

# CARTE DES *Vins*



LA CAVE D' *Ida*



## LE VALAIS

Le soleil métamorphose parfois le Valais en une contrée quasi méditerranéenne. C'est l'une des raisons, parmi d'autres, de ce foisonnement de vins étonnants qui mûrissent dans la haute vallée du Rhône. La rive droite est la région la plus importante.

Ses pentes bien exposées s'étendent sans discontinuer des communes de Fully et de Chamoson dans le Bas-Valais, transitant par Conthey et Sion dans le Valais central, pour atteindre Salquenen dans le Haut-Valais. Sur la rive gauche, les petits vignobles sont disséminés du lac Léman jusqu'à Sierre, en passant par Martigny et Riddes. Dans le Haut-Valais, les vignobles pénètrent profondément les vallées latérales. Raison pour laquelle on ne s'étonne pas vraiment d'y découvrir le plus haut vignoble d'Europe, situé à 1150 mètres d'altitude, à Visperterminen.

Le Valais est le plus grand canton viticole du pays. Plusieurs centaines de vigneron valaisans couvrent près de deux cinquièmes de la production suisse. On y recense plus de 50 variétés, dont certaines, très anciennes, qui sont de plus en plus connues en dehors du Valais, tels la Petite Arvine, l'Amigne, l'Humagne blanche et rouge, le Cornalin. Les plus répandues sont le Chasselas, vinifié sous l'appellation de Fendant, et le Pinot noir. La Syrah, cultivée dans le Haut-Valais, gagne aujourd'hui en notoriété. Ce canton produit le plus grand éventail de vins de classe du pays.

# VINS *au verre*

VINS BLANCS	DESCRIPTION	1 DL
<b>FENDANT</b> Serge Heymoz - Sierre	<i>Arômes d'agrumes, de fleurs de vigne, de tilleul, avec un léger goût de terroir minéral qui amène de la race et de l'élégance.</i>	6.-
<b>PETITE ARVINE</b> Gilbert Devayes - Leytron	<i>Glycine, rhubarbe et écorce de pomelos jaune</i>	8.50
<b>HUMAGNE BLANCHE</b> Cave Ardévaz - Chamoson	<i>Fraîcheur minérale, des notes de pommes, de fleurs blanches, de citron, à la bouche guidée par une belle acidité, un équilibre gourmand.</i>	8.-
<b>SOLARIS</b> Domaine Le Champagnoux Eric Schopfer (VD)	<i>Vin surmaturé, fraîcheur, élégance, douceur et subtilité. Bouche fruits jaunes confits, explosion d'agrumes, épices orientales</i>	11.- / 8 cl
VIN ROSÉ	DESCRIPTION	1 DL
<b>LES GAMINES</b> Cave la Madeleine Vétroz	<i>Rosé de Pinot Noir frais et fruité. Notes de framboise, de pêche blanche et légère sucrosité en fin de bouche pour balancer le côté friand de ce vin</i>	7.-
VINS ROUGES	DESCRIPTION	1 DL
<b>GAMAY</b> Marcel et Ismael Bonvin - Corin	<i>Vin riche, parfums de sous-bois, de fraises des bois et de truffe blanche, légère amertume finale</i>	7.-
<b>PINOT NOIR ESPACE</b> En biodynamie Cave du Rhodan - Salquenen	<i>Premier vin de la cave à avoir reçu le label biologique. Classique, enserrant et structuré</i>	9.-
<b>CORNALIN</b> Domaine Mathieu	<i>Un vin puissant, dense et concentré. Il se caractérise par son volume en bouche et la longueur de sa finale ensoleillée</i>	9.-
<b>CORAVIN</b> Selon les envies du moment	<i>Dégustez des vins grace au Coravin, un outil qui protège le vin de l'oxydation sans avoir à déboucher la bouteille</i>	14.-

# VINS

## Blancs

FENDANT	DESCRIPTION	3 / 8	5 / 10	7 / 10
<b>CAVE LES SENTES</b> Serge Heymoz	<i>Arômes d'agrumes, de fleurs de vigne, de tilleul, avec un léger goût de terroir minéral qui amène de la race et de l'élégance.</i>			39.-
<b>LA MOURZIERE</b> BIO Suisse Sandrine Caloz	<i>Nez floral et intense, aux notes de tilleul, de verveine et de jacinthe</i>			44.-
<b>TRACE</b> Marcel et Ismael Bonvin	<i>Bouquet floral, avec une note de fleur blanche</i>		29.-	39.-
<b>LA MADELEINE</b> Cave la Madeleine	<i>Attaque fraîche, perlée et minérale</i>	19.-		38.-
<b>DE VENTHÔNE</b> Cave Mabillard-Fuchs	<i>Note de glycine, attaque riche mais rafraîchie par une pointe minérale</i>			38.-
<b>TRADITION</b> Domaine des Muses	<i>Parfums délicats de fleurs blanches (tilleul) et fruits frais</i>			54.-
<b>COTEAUX DE PLAMONT</b> En biodynamie Marie-Thérèse Chappaz	<i>Bouquet clair et lumineux de fruits blancs. Subtile harmonie du fruit et de la minéralité.</i>			64.-

Chasselas et Fendant sont deux noms donnés à un même cépage. Mais quel est le nom original ? Vraisemblablement le Chasselas ou Fendant serait originaire de l'arc Lémanique. En 1612, il apparaît dans deux livres différents, dans l'un sous le nom de « Chasselas », et sous le nom de « Fendant » dans l'autre. La première apparition connue de chacune de ces dénominations est donc datée de la même année, on ne peut donc pas départager ces deux noms.

