'emporter






	2025	<input type="radio"/>	70 cl	Humagne Blanche – Fernand Cina	57.00	23.00
	2023	<input type="radio"/>	 75 cl	Cabernet Franc – Fernand Cina	65.00	33.50
	2023	<input type="radio"/>	 150 cl	Cabernet Franc – Fernand Cina	126.00	69.00
	2023	<input type="radio"/>	 75 cl	Merlot – Fernand Cina	65.00	33.50
	2024	<input type="radio"/>	37.5 cl	Pinot Noir – Salquenen	18.00	11.50
	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Pinot Noir – Salquenen – Sélection Pachien	44.00	23.50



GERMANUS KELLEREI
Famille Schmid
3942 St. German

Germanus Kellerei
Urs SCHMID

St-German
à consommer / à l'emporter

	2025	<input type="radio"/>	75 cl	Johannisberg – Gros Rhin du Valais	40.00	18.00
	2023	<input type="radio"/>	75 cl	Muscat – AOC Valais	53.00	18.00
	2025	<input type="radio"/>	75 cl	Cornalin – St-Germanus	55.00	20.00
	2025	<input type="radio"/>	50 cl	Merlot – St. Germanus	38.00	14.00
	2025	<input type="radio"/>	75 cl	Merlot – St. Germanus	55.00	20.00



Classement par producteurs



**DEVAYES****Gilbert Devayes****Leytron**

à consommer / à l'emporter

	2025		75 cl	Petite Arvine – AOC Valais	56.00	22.00
	2023			75 cl Cabernet Franc – Barrique	59.00	25.00
	2023			75 cl Cornalin – Barrique	60.00	27.00
	2023		37.5 cl	Humagne Rouge – AOC Valais	28.00	11.50
	2023		75 cl	Humagne Rouge – AOC Valais	55.00	20.00

G. Kuonen

GREGOR KUONEN | SALGESCH

Gregor Kuonen**Salgesch**

à consommer / à l'emporter

	2024		70 cl	Fendant/Chasselas – Coteaux de Sierre	39.00	17.00
	2025		75 cl	Petite Arvine – Traditionnelle	59.00	25.00
	2025		75 cl	Pinot Noir – Blanc de Noir	40.00	18.00
	2022			75 cl Cabernet Franc – Grandmaître	65.00	33.00
	2024			50 cl Cornalin – Grandmaître	46.00	24.50
	2024			75 cl Cornalin – Grandmaître	65.00	33.00
	2024		70 cl	Dôle – Gregor Kuonen	40.00	18.00
	2024		75 cl	Pinot Noir – Non-filtré	43.00	21.50
	2023			50 cl Syrah – Grandmaître	46.00	24.50
	2023			75 cl Syrah – Grandmaître	65.00	33.00

*Henri Valloton***Henri Valloton****Fully**

à consommer / à l'emporter

	2023		75 cl	Fendant/Chasselas – Mazembroz	41.00	19.50
	2023		75 cl	Païen/Heida/Savagnin Blanc – D'Enfer	64.00	32.00
	2023		75 cl	Petite Arvine – Tradition – Fully	63.00	30.00
	2023			75 cl Pinot Noir – Vieilles Vignes	58.00	40.00
	2023			75 cl Syrah – Fully	67.00	36.00



Classement par producteurs





I. & S. Kellenberger, Vin d'œuvre

Leuk Stadt
à consommer / à l'emporter

	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Humagne Blanche – "Born to be wise"	55.00	21.00
	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Païen/Heida/Savagnin Blanc – "Reach the highest"	58.00	24.00
	2023	<input type="radio"/>	75 cl	Pinot Gris/Malvoisie – "Le Gris en Rose"	55.00	20.50
	2024	<input type="radio"/>	50 cl	Gamaret – "Flames of desire"	45.00	23.00
	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Pinot Noir – "Chant du Rhône"	41.00	19.00



Imesch Vins SA Famille ROUVINEZ

Sierre
à consommer / à l'emporter

	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Fendant/Chasselas – Soleil d'Or	38.00	15.00
	2025	<input type="radio"/>	75 cl	Johannisberg – Soleil d'Or	40.00	18.00
	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Païen/Heida/Savagnin Blanc – Soleil d'Or	58.00	24.00
	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Cornalin – Soleil d'Or	58.00	24.00
	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Humagne Rouge – Soleil d'Or	58.00	24.00



Jean-Louis Mathieu SA

Chalais
à consommer / à l'emporter

	2025	<input type="radio"/>	75 cl	Fendant/Chasselas – Domaine Mathieu	39.00	17.00
	2025	<input type="radio"/>	75 cl	Johannisberg – Domaine Mathieu	41.00	19.00
	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Sauvignon Blanc – Domaine Mathieu	63.00	31.00
	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Cornalin – Domaine Mathieu	63.00	31.00
	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Pinot Noir – Chalais – Tzaly	41.00	19.00



Jean-Marie Pont



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


	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Fendant/Chasselas – Sierre	39.00	16.50
	2025	<input type="radio"/>	75 cl	Humagne Blanche – AOC Valais	59.00	25.00
	2024	<input type="radio"/>	50 cl	Johannisberg – Sierre	30.00	14.50
	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Humagne Rouge – Sierre	59.00	25.50
	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Pinot Noir – AOC Valais	41.00	19.00




Classement par producteurs



2022	○		37.5 cl	Amigne – Mitis Grain Noble	46.00	34.00
2024	○		75 cl	Amigne – Vétroz – 2 abeilles	55.00	21.00
2025	○		37.5 cl	Fendant/Chasselas – Les Terrasses – Vétroz	16.00	8.50
2025	○		75 cl	Fendant/Chasselas – Les Terrasses – Vétroz	38.00	15.50
2024	○		150 cl	Fendant/Chasselas – Les Terrasses – Vétroz	74.00	31.00
2023	○		75 cl	Cornalin – AOC Valais	62.00	29.00
2023	○		75 cl	Syrah – Cayas Réserve	81.00	53.00

