

Blancs de la contrée

Fendant

D'aucuns considèrent le Chasselas comme un cépage spécifiquement suisse ou du moins provenant de l'arc lémanique. Une chose est sûre : nulle part ailleurs le Chasselas donne un vin aussi subtil et complexe qu'en Suisse. Appelé Fendant en Valais - du fait que sa peau se fend sous les doigts lorsqu'il est mûr - il prend son véritable essor dès le milieu de XIX siècle, sous l'impulsion des structures étatiques. Il est dès lors le deuxième cépage le plus planté après le Pinot Noir. Précocité et vigoureux, le Chasselas s'adapte à une multitude de sols et de climats et parvient à restituer sans commune mesure la subtilité de chaque terroir. Son profil aromatique, discret, cristallin, laisse toute la place aux diverses nuances (florales, fruitées, minérales) transmises par son environnement. Souvent légèrement carbonique, toujours enjoué et aérien, le Fendant est le vin d'apéritif par excellence. A apprécier en toute occasion conviviale !

La cave des Champs Clavien Claudy, Miège * * *	2016	38.00
--	------	-------

Cave St-Antoine Albrecht Marcel, Miège * * *	2014	32.00
--	------	-------

Cave Caloz Sandrine, Anne-Carole & Conrad, Miège * * *	2016	38.00
--	------	-------

Johannisberg

Le Sylvaner est le deuxième cépage blanc le plus présent en terres valaisannes. Originaire d'Autriche, principalement implanté sur les bords du Rhin, en Allemagne, il est apparu dans la Vallée du Rhône au milieu du XIX siècle. Cépage en même temps sensible aux maladies et au froid, le Sylvaner est toutefois de bonne vigueur. Il se plaît tant sur les terrains légers, schisteux ou graveleux (tels les cônes de déjection) que la législation cantonale a délimité ses aires de production. Un peu plus tardif que le Chasselas, il est appelé Johannisberg en Valais et se caractérise par un nez aux notes de fleurs sur fond de fruits du verger et d'amandes. En bouche, il présente une belle vinosité ainsi qu'une matière voluptueuse. Son potentiel de garde et sa complexité sont inouïs et ce au-delà de vingt ans !

Cave St-Antoine Albrecht Marcel, Miège * * *	2015	35.00
--	------	-------

Cave de la Pierre Clavien Samuel, Jacques & Lucie, Venthône * * *	2014	35.00
---	------	-------

Cina Gilles & Joël Miège * * *	2014	42.00
--------------------------------------	------	-------

Chardonnay

Introduit en Valais au cours des années vingt, le Chardonnay a longtemps été cultivé pour produire un vin ample, mûr, légèrement doux en bouche. Avec nos compliments l'évolution des goûts vers des vins plus secs, le Chardonnay a progressivement été cueilli plus tôt pour produire des vins plus frais, aux notes de fruits blancs et de fleurs. Comme en Bourgogne, il est volontiers élevé en fût de chêne. En Valais, le Chardonnay est aussi à la base de vins effervescents. Ces derniers exigeant une maturité du raisin légèrement moins importante que pour les autres cuvées, ils permettent de valoriser certaines zones de la moitié supérieure du coteau.

Cave les deux Crêtes 2015 54.00
Clavien Gérald, Miège

* * *

Cave l'Or du Vent 2013 46.00
Mermoud Bernard, Miège

* * *

Petite Arvine

La Petite Arvine est le grand vin blanc valaisan de réputation internationale. S'il existe une affinité génétique avec certains cépages du val d'Aoste et de France voisine, on considère depuis 1602 l'Arvine comme exclusivement valaisanne. Délicate, sensible aux vents, elle ne mûrit que tardivement et requiert donc les meilleures expositions, de préférence pas trop arides. Ses vins se déclinent sous de multiples formes, aussi exquises et intéressantes les unes que les autres : la Petite Arvine légèrement tendre, sur des notes de confiture de rhubarbe ; sans compter tous les flétris, d'une concentration souvent hors normes, évoquant avec intensité la vaste gamme des fruits exotiques. En bouche, toutes les variétés se caractérisent par une belle matière vineuse, soutenue par une forte vivacité et une bouche finement salée - véritable signature de la Petite Arvine.

