

Vins Rouges Du Valais AOC

75cl 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 | 38.- | | 18.- |
| Gamay Vieilles Vignes | R. Papilloud | 38.- | 25.- | 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.

| | | | | |
|-----------|-------------|------|------|------|
| De Fully | A. Vuignier | 37.- | | |
| Des Monts | Gilliard | 39.- | 26.- | 19.- |

Le Pinot Cépape d'origine bourguignonne.

Robe rouge franc avec des reflets noirs et bleutés 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 | 42.- | | 21.- |
| De St Léonard « Grand cru » | Morand & Fils | 53.- | | |
| Le Pinot Noir « Vendange Tardive » | G. Delaloye | 57.- | | |

Ce rutilant Pinot-Noir « Vendange Tardive » surmaturé sur souches est vendangé en novembre, après un léger flétrissement des baies. D'un rendement très faible, il est produit en quantité limitée. Belle robe de couleur rubis.

Son bouquet est intense et très typé. Riche et capiteux, il séduit votre palais avec ses notes de cerises noires et de griottes. Velouté et moelleux avec des tanins bien fondus. Vin sec, mais d'une grande harmonie.

Il se marie avec les viandes rouges, pintade rôtie, magret de canard et naturellement avec un plateau de fromages.

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.- | |
| Humagne de Vétroz | F. Cottagnoud | 56.- | | |
| Humagne de Vétroz « Grande réserve » | F. Cottagnoud | | 53.- | |

75cl 50cl 37.5cl

Le Carminoir Cépage 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 48.-

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.

Syrah L'Orpailleur F. Dumoulin 49.- 25.-

Syrah d'Ardon G. Delaloye 53.-

Syrah Corbassière J.L. Cheseaux-Sierro 53.- 29.-

Syrah Boven Cave Ardévaz 52.- 36.-

Syrah L'Orpailleur « Grand cru Ville de Sion » F. Dumoulin 62.-

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.

Merlot de Saillon « Vieille Vigne » Y. Cheseaux 49.- 36.-

Merlot de Vétroz Fût de chêne « Réserve » R. Papilloud 54.- 39.-

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.

Diolinoir « Fût de chêne » A&C Bétrisey 53.- 31.-

Diolinoir Prestige Yann Comby 48.-

Le Cornalin Cépage typiquement valaisan de maturité tardive.

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

Cornalin Les Bernunes Cave Caloz 56.-

Cornalin Phénoménal A&C Bétrisey 59.- 35.-

Cornalin « Vieilles Vignes » Y. Cheseaux 59.-

Le Cabernet Cépage d'origine bordelaise de maturité tardive.

C'est un vin coloré, très corsé, tannique qui évoque les baies noires, le tabac, les bois exotiques. Accompagne les viandes rouges l'agneau et le bœuf.

Cabernet Franc l'Orpailleur F. Dumoulin 49.-

Le Gamaret Ce cépage suisse a été obtenu récemment par croisement du Gamay et du Reichensteiner.

Très coloré, dense, corsé, il développe alors en bouche des arômes de fruits noirs sur des tannins au grain légèrement relevé. Accompagne les viandes rouges, grillades, fromage à pâte dure.

Gamaret Prestige Yann Comby 45.-

Les Assemblages AOC

75cl 50cl 37.5 cl

La Combattante

A. Vuignier

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

49.-

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. Syrah, Merlot, Pinot noir et Gamaret)

Cet assemblage est le fruit de mon inspiration. Composé de Merlot, Syrah, 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.

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 enchantera vos papilles gustatives.

Le Tyrius Excellence

Yann Comby

62.-

(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.