Le Fendant est cultivé partout en Valais, où il représente plus de 20% de l'encépagement total. Alliant fraîcheur et fruité, les Fendants sont source d'intenses plaisirs gustatifs. D'une grande polyvalence, ils accompagnent à merveille non seulement de nombreux mets de la gastronomie valaisanne mais aussi d'autres pays proches ou lointains.

# VINS

## Blancs

JOHANNISBERG	DESCRIPTION	5 / 10	7 / 10
<b>WEINGUT CIPOLLA</b> Vin bio	<i>Au nez des notes de fleurs blanches, et d'amande amère. En bouche, il est frais et légèrement gras avec des arômes de fruits exotiques</i>	31.-	46.-
<b>DANIEL MAGLIOCCO &amp; FILS</b> BIO Suisse	<i>Nez d'amande, ananas, fruits exotiques. La bouche est riche, grasse, tout en largeur mais sans pour autant s'empâter dans l'excès</i>		49.-

Le Johannisberg est mentionné en Valais pour la première fois en 1862. Cependant, à ce moment-là, on croit qu'il s'agit de Riesling. C'est à partir de 1928 que le nom de Johannisberg est attribué au Sylvaner. Aujourd'hui encore, les valaisans commercialisent les vins issus de Sylvaner sous le nom de Johannisberg.

Le Sylvaner est un croisement naturel entre le Savagnin Blanc (Heida ou Païen) et un cépage autrichien. Originaire d'Autriche, on en trouve principalement sur les bords du Rhin, en Allemagne. Il apparaît dans la Vallée du Rhône au milieu du XIXe siècle.

Il s'agit du deuxième cépage blanc le plus présent en Valais. Il est principalement planté dans les communes de Chamoson et Leytron où il donne des vins tendres et aromatiques.

SAUVIGNON BLANC	DESCRIPTION	5 / 10	7 / 10
<b>DOMAINE MATHIEU</b>	<i>Au nez du buis et des fleurs blanches, de l'abricot, du miel et du citron et en bouche une ampleur bien équilibrée entre matière et vivacité</i>		63.-

Le Sauvignon est originaire du Val de Loire en France. Il s'agit d'un cépage mondialement connu et implanté, ce qui en fait un des cépages blancs les plus répandus dans le vignoble mondial. Il tire son nom de la vigne sauvage dont les feuilles sont similaires. Il s'agit d'un cépage appartenant à la même famille que le Savagnin blanc.

En Suisse, ce cépage très vigoureux et sensible à la pourriture grise, est présent dans presque tous les cantons, il y donne des vins hauts en acidité et très aromatiques, des magnifiques vins de gastronomie.

# VINS

## Blancs

PETITE ARVINE	DESCRIPTION	5 / 10	7 / 10
<b>JEAN-MARIE PONT</b>	<i>Agrumes, fruits exotiques, glycine, poire fraîche</i>	43.-	59.-
<b>CHÂTEAU LICHTEN</b> Rouvinez	<i>Parfums de citron vert, de pamplemousse rose et de rhubarbe. Vivacité et longue persistance des arômes</i>		61.-
<b>LES PERCHES</b> BIO Suisse Benoît Dorsaz	<i>Un vin sec parfait, subtil et racé qui reflète la particularité du terroir cristallin de Fully</i>		76.-
<b>VALENTINA ANDREI</b> En biodynamie	<i>Minéral et floral au parfum et en bouche. Petite Arvine directe, racée, avec une subtile touche d'amertume en finale qui affirme son caractère</i>		66.-
<b>GILBERT DEVAYES</b>	<i>Glycine, rhubarbe et écorce de pomelos jaune</i>		57.-
<b>PETITE ARVINE D'OLLON</b> Vin bio Le Vin de l'A	<i>Vin vif et structuré, fruité et typé sur des notes salines</i>		79.-
<b>CAVE DE L'ORLAYA</b> Bio en reconversion Mathilde roux	<i>Notes de fruits exotiques (mangue, grapefruit, rhubarbe), acidité vivifiante et finale saline</i>	45.-	62.-

L'Arvine ou la Petite Arvine est un cépage indigène au Valais, en effet, ce cépage est né de croisements qui se sont produits naturellement dans le vignoble et qui ont ensuite été sélectionnées par les vigneron pour la viticulture. Aujourd'hui, la Petite Arvine est la fierté des valaisans, 99,7% de la production de ce cépage se trouve dans ce canton.

La Petite Arvine est le grand vin blanc valaisan de réputation internationale. Délicate, sensible aux vents, elle ne mûrit que tardivement et requiert donc les meilleures expositions, de préférence pas trop arides.

# VINS

## Blancs

HEIDA-PAÏEN	DESCRIPTION	5 / 10	7 / 10
<b>CAVOSAVIÉSAN</b> Ozenit	<i>Six mois sur lies puis en cuve. Minéral, aux écorces de citron et élégant</i>		52.-
<b>NOBLES CEPAGES</b> Charles Bonvin	<i>Parfumé, bouqueté, arômes de noix et de noisettes. Bouche fraîche et onctueuse, vivacité et persistance</i>		61.-
<b>WEINGUT CIPOLLA</b> Vin bio	<i>Arômes d'agrumes, de fruits exotiques et quelques notes florales. Belle longueur en bouche avec beaucoup de matière, alliant rondeur et vivacité</i>		59.-
<b>HEIDA GLETSCHERWEIN</b> Chanton Visp	<i>Arômes d'agrumes, de fruits exotiques ou de thé à la bergamote. Structuré et rond en bouche</i>	44.-	69.-
<b>MON PAÏEN LIBRE</b> Vin Nature Élevé en barrique Domaine de Beudon	<i>Majorité de Païen, assemblé avec de la Petite Arvine, du Muscat et du Gewürztraminer. Un vin aérien, subtil et très aromatique.</i>		120.-

Quand on parle de Païen ou Heida dans le Haut-Valais, il s'agit du nom valaisan donné au vin blanc issu du cépage Savagnin, également nommé Traminer. Le Païen est répandu dans le Jura français sous le nom de Savagnin Blanc, c'est avec ce cépage que les vignerons jurassiens produisent le fameux vin jaune, spécialité de cette région.

