

RESTAURANT LES CERNIERS

LA CARTE DES VINS

BY JOHANNA DAYER



« CHERS GOURMANDS, CHERS HÉDONISTES, BIENVENUE ! »

Je m'appelle Johanna Dayer, j'ai 32 ans et je suis associée dans un domaine en Valais, je fais également mes propres vins. Le vin c'est toute ma vie, une vraie grande passion, c'est pourquoi, je suis également candidate au prestigieux titre de Master of Wine (MW). MW c'est quoi ? Ce sont les examens les plus difficiles dans le monde du vin.



À ce jour, seulement 416 personnes détiennent ce titre, le Graal du monde du vin, couvrant tous les aspects théoriques de la viticulture, œnologie au marketing ainsi que la pratique. J'ai d'ailleurs cette fascinante mission qui est de passer encore les examens de dégustation qui consistent à analyser avec beaucoup de précision et trouver à l'aveugle, entre autre l'origine, le cépage, la vinification et la qualité de 36 vins du monde entier.

Récemment, on m'a confié une superbe tâche, un vrai défi et cadeau : réaliser la nouvelle carte des vins du restaurant gastronomique « Les Cerniers » afin de sublimer la magnifique cuisine locale du Chef Jérémie Cordier avec nos crus valaisans.

J'espère que je serai à la hauteur et que vous apprécierez voyager avec moi à travers les cuvées que j'ai eu la chance de pouvoir sélectionner.

Comment ai-je procédé ? Dans cette table gastronomique, j'ai souhaité mettre en avant les vigneronnes les plus proches, notamment à travers une sélection de cépages indigènes ou très bien acclimatés à notre beau Valais ensoleillé. La quasi-totalité de notre sélection est valaisanne pour que vous découvriez toute la diversité de notre terroir. Souvent vous aurez plusieurs options sur un même cépage car ils expriment la versatilité de nos raisins et les envies différentes de nos vigneronnes en terme de vinification. Les styles en résultant seront donc radicalement différents.

Afin de satisfaire tous les palais, nous vous proposons une large palette couvrant tous les grands styles de vins que vous pourriez apprécier, pour toutes les bourses selon vos envies du moment.

Nous sommes également sensibles à notre chère planète, c'est pourquoi une grande partie des vins de la carte sont issus de la culture biologique voire biodynamique. Cela sera indiqué par une petite feuille.

Les notes de dégustation sont là pour vous guider et orienter votre choix de manière simple. Elles sont destinées à vous donner une impression du style du vin et de ce à quoi vous attendre si vous choisissez ce flacon. J'espère qu'elles vous mettront l'eau à la bouche et vous donnerons envie de déguster une large palette de vin, cette fois ou lors de vos prochaines visites.

J'espère que cette carte des vins vous plaira autant que j'ai éprouvé du plaisir à l'élaborer, cela pour le plus grand bonheur de vos papilles.

Si vous avez des questions, l'équipe en salle se fera un plaisir de vous donner de plus amples détails.

Dans l'intervalle, je vous souhaite une bonne lecture et surtout une magnifique dégustation dès que vous aurez un verre dans votre main !

Santé !

VINS AU VERRE

BLANCS · VALAIS

1 dl

- 🍷 **Fendant, 2022 – Daniel Magliocco et Fils** 6.50
Zeste de citron, tilleul, houblon, pierre mouillée, touche exotique de fruit de la passion.
- 🍷 **Johannisberg, 2021 – Domaine du Mont d'Or** 8.-
Citron confit, pomme jaune, rond et onctueux en bouche.
- 🍷 **Petite Arvine de Fully « Les Claives », 2022 – Domaine Mettaz** 9.-
Un vin extrêmement élégant avec des notes de chèvrefeuille, nectarine, pêche blanche, une acidité ciselée et longue finale florale.
- Viognier, 2022 – Dominique Passaquay** 9.50
Abricot, citron frais, touche d'acacia.
- Cerniers Blanc, 2020 – Christophe Abbet** 11.50
Chasselas, Païen, Citron, acacia, pêche blanche, structure rafraichissante.