2025	○		75 cl	Johannisberg – AOC Valais	41.00	19.00
2025	○		75 cl	Petite Arvine – AOC Valais	58.00	24.00
2024	○		75 cl	Merlot – AOC Valais	59.00	25.00
2023	○		75 cl	Pinot Noir – Eichenfass	50.00	31.00
2023	○		50 cl	Syrah – AOC Valais	43.00	20.00

2025	○		75 cl	Humagne Blanche – AOC Valais	56.00	22.00
2024	○		75 cl	Petite Arvine – AOC Valais	57.00	23.00
2022	○		75 cl	Assemblage Rouge – Brin de Folie	60.00	27.00
2024	○		75 cl	Cornalin – AOC Valais	60.00	27.00
2023	○		150 cl	Cornalin – AOC Valais	117.00	58.00
2025	○		50 cl	Gamay – Ancolie	28.00	12.00

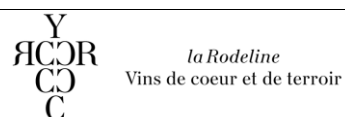


La Madeleine André Fontannaz & Filles
André FONTANNAZ et Filles

Vétroz

à consommer / à l'emporter

2024	○	75 cl	Amigne – Vétroz – Tendance – 1 abeille	59.00	26.00
2024	○	75 cl	Fendant/Chasselas – Vétroz Grand Cru	GC ★ 40.00	18.00
2025	○	37.5 cl	Rosé – Les Gamines	16.00	9.00
2022	○	37.5 cl	Assemblage Rouge – Magdalena	33.00	18.50
2023	○	75 cl	Assemblage Rouge – Magdalena	67.00	35.00
2023	○	75 cl	Syrah – Barrique	67.00	36.00



La Rodeline SA
Emmanuelle Roduit

Fully

à consommer / à l'emporter

2025	○	75 cl	Païen/Heida/Savagnin Blanc – Plamont Bio	61.00	28.50
2025	○	37.5 cl	Petite Arvine – La Murgère – Fully	31.00	15.50
2025	○	75 cl	Petite Arvine – La Murgère – Fully	62.00	29.00
2025	○	75 cl	Humagne Rouge – En Praz Leytron	61.00	28.50
2023	○	75 cl	Syrah – La Sérine Vieilles Vignes	71.00	40.00



Le Vin de l'A
Alex STAUFFER

Ollon

à consommer / à l'emporter

2024	○	75 cl	Petite Arvine – Ollon	68.00	37.00
2025	○	75 cl	Dôle – L'A-Tradition	46.00	26.00



Les Fils de Charles Favre SA

Sion

à consommer / à l'emporter

2023	○	75 cl	Chardonnay – Hurlevent	55.00	20.00
2025	○	150 cl	Fendant/Chasselas – Dame de Sion	73.00	31.00
2024	○	75 cl	Humagne Blanche – Hurlevent	55.00	20.00
2024	○	75 cl	Rosé – Favi	42.00	21.00
2023	○	75 cl	Cornalin – Collection F	64.00	31.50
2024	○	50 cl	Humagne Rouge – Hurlevent	39.00	15.50



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
à consommer / à l'emporter

	2025	<input type="radio"/>	37.5 cl	Assemblage Blanc – Chamoson – Moelleux	28.00	11.50
	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Johannisberg – Chamoson	41.00	19.00
	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Petite Arvine – AOC Valais	59.00	26.00
	2023	<input type="radio"/>	75 cl	Humagne Rouge – AOC Valais	55.00	21.00
	2023	<input type="radio"/>	75 cl	Pinot Noir – Chamoson	40.00	18.00



Les Fils Maye SA

Riddes
à consommer / à l'emporter

	2025	<input type="radio"/>	75 cl	Fendant/Chasselas – Balavaud Les Grands Ors	42.00	20.00
	2025	<input type="radio"/>	75 cl	Paien/Heida/Savagnin Blanc – Franc Tireur	57.00	22.50
	2025	<input type="radio"/>	75 cl	Petite Arvine – Jean des Crêtes	57.00	22.50
	2025	<input type="radio"/>	50 cl	Diolinoir – Le Piocheur	41.00	17.50
	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Syrah – Réserve Les Grands Ors	62.00	29.00



L'Orpailleur
Frédéric DUMOULIN

Uvrier
à consommer / à l'emporter

	2025	<input type="radio"/>	37.5 cl	Paien/Heida/Savagnin Blanc – Tradition	28.00	12.00
	2025	<input type="radio"/>	75 cl	Petite Arvine – Diamanterre	59.00	26.00
	2023	<input type="radio"/>	75 cl	Assemblage Rouge – Cuvée de l'Orpailleur	73.00	43.00
	2023	<input type="radio"/>	75 cl	Cabernet Franc – Tradition	56.00	22.00
	2023	<input type="radio"/>	75 cl	Merlot – Diamanterre	62.00	29.00



LUISIER
SWISS PREMIUM WINE

Luisier Vin
Clément LUISIER

Saillon
à consommer / à l'emporter

	2025	<input type="radio"/>	75 cl	Fendant/Chasselas – AOC Valais	39.00	17.00
	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Johannisberg – AOC Valais	42.00	20.00
	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Petite Arvine – AOC Valais	59.00	26.00
	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Humagne Rouge – AOC Valais	63.00	30.00
	2024	<input type="radio"/>	37.5 cl	Pinot Noir – AOC Valais	18.00	11.50



Classement par producteurs

















Maison Gilliard SA

Sion

à consommer / à l'emporter













	2024		75 cl	Païen/Heida/Savagnin Blanc – Trésors de Famille	59.00	25.00
	2024		50 cl	Petite Arvine – Trésors de Famille	42.00	19.00
	2025		75 cl	Petite Arvine – Trésors de Famille	59.00	26.00
	2021			75 cl Humagne Rouge – Les Tonneliers	65.00	33.00
	2022			75 cl Pinot Noir – Les Tonneliers	47.00	27.00