Une des mutations de ce cépage est par ailleurs à l'origine du Gewurztraminer. Initialement situé sur les coteaux de Visperterminen, jusqu'à plus de 1100 m d'altitude (parmi les plus hautes vignes d'Europe), le Savagnin Blanc est actuellement en forte progression dans le Valais romand.



# VINS

## Blancs

### Les anciens cépages

RÈZE	DESCRIPTION	5 / 10	7 / 10
<b>RESI VISPOTAL</b> Chanton - Visp	<i>Sèche, goût d'amande amère. Nez plus discret. En bouche, vive et grasse avec une belle persistance</i>		64.-

La Rèze fait partie des plus vieux cépages des Alpes. Déjà mentionné en Valais en 1313, son nom viendrait du nom de famille Regis. Autrefois parmi les cépages majoritaires en Valais, il ne subsiste aujourd'hui que quelques vignes de ce cépage peu productif et sensible à la pourriture, donnant des vins floraux à l'acidité prononcée. La Rèze est le cépage principal pour faire le Vin du Glacier dans le Val d'Anniviers.

LAFNETSCHA	DESCRIPTION	5 / 10	7 / 10
<b>LAFNETSCHA VISPOTAL</b> Chanton - Visp	<i>Rare cépage du Haut-Valais, mentionné déjà en 1627. Vin sec et léger. Odeur de sureau, bergamote, fleur de tilleul. Belle attaque et équilibrée</i>		64.-

Mentionné déjà en 1627 dans le Haut-Valais (Suisse), le Lafnetscha est né d'un croisement naturel entre l'Humagne Blanc du Valais et le Completer des Grisons, 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, aux notes de pomme et de sureau.

HIMBERTSCHA	DESCRIPTION	5 / 10	7 / 10
<b>HIMBERTSCHA</b> Chanton - Visp	<i>Cépage rare du Haut-Valais, sauvé d'une disparition certaine par Josef-Marie Chanton en 1970. Des odeurs d'herbes printanières telles que l'ail sauvage, le pissenlit, la mélisse, la noisette</i>		69.-

Cépage rarissime du Haut-Valais (Suisse), le Himbertscha est un enfant naturel de l'Humagne Blanc, et un demi-frère du Lafnetscha, autre curiosité haut-valaisanne. Son nom ne vient pas de Himbeer (framboise) mais du dialecte "im Bercla" signifiant "dans la treille". Il a été sauvé de l'extinction dans les années 1970 par Josef-Marie Chanton, qui en est toujours le seul producteur au monde avec une minuscule vigne.



# VINS

## Blancs

### Les anciens cépages

VIOGNIER	DESCRIPTION	5 / 10	7 / 10
----------	-------------	--------	--------

<b>VIOGNIER</b>			57.-
-----------------	--	--	------

Gilbert Devayes

*Arômes de pêche, abricot, amande*

Le Viognier est le plus ancien des cépages blancs. Il est originaire de la vallée du Rhône et est considéré comme l'un des plus anciens cépages cultivés en France. 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. Les fragrances du Viognier, particulièrement florales rappellent l'abricot, la pêche, les agrumes et les fleurs enivrantes

HUMAGNE BLANC	DESCRIPTION	5 / 10	7 / 10
------------------	-------------	--------	--------

<b>JEAN-MARIE PONT</b>			
------------------------	--	--	--

*Finesse en bouche, agrumes, notes de pêches blanches*

41.-

<b>CAVE ARDÉVAZ</b>			
---------------------	--	--	--

Michel Boven

*Fraîcheur minérale, des notes de pommes, de fleurs blanches, de citron, à la bouche guidée par une belle acidité, un équilibre gourmand.*

49.-

<b>CAVE LA ROMAINE</b>			
------------------------	--	--	--

*Bouche délicate, vive et harmonieuse, sur des impressions de fleurs blanches, de zeste d'agrumes et de fruits secs. Finale fraîche et élégante.*

57.-

L'Humagne blanc est l'un des plus vieux cépages de Suisse. Sensible, il nécessite de bons soins et des rendements limités. Si, de plus, il est planté sur un beau coteau, il peut être à l'origine d'un vin étonnant, très pur, frais, long, tout en élégance et en subtilité, avec des notes de tilleul en fleurs. Il fut appelé « vin des accouchées » vers 1815 par sa forte teneur en fer.

AMIGNE	DESCRIPTION	5 / 10	7 / 10
--------	-------------	--------	--------

<b>AMIGNE DE VÉTROZ</b>			
-------------------------	--	--	--

Grand Cru

Cave la Madeleine

*Vin légèrement doux (2 abeilles)*

*Attaque riche, légèrement moelleuse, bel équilibre, notes d'agrumes et de miel, bonne acidité en finale.*

66.-

L'amigne est un cépage blanc très ancien, mûrissant tardivement, originaire du Valais, surtout cultivé à Vétroz. Le moût est très sucré, acidulé et légèrement tannique. L'amigne peut produire aussi bien des vins secs que liquoreux ou doux.