Cave Caloz 2016 46.00
Sandrine, Anne-Carole & Conrad, Miège

* * *

Cave la Danse 2016 54.00
Salamín Francis, Sierre

* * *

Domaine des Muses 2014 69.00
Taramarcaz Robert, Sierre

* * *

Cave l'Or du Vent 50cl 2015 36.00
Mermoud Bernard, Miège

* * *

Amigne

Au début du XX siècle, on trouvait ce cépage plus que dans de rares parchets et avant tout sur le coteau de Vétroz, son lieu de prédilection. L'Amigne s'est depuis bien développée, non sans rester fidèle à son origine, dont elle continue à tirer ses plus belles expressions. Cépage tardif, l'Amigne produit un vin aux notes d'orange et de mandarine, généreux, ample, souvent légèrement tendre. Sa grappe lâche et bien aérée permet de rester longtemps sur pieds. Caressée par le soleil des arrière-saisons, elle produit un liquoreux somptueux, très riche, au profil aromatique presque oriental. Et le temps ne fait que l'ennoblir. Liquoreuse ou sèche, l'Amigne possède l'un des meilleurs potentiels de garde : après plusieurs décennies, les grands millésimes sont sublimes.

Domaine Germanier « 2 abeilles » 2015 49.-
Jean-René Germanier, Vétroz
* * *

Humagne blanche

C'est un des cépages les plus valaisans (sans lien avec l'Humagne rouge). Très cultivé jusqu'au XIX siècle, il a failli disparaître au début du XX siècle, pour regagner petit à petit du terrain. Sensible, il nécessite de bons soins et des rendements limités. Si, de plus, il est planté sur un beau coteau, il peut être à l'origine d'un vin étonnant, très pur, frais, long, tout en élégance et en subtilité, avec des notes de tilleul en fleurs. Paré d'un profil aromatique ressemblant à celui du Fendant jeune, l'Humagne développe une dimension insoupçonnée avec l'âge. A découvrir absolument !

Cave Caprice du temps 2016 56.00
Clavien Hugues & Fils, Miège
* * *

Ermitage, Marsanne

Introduite en Valais au cours du XIX siècle, la Marsanne a ses racines dans les Côtes-du-Rhône, plus particulièrement la région de Tain l'Hermitage, d'où son nom valaisan d'Ermitage. Cépage vigoureux, tardif, il développe tout son potentiel dans les meilleures expositions (terre arides, peu fertiles), pour autant qu'il soit issu d'une vendange maîtrisée. Il donne alors des vins amples, riches, généreux, qui développent souvent des notes de fraise et de framboise des bois. Certains millésimes permettent des vendanges tardives. Le vin liquoreux qu'ils offrent associe alors richesse, opulence, volupté et arômes subtils évoquant la truffe, le miel, l'eau-de-vie de framboise. Qu'il soit sec ou liquoreux, l'Ermitage mérite de passer quelques années en cave : son harmonie n'en sera que plus grande !

Cave du Vieux Village 2013 42.00
Monnet Jean-Pierre, Miège/Noës
* * *

Païen

Quand on parle de Païen (Heida dans le Haut-Valais) il s'agit du nom valaisan donné au vin blanc issu du cépage Savagnin, également nommé Traminer. Une des mutations de ce cépage est d'ailleurs à l'origine du Gewurztraminer. En Valais, le Savagnin est signalé dès le milieu du XVI siècle dans un procès-verbal du district de Viège, mais semble présent depuis beaucoup plus longtemps. Son nom indiquerait qu'il provient d'avant l'évangélisation. Initialement situé sur les coteaux de Visperterminen, jusqu'à plus de 1100 m d'altitude (parmi les plus hautes vignes d'Europe), le Savagnin Blanc est actuellement en forte progression dans le Valais romand. Son vin offre une palette d'agrumes et de fruits exotiques ; sa bouche est de belle longueur et allie vinosité et vivacité tonique et structure. Il se déguste aussi bien jeune qu'après quelques années de cave.

<i>La cave des Champs</i>	2016	54.00
<i>Clavien Claudy, Miège</i>		
<i>* * *</i>		

<i>Cave Rouvriez, Sierre</i>	2011/13	54.00
------------------------------	---------	-------

Viognier

Sur les sols granitiques de la région de Fully, le Viognier trouve quant à lui un terroir assez semblable à celui de son berceau historique qu'est Condrieu. Il vous enchantera avec ses arômes d'abricot.