Marie-Bernard Gillioz

Grimisuat

à consommer / à l'emporter

	2025		75 cl	Fendant/Chasselas – Saint-Léonard	41.00	19.00
	2023			75 cl Marsanne/Ermitage – Sion	66.00	34.00
	2024		50 cl	Petite Arvine – Sion	44.00	22.00
	2024		75 cl	Humagne Rouge – Sion	62.00	29.00
	2024			75 cl Syrah – Saint-Léonard	67.00	36.00

Monastère de
GERONDE
Suisse - Sierre (VS)

Monastère de Géronde

Sierre

à consommer / à l'emporter

	2024		37.5 cl	Fendant/Chasselas – Monastère de Géronde	16.00	9.00
	2024		75 cl	Fendant/Chasselas – Monastère de Géronde	38.00	15.00
	2023		75 cl	Johannisberg – Monastère de Géronde	39.00	17.00
	2023		75 cl	Pinot Gris/Malvoisie – Monastère de Géronde	55.00	20.00
	2023		37.5 cl	Pinot Noir – Monastère de Géronde	18.00	10.50
	2023		75 cl	Pinot Noir – Monastère de Géronde	40.00	18.00



Classement par producteurs





ADRIAN & DIEGO MATHIER
NOUVEAU SALQUENEN AG

Nouveau Salquenen AG
Diego MATHIER

Salgesch

à consommer / à l'emporter

	2025	<input type="radio"/>	75 cl	Fendant/Chasselas – Mollignon Terre Promise	40.00	18.00
	2025	<input type="radio"/>		Païen/Heida/Savagnin Blanc – Les Pyramides	60.00	27.00
	2025	<input type="radio"/>	75 cl	Petite Arvine – Les Pyramides	60.00	27.00
	2024	<input type="radio"/>		Assemblage Rouge – Cuvée Monsieur Le Grand Seigneur rouge	63.00	31.00
	2025	<input type="radio"/>	75 cl	Gamay – Mephisto	39.00	16.50



Nouveau St-Clément
C. Lamon & Cie
Flanthey

Nouveau St-Clément
Christian LAMON

Flanthey

à consommer / à l'emporter

	2025	<input type="radio"/>	75 cl	Fendant/Chasselas – Saint-Léonard	37.00	14.00
	2025	<input type="radio"/>	37.5 cl	Humagne Blanche – Coteaux de Sierre	27.00	11.00
	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Humagne Blanche – Coteaux de Sierre	53.00	18.50
	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Cornalin – Coteaux de Sierre	57.00	22.50
	2025	<input type="radio"/>	75 cl	Gamay – Coteaux de Sierre	37.00	14.00

O Z E N I T
CAVE ENSOLEILLÉE DEPUIS 2013

Ozenit SA

Savièse

à consommer / à l'emporter

	2025	<input type="radio"/>	75 cl	Fendant/Chasselas – Vétroz	40.00	18.00
	2025	<input type="radio"/>	75 cl	Païen/Heida/Savagnin Blanc – Saillon	59.00	25.00
	2025	<input type="radio"/>	75 cl	Petite Arvine – Saillon	60.00	27.00

VARONE
VINS

Philippe Varone Vins SA

Sion

à consommer / à l'emporter

	2014	<input type="radio"/>		37.5 cl Marsanne/Ermitage – Barrique Liquoreuse	43.00	31.00
	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Païen/Heida/Savagnin Blanc – Sensorielle	59.00	25.00
	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Viognier – Sensorielle	58.00	24.50
	2024	<input type="radio"/>	50 cl	Cornalin – Sensorielle	41.00	18.00
	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Cornalin – Sensorielle	59.00	26.00
	2022	<input type="radio"/>		75 cl Pinot Noir – Stricto Sensu	54.00	36.00



Classement par producteurs





PIERRE-ELIE
CARRON

Pierre-Elie Carron SA
Pierre-Elie CARRON

Fully

à consommer / à l'emporter

	2024	<input type="radio"/>		75 cl	Completer – Mazembroz	63.00	30.00
	2025	<input type="radio"/>		75 cl	Cornalin – Pierra Platta	63.00	30.00




Chamoson

Pierre-Maurice Carruzzo

Pierre-Maurice Carruzzo

Chamoson

à consommer / à l'emporter

	2024	<input type="radio"/>		37.5 cl	Fendant/Chasselas – Chamoson – Trémazières	16.00	8.50
	2024	<input type="radio"/>		75 cl	Fendant/Chasselas – Chamoson – Trémazières	38.00	15.00
	2022	<input type="radio"/>		150 cl	Fendant/Chasselas – Chamoson Vieilles Vignes	76.00	34.00
	2023	<input type="radio"/>		75 cl	Petite Arvine – Illarisse	67.00	36.00
	2023	<input type="radio"/>		75 cl	Mondeuse – Chamoson	62.00	29.00
	2022	<input type="radio"/>		75 cl	Syrah – AOC Valais	55.00	20.00

**PROVINS****Provins SA**

Valais

à consommer / à l'emporter

2023	○		75 cl	Assemblage Blanc – Belle Etoile	59.00	26.00
2024	○		75 cl	Assemblage Blanc – Défi Blanc Les Titans	67.00	35.00
2006	○		75 cl	Assemblage Blanc – Grains de Malice	107.00	86.00
2024	○		75 cl	Fendant/Chasselas – Pierrafeu - 80 ans	38.00	16.00
2024	○		75 cl	Johannisberg – Chamoson – Maître de Chais	44.00	23.00
2009	○		37.5 cl	Marsanne/Ermitage – Tourbillon – Cru des Domaines	51.00	40.00
2024	○		75 cl	Païen/Heida/Savagnin Blanc – Maître de Chais	63.00	30.00
2022	○		75 cl	Petite Arvine – Les Titans	67.00	35.00
2022	○		75 cl	Assemblage Rouge – Défi Noir Les Titans	71.00	40.00
2019	○		75 cl	Assemblage Rouge – Domaine de Corbassières	79.00	50.00
2022	○		75 cl	Cornalin – Les Titans	71.00	40.00
2024	○		75 cl	Cornalin – Maître de Chais	63.00	31.00
2022	○		75 cl	Diolinoir – Evêché	79.00	50.00
2022	○		75 cl	Merlot – Les Titans	71.00	40.00
2023	○		75 cl	Pinot Noir – Maître de Chais	48.00	28.00
2020	○		75 cl	Pinot Noir – Tournelette	58.00	40.00
2022	○		75 cl	Syrah – Les Titans	71.00	40.00