# VINS

## Blancs

### ERMITAGE

### DESCRIPTION

7 / 10

#### MARSANNE BLANCHE

En biodynamie

Domaine du Trong

Cave du Rhodan - Mounir

*Elevé en barrique dans des cuves en béton. Corsé aux arômes d'abricots mûrs*

84.-

Cépage français des Côtes-du-Rhône, la Marsanne (appelée Ermitage en Valais) a été implantée en Valais au 19ème siècle. Son fruit produit des vins riches avec des arômes de fruits rouges, vinifiés tant comme vin sec que comme vin liquoreux. Le petit secret de la Marsanne : un cépage téméraire qui n'a pas peur de pousser sur des sols secs, peu fertiles.

### MUSCAT

### DESCRIPTION

7 / 10

#### CAVE ARDÉVAZ

Famille Boven

*Vin fin, joyeux, léger, vif et frais. En bouche, une impression de fleurs printanières au palais*

46.-

Le Muscat blanc à petits grains a de nombreux synonymes dans de nombreux pays : Muscat de Frontignan, Muscat d'Alsace, Muscat de Canelli (Asti), Muscat du Valais... Ce vieux cépage très répandu serait d'origine grecque mais on trouve sa trace dès l'époque romaine. Courant autrefois dans la région de Sierre, il s'était raréfié lors de la reconstitution du vignoble. Il connaît un regain d'intérêt dans tout le Valais.

## ASSEMBLAGES

## DESCRIPTION

7 / 10 MAG

### BRIN DE FOLIE BLANC

Humagne Blanc,  
Chardonnay, Marsanne  
Frédéric Zufferey

*Ce vin aux reflets d'or pâle s'ouvre sur des notes subtiles de fraises écrasées. Vin ample et généreux avec une belle finesse en bouche pour une finale tout en fraîcheur*

59.-

### ZIROUC

Sauvignon blanc et Heida  
Maurice Zufferey

*Elevé 6 mois en cuve en inox. Notes de fruits exotiques et bourgeon de cassis. Finale reste sèche et dynamique, presque tannique*

74.-

### NUANCE BLANCHE

Heida et Petite Arvine  
BIO Suisse  
Daniel Magliocco & Fils

*Le vin est tout en finesse et en complexité, la minéralité est imposante et le bois se fait extrêmement discret. L'équilibre du vin est tout de suite évident, la finale est traçante sur la salinité et le graffite*

132.-

## VINS SURMATURÉS

## DESCRIPTION

3 / 8

### BLANC DE GLACE

Gregor Kuonen & Fils

*Vinifié en barrique et issu du cépage Chasselas. Le résultat est évident et surprenant, une belle vendange tardive mélangeant la douceur et la fraîcheur minérale.*

66.-

### SOLARIS

Domaine Le Champagnoux  
Eric Schopfer (VD)

*Vin surmaturé, fraîcheur, élégance, douceur et subtilité. Bouche fruits jaunes confits, explosion d'agrumes, épices orientales*

63.-

# VINS Rosés

## LES ROSÉS

## DESCRIPTION

5 / 10 7 / 10

### NEZ NOIR ROSÉ

Bio en reconversion  
Rouvinez

*Arômes fruités au nez (mangue, fruits de la passion). Grande amplitude, suave, sapide et belle persistance*

49.-

### LES GAMINES

Cave la Madeleine

*Rosé de Pinot Noir frais et fruité. Notes de framboise, de pêche blanche et légère sucrosité en fin de bouche pour balancer le côté friand de ce vin*

43.-

# VINS

## Rouges

DÔLE	DESCRIPTION	5 / 10	7 / 10
<b>DENIS MERCIER</b>	<i>Bouquet sureau et mûre. Bouche myrtille et attaque sèveuse</i>		49.-
<b>LA DÔLE DE L'A</b> Vin bio Le Vin de l'A	<i>Un vin plein de caractère, une véritable explosion de fruits et de fraîcheur. Du croquant et du fruit avant tout</i>		59.-

Assemblage emblématique du Valais, la Dôle est issue du mariage des deux cépages rouges les plus présents en Valais : le Pinot Noir et le Gamay. Ensemble, ils doivent constituer au moins 51 % de l'assemblage avec toutefois une majorité de Pinot Noir. D'autres cépages rouges peuvent compléter la cuvée : par exemple le Gamaret, le Garanoir, le Carminoir ou l'Ancellotta. L'incontournable Dôle valaisanne peut ainsi prendre une multitude d'expressions au gré des terroirs et des producteurs : toujours une découverte !

GAMAY	DESCRIPTION	5 / 10	7 / 10
<b>ANGOLIE</b> Frédéric Zufferey	<i>Frais, notes de baies noires, cassis, épices et réglisse. Vin gouleyant avec des tanins fondus</i>	27.-	
<b>PRÉLUDE</b> Marcel et Ismael Bonvin	<i>Vin riche, parfums de sous-bois, de fraises des bois et de truffe blanche, légère amertume finale</i>		42.-
<b>CAVE LES SENTES</b> Serge Heymoz	<i>Marmelade de fruits rouges, cassis, belle structure, reste élégant et friand</i>	29.-	44.-
<b>DOMAINE DES MUSES</b> Taramarcaz	<i>Notes de cerises fraîches et un soupçon de poivre. Texture fine, très fraîche, avec les tanins ajoutant de la longueur</i>		49.-

Le Gamay, est un croisement naturel entre le Pinot et le Gouais Blanc. Il est originaire de Bourgogne d'où il est banni en 1395. Il trouve refuge dans le Beaujolais où il représente actuellement 99% du vignoble.