ROUGES · VALAIS

1 dl

- 🍷 **Gamay, 2021 – Selection Excelsus (Renaud Favre)** 7.-
Coulis de fraises et cerises rouges, tannins intégrés, souples et très fins.
- Pinot Noir, 2021 – John & Mike Favre** 8.-
Framboise mûre, kirsch, touche d'épices douces, un Pinot riche et rond.
- 🍷 **Nez Noir, 2021 – Rouvinez** 8.-
Groseilles, fraises fraîches, framboises, simple et gourmand.
- 🍷 **Cornalin, 2022 – Sandrine Caloz** 9.50
Intense nez précis de cerises amarena, touche de prune rouge et de cardamome. Tannins très fins comme poudrés et intégrés.
- Cerniers Rouge, 2020 – Christophe Abbet** 11.50
Un gamay fruité et vivant, cassis, baies de sureau, sous-bois.
Un vin concentré et très structuré pour vous accompagner sur des entrées et des viandes blanches.

ROSÉS · VALAIS

- 🍷 **Rosé Cépages Nobles, 2022 – Sandrine Caloz** 7.-
Jus de canneberge, cerise morello, pointe de fraise garriguette. Un rosé juteux et rond.

VINS EFFERVESCENTS · FRANCE

- 🍷 **Tradition Brut – Charpentier** 15.50
Les notes de brioche, citron et pâtisserie s'entremêlent à la bulle très fine et délicate. L'acidité ciselée apporte fraîcheur et élégance. Longue finale crayeuse.

VINS EFFERVESCENTS · ITALIE

- Prosecco Valdobbiadenne Superiore Extra Dry DOCG – Jaya** 9.50
Fleurs blanches, poire et pomme verte, zeste de citron vert.
Mousse dynamique et acidité rafraichissante.

LES PETITS FORMATS

BLANCS

37.5 cl

- 🍷 **Fendant, 2022 – Luisier Vins** 26.–
Parfum de zeste de citron vert et jaune avec une touche de fleurs d'oranger.
- 🍷 **Johannisberg, 2021 – Domaine Mont d'Or** 30.–
Citron confit, pomme jaune, rond et onctueux en bouche.

ROUGES

37.5 cl

- Gamay, 2021 – Renaud Favre** 24.–
Coulis de fraises et cerises rouges, tannins intégrés, souples et très fins.
- Pinot Noir, 2021 – John & Mike Favre** 29.–
Framboise mûre, kirsch, touche d'épices douces, un Pinot riche et rond.

EFFERVESCENTS

37.5 cl

- Brut Excellence – Champagne Gosset** 68.–
Les notes de brioche, citron et pâtisserie s'entremêlent à la bulle très fine et délicate. L'acidité ciselée apporte fraîcheur et élégance. Longue finale crayeuse.

VINS EFFERVESCENTS

CHAMPAGNE

75 cl

- 🍷 **Brut Excellence – Champagne Gosset** 90.–
Les notes de brioche, citron et pâtisserie s'entremêlent à la bulle très fine et délicate. L'acidité ciselée apporte fraîcheur et élégance. Longue finale crayeuse.
- 🍷 **Terre d'émotion Rosé Brut – Charpentier** 115.–
88% Chardonnay, 12% Meunier
Une bulle très fine caresse le palais et donne une texture crémeuse. L'aromatique mêle petit fruits rouges frais avec des notes de citron. L'acidité est racée et apporte de la fraîcheur. Elle souligne à merveille les notes de biscuit, masque les 6.5g/l de dosage et étend la longue finale.

PROSECCO

75 cl

- Prosecco Valdobbiadenne Superiore Extra Dry DOCG – Jaya** 68.–
Un Prosecco subtil avec de délicates notes de pomme granny smith, de citron, citron vert et poire entremêlées à de belles notes de fleurs blanches. La bulle est crémeuse et apporte de la texture au vin tout en lui apportant un côté aérien et rafraîchissant très plaisant.

