

Vins Rouges Du Valais AOC

75cl 50cl 37.5 cl

Le Gamay Cépage 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.

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

Le Pinot Cépage 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 Vétroz « Grand cru »	C. Fournier	48.-	38.-	

L'Humagne Rouge Cépage 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 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.-		27.-
---------------------	--------------	------	--	------

75cl 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.

Syrah L'Orpailleur	F. Dumoulin	49.-	25.-
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 Betrisey	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 Valais	Charles Bonvin	56.-	
Cornalin Phénoménal	A&C Bétrisey	59.-	35.-
Cornalin « Vieilles Vignes »	Y. Cheseaux	59.-	45.-

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. 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.

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.