Cependant, la Suisse peut être vue comme le deuxième pays du Gamay car ses vins sont souvent primés lors des concours internationaux autour de ce cépage. En effet, le Gamay a fait son arrivée en Suisse lors de la grande restructuration du vignoble au XIXe siècle et il s'agit aujourd'hui d'un des cépages emblématiques de l'arc lémanique pour les vins rouges et également pour les vins rosés. Accompagne à merveille les viandes dont le parfum est peu relevé, notamment la volaille et le veau; on l'apprécie également avec des poissons pochés ou cuits à la vapeur.

# VINS

## Rouges

PINOT NOIR	DESCRIPTION	5 / 10	7 / 10
<b>DE VENTHONNE</b> Mabillard Fuchs	<i>Vin léger, sec et tanins peu présents</i>		44.-
<b>DENIS MERCIER</b>	<i>Nez frais avec des notes de framboises. Bouche structurée, fruits rouges et cèdre</i>		56.-
<b>PINOT NOIR ESPACE</b> En biodynamie Cave du Rhodan - Mounir	<i>Premier vin de la cave à avoir reçu le label biologique. Classique, enserrant et structuré</i>		51.-
<b>CLOS DE LA COMBETTAZ</b> Maurice Zufferey	<i>Nez de mûres, fraises et épices. Bouche élégante et fruitée avec des tanins fermes</i>		47.-
<b>PINOT NOIR VIELLES VIGNES</b> Gilbert Devayes	<i>Nez de fruits rouges. Belle acidité, charpenté avec une finale persistante</i>		57.-
<b>IDYLLE</b> Marcel et Ismael Bonvin	<i>Robe rubis intense, notes de framboises écrasées, belle structure et souplesse des tanins</i>	38.-	

Le Pinot Noir est un cépage très ancien, emblématique du Nord-Est de la France et originaire de la Bourgogne où on le mentionne en 1375. Cependant, il semblerait que ce cépage était déjà cultivé il y a plus de 2000 ans.

Introduit au milieu du XIX siècle dans le but de dynamiser la viticulture valaisanne alors dans une période de transition, le Pinot Noir est aujourd'hui le cépage le plus présent en Valais. Il faut dire que le Pinot Noir, cépage précoce, supportant sans autre sécheresse et froid, ne pouvait que réussir en Valais. Il donne naissance à des vins d'expressions très variées, témoins de la grande diversité des terroirs. Dévolu aux côtés du Gamay à l'élaboration de la Dôle, il lui apporte structure, noblesse et élégance.

# VINS

## Rouges

CORNALIN	DESCRIPTION	5 / 10	7 / 10	MAG
<b>CORNALIN BARRIQUE</b> Gregor & Fils Kuonen	<i>Fin, fruité, original et corsé</i>	54.-		
<b>FRÉDÉRIC ZUFFEREY</b>	<i>Arômes de mûre sauvage et de la violette. En bouche, la chaleur et les tanins structurés</i>		56.-	
<b>JEAN-MARIE PONT</b>	<i>Élégant, notes de baies rouges, léger tanins, fruits mûrs</i>	49.-		164.-
<b>MAURICE ZUFFEREY</b>	<i>Nez expressif de cerise noire et griotte. Bouche intense et fraîche, avec des tanins puissants</i>		74.-	
<b>DOMAINE DU TRONG</b> En biodynamie Cave du Rhodan - Mounir	<i>Expressif, mûri avec le goût de baies rouges mûres</i>		85.-	
<b>DOMAINE MATHIEU</b>	<i>Un vin puissant, dense et concentré. Il se caractérise par son volume en bouche et la longueur de sa finale ensoleillée</i>		64.-	
<b>NEYRUN LUX VINA</b> Domaine des Chevaliers	<i>Nez intense et complexe sur les épices douces, le tabac, la mûre, la cerise noire. Bouche concentrée, large et puissante</i>		94.-	

Sa première mention écrite date de 1878 en Valais (VS)

Le Rouge du pays (ou Cornalin valaisan), symbole de puissance et de complexité est originaire de la Vallée d'Aoste où il a aujourd'hui disparu. Sa première mention écrite date de 1878, mais il existait depuis bien plus longtemps. Le Cornalin est l'un des plus anciens cépages rouges cultivés en Valais. Au XIXème siècle, le vignoble est modifié à cause de l'arrivée du phylloxera, un parasite s'attaquant à la vigne. Le Cornalin est donc supplanté par le Pinot Noir et le Gamay, qui sont plus faciles à cultiver.

En effet, le Cornalin est un cépage capricieux, pour lequel les vigneronns doivent faire preuve de patience. De nos jours, ce cépage est présent exclusivement en Valais.

# VINS

## Rouges

SYRAH	DESCRIPTION	5 / 10	7 / 10
<b>NOBLES CÉPAGES</b> Charles Bonvin	<i>Fruité et épicé, cassis, olives noires, poivre. Vin riche et bien structuré</i>		72.-
<b>JEAN-MARIE PONT</b>	<i>Goût épicé avec des notes de poivre. En s'ouvrant, notes de cacao et olive noire</i>	49.-	67.-
<b>SYRAH DE SIERRE</b> Cave Mabillard-Fuchs	<i>Vin puissant avec un bel équilibre entre l'acidité et les tanins.</i>		72.-
<b>VALENTINA ANDREI</b> En biodynamie	<i>Une Syrah très fruitée, épicé, tanins enrobés sur une jolie structure</i>		79.-
<b>GRANDMAÎTRE BARRIQUE</b> Gregor Kuonen & Fils	<i>Epicé, fruité, ample, fin, tannique. Nez fruité (cassis, framboise, cerise, pruneau) avec une touche florale (rose)</i>		74.-
<b>SYRAH</b> BIO Suisse Sandrine Caloz	<i>Un nez composé de notes fumées, épicées et florale avec des odeurs de pivoine, de lys et de violette. Une finale fraîche à l'aromatique de fruits rouges marque cette Syrah charpentée au caractère bien trempé.</i>		84.-

Constitutive des fameuses appellations Côte Rôtie et Hermitage, la Syrah a trouvé tout naturellement, en remontant le Rhône, une seconde terre d'adoption.