BLANCS

SUISSE · VALAIS

75 cl

- 🍷 **Fendant, 2022 – Daniel Magliocco et Fils** 44.–
Un chasselas très parfumé avec des notes très pures de zeste de citron, tilleul, houblon, pierres mouillées, et touche exotique de fruit de la passion. La texture est veloutée.
- Fendant, 2022 – Romain Cipolla** 46.–
Un chasselas de gastronomie qui allie à la fois des notes de citron frais et confit, une texture onctueuse et un côté biscuit léger qui lui apporte un peu plus de complexité.
- 🍷 **Johannisberg, 2021 – Domaine du Mont d'Or** 56.–
Un Johannisberg qui ne fait que surprendre avec la concentration de fruit, des notes de citron confit, pomme jaune mûre avec une texture ronde et crémeuse en bouche.
- 🍷 **Petite Arvine de Fully « Les Claives », 2022 – Domaine Mettaz** 65.–
Un vin extrêmement élégant avec un nez intense, très parfumé avec des notes de pamplemousse, chèvrefeuille, nectarine, pêche blanche. Une acidité ciselée, subtile et longue finale florale sur la glycine, l'acacia, les fleurs d'abricotiers qui souligne encore l'élégance de cette Arvine tout en pureté.
- Petite Arvine, 2020 – Christophe Abbet** 95.–
Pêche blanche, thé blanc, glycine et melon s'entremêlent dans cette Arvine à la fois complexe et raffinée. L'acidité est fraîche et rappelle les zestes de citron vert tant elle apporte du dynamisme et de l'énergie à cette cuvée. En bouche, il y a une légère touche de cire d'abeille qui enrobe le palais. Un vin avec beaucoup de finesse et de relief.
- 🍷 **Petite Arvine « Grain Arvine », 2021 – Marie-Thérèse Chappaz** 115.–
Une arvine tout en pureté avec une acidité qui met en avant des fruits frais du vergers, pêche de vigne, fleurs d'abricotiers, citron frais et une longue finale saline avec des notes de pierres mouillées.
- 🍷 **Païen, 2022 – Magliocco** 58.–
Un Savagnin (oui, c'est son nom originel et Heïda est son autre petit nom) qui présente des belles notes expressives et intenses de miel, citron confit, acacia avec une texture crémeuse, ronde et une acidité qui vient réveiller la fin de bouche et allonge la finale déjà persistante.
- Païen, 2022 – Cave des Promesses** 70.–
Un vin qui vous emmène sous les tropiques avec des notes d'ananas rôti, de coulis de mangue, de fruit de la passion bien mûr et de liqueur de citron, le tout souligné par des petites épices douces. Un vin gourmand, riche et avec une texture comme du velours. L'acidité se fond complètement dans le corps du vin.
- Païen, 2020 – Christophe Abbet** 89.–
Un vin étonnant qui rappelle presque le saké et qui mêle tout un bouquet floral de glycine, chèvrefeuille. Un vin dense avec beaucoup de volume, toutefois équilibré à merveille par l'acidité précise qui apporte une certaine finesse.
- 🍷 **Marsanne « Grain Ermitage », 2019 – Marie-Thérèse Chappaz** 115.–
Une belle Marsanne puissante et expressive avec beaucoup de corps, des notes intenses de miel, d'acacia, de cire d'abeilles. Un vrai grand vin blanc de gastronomie où les beaux amers en final apportent de la structure et contrastent avec la texture presque miellée de ce vin.
- Ermitage, 2020 – Christophe Abbet** 95.–
Une Marsanne parfumée avec des notes de chèvrefeuille, acacia, miel, des épices douces rappelant les pâtisseries de Noël. La texture est huileuse et couvre le palais. La finale est interminable sur des notes crayeuses qui équilibrent parfaitement la richesse de ce vin.

