

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
FENDANT Gilbert Devayes - Leytron	<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.-
PETITE ARVINE Pierre Dorsaz - Charrat	<i>Bel équilibre entre une acidité marquée et un beau volume. Notes de litchi, fruit de la passion, ananas et fleur blanche</i>	8.50
HEIDA Jérôme Favre - Venthône	<i>Belle minéralité, fleur de tilleul, amande et grapefruit</i>	9.-
SOLARIS 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
LES GAMINES 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
GAMAY 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.-
PINOT NOIR Cave du Rhodan - Salquenen	<i>Premier vin de la cave à avoir reçu le label biologique. Classique, enserrant et structuré</i>	9.-
CORNALIN Domaine Mathieu - Chalais	<i>Un vin puissant, dense et concentré. Il se caractérise par son volume en bouche et la longueur de sa finale ensoleillée</i>	9.-
CORAVIN Selon les envies du moment	<i>Dégustez des vins grâce 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
CAVE LES SENTES 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.-
LA MOURZIERE BIO Suisse Sandrine Caloz	<i>Nez floral et intense, aux notes de tilleul, de verveine et de jacinthe</i>			44.-
TRACE Marcel et Ismael Bonvin	<i>Bouquet floral, avec une note de fleur blanche</i>		29.-	39.-
LA MADELEINE Cave la Madeleine	<i>Attaque fraîche, perlée et minérale</i>	19.-		38.-
DE VENTHÔNE Cave Mabillard-Fuchs	<i>Note de glycine, attaque riche mais rafraîchie par une pointe minérale</i>			38.-
TRADITION Domaine des Muses	<i>Parfums délicats de fleurs blanches (tilleul) et fruits frais</i>			54.-
COTEAUX DE PLAMONT 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
WEINGUT CIPOLLA 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.-
DANIEL MAGLIOCCO & FILS 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
DOMAINE MATHIEU	<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
JEAN-MARIE PONT	<i>Agrumes, fruits exotiques, glycine, poire fraîche</i>	43.-	59.-
CHÂTEAU LICHTEN Rouvinez	<i>Parfums de citron vert, de pamplemousse rose et de rhubarbe. Vivacité et longue persistance des arômes</i>		61.-
RAYES Romain Favre	<i>Arômes thiolés, gâteau à la rhubarbe, pamplemousse, fruit de la passion. Attaque est vive et un milieu de bouche généreux</i>		69.-
LES PERCHES BIO Suisse Benoît Dorsaz	<i>Un vin sec parfait, subtil et racé qui reflète la particularité du terroir cristallin de Fully</i>		76.-
VALENTINA ANDREI 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.-
GILBERT DEVAYES	<i>Glycine, rhubarbe et écorce de pomelos jaune</i>		57.-
PIERRE DORSAZ Cave les Collines	<i>Bel équilibre entre une acidité marquée et un beau volume. Notes de litchi, fruit de la passion, ananas et fleur blanche.</i>		56.-
CAVE DE L'ORLAYA 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 vignerons 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.

VINS

Blancs

HEIDA-PAÏEN	DESCRIPTION	5 / 10	7 / 10
CAVE D'ANCHETTES Jérôme Favre	<i>Senteurs exotiques, fruits confits. Attaque vive et tonique, avec une belle minéralité</i>		49.-
NOBLES CEPAGES Charles Bonvin	<i>Parfumé, bouqueté, arômes de noix et de noisettes. Bouche fraîche et onctueuse, vivacité et persistance</i>		61.-
WEINGUT CIPOLLA 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.-
HEIDA GLETSCHERWEIN Chanton Visp	<i>Arômes d'agrumes, de fruits exotiques ou de thé à la bergamote. Structuré et rond en bouche</i>	44.-	69.-
MON PAÏEN LIBRE 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 vigneron 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
RESI VISPOTAL 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
LAFNETSCHA VISPOTAL 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
HIMBERTSCHA 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
VIOGNIER Gilbert Devayes	<i>Arômes de pêche, abricot, amande</i>		57.-
<p>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</p>			

HUMAGNE BLANC	DESCRIPTION	5 / 10	7 / 10
JEAN-MARIE PONT	<i>Finesse en bouche, agrumes, notes de pêches blanches</i>	41.-	
CAVE D'ANCHETTES Simon Favre	<i>Belle minéralité, fleur de tilleul, amande et grapefruit</i>		49.-
CAVE LA ROMAINE	<i>Bouche délicate, vive et harmonieuse, sur des impressions de fleurs blanches, de zeste d'agrumes et de fruits secs. Finale fraîche et élégante.</i>		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
AMIGNE DE VÉTROZ Grand Cru Cave la Madeleine	<i>Vin légèrement doux (2 abeilles) Attaque riche, légèrement moelleuse, bel équilibre, notes d'agrumes et de miel, bonne acidité en finale.</i>		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

CAVE D'ANCHETTES

Jérôme Favre

Notes d'eau-de-vie de framboise. En bouche, un vin suave, fin et d'une grande franchise

46.-

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.

SAUVIGNON BLANC

DESCRIPTION

5 / 10 7 / 10

DOMAINE MATHIEU

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

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 Sauvignin 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.