Introduite en 1926, elle se trouve désormais sous les feux de la rampe. En effet, de l'avis des plus fameux critiques, avec à leur tête le Grand Jury Européen, elle rivalise actuellement avec les plus grandes cuvées internationales (tant des Côtes du Rhône septentrionales que d'Australie ou de Californie).

En Valais, la Syrah donne un vin à la robe pourpre, serti de tannins racés. Elle exprime de magnifiques notes d'épices, de poivre noir et de baies des bois.



# VINS

## Rouges

MERLOT	DESCRIPTION	3 / 8	7 / 10
<b>CAVE ARDÉVAZ</b> Famille Boven	<i>Un nez expressif aux notes de fruits noirs, de myrtille, de lierre. Une bouche originale, soyeuse, dense, ronde et concentrée</i>	34.-	54.-
<b>MERLOT DE FULLY</b> Bio en reconversion Cave Orlaya Mathilde Roux	<i>Arômes de myrtilles, de cassis, bouche souple avec des tanins ronds, vin charnu et plaisant</i>		67.-
<b>DANIEL MAGLIOCCO &amp; FILS</b> BIO Suisse	<i>Très expressif, les fruits noirs jeunes se mêlent aux aromatiques de feuilles de cassis et de garigue</i>		61.-

Faisant partie des cépages moyennement tardifs, le Merlot, cultivé dans quasi tous les grands pays viticoles, s'est également développé en Valais.

Il aime les parcelles peu arides et trouve ses conditions idéales sur des sols argileux, souvent situés en début de coteau. Charmeur lorsqu'il est vinifié seul, le Merlot apporte une chair et une suavité incomparables aux assemblages.

DIOLINOIR	DESCRIPTION	7 / 10
<b>CAVE ARDÉVAZ</b> Famille Boven	<i>Nez de cassis et de myrtille. Bouche dense, tannique et concentrée</i>	52.-

Le Diolinoir est un croisement entre le Robin Noir et le Pinot Noir. Ce cépage suisse a été créé par André Jaquinet en 1970 et homologué en 1998, le but étant d'obtenir un cépage similaire au Pinot noir avec une couleur plus intense et résistant aux maladies. Le Robin Noir, aussi appelé le « Rouge de Diolly » en Valais où il a été introduit en 1920, est un cépage de la Drôme ayant presque disparu.

Le Diolinoir donne des vins très colorés avec des tannins marqués et des arômes de fruits noirs. Il est souvent utilisé en assemblage, même si on le trouve de plus en plus en mono-cépage.

# VINS

## Rouges

### HUMAGNE ROUGE

### DESCRIPTION

5 / 10 7 / 10

#### DE SIERRE

Maurice Zufferey

*Nez de cassis, tabac, écorce de chêne, violette, cuir. Vin charpenté et complexe*

57.-

#### JEAN-MARIE PONT

*Racé, note d'écorce de chêne, parfum de réglisse, note vanillée, tanin ferme et soutenu*

41.-

#### ÉMOTION

Marcel et Ismaël Bonvin

*Robe rouge violacée, senteur discrète avec notes de chêne, liège et lierre*

62.-

#### GRANDMAÎTRE BARRIQUE

Gregor Kuonen & Fils

*Elevage en barrique. Harmonieux, fruité, robuste, authentique*

71.-

Ce cépage qu'on appelait Cornalin est originaire de la Vallée d'Aoste en Italie. Au début du XXème siècle, il est introduit en Valais où il est planté dans la région de Fully. A ce moment-là, on lui donne le nom d'Humagne Rouge. La raison de ce changement de nom demeure inconnue, en effet, ce cépage n'a aucun lien avec l'Humagne Blanc.

Aujourd'hui, on trouve de l'Humagne Rouge exclusivement en Valais. Il s'agit d'une des spécialités de ce canton. De maturité tardive, donne des vins rustiques, sauvages.

### GAMARET

### DESCRIPTION

5 / 10 7 / 10

#### GRANDMAÎTRE BARRIQUE

Gregor Kuonen & Fils

*Croisement entre Gamay et Reichensteiner. Arômes de fruits noirs et des tanins vigoureux. Equilibré, fruité, puissant, complexe*

74.-

Le Gamaret est un croisement entre le Gamay et le Reichensteiner. Il s'agit donc du frère du Garanoir et du Mara. Grâce à lui, on obtient un cépage précoce, plus coloré et corsé que le Gamay avec une bonne résistance à la pourriture grise. On l'apprécie particulièrement en assemblage car il apporte de la complexité au vin.

# VINS

## Rouges

CARMINOIR	DESCRIPTION	5 / 10	7 / 10
<b>GRANDMAÎTRE BARRIQUE</b> Gregor Kuonen & fils	<i>Croisement entre pinot noir et cabernet sauvignon. Élégant, fruité, noble, complexe, tannique</i>		86.-

Le Carminoir, cépage rouge issu d'un croisement entre le Pinot-Noir et le Cabernet Sauvignon a trouvé en Valais le terroir idéal et indispensable pour l'amener à sa pleine maturité.