- 🍷 **Muscat, 2022 – Sandrine Caloz** 55.–
L'archétype d'un élégant Muscat avec ses beaux arômes de raisins frais, de rose et de loukoums. Son bouquet est délicat, certes aromatique, mais pas trop exubérant et présente des notes de lilas et muguet. Un véritable bouquet de fleurs parsemé de quelques parfums de nectarine! La vibrante acidité souligne ses arômes très purs.
- Viognier, 2022 – Dominique Passaquay** 68.–
Un Viognier assez léger avec des parfums nets d'abricots, de fleurs blanches et une pointe de noisette.
- 🍷 **Pinot Gris, 2022 – Sandrine Caloz** 58.–
Un Pinot Gris qui ne peut que vous surprendre avec son nez très délicat, parfumé avec du tilleul, de la verveine et une pointe de fleurs blanches. C'est un vin très subtil avec une acidité rafraîchissante. Un vrai aristocrate, discret mais complexe avec une milieu de bouche rond et une finale sur la craie très élégante et plaisante.
- Chardonnay, 2021 – Maurice Zufferey** 59.–
Un Chardonnay à la fois très citronné et floral avec une touche de fleurs d'oranger. Un vin droit, relativement simple et qui se termine sur de petites notes de biscuit.
- 🍷 **Riesling Amphitryon, 2021 – Mont d'Or** 72.–
Le parfum pétrolé qu'on attend d'un Riesling est bien présent et l'acidité élevée rappelle celle d'un zeste de citron vert. La texture veloutée enrobe le palais. Un très joli vin de gastronomie plein de fraîcheur d'agrumes. L'idéal pour réveiller ses sens lors d'un apéritif, terminer le dîner ou pour une chaude journée ensoleillée.
- 🍷 **Nuance Blanche, 2021 – Daniel Magliocco et Fils** 68.–
Un assemblage d'Heida et Petite Arvine qui cumule le meilleur de ces cépages, les puissants parfums d'orange, pamplemousse, citron vert et une pointe de pomme jaune. L'acidité filigrane souligne l'aromatique pure et précise, signature des vins des Magliocco. L'élevage en barrique reste discret avec de subtiles notes de vanille, une finale longue et légèrement miellée.
- Cerniers Blanc, 2020 – Christophe Abbet** 84.–
Chasselas, Païen
La vive acidité englobe ce vin gourmand et très expressif. Le citron, l'acacia et la pêche blanche soutiennent l'élégante structure de ce cru rafraîchissant.
- Magdalena Blanc 2019 – Cave la Madeleine** 86.–
60 % Païen, 25 % Petite Arvine et 15 % d'Amigne
Un vin de gastronomie, puissant, sec, riche avec une texture crémeuse, des notes de pâtisserie, brioche et miel se mêlent à celles des épices douces, de la rondeur de la vanille avec une pointe de cardamome.
- FRANCE · BOURGOGNE** 75 cl
- 🍷 **Meursault AOC « Les Vignes de Marguerite », 2020 Domaine Henri ® Gilles Buisson** 44.–
Un vin délicieux et extrêmement complexe avec des arômes intenses de beurre, de vanille, de noisette et de zeste de citron confit. La texture est onctueuse avec une finale crayeuse très persistante. Un grand vin de gastronomie qui sublimera un poisson au beurre blanc ou des filets de perches.