**RIVES
DU BISSE**

GABY DELALOYE & FILS SA



VINS FINS DU VALAIS

Rue de la Fonderie 5, 1957 Ardon • T +41 27 306 13 15 • F +41 27 306 64 20
info@rivesdubisse.ch • www.rivesdubisse.ch**Rives du Bisse – G. Delaloye & Fils SA***Famille DELALOYE*

Ardon

à consommer / à l'emporter

2024	○		75 cl	Johannisberg – Patrimoine	42.00	21.00
2024	○		37.5 cl	Païen/Heida/Savagnin Blanc – Patrimoine	29.00	13.00
2024	○		75 cl	Païen/Heida/Savagnin Blanc – Patrimoine	58.00	24.00
2024	○		75 cl	Petite Arvine – Patrimoine	58.00	24.00
2024	○		75 cl	Diolinoir – Patrimoine	56.00	22.00



Classement par producteurs





Sélection Excelsus
Jean-Claude et Renaud FAVRE

Chamoson
à consommer / à l'emporter

	2025	<input type="radio"/>	75 cl	Fendant/Chasselas – Excelsus	38.00	16.00
	2025	<input type="radio"/>	75 cl	Johannisberg – Excelsus	41.00	19.00
	2025	<input type="radio"/>	75 cl	Petite Arvine – Excelsus	58.00	24.50
	2023	<input type="radio"/>	37.5 cl	Cornalin – Excelsus	32.00	17.00
	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Cornalin – Excelsus	64.00	32.00



SIMON MAYE & FILS
Vignerons-Encaveurs
1955 SAINT-PIERRE-DE-CLAGES

Simon Maye & Fils
Raphaël MAYE

Chamoson
à consommer / à l'emporter

	2025	<input type="radio"/>	37.5 cl	Fendant/Chasselas – Chamoson – Trémazières	17.00	9.50
	2025	<input type="radio"/>	75 cl	Fendant/Chasselas – Chamoson – Trémazières	38.00	16.00
	2025	<input type="radio"/>	75 cl	Johannisberg – Chamoson	42.00	20.00
	2023	<input type="radio"/>	37.5 cl	Païen/Heida/Savagnin Blanc – Vieilles Vignes	31.00	16.00
	2025	<input type="radio"/>	75 cl	Dôle Blanche – Chamoson	38.00	16.00
	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Humagne Rouge – Chamoson	59.00	25.00



St-Jodern Kellerei

Visperterminen
à consommer / à l'emporter

	2023	<input type="radio"/>	75 cl	Païen/Heida/Savagnin Blanc – Barrique	65.00	33.00
	2025	<input type="radio"/>	75 cl	Païen/Heida/Savagnin Blanc – Mélodie	58.00	24.00
	2025	<input type="radio"/>	50 cl	Païen/Heida/Savagnin Blanc – Visperterminen	42.00	19.50
	2025	<input type="radio"/>	75 cl	Païen/Heida/Savagnin Blanc – Visperterminen	59.00	26.00
	2024	<input type="radio"/>	150 cl	Païen/Heida/Savagnin Blanc – Visperterminen	122.00	64.00
	2025	<input type="radio"/>	75 cl	Rèze – Visperterminen	60.00	27.00



Tenud Weine
Famille Tenud

Varen
à consommer / à l'emporter

	2025	<input type="radio"/>	75 cl	Païen/Heida/Savagnin Blanc – Athene	59.00	25.00
	2024	<input type="radio"/>	75 cl	Pinot Noir – Noah	46.00	25.00



Classement par producteurs





Thierry Constantin

Pont-de-la-Morge
à consommer / à l'emporter

2024	○		75 cl	Païen/Heida/Savagnin Blanc – Réserve	61.00	28.00
2025	○		75 cl	Petite Arvine – AOC Valais	60.00	27.00
2025	○		75 cl	Viognier – AOC Valais	57.00	23.00
2024	○		75 cl	Cornalin – Aguares	65.00	33.00
2024	○		75 cl	Gamay – Vieilles Vignes	39.00	17.00



Weingut Cipolla
Romain CIPOLLA

St-German
à consommer / à l'emporter




2025	○		75 cl	Lafnetscha – Zettin	63.00	31.00
2025	○		150 cl	Lafnetscha – Zettin	124.00	67.00
2025	○		75 cl	Païen/Heida/Savagnin Blanc – Toli	59.00	26.00
2025	○		75 cl	Sauvignon Blanc – Blattacker	59.00	26.00
2025	○		75 cl	Carminoir – AOC Valais	62.00	29.00
2025	○		75 cl	Cornalin – Landroter	62.00	29.00
2025	○		50 cl	Merlot – AOC Valais (dès fin août 2026)	42.00	19.00



Weingut Rarerkumme
Cornelia & Andreas BOLLIGER

Raron
à consommer / à l'emporter

2024	○		75 cl	Païen/Heida/Savagnin Blanc – Barrique	62.00	29.50
2023	○		75 cl	Merlot – Barrique	62.00	29.50
2023	○		75 cl	Pinot Noir – Barrique	48.00	28.00
2024	○		150 cl	Pinot Noir – Barrique	97.00	60.50