<i>Philippoz Frères</i>	50 cl.	2013	35.00
<i>Leytron</i>			
<i>* * *</i>			

Pinot blanc

Précoce et sensible, mais résistant à la sécheresse, il est à l'origine d'un vin corsé, vineux, généreux, certes parfois peu aromatique lorsqu'il est vinifié seul mais qui apporte gras et colonne vertébrale aux assemblages,

<i>La cave des Champs</i>	50cl.	2015	35.00
<i>Clavien Claudy, Miège</i>			
<i>* * *</i>			

Assemblage de blancs

<i>Eclats d'âme « fût de chêne »</i>	2012	69.00
<i>Claudy Clavien, Miège</i>		
<i>Chasselas, Chardonnay, Pinot Blanc</i>		
<i>* * *</i>		

Vendanges tardives

<i>Ermitage</i>	50 cl.	2013	59.00
<i>Cave du Vieux Village</i>			
<i>Monnet Jean-Pierre, Miège/ Noës</i>			
<i>* * *</i>			

<i>Pinot Gris surmaturé, Fût de chêne</i>	50 cl.	2007	59.00
<i>Domaine du Maitreya</i>			
<i>Tchopp Allan, Miège</i>			
<i>* * *</i>			

<i>Grain Nobles</i>		2008	90.00
<i>Marsanne, Petite Arvine, Pinot Gris</i>			
<i>Domaine Rouvinez, Sierre</i>			
<i>* * *</i>			

<i>Pirouge</i>	50 cl.	2012	69.00
<i>Vin rouge liquoreux barrique</i>			
<i>Kuonen Gregor, Salquenen</i>			
<i>* * *</i>			

<i>Porte de Novembre</i>		2011	44.00
<i>Robert Gillard, Sion</i>			

Champagne et vins mousseux

<i>Coupe de Champagne brut Laurent Perrier</i> * * *	1 dl.	15.00
<i>Kir Royal (cassis)</i> * * *	1 dl.	17.00
<i>Brut Laurent Perrier</i> * * *		109.00
<i>Cuvée Grand Siècle Laurent Perrier</i> * * *		220.00
<i>Ultra brut Laurent Perrier</i> * * *		160.00
<i>Rosé Laurent Perrier</i> * * *		160.00
<i>Blanc de Blanc</i> <i>Cave l'Orpailleur</i> * * *		63.00
<i>Le Pris-en-Bulles «Muscat légèrement pétillant»</i> <i>Nicolas Zufferey</i> * * *	37,5	25.00

Rosés du Pays

<i>Dôle Blanche</i> <i>Cave St-Antoine</i> <i>Albrecht Marcel, Miège</i> * * *	50 cl.	2016	23.00
<i>Rose des Vents Pinot Noir</i> <i>Cave l'Or du Vent</i> <i>Mermoud Bernard, Miège</i> * * *	50 cl.	2016	27.00
<i>Blanc de Noir Pradezian</i> <i>Cave Zufferey Maurice, Muraz sur Sierre</i> * * *		2015	45.00

Rouges de la contrée

Gamay

Tout comme le Pinot Noir dont il descend, le Gamay a été introduit en valais lors de la grande restructuration du vignoble au XIX siècle. Sa forte réputation dans le Bas-Valais (Fully - Martigny) n'est pas étrangère à la présence de roches granitiques, à l'instar des sols des grands crus du beaujolais. Cépage de maturité précoce et de vigueur moyenne, il est à la base des vins à robe violacées, très aromatiques et fringants, avec des notes de fruits rouges et d'épices, frais et gourmands. Vinifié seul, c'est le vin sapide et joyeux par excellence. En assemblage avec le Pinot Noir, il constitue la Dôle dont il assure la fraîcheur, la friandise et l'intensité du fruit.

Sélection Execlsus 50 cl. 2015 25.00
Favre Jean-Claude & Maurice, Chamoson

* * *

Cave du Vieux Village 2015 37.00
Monnet Jean-Pierre, Miège / Noës

* * *

La cave des Champs 2016 41.00
Clavien Claudy, Miège

* * *

Dôle

Le fringant vin valaisan qu'est la Dôle est issu du mariage de deux cépages rouges les plus présents en Valais : le Pinot Noir et le Gamay. Ensemble, ils doivent constituer au moins 85% de l'assemblage avec toutefois une majorité de Pinot Noir. D'autres cépages rouges peuvent compléter la cuvée : par exemple le Gamaret, Le Garanoir, le Carminoir, l'Ansellotta, le Diolinoir, le Merlot ou encore la Syrah. Certains apporteront au vin la couleur, d'autres de la structure et des tanins, d'autres encore un brin de fantaisie aromatique. L'incontournable Dôle valaisanne peut ainsi prendre une multitude d'expressions au gré des terroirs et des producteurs : toujours une découverte !