ROUGES

SUISSE · VALAIS

75 cl

- 🍷 **Gamay, 2021 – Selection Excelsus / Renaud Favre** 43.–
Un vin juteux et très gourmand avec son nez expressif de coulis de fraises et cerises rouges, un corps relativement léger grâce à son acidité élégante et bien mêlée dans le vin et des tannins intégrés, souples et très fins.
- Gamay Rue des Fontaines, 2020 – Christophe Abbet** 74.–
Un gamay très parfumé avec un nez de petits fruits rouges, des notes de violette qui apportent légèreté et finesse. C'est un vin concentré avec beaucoup de densité pour ce cépage. Sa longue finale reste sur des notes de groseilles rouges et une touche végétale rafraîchissante.
- Pinot Noir, 2021 – John & Mike Favre** 52.–
Un Pinot Noir qui reflète la chaleur du soleil valaisan avec un profil de fruits confiturés autour de la framboise mûre, de cerises au sirop et même de kirsch parsemés d'une pointe d'épices douces, un Pinot riche et rond avec peu d'acidité pour ceux qui aime la générosité.
- 🍷 « **Grain Pinot** » **Charrat, 2021 – Marie-Thérèse Chappaz** 115.–
Un très joli Pinot Noir qui rappelle la Bourgogne avec ses notes de fruits des bois fraîchement cueillis (groseille, fraise et framboise) et un élevage en barrique qui apporte de la délicatesse et du raffinement plutôt que du boisé avec de subtiles notes torréfiées mêlées à celle des clous de girofle. Un vin sophistiqué avec des tannins très fins, intégrés et une belle acidité ciselée qui donne un côté aérien.
- 🍷 **Gamaret «Les Croix» vin nature sans sulfites ajoutés, 2021 – Domaine Mettaz** 70.–
Un vin mêlant prune rouge, bleue, cerise morello, une touche de poivre qui rappelle la Syrah et une pointe de muscade. Ses tannins ont un joli grain qui apporte du volume et relief. Son acidité est vibrante et allonge la finale légèrement fumée.
- Carminoir, 2021 – Romain Cipolla** 80.–
Un vin à la fois opulent et gourmand avec des notes de confitures de mûres, de prunes et de liqueur de cassis. Des épices douces comme la cardamome et cannelle viennent apporter une touche épicée et de la rondeur à ce vin. Ses tannins sont souples et soyeux.
- 🍷 **Cornalin, 2022 – Sandrine Caloz** 68.–
Un nez très parfumé autour de la cerise griotte, de la prune bleue, des notes élégantes de poivre noir et un tout petit peu de girofle. C'est un vin à la fois juteux, léger, frais avec une belle complexité et des tannins raffinés qui soulignent à nouveau sa finesse et sa grande qualité.
- 🍷 **Cornalin, 2021 – Renaud Favre** 85.–
Un cornalin rond sur la cerise rouge à la fois fraîche et bien mûre, un grain de tanins poudré qui apporte du volume sans lourdeur. Une vraie explosion de fruits rouges !
- Merlot, 2021 – John & Mike Favre** 66.–
Un Merlot qui rappelle le climat californien mais qui a bien mûri sous le soleil valaisan, oscillant entre la confiture de prune rouge et de la vanille. Un vin très rond, généreux, riche pour ceux qui apprécient des tannins en grande quantité mais qui sont mûrs et fondus pour apporter encore plus de volume et d'onctuosité.
- 🍷 **Merlot, 2022 – Daniel Magliocco et Fils** 64.–
Un Merlot charmeur, rond, très gourmand et juteux mais qui ne manque pas pour autant de fraîcheur. Le fruité est précis, bien défini avec des notes de prune rouge et bleue. Les tannins sont un peu sableux et apporte de la structure et fraîcheur en réveillant le palais. La finale est persistante avec une touche végétale noble sur le lierre.

- ☞ **Humagne Rouge, 2022 – Sandrine Caloz** 64.-
 Des parfums prononcés de baies de bois sur cette sublime cuvée qui est à la fois, simple et sophistiquée tant elle est raffinée. Ce vin présente des notes très parfumées de cerise rouge amarena, de notes végétales nobles comme le lierre soulignant le fruité. Les tanins sont très fins, subtils, presque poudrés et apporte de la structure sans lourdeur. Idem pour l'acidité relativement élevée mais intégrée qui apporte un côté frais et aérien.
- Humagne Rouge, 2019 – Christophe Abbet** 92.-
 Un mélange précis de fraises fraîches et cerises morello. Une longue finale sur la réglisse et un délicat côté qui rappelle la garrigue. Un corps léger sur ce vin droit, élégant, facile à boire avec toutefois une certaine complexité.
- La Syrah en Valais**
- En Valais, le Rhône prend sa source. On connaît souvent mieux les appellations des Côtes-du-Rhône septentrionales comme Crozes-Hermitage, Côte-Rôtie ou Cornas mais on sous-estime souvent nos Syrah qui se sont merveilleusement bien acclimatées à notre vallée du Rhône supérieure. Ainsi, j'ai souhaité vous présenter une sélection de Syrah qui montre la diversité de nos terroirs et la versatilité de ce cépage au travers de différentes cuvées et même une mini-verticale sur trois millésimes de Christophe Abbet, un vigneron de Martigny-Bourg, qui a su révéler la Syrah et l'effet millésime de manière spectaculaire.*
- ☞ **Syrah, 2021 – Daniel Magliocco et Fils** 75.-
 Une syrah fraîche, poivrée avec des notes élégantes et parfumées de violettes ajoutant de la complexité à son profil de mûres, prune bleue. La finale est longue sur des notes un peu graphite et des tannins fermes mais très fins.
- ☞ **Syrah Barrique, 2021 – Cave le Bannere** 89.-
 Une explosion de cerises rouges et noires dévoile d'intenses notes épicées et de poivre noir. Une Syrah avec une belle structure, des tannins intenses mais mûrs et charmeurs.
- Syrah, 2018 – Christophe Abbet** 107.-
 Un vin qui rappelle les Syrah d'Hermitage avec des notes de bacon, de viande grillée, de cerise noire et de prune bleue. Un très beau côté toasté, de pain grillé, souligne le fruit. Un vin massif avec une énorme concentration et densité et une très longue finale graphite.
- Syrah, 2019 – Christophe Abbet** 107.-
 Si vous la découvrez, je vous l'invite à l'aérer. La syrah peut avoir un petit côté réducteur et requiert parfois un peu d'air soit par le carafage, soit en aérant beaucoup votre verre en l'agitant. Une fois qu'elle se révèle, c'est une véritable explosion de poivre noir dans votre verre, de prunes bleues et cerises noires accompagnées par un léger parfum d'orange sanguine et d'olive noire. Un vin puissant, dense, néanmoins très subtil, frais et élégant, bien équilibré par son acidité qui s'étend sur cette finale fumée.
- Syrah, 2020 – Christophe Abbet** 107.-
 Une Syrah délicate, parfumée avec de multiples couches d'arômes entre la violette, la bergamote, les feuilles de thé noir et un côté viande. Un vin avec beaucoup d'amplitude, un corps puissant mais à la fois élégant. Le vin est intense grâce à ses tannins poudrés qui allongent sa très persistante finale.
- ☞ **Nez Noir, 2021 – Famille Rouvinez** 64.-
Merlot, Syrah, Gamaret
 Une aromatique puissante de cassis et de fraises bien mûrs est complétée par de subtiles notes fumées. La bouche est gourmande et ample relevée par de délicieuses saveurs de fruits confits.
- ☞ **Le Châtelain, 2021 – Cave le Banneret** 84.-
 Cet assemblage de Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc offre des arômes puissants de cassis. En bouche, les tannins structurés et dynamiques sont accompagnés par de belles notes de vanille et de cacao.