CABERNET FRANC	DESCRIPTION	5 / 10	7 / 10
<b>CABERNET PROFOND</b> Marcel et Ismaël Bonvin	<i>Rouge soutenu avec un caractère végétal, nez intense, tanins nobles présents</i>		63.-
<b>CABERNET FRANC</b> Quintessence BIO Suisse Benoît Dorsaz	<i>Arômes de fruits rouges délicats rehaussé par le fin élevage en fût apporte rondeur, style et complexité</i>		73.-

Le Cabernet Franc est un cépage rouge cultivé principalement dans le Bordelais et la vallée de la Loire. Aujourd'hui le cépage noble est répandu dans le monde entier. Cépage précoce, le cabernet franc se distingue par sa finesse aromatique, ses notes épicées et sa structure.

CHAMBOURCIN	DESCRIPTION	5 / 10	7 / 10
<b>CHAMBOURCIN</b> Vin Nature Domaine de Beudon	<i>Le nez est assez mûr, sur la griotte, en bouche un agréable arôme de mûres avec une belle acidité, riche, sur les fruits croquants</i>		120.-

Le chambourcin est un cépage interspécifique résistant rouge bien coloré qui vieillit bien. L'origine génétique est un croisement de cépages réalisé après 1945 et qui n'a été commercialisé qu'à partir de 1963.

# VINS

## Rouges

ASSEMBLAGES	DESCRIPTION	3 / 8	5 / 10	7 / 10
<b>NEZ NOIR</b> Merlot, Syrah, Gamaret Bio en reconversion Rouvinez	<i>Notes de cassis et de fraises muries à point, senteurs d'épices douces délicatement fumées</i>			54.-
<b>L'EMPRISE</b> Galotta, Gamay, Pinot Noir Cave la Romaine	<i>Nez charmeur, épicé, sur les fruits grillés et une touche de girofle. Bouche franche, sur une finale torréfiée et veloutée, relevée par une pointe de caramel.</i>			46.-
<b>TERRENOIRE</b> Galotta, Diolinoir, Pinot Noir Serge Heymoz	<i>Fruité, gourmand, légèrement sèveux</i>			51.-
<b>CALIGULA</b> Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Cave la Romaine	<i>Nez de fruits grillés, donnant une impression provençale par des notes de poivron mûr et de café torréfié.</i>	39.-		71.-
<b>CHÂTEAU LICHTEN</b> Cornalin, Humagne rouge, Syrah Rouvinez	<i>Fruits sauvages et baies des bois. Frais, harmonieux, corsé, long en bouche et tanins présents</i>	33.-		61.-
ASSEMBLAGES	DESCRIPTION	5 / 10	7 / 10	MAG
<i>élevés en fût de Chêne</i>				
<b>SENTES ROUGES</b> Cornalin, Syrah Serge Heymoz	<i>Un vin complexe et puissant, élevé en barrique.</i>	49.-	69.-	
<b>BRIN DE FOLIE</b> Cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet franc Frédéric Zufferey	<i>Nez de fruits grillés, donnant une impression provençale par des notes de poivron mûr et de café torréfié</i>	39.-	56.-	120.-

# VINS

## Rouges

### ASSEMBLAGES

*élevés en fût de Chêne*

### DESCRIPTION

5 / 10 7 / 10

#### LA PETITE GRANGE

Diolinoir, Gamaret,  
Pinot Noir, Galotta  
En biodynamie  
Marie-Thérèse Chappaz

*Le nez de garrigue.  
Notes de pruneau, de fruits noirs très murs  
ainsi que de fève tonka. Les tanins sont  
présents mais souples*

88.-

#### MUSTIQUE

Cabernet Franc, Merlot,  
Cabernet Sauvignon  
En biodynamie  
Cave du Rhodan - Mounir

*Vin charpenté aux notes épicées. Boisé,  
épicé, fruité*

89.-

#### CUVÉE 1858 AOC VALAIS

Cornalin, Syrah,  
Humagne rouge, Merlot  
Charles Bonvin

*Robe profonde et dense aux reflets noirs;  
fruité, notes de cerises harmonisées avec  
le léger boisé, ample et charnu en bouche,  
belle tannicité*

108.-

#### ELIXIR - LUX VINA

Cabernet Sauvignon,  
Diolinoir, Merlot  
Domaine Chevaliers

*En bouche, ce subtil assemblage se révèle tonique, précis,  
vivant, salin, complexe et concentré.  
Longue finale structurante légèrement caramélisée.*

108.-

#### GRAIN NOIR

Cabernet sauvignon,  
Merlot, Cabernet franc  
En biodynamie  
Marie-Thérèse Chappaz

*Notes d'estragon, de bourgeon de sapin et tire tout  
doucement vers le cassis en finale. Les tanins sont  
souples et le léger boisé apporte velours et réconfort lors  
de sa dégustation*

140.-

#### CLOS TSAMPÉHRO

Cornalin, Cabernet Sauvignon,  
Cabernet Franc, Merlot  
Cave la Romaine

*Ce vin est taillé pour rejoindre le club des grands vins de  
garde. Un assemblage équilibré et une force fruitée hors-  
norme. Notes d'épices, de fruits rouges et de cuir, texture  
veloutée et soyeuse*

240.-

# DECOUVERTES

## *Suisses*

### VAUD

### DESCRIPTION

7 / 10

#### ALTESSE

Vin blanc Nature  
En biodynamie  
Domaine Henri Cruchon

*Issu de la ligne nature du domaine intitulée «les Filles vinifient», symbolisant la nouvelle génération entièrement féminine qui reprend le domaine familial, c'est un vin absolument singulier et novateur, à l'image de ses créatrices. En fermentation spontanée et sans filtration. Fruits à noyaux frais, ambré, légère oxydation. Très dynamique*

73.-

### GRISONS

### DESCRIPTION

7 / 10

#### COMPLETER

Vin blanc  
élevé 12 mois en barrique  
Roman Hermann

*Une belle acidité qui est complétée par des notes de miel, d'agrumes, de fleurs blanches et d'épices douces. Son nom vient de la dernière prière du jour, le Completorium*