	2025		75 cl	Petite Arvine – AOC Valais	59.00	25.50
	2025		75 cl	Assemblage Rouge – Positivo	57.00	23.00
	2025		150 cl	Assemblage Rouge – Positivo	112.00	51.00
	2025		50 cl	Assemblage Rouge – Terra Forte	39.00	15.00
	2025		75 cl	Cornalin – AOC Valais	63.00	30.50
	2023			75 cl Humagne Rouge – AOC Valais	62.00	29.50



Abricool SA
Véronique MERMOURD

Fully
à l'emporter

40°	<input type="radio"/>	37.5 cl	Eau-de-vie – Abricot		42.00
40°	<input type="radio"/>	37.5 cl	Eau-de-vie – Abricot Barrique		73.50
53°	<input type="radio"/>	37.5 cl	Eau-de-vie – Absinthe Bleue des Glaciers		44.00
38°	<input type="radio"/>	37.5 cl	Eau-de-vie – Cassis		48.00
40°	<input type="radio"/>	37.5 cl	Eau-de-vie – Coing		41.00
40°	<input type="radio"/>	37.5 cl	Eau-de-vie – Esprit de Framboise		44.00
43°	<input type="radio"/>	37.5 cl	Eau-de-vie – Gentiane		52.50
40°	<input type="radio"/>	37.5 cl	Eau-de-vie – Grappa de Muscat		49.00
38	<input type="radio"/>	37.5 cl	Eau-de-vie – Mirabelle		41.00
15.5°	<input type="radio"/>	37.5 cl	Liqueur – Abricolerie	<i>Doux</i>	38.00
15.5°	<input type="radio"/>	50 cl	Liqueur – Abricolerie	<i>Doux</i>	42.00
37.5°	<input type="radio"/>	37.5 cl	Liqueur – D'edelweiss Edel'eis	<i>Doux</i>	49.00
20°	<input type="radio"/>	37.5 cl	Liqueur – Framboise	<i>Doux</i>	44.00



Bernard Dupont

Saxon
à l'emporter

42°	<input type="radio"/>	37.5 cl	Eau-de-vie – Abricot		40.00
42°	<input type="radio"/>	50 cl	Eau-de-vie – Abricot		51.00
42°	<input type="radio"/>	70 cl	Eau-de-vie – Abricot		65.00
15.2°	<input type="radio"/>	50 cl	Liqueur – D'abricot – Lie-cœur	<i>Doux</i>	51.00



Calvalais Sàrl
Maurice SOLIOZ

St-Léonard
à l'emporter

40°	<input type="radio"/>	35 cl	Eau-de-vie – Calvalais 3 ans – Pomme		27.00
40°	<input type="radio"/>	70 cl	Eau-de-vie – Calvalais 3 ans – Pomme		39.50
40°	<input type="radio"/>	70 cl	Eau-de-vie – Calvalais Hors-d'Âge – Pomme		77.50
40°	<input type="radio"/>	70 cl	Eau-de-vie – Calvalais Hors-d'Âge 10 ans – Pomme		96.00




Les distillateurs





Cave Colline de Daval
Bertrand et Monique CALOZ-EVÉQUOZ

Sierre
à l'emporter

43°	○	50 cl	Eau-de-vie – Abricot	36.00
40°	○	50 cl	Eau-de-vie – Abricotine AOP	42.00
40°	○ 	50 cl	Eau-de-vie – Davalgnac	37.00
43°	○	50 cl	Eau-de-vie – Poire William	34.00
40°	○	50 cl	Eau-de-vie – Pomme	31.00
24°	○	50 cl	Liqueur – Framboise	<i>Doux</i> 37.00



Château Ravire
Michel Savioz
Veyras

Château Ravire
Michel SAVIOZ

Sierre
à l'emporter

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



Distillerie Morand Louis & Cie SA

Martigny
à l'emporter

43°	○	35 cl	Eau-de-vie – Abricotine	34.00
43°	○	70 cl	Eau-de-vie – Abricotine	59.00
50°	○	20 cl	Eau-de-vie – Absinthe Morand	21.00
43°	○	70 cl	Eau-de-vie – Cerise – Kirsch Vieux	47.50
40°	○	50 cl	Eau-de-vie – Gin d'Éi	61.00
43°	○	50 cl	Eau-de-vie – Marc de Dôle	27.00
41°	○ 	50 cl	Eau-de-vie – Vieille Prune	55.00
41°	○ 	50 cl	Eau-de-vie – Vieille Williamine	55.00
43°	○	35 cl	Eau-de-vie – Williamine	26.00
43°	○	70 cl	Eau-de-vie – Williamine	45.00
21.5°	○	70 cl	Liqueur – Abricot sur Fruit	<i>Doux</i> 40.00
30°	○	50 cl	Liqueur – Douce d'Abricot	<i>Doux</i> 36.00
30°	○	50 cl	Liqueur – Douce de Coing	<i>Doux</i> 29.50
30°	○	50 cl	Liqueur – Douce de Williamine	<i>Doux</i> 31.00
21.5°	○	70 cl	Liqueur – Framboise sur Fruit	<i>Doux</i> 40.00
21.5°	○	70 cl	Liqueur – Williamine sur Fruit	<i>Doux</i> 40.00





Distillerie Sempione Ltd

Glis
à l'emporter

42°	<input type="radio"/>		50 cl	Eau-de-vie – Whisky 1815 – 13 Etoiles		69.00
42°	<input type="radio"/>		50 cl	Eau-de-vie – Whisky Sempione		66.00



Gilbert Devayes

Leytron
à l'emporter

42°	<input type="radio"/>		70 cl	Eau-de-vie – Poire William		41.00
-----	-----------------------	--	-------	-----------------------------------	--	--------------



