

# Les Vins Blancs du Valais AOC

70cl

50cl

37,5cl

**Le Fendant** Issu du cépage le chasselas, originaire de l'arc lémanique.

C'est un vin fruité, fin et léger, sec, franc, racé, harmonieux, gouleyant. Vin d'apéritif accompagne idéalement les mets au fromage, dont la raclette, la fondue, les fromages à pâte dure, les poissons à chair fine, la palette valaisanne.

Corbassière

J.L. Cheseaux-Sierro 36.-

En Promotion 14.-

De Saint Léonard « Grand Cru »

A.C. Betrisey 36.-

18.-

**Le Johannisberg** Issu du cépage Sylvaner ; d'origine de la vallée du Rhin.

Vin ayant du corps et du moelleux, fruité. Vin d'apéritif, se marie idéalement avec les asperges, les poissons d'eau douce, les terrines, les champignons en cassolette, les fromages à pâte molle.

De Fully

A. Vuignier 35.-

Sonville

A.C. Bétrisey 38.-

22.-

**Le Païen** Prenant le nom de Païen ou de Heida en Valais, il s'appelle Savagnin dans le Jura ou Traminer en Alsace. Délicieusement parfumé dans les arômes de noix et noisettes, il offre une bouche fraîche et onctueuse pleine de vivacité. Accompagne la palette valaisanne, les poissons sauce tartare, les fromages d'alpage.

Le Païen

R. Papilloud 46.-

**Le Chardonnay** Cette spécialité a trouvé une terre d'accueil en Valais en 1920.

Le chardonnay s'exprime avec panache dans des arômes alliant les fleurs et les fruits.

En bouche le vin est gras et puissant sur une structure toute en dentelle.

Accords mets et vin : Apéritif, saumon fumé, crustacés, poissons de nos lacs, tomme, plateau de fromage de nos alpages.

Le chardonnay

Y. Cheseaux 45.-

**L'Humagne blanche** Cépage prestigieux de la culture valaisanne, était autrefois connu comme le vin des évêques et des seigneurs. Pour sa teneur en fer et sels minéraux, il est aussi considéré comme « le vin des accouchées ».

Dans sa jeunesse il est apprécié par ses fragrances élégantes, son acidité lui permet un bon potentiel de garde. Vinifié sec, avec un passage en barriques pendant deux semaines au cours de la fermentation, on apprécie dans ce vin le bouquet floral, et la touche minérale au finale de bouche... la signature du terroir.

Accord Mets / Vin : Il offre ses saveurs aux plats à base de noix de St Jacques, Homard, le Bar et la Dorade. Parfait aussi avec des poissons d'eau douce. Sa minéralité lui permet de se lier parfaitement aux plats à base de champignons.

L'Humagne blanche

H. Germanier 39.-



70cl                      50cl                      37,5cl

**L'Amigne** *Vieux cépage blanc indigène, rare dont on trouve en tout et pour tout 18 ha dans le monde, tous en Valais.*

*L'appellation d'origine **Vétroz Grand Cru** contrôlée, répond au règlement instauré en 1993, qui exige une production limitée et une vinification rigoureuse. Une commission d'experts contrôle et valide à chaque millésime toutes les parcelles Grand Cru.*

*L'Amigne donne un vin riche et puissant, sec légèrement doux ou liquoreux. Au nez il dégage des notes d'abricot confit et de mandarine. En bouche la puissance est soutenue par une bonne acidité et une finale tannique.*

*Accompagne des viandes blanches, risotto, poissons, sauce à la crème et desserts à base de poires, pommes et chocolat noir.*

**L'Amigne Grand Cru de Vétroz** 🐝 🐝 *Ch. Fournier*                      45.-

**L'Arvine** *Cépage authentique indigène ; cultivé également à Aoste.*

*Est appelée aussi petite arvine au parfum intense de citron vert, fleur de glycine et pamplemousse, à la saveur légèrement salée et au caractère viril et fruité. Accompagne à merveille les huîtres, les crustacés et coquillages, les poissons de mer, les terrines de poisson, les volailles à la crème, fromages d'alpage, tommes.*

**La petite Arvine de Fully**                      *A. Vuignier*                      39.-

**La petite Arvine de Saillon**                      *Y. Cheseaux*                      49.-                      36.-

**L'Ermitage** *Vin élaboré à partir de marsanne blanche, originaire des Côtes du Rhône*

*Ce cépage tardif donne un vin riche et puissant, fortement caractérisé, séduisant par son intensité aromatique évoquant les petits fruits. Accompagne les foies gras froids ou chauds, les poissons pochés ou braisés ; il se marie volontiers avec des desserts riches en crème et de parfums relevés.*