Cerniers Rouge, 2020 – Christophe Abbet	86.–
Un gamay fruité et vivant avec des notes de cassis, baies de sureau et de sous-bois. Les tannins sont bien présents avec un aspect granuleux très élégant. Un vin concentré et très structuré pour vous accompagner sur des entrées et des viandes blanches.	
Cuvée 1858, 2020 – Charles Bonvin et Fils	98.–
Cornalin, Syrah, Humagne Rouge	
Un nez très fruité dominé par la cerise noire et le cassis. L'élevage en fût de chêne français lui confère des notes intenses de vanille bourbon. Les tannins fondus sont équilibrés par l'intensité du fruit et deviendront du velours si vous accompagnez ce vin d'une belle pièce de viande rouge.	
🍷 Clos de Tsampéhro Rouge 2018	135.–
Cornalin, Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc	
Un vin rouge puissant, opulent, signature d'un millésime solaire avec des tannins élevés, fermes mais mûres qui apporte du volume plutôt que de l'astringence. Cet assemblage présente les arômes-clés de son assemblage, de la cerise amarena, des notes de pain d'épices, de cassis et prune rouge et bleue se mêlent pour vous offrir un vin complexe avec une texture soyeuse.	
FRANCE · BOURGOGNE	
75 cl	
🍷 Pommard «Les Petits Noizons », 2020 - Domaine Henri & Gilles Buisson	135.–
Pinot Noir	
Un grand Bourgogne à la fois musclé et délicat avec des tannins fermes mais néanmoins fins et intégrés. Il présente des arômes nets, précis et expressifs de fraises et framboises fraîches avec une touche de canneberge et de muscade. Son acidité reste présente tout au long du palais et apporte fraîcheur et élégance.	
🍷 Corton Grand Cru «Les Renardes», 2020	230.–
Domaine Henri & Gilles Buisson	
Pinot Noir	
«Un bras de fer dans un gant de velours» : un vin suave, puissant, très complexe avec beaucoup de délicatesse et des tanins extrêmement fins. Il entremêle des arômes de truffe et sous-bois avec des notes élégantes de fraises gariguettes, de prunes fraîches et une pointe de vanille parfaitement intégrée.	
FRANCE · VALLÉE DU RHÔNE	
75 cl	
Côte-Rôtie «Coteaux de Bassenon », 2021 – Jean-Baptiste Souillard	118.–
Syrah	
Un vin d'une immense complexité entremêlant prune bleue, cerise noire, poivre noir et une légère touche fumée. Ce cru est charpenté avec beaucoup de volume et d'élégance. Les tanins élevés, fermes mais se fondent parfaitement dans le corps du vin. La finale reste très longtemps sur des notes plaisantes de poivre noir et de violette.	
Clos des Papes, 2017, Châteauneuf-du-Pape	225.–
Principalement Grenache, Syrah, Mourvèdre	
Un des Châteauneuf-du-Pape qui surprend toujours par sa fraîcheur, son élégance et ses tannins parfaitement définis, soyeux et raffinés. Cet assemblage se dévoile sous de multiples facettes avec des notes de confiture de fraise, prune rouge, cerise rouge, garrigue ainsi que du poivre noir et blanc. Un vin séducteur qui s'ouvre sur la figue rôtie, des notes de sous-bois et une finale très longue et légèrement cuirée.	
FRANCE · BORDEAUX	
75 cl	
🍷 Château La Lagune, Haut-Médoc, 2014 – Château la Lagune	140.–
70% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot et 10% Petit Verdot	
Un nez expressif dévoile de délicats arôme de fruits noirs (cerise noire, cassis) très frais. Des notes de cuir et de vanille apportent encore plus d'intensité à ce vin complexe. Les tannins élégants et droits viennent compléter cet équilibre maîtrisé entre puissance et gourmandise. Un vin de grand caractère mais à la fois très flatteur.	