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.-

GRANDES RAYES

Romain Favre

Rosé de Pinot Noir en barrique. Au nez, les fruits rouges, la groseille, la fraise tagada, un bouquet aromatique frais. La structure en bouche est légèrement tannique et ciselée

51.-

VINS

Rouges

DÔLE	DESCRIPTION	5 / 10	7 / 10
DENIS MERCIER	<i>Bouquet sureau et mûre. Bouche myrtille et attaque sèveuse</i>		49.-
<p>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'Anceல்லotta. L'incontournable Dôle valaisanne peut ainsi prendre une multitude d'expressions au gré des terroirs et des producteurs : toujours une découverte !</p>			
GAMAY	DESCRIPTION	5 / 10	7 / 10
ANGOLIE Frédéric Zufferey	<i>Frais, notes de baies noires, cassis, épices et réglisse. Vin gouleyant avec des tanins fondus</i>	27.-	
PRÉLUDE Marcel et Ismael Bonvin	<i>Vin riche, parfums de sous-bois, de fraises des bois et de truffe blanche, légère amertume finale</i>		42.-
CAVE LES SENTES Serge Heymoz	<i>Marmelade de fruits rouges, cassis, belle structure, reste élégant et friand</i>	29.-	44.-
DOMAINE DES MUSES Taramarcz	<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
DE VENTHONNE Mabillard Fuchs	<i>Vin léger, sec et tanins peu présents</i>		44.-
DENIS MERCIER	<i>Nez frais avec des notes de framboises. Bouche structurée, fruits rouges et cèdre</i>		56.-
PINOT NOIR ESPACE En biodynamie Cave du Rhodan - Mounir	<i>Premier vin de la cave à avoir reçu le label biologique. Classique, enserrant et structuré</i>		51.-
CLOS DE LA COMBETTAZ Maurice Zufferey	<i>Nez de mûres, fraises et épices. Bouche élégante et fruitée avec des tanins fermes</i>		47.-
PINOT NOIR VIELLES VIGNES Gilbert Devayes	<i>Nez de fruits rouges. Belle acidité, charpenté avec une finale persistante</i>		57.-
IDYLLE 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
CORNALIN BARRIQUE Gregor & Fils Kuonen	<i>Fin, fruité, original et corsé</i>	54.-		
FRÉDÉRIC ZUFFEREY	<i>Arômes de mûre sauvage et de la violette. En bouche, la chaleur et les tanins structurés</i>		56.-	
JEAN-MARIE PONT	<i>Élégant, notes de baies rouges, léger tanins, fruits mûrs</i>	49.-		164.-
MAURICE ZUFFEREY	<i>Nez expressif de cerise noire et griotte. Bouche intense et fraîche, avec des tanins puissants</i>		74.-	
DOMAINE DU TRONG En biodynamie Cave du Rhodan - Mounir	<i>Expressif, mûri avec le goût de baies rouges mûres</i>		85.-	
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>		64.-	
NEYRUN LUX VINA 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 vignerons doivent faire preuve de patience. De nos jours, ce cépage est présent exclusivement en Valais.

VINS

Rouges

SYRAH	DESCRIPTION	5 / 10	7 / 10
NOBLES CÉPAGES Charles Bonvin	<i>Fruité et épicé, cassis, olives noires, poivre. Vin riche et bien structuré</i>		72.-
ROMAIN FAVRE	<i>Au nez, côté lardé, herbes aromatiques et fruits noirs. En bouche, tannins fins et denses, belle complexité aromatique.</i>		67.-
JEAN-MARIE PONT	<i>Goût épicé avec des notes de poivre. En s'ouvrant, notes de cacao et olive noire</i>	49.-	67.-
SYRAH DE SIERRE Cave Mabillard-Fuchs	<i>Vin puissant avec un bel équilibre entre l'acidité et les tanins</i>		72.-
VALENTINA ANDREI En biodynamie	<i>Une Syrah très fruitée, épicé, tanins enrobés sur une jolie structure</i>		79.-
GRANDMAÎTRE BARRIQUE Gregor Kuonen & Fils	<i>Epicé, fruité, ample, fin, tannique. Nez fruité (cassis, framboise, cerise, pruneau) avec une touche florale (rose)</i>		74.-
SYRAH 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
CAVE ARDÉVAZ 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.-
MERLOT DE FULLY 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.-
DANIEL MAGLIOCCO & FILS 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
CAVE ARDÉVAZ 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
GRANDMAÎTRE BARRIQUE 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
CABERNET PROFOND Marcel et Ismaël Bonvin	<i>Rouge soutenu avec un caractère végétal, nez intense, tanins nobles présents</i>		63.-
CABERNET FRANC 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.

VINS

Rouges

ASSEMBLAGES	DESCRIPTION	3 / 8	5 / 10	7 / 10
NEZ NOIR 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.-
L'EMPRISE 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.-
TERRENOIRE Galotta, Diolinoir, Pinot Noir Serge Heymoz	<i>Fruité, gourmand, légèrement sèveux</i>			51.-
CALIGULA 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.-
CHÂTEAU LICHTEN 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>				
SENTES ROUGES Cornalin, Syrah Serge Heymoz	<i>Un vin complexe et puissant, élevé en barrique.</i>	49.-	69.-	
BRIN DE FOLIE 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.-

SPRECHER VON BERNEGG

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
MON PAÏEN LIBRE 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.-
ALTESSE Domaine Henri Cruchon Vaud - Echichens	<i>Vin en fermentation spontanée et sans filtration. Fruits à noyaux frais, ambré, légère oxydation. Très dynamique</i>	73.-
VIN ORANGE 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.-

MAGNUMS

MAGNUMS	DESCRIPTION	MAG
NUANCE BANCHE 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.-
CORNALIN GRAND CRU Jean-Marie Pont	<i>Élégant, notes de baies rouges, léger tanins, fruits mûrs</i>	164.-
BRIN DE FOLIE 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
BLANC DE BLANCS Gilbert Devayes	<i>Mousseux marqué par la fraîcheur et l'acidité du chardonnay accompagné du côté fruité et tapissant du pinot gris.</i>		63.-
L'ORPHELIN - BRUT ROSÉ 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
BILLECART SALMON BRUT RÉSERVE 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".