Sang Barbare 2016 36.00
Bétrisey & Albrecht vins, St-Léonard

* * *

Pinot Noir

Le Pinot Noir est le cépage le plus présent en Valais. Il a été introduit au milieu du XIX siècle par le Conseil d'Etat, dans le but de dynamiser la viticulture valaisanne, alors dans une période de transition. Mûrement réfléchi, cette action a engendré une spectaculaire progression de la surface plantée. Il faut dire que le Pinot Noir, cépage précoce, supportant sans autre sécheresse et froid, ne pouvait que réussir en Valais. Il donne naissance à des vins d'expressions très variées, témoins de la grande diversité des terroirs. Le Pinot Noir est notamment remarquable sur les calcaires très actifs de la région de Salquenen et de Siere, ainsi qu'en rive gauche où il profite d'un cycle de maturation un peu plus long, idéal pour la complexité et la fraîcheur de ses arômes.

Bio cave 2013 42.00
Güntert René, Miège

* * *

Cave du Vieux Village 2014 39.00
Monnet Jean-Pierre, Miège/Noës

* * *

Cave l'Or du Vent 2016 42.00
Mermoud Bernard, Miège

* * *

Cave de la Pierre 2012 41.00
Clavien Samuel, Jacques & Lucie, Venthône

* * *

Cabernet Franc

Le costaud. Ce rouge est issu d'un croisement Gamay et Reichensteiner créé en Suisse. Il produit des raisins très résistants, récoltés en début de surmaturation, ce qui lui confère couleur, tannins, puissance et volupté. Douze mois de barrique lui permettent son plein épanouissement.

Cave Caloz 2015 51.00
Sandrine, Anne-Carole & Conrad, Miège

* * *

Syrah

Constitutive des fameuses appellations Côte Rôtie et Hermitage, la Syrah a trouvé tout naturellement, en remontant le Rhône, une seconde terre d'adoption. Introduite en 1926, elle se trouve désormais sous les feux de la rampe. En effet de l'avis des plus fameux critiques, avec à leur tête le Grand Jury Européen, elle rivalise actuellement avec les plus grandes cuvées internationales. En Valais, la Syrah donne un vin à la robe pourpre, serti de tanins racés. Elle exprime de magnifiques notes d'épices, de poivre noir et de baies des bois. Puissantes et nobles, elle possède un potentiel de vieillissement de cinq à dix ans dans les meilleurs millésimes.

Cave l'Or du Vent «Aube pourpre» 2015 57.00
Mermoud Bernard, Miège/Veyras
* * *

Cave des Bernunes 2015 69.00
Zufferey Nicolas
Sierre
* * *

Cave St-Mathieu 50 cl. 2015 47.00
Mathieu Jean-Louis, Chalais
* * *

Cave Roduit André & Fils 50 cl. 2014 39.00
Fully
* * *

La cave des Champs «Encre de la terre» 2012 85.00
Clavien Claudy, Miège
* * *

Cayas «24 mois en fût de chêne» 2007/08 85.00
Jean-René Germanier, Vétroz
* * *

Carminoir

Le costaud. Ce rouge est issu d'un croisement Gamay et Reichensteiner créé en Suisse. Il produit des raisins très résistants, récoltés en début de surmaturation, ce qui lui confère couleur, tannins, puissance et volupté. Douze mois de barrique lui permettent son plein épanouissement.

La cave des Champs 2015 72.00
Fût de chêne
Clavien Claudy, Miège
* * *

Merlot

Faisant parties des cépages moyennement tardifs, le Merlot, cultivé dans quasi tous les grands pays viticoles, s'est également développé en Valais. Il aime les parcelles peu arides et trouve ses conditions idéales sur les sols argileux, souvent situés en début de coteau. Issu de la famille des Cabernets, porté par des tannins souples et soyeux, il doit son succès à sa robe sombre aux reflets violacés, à son caractère vineux doté d'arômes de baies des bois et de chocolat. Charmeur lorsqu'il est vinifié seul, le Merlot apporte une chair et une suavité incomparables aux assemblages.

Cave Colline de Daval 2015 59.00
Caloz Monique & Bertrand, Sierre

* * *

Cina Gilles & Joël 2015 57.00
Miège

* * *

Cornalin

Croisement de deux cépages valdôtains, il est mentionné pour la première fois en Valais au début du XIV^e siècle. De maturité tardive, capricieux, difficile à travailler, le Cornalin a failli être abandonné au milieu du XX^e siècle. Heureusement, la patience et la persévérance de quelques vignerons visionnaires nous permettent de la déguster aujourd'hui encore ! Doté d'une fantastique robe cerise foncée aux reflets violets, le Cornalin possède une force hors norme, une jeunesse insolente