**L'Ermitage de Fully**                      *A. Vuignier*                      39.-

**La Malvoisie** *Le pinot gris, dénommé Malvoisie en Valais est avide de chaleur.*

*Vinifiée en moelleux, elle s'enrichit d'une rondeur veloutée. Idéal pour accompagner le foie gras poêlé ou en terrine. Vin de dessert par excellence.*

**La Malvoisie Primat**                      *Fils Maye*                      48.-





## *Les Vins Rosés du Valais AOC*

*75cl      50cl      37,5cl*

***Le Rosé** Assemblage de différentes saignées de cépages rouges. Vin fruité et frais.*

*Le Gai Luron*

*R. Papilloud*

*36.-*

*24.-*

*17.-*





# Vins Rouges Du Valais AOC

70cl 50cl 37.5 cl

## Le Gamay Cépape d'origine du Beaujolais.

Robe d'un rouge soutenu et profond, parfum de framboises et de fraises ; vin friand et très fruité, tannique, légèrement épicé, avec une touche de poivre rose. Accompagne la volaille et le veau ; on l'apprécie également avec des poissons pochés ou cuits à la vapeur.

Gamay L'orpailleur	F. Dumoulin	39.-		18.-
Gamay Vieilles Vignes	R. Papilloud	39.-	27.-	18.-

## La Dôle est un vin typiquement valaisan qui résulte d'un assemblage de pinot noir et de gamay.

L'ensemble est équilibré, racé, avec une agréable acidité. Accompagne bien la volaille, la viande de veau et les viandes rouges ; on l'apprécie également avec des fromages à pâte molle.

Des Monts	Gilliard	39.-	26.-	19.-
-----------	----------	------	------	------

## Le Pinot Cépape d'origine bourguignonne.

Robe rouge franc. Il donne un vin fin et noble. Accompagne avec bonheur la plupart des viandes rouges et blanches, viandes crues ; il s'associe volontiers aux fromages à la pâte mi-dure.

De Fully	A. Vuignier	39.-	25.-	
De Chamoson	Schmaltzried	43.-		23.-
De Vétroz « Grand cru »	Ch. Fournier	48.-	38.-	

## L'Humagne Rouge Cépape apporté par les romains dans la vallée d'Aoste sous l'appellation Oriou.

En Valais depuis le début du siècle. Ce vin séduit par son tonus, ses notes fauves ou se mêlent des fragrances de landes et de baies sauvages. Accompagne les terrines de gibier, viandes crues, gibier à poils et à plumes, rognons et foies, viandes rôties, plateau de fromage.

Humagne « La Braconne »	H. Germanier	43.-		
Humagne de Saillon	Y. Cheseaux	47.-	34.-	
Humagne de Fully	A. Vuignier		28.-	

## Le Carminoir Cépape croisement entre le pinot noir et le cabernet sauvignon.

Robe très soutenue, au bouquet notes fruitées, épicées, souligné par un caractère végétal discret et des tanins de bonne qualité. Accompagne les viandes rouges, gibier, grillades, fromage à pâte dure.

Carminoir de Vétroz	R. Papilloud	49.-		27.-
---------------------	--------------	------	--	------





70cl 50cl 37.5cl

## **La Syrah** *Origine des côtes du Rhône septentrionales.*

De maturité tardive, il s'acclimate très bien en Valais. Vin à la robe sombre et violacée, charpenté et généreux. Arômes de baies noires et d'épices. Accompagne les grillades de bœuf et d'agneau, le gibier et les fromages.

<b>Syrah L'Orpailleur « Grand cru Ville de Sion »</b>	<b>F. Dumoulin</b>	<b>61.-</b>	
<b>Syrah L'Orpailleur</b>	<b>F. Dumoulin</b>	<b>49.-</b>	<b>25.-</b>
<b>Syrah Corbassière</b>	<b>J.L. Cheseaux-Sierro</b>	<b>52.-</b>	<b>29.-</b>
<b>Syrah Boven</b>	<b>Cave Ardévaz</b>	<b>51.-</b>	<b>37.-</b>

## **Le Merlot** *Cépage d'origine du Bordelais*

Vin fruité aux arômes de violettes, lierre, sous-bois, cassis et fruits rouges. Accompagne idéalement les viandes rouges, le gibier, le plateau de fromage.

