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 chaire 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.-*