Yves Cornut
Randogne

Grand-Père Cornut *Yves CORNUT*

Randogne
à l'emporter

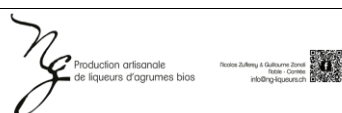
20°	<input type="radio"/>		20 cl	Liqueur – Cassis	<i>Doux</i>	30.00
20°	<input type="radio"/>		20 cl	Liqueur – Citron Vert	<i>Doux</i>	30.00
20°	<input type="radio"/>		20 cl	Liqueur – Mirabelle	<i>Doux</i>	30.00
20°	<input type="radio"/>		20 cl	Liqueur – Myrtille	<i>Doux</i>	30.00
20°	<input type="radio"/>		20 cl	Liqueur – Pilou – Mélange de fruits	<i>Doux</i>	30.00
20°	<input type="radio"/>		20 cl	Liqueur – Poire William	<i>Doux</i>	30.00



Gregor Kuonen

Salgesch
à l'emporter

41°	<input type="radio"/>		50 cl	Eau-de-vie – Vieille Prune Goutte Grégor		57.00
-----	-----------------------	--	-------	---	--	--------------



NG liqueurs *Guillaume Zanolli et Nicolas Zufferey*

Veyras
à l'emporter

26°	<input type="radio"/>		50 cl	Liqueur – Liqueur de Citron Bio	<i>Doux</i>	26.00
26°	<input type="radio"/>		50 cl	Liqueur – Liqueur DEUX Citron-Orange	<i>Doux</i>	26.00



Les distillateurs



ò2vie
DISTILLERIE

o2Vie Distillerie
Sébastien Zufferey et Florian Antille

Sierre
à l'emporter

45°	<input type="radio"/>	50 cl	Eau-de-vie – Gin aux Baies Roses		46.00
42.6°	<input type="radio"/>	50 cl	Eau-de-vie – Poire William		37.00
43.1°	<input type="radio"/>	50 cl	Eau-de-vie – Prune Ambrée		39.00
40°	<input type="radio"/>	50 cl	Liqueur – Génépi	<i>Suave</i>	37.00



Rostal Grand-St-Bernard SA

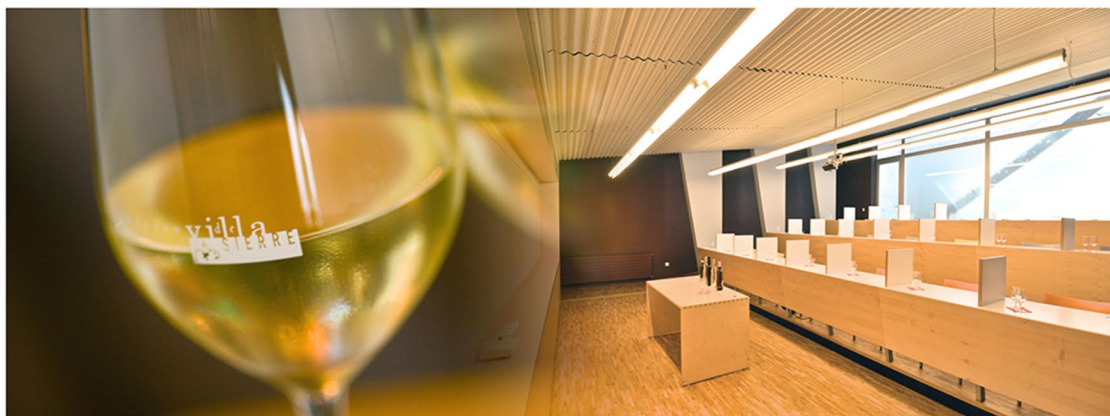
Martigny
à l'emporter

42°	<input type="radio"/>	100 cl	Eau-de-vie – Fontaine Coffret Eau de Vie de Génépi		86.00
42°	<input type="radio"/>	37.5 cl	Eau-de-vie – Génépi		34.00
25°	<input type="radio"/>	50 cl	Liqueur – Génépi	<i>Doux</i>	26.00



Les distillateurs





Fondation du Château de Villa

Le Meilleur du Valais

Dégustations commentées

Que vous soyez un groupe de débutants, d'amateurs éclairés ou de professionnels, nous vous proposons de mettre le savoir-faire et les compétences du Château de Villa à votre disposition le temps d'une dégustation commentée entièrement basée sur les crus du Valais.

Sur réservation, nos experts vous recevront sur réservation dans un environnement adapté. Ils animeront spécialement pour vous l'un des ateliers thématiques proposés.



L'Etat du Valais reconnaissant

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



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



Der Staat Wallis dankbar

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



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



Reconnaissance

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

Convention de partenariat



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

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



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

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

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



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

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



Anerkennungen

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

Partnerschaftsabkommen



Um eine Belieferung ohne Qualitätskompromisse zu garantieren, hat das Château de Villa 2020 mit den wichtigsten Branchenverbänden eine 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.



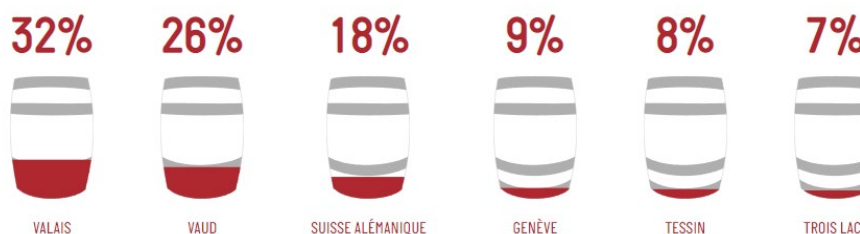
Die Weinkarte des Château de Villa gewann den **Spezialpreis "Focus"** des Swiss Wine Liste Award, der unter der Schirmherrschaft des Schweizer Sommeliervereins und der europäischen Weinzeitschrift Vinum organisiert wurde. 225 Teilnehmer nahmen daran teil.

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

275 cépages
 26 cantons – 62 A.O.C.
 14'560 ha de vignes
 100 millions de litres produits en moyenne
 2'500 Vignerons et Vignerons
 1 à 2 % d'export
 45% de vins blancs
 55% de vins rouges
 Vignoble compris entre 270 m et 1'150 m



Le Valais Viticole

+ de 60 cépages
 55 cépages en A.O.C. Valais
 10 Grands Crus
 4'564 ha de vignes
 41 % de vins blancs
 59 % de vins rouges
 370 caves
 13'300 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.

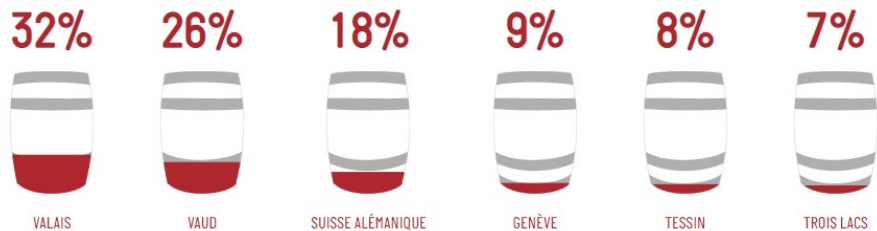
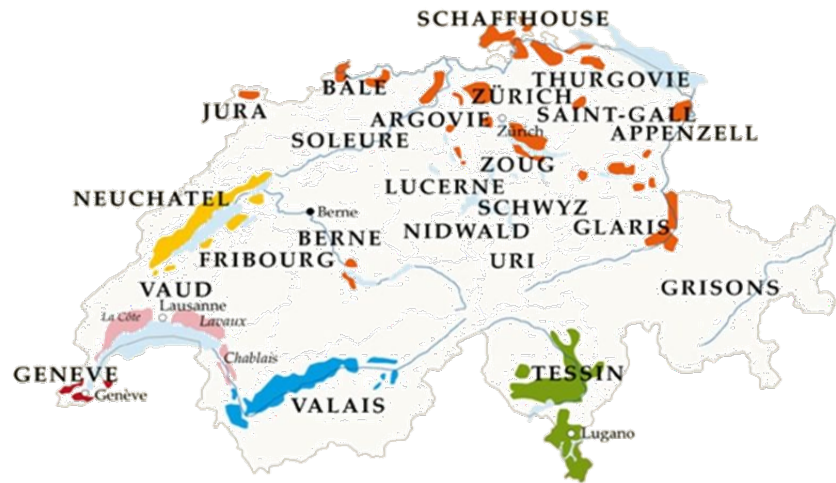
Le climat favorable, sec et ensoleillé, et la diversité des sols, qui varient d'un parchet à l'autre, produit en Valais une étonnante richesse de vins singuliers, issus d'une multitude de cépages. Aux étonnants vins rouges robustes, issus de cépages indigènes, s'ajoutent les nobles et fins Pinots Noirs, 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

275 Rebsorten
 26 Kantone – 62 A.O.C.
 14'560 ha Reben
 Durchschnittsproduktion 100 Millionen Liter
 2'500 Winzerinnen und Winzer
 1 à 2 % Export
 45% Weissweine
 55% Rotweine
 Reblagen zwischen 270 m und 1'150 m



Das Weinbaugebiet Wallis

über 60 Rebsorten

55 Rebsorten
 A.O.C. Valais

10 Grands Crus

4'564 ha Reben

41 % Weissweine

59 % Rotweine

370 Kellereien

13'300 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.

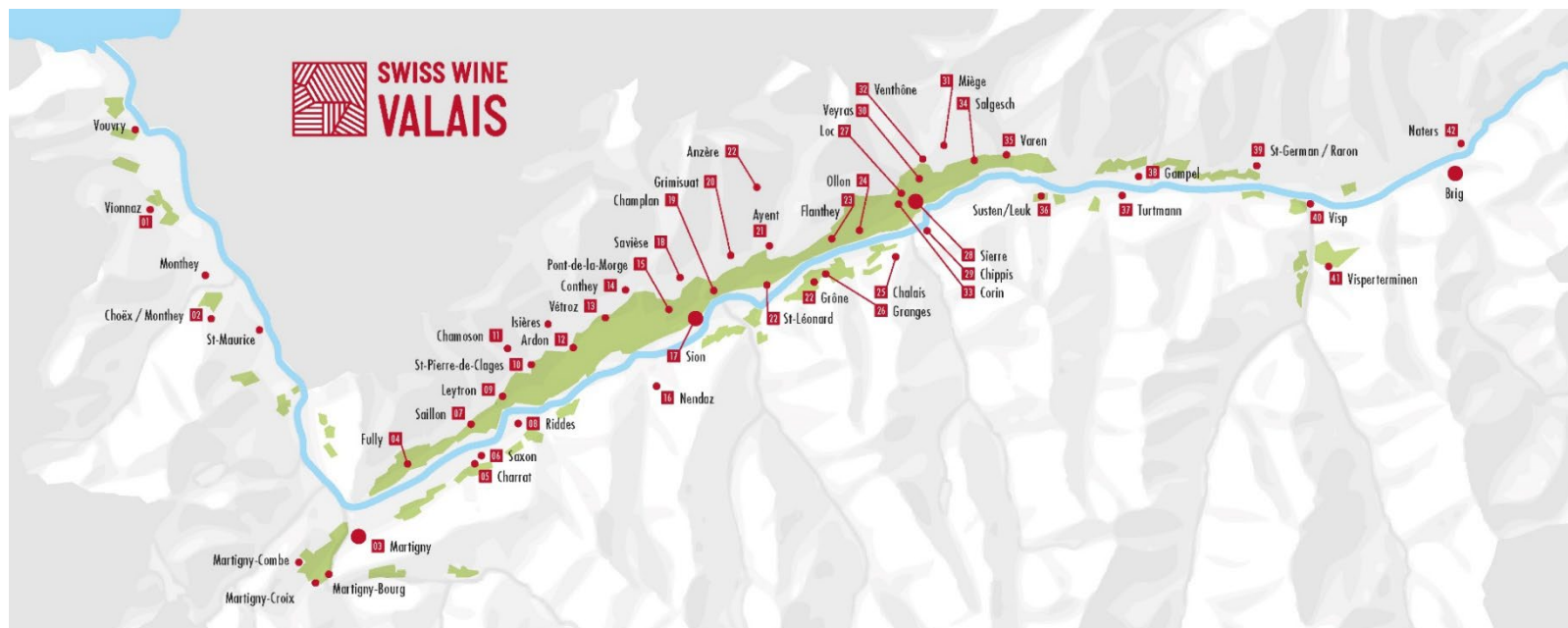
Das Wallis ist ein Paradies für Weinliebhaber. Geschützt durch die Barriere der Alpen hat der Kanton bei weitem das trockenste Klima aller Schweizer Weinbauregionen. Ein wichtiger Klimafaktor ist auch der Föhn, ein warmer Wind, der die Reifung beschleunigt.