<b>Merlot de Saillon « Vieille Vigne »</b>	<b>Y. Cheseaux</b>	<b>49.-</b>	<b>37.-</b>
<b>Merlot de Vétroz Fût de chêne « Réserve »</b>	<b>R. Papilloud</b>	<b>55.-</b>	<b>42.-</b>

## **Le Diolinoir** *Le cépage diolinoir est issu du croisement du rouge diolly et du pinot noir.*

Robe rouge foncée intense, vin d'une grande finesse, note de petits fruits rouges, belle rondeur, tannins moelleux déjà bien fondus, grande harmonie. Accompagne idéalement la chasse, les viandes rouges bœuf et agneau et les fromages.

<b>Diolinoir « Fût de chêne »</b>	<b>A&amp;C Bétrisey</b>	<b>53.-</b>	<b>31.-</b>
 <b>Diolinoir Prestige</b>	<b>Yann Comby</b>	<b>45.-</b>	

## **Le Cornalin** *Originnaire de la vallée d'Aoste. Introduit en Valais au tournant du XXème siècle.*

Issu d'un croisement naturel entre le rouge du pays et un cépage inconnu qui a probablement disparu.

Robe aux reflets violacés, il offre un bouquet délicieusement complexe de petits fruits noirs des bois, cerises noires, griottes et légèrement épicé. Accompagne les grillades de bœuf et d'agneau, le gibier à poil, la palette valaisanne et les fromages

<b>Cornalin Phénoménal</b>	<b>A&amp;C Bétrisey</b>	<b>59.-</b>	<b>45.-</b>	<b>35.-</b>
<b>Cornalin « Vieilles Vignes »</b>	<b>Y. Cheseaux</b>		<b>45.-</b>	





# Les Assemblages AOC

## La Combattante

A. Vuignier

75cl

50cl

37.5 cl

43.-

(Ass. Gamay, Cabernet et syrah)

La combattante ravira votre palais ! C'est un vin racé et harmonieux en bouche. Il contient des goûts de fruits des bois, de forêt.

## Le Vent d'Or

Famille Boven

51.-

28.-

(Ass. Syrah, Humagne, Merlot et Diolinoir)

Un vin joyeux, aux notes de sureau et de petits fruits noirs, des fruits mûrs que l'on retrouve en bouche, un vin rond avec des tannins souples. Au nez Cerise noir, groseille, fruits rouges, gentiane.

Au palais riche, gras, onctueux, élégant, soutenu par des tanins nobles, racés et discrets.

## Le Galba Noir

Y. Cheseaux

51.-

(Ass. Merlot, Cornalin, Pinot noir et Gamaret)

Cet assemblage est le fruit de mon inspiration. Composé de Merlot, Cornalin, Gamaret et Pinot Noir ce vin d'assemblage vous surprendra par son élégance et sa race. La robe est intense avec des arômes de fruits rouges, en bouche le vin est complet rond et harmonieux un réel moment de plaisir

## L'Or Noir l'Orpailleur

F. Dumoulin

59.-

(Ass. de Merlot, Cabernet franc et Syrah élevés en fût de chêne)

Or noir : nez complexe de fumée, tabac, fruits noirs, attaque ample et ferme, bouche charnue et équilibrée, finale légèrement boisée.

## La Magdalena

A. fontanaz

61.-

39.-

(Ass. de Merlot, Cabernet sauvignon et Cabernet franc élevé en barrique)

La robe est violacée foncée. Le nez : ample, torréfié, notes épicées et fruitées. La bouche : attaque riche, concentré, finale longue et généreuse. Gastronomie : viandes rouges, chasse, agneaux et fromages.



## Le Tyrius Excellence

Yann Comby

61.-

(Assemblage de Diolinoir, Humagne Rouge et Syrah, élevé en barriques 12 mois, non-filtré.)

La robe est violacée foncée. Le nez évoque les baies des bois, cassis et des notes vanillées. La bouche est ample, concentrée avec des tanins bien présents. La longue finale reste sur des notes épicées.

## Le Corbatrium

J-L. Cheseaux -Sierro

52.-

(Cet assemblage de Syrah, d'Humagne Rouge et de Diolinoir élevé 18 mois en fût de chêne)

Est doté d'une robe aux magnifiques reflets violacés, il offre un bouquet délicieusement complexe et un corps imposant. Il enchante vos papilles gustatives.

Accompagne idéalement la chasse, agneau, viande race d'Hérens et d'autres viandes rouges ainsi que les fromages authentiques