92.-

#### TROCLA NERA

Pinot noir  
élevé 12 mois en barrique  
En biodynamie  
Christian Obrecht

*Le nez est frais et précis: groseilles, cerises et framboises fraîches. Non-filtré, ce vin offre une bouche volumineuse et soyeuse. Les fruits ressentis au nez viennent exploser en bouche, un vrai régal*

98.-

# DECOUVERTES

## *Suisses*

### TESSIN

### DESCRIPTION

7 / 10

#### CASTELLO DI MORCOTE

95% Merlot  
5% Cabernet franc  
élevé 12 mois en barrique  
En biodynamie  
Castello di Morcotte

*Il s'agit de "the" Merlot du Tessin. De complexes arômes de griottes mûres et de myrtilles sont portés par des tanins fondus et très élégants. L'élevage en barrique est parfaitement maîtrisé et le résultat est simplement exceptionnel. Un grand vin, prêt à boire dès aujourd'hui, ou à oublier en cave quelques temps*

108.-

### BERNE

### DESCRIPTION

7 / 10

#### VIN ORANGE

Pinot Gris  
Vin Nature  
En biodynamie  
Anne-Claire Schott

*Vignifié comme vin orange. Macération de trois semaines, fermentation spontanée, pas d'additifs, pas de sulfites, pas de filtration. Vin naturel. Fruits rouges, fraises des bois, groseille, pruneau, rhubarbe et cannelle au nez. Bouche fine avec des notes de fruits confits très mûres et une finale caramélisée. Très animé. Etiquette sérigraphié unique, bouchon liège suisse, bouteille soufflée en suisse*

135.-

### ZÜRICH

### DESCRIPTION

7 / 10

#### "RUFUS"

Sauvignon blanc  
En biodynamie  
HerterWein

*Agrumes, acidité tranchante, très long en bouche et minéral*

69.-



# VINS *Natures*

CÉPAGES	DESCRIPTION	7 / 10
<b>MON PAÏEN LIBRE</b> Élevé en barrique Domaine de Beudon Valais - Fully	Majorité de Païen, assemblé avec de la Petite Arvine, du Muscat et du Gewürztraminer. Un vin aérien, subtil et très aromatique	120.-
<b>ALTESSE</b> Domaine Henri Cruchon Vaud - Echichens	<i>Vin en fermentation spontanée et sans filtration. Fruits à noyaux frais, ambré, légère oxydation. Très dynamique</i>	73.-
<b>VIN ORANGE</b> Pinot Gris En biodynamie Anne-Claire Schott Berne	<i>Fruits rouges, fraises des bois, groseille, pruneau et cannelle au nez. Bouche fine avec des notes de fruits confits très mûres et une finale caramélisée. Etiquette sérigraphie unique, bouchon liège suisse, bouteille soufflée en suisse</i>	135.-
<b>CHAMBOURCIN</b> Domaine de Beudon Valais - Fully	<i>Le nez est assez mûr, sur la griotte, en bouche un agréable arôme de mûres avec une belle acidité, riche, sur les fruits croquants</i>	120.-

# MAGNUMS

MAGNUMS	DESCRIPTION	MAG
<b>NUANCE BANCHE</b> Heida et Petite Arvine BIO Suisse Daniel Magliocco & Fils	<i>Le vin est tout en finesse et en complexité, la minéralité est imposante et le bois se fait extrêmement discret. L'équilibre du vin est tout de suite évident, la finale est traçante sur la salinité et le graffite</i>	132.-
<b>CORNALIN GRAND CRU</b> Jean-Marie Pont	<i>Élegant, notes de baies rouges, léger tanins, fruits mûrs</i>	164.-
<b>BRIN DE FOLIE</b> Cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet franc Frédéric Zufferey	<i>Arôme floraux et notes de fruits noirs, une bouche suave et possède une belle acidité couplée à des tanins fins et structurés</i>	120.-

# MOUSSEUX / CHAMPAGNE

MOUSSEUX	DESCRIPTION	3 / 8	7 / 10
<b>BLANC DE BLANCS</b> Gilbert Devayes	<i>Mousseux marqué par la fraîcheur et l'acidité du chardonnay accompagné du côté fruité et tapissant du pinot gris.</i>		63.-
<b>L'ORPHELIN - BRUT ROSÉ</b> Domaine Le Champagnoux Eric Schopfer	<i>Crémeux, note de biscuit, praline, fraîche et croquante soutenue par une douce acidité.</i>	39.-	66.-

CHAMPAGNE	DESCRIPTION	3 / 8	7 / 10
<b>BILLECART SALMON</b> <b>BRUT RÉSERVE</b> Pinot Noir, Chardonnay et Pinot Meunier	<i>Équilibre et harmonie s'unissent dans un vin subtil et aérien. Composée des trois cépages champenois issus des plus beaux terroirs, cette cuvée, complice de tous les instants de la vie, ravira vos convives à l'apéritif ou tout au long d'un dîner.</i>	58.-	98.-

*Fondée en 1818, la maison Billecart-Salmon s'est forgée une réputation bien méritée avec une variété de champagnes millésimés, qui proviennent du cœur de la région de Champagne, autour d'Épernay. Là, dans les régions de la Montagne de Reims, de la Vallée de la Marne et de la Côte des Blancs, différents cépages se côtoient.*

*Billecart-Salmon est l'une des dernières maisons de Champagne à appartenir encore à la famille fondatrice. Ainsi, depuis 7 générations, chacun des membres de la famille s'attache à perpétuer la tradition familiale en restant fidèle à un serment immuable : "privilégier la qualité, viser l'excellence".*