



# Les Vins Blancs du Valais AOC

75cl 50cl 37,5cl

## **Le Fendant** Issu du cépage le chasselas.

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	33.-	En Promotion	13.-
De Saint Léonard « Grand Cru »	A.C. Bétrisey	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	43.-
----------	--------------	------

## **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.-
---------------	-------------	------



75cl 50cl 37,5cl

**Le Viognier** *Le Viognier est un cépage blanc qui n'a été originellement cultivé que dans les Côtes-du-Rhône septentrionales.*

*Le viognier donne un vin blanc fin de grande qualité, gras, onctueux, très parfumé, avec des notes florales et fruitées très développées. C'est un vin à boire jeune.*

*Traditionnellement, ce vin s'apprécie avec les poissons de rivière et les crustacés fins (langoustine, coquilles Saint-Jacques poêlées) ou avec une viande blanche. Il est bu aussi avec un fromage de chèvre ou bien encore des asperges.*

*Le Viognier de Vétroz* C. Fournier 49.-

**L'Arvine** *Cépage authentique indigène ; il n'est cultivé dans aucun autre lieu.*

*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 Vétroz* R. Papilloud 48.- 35.-

**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 37,5

**Le Rosé Œil de Perdrix** Issu de différentes saignées de pinot noir, ce vin au nez de fruits confits, de grenadine, de fraise, avec un palais ample et souple et une légère douceur accompagne les apéritifs, les terrines de légumes et les poêlées valaisannes.

*Le rosé Œil de Perdrix* G. Delaloye 39.-

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

*Le Gai Luron* R. Papilloud 37.- 25.- 18.-