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

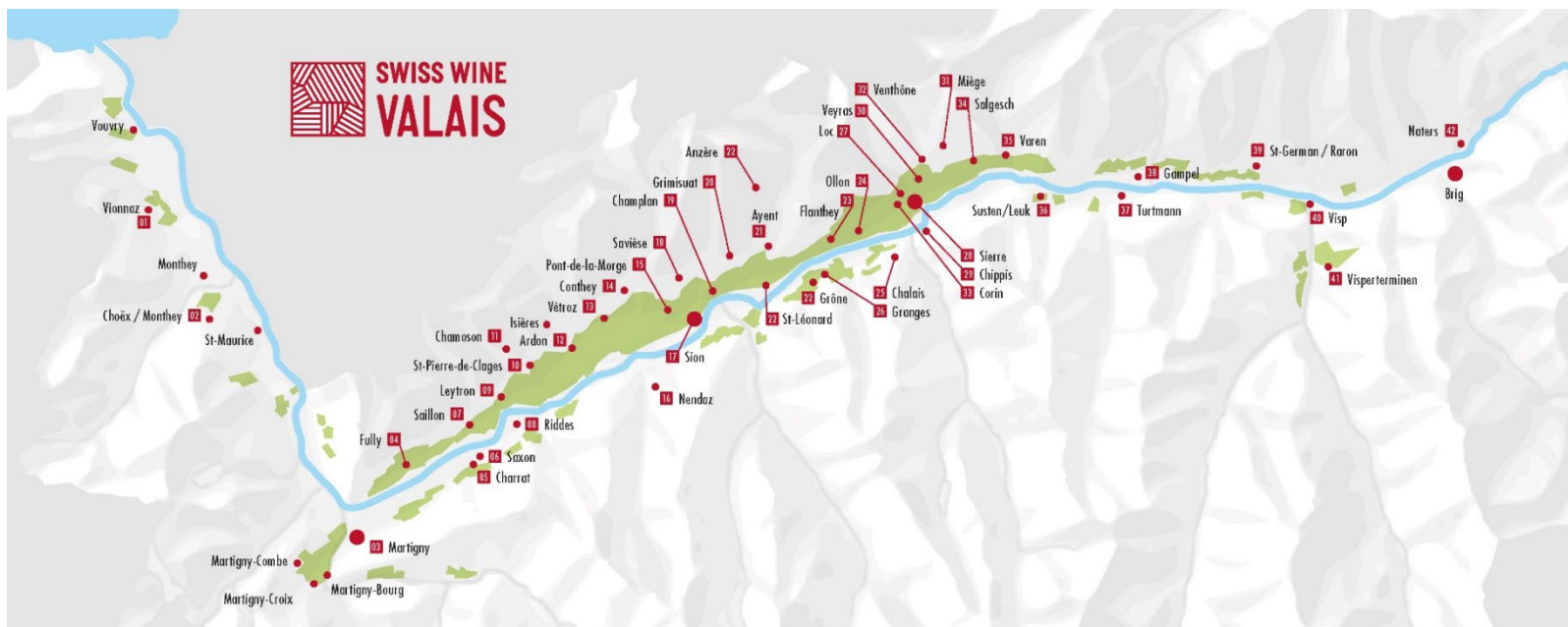
23	Flanthey <i>ala</i>
24	Ollon
25	Chalais
26	Granges
27	Loc
28	Sierre / Siders
29	Chippis
30	Veyras
31	Miège
32	Venthône
33	Corin

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 culturales** : 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 - Contthey - 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 dûe 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 Cœchslé. 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° Cœchslé), der nicht angereichert wird, Verzicht auf das Label in ungünstigen Jahren und Herstellung eines Süssweines in jedem günstigen Jahr). Für jeden Jahrgang werden bei einer internen Verkostung die Weine mit einem als ungenügend erachteten Potenzial disqualifiziert. Ansonsten beruht alles auf Vertrauen. Dies ist der von den Initiatoren angestrebte "Geist" der Charta, ein Geist, der den Weinliebhabern eine Gewähr für Gaumenfreuden und genüssliche Geselligkeit bietet.



La Cave de Garde du Château de Villa

Une collection unique dédiée aux meilleurs crus du Valais

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

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

Villa Soleja - hommage au Vin des Glaciers

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



Der Lagerkeller des Château de Villa

Eine einzigartige Sammlung, die den besten Walliser Weinen gewidmet ist

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

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

Villa Soleja - ein Tribut an den Gletscherwein

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





Fondation du Château de Villa

Le Meilleur du Valais

Ventes à l'emporter

L'ensemble des gourmandises que vous pouvez déguster au Château de Villa est également disponible à l'emporter. Salaisons, fromage à Raclette, mélange à fondue, pains et autres produits de saison vous permettront de prolonger l'expérience culinaire jusque chez vous en profitant des plus hautes exigences de notre minutieuse sélection gastronomique.