- 🍷 **Château Pontet Canet, Pauillac, 2017 – Château Pontet Canet** 235.–
L'archétype du Pauillac avec des notes de graphite et de sous-bois, une touche cuirée et fumée.
Un grand Bordeaux complexe avec une finale interminable sur des notes de boîte à cigare, graphite.
Les tannins sont fermes, droits et apporte du volume et de la structure à ce vin concentré et puissant.

ITALIE · TOSCANE

75 cl

- 🍷 **Bolgheri Rosso Superiore DOC «Guado De Gemoli», 2019 – Chiappini** 114.–
70% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 10% Merlot
Avec une jolie robe violacée, ce vin présente des arômes vifs de cassis, d'olive noire et d'herbes sauvages. En bouche, la chaleur de la Toscane se fait ressentir au travers d'une harmonie de fruits rouges et noirs bien mûrs. Les tannins sont bien présents mais se fondent délicatement dans l'équilibre fruité et juteux de ce magnifique cru.

ROSÉS

SUISSE · VALAIS

75 cl

- 🍷 **Rosé Cépages Nobles, 2022 – Sandrine Caloz** 48.–
Jus de canneberge, cerise morello, pointe de fraises garriguettes. Un rosé juteux et rond.
Si vous pensez qu'on ne peut pas allier des mets avec le rosé, celui-ci est là pour vous prouver le contraire. Il combine un corps relativement charpenté avec une texture lisse, polie qui vous apporte un côté très gourmand et les petits tannins très fins en fin de bouche réveille le palais et lui apporte du caractère.
- 🍷 **Queen J, 2022 – Luisier Vins** 56.–
Un rosé plein de fraîcheur, simple, gourmand avec des notes de barbe à papa, bubble gum et fraise des bois. Votre fidèle compagnon dès que vous cherchez un vin pour vous rafraîchir lors de journées ensoleillées.

VINS LIQUOREUX

SUISSE · VALAIS

50 cl

- Ambre, 2006 – Christophe Abbet** 115.–
Demandez nos millésimes pour partir en voyage sur ce grand liqueux extrêmement complexe qui mêle des notes d'abricot confit, noix de pécan, caramel, café torréfié et miel.
Son assemblage de Petite Arvine et Marsanne cumule l'acidité précise et élégante du premier et la volupté du second. Un vin qui vous surprendra par son immense concentration et sa texture sirupeuse. Malgré sa sucrosité, chaque gorgée appelle la prochaine grâce à l'acidité élevée qui rafraîchit le palais et équilibre la richesse apportée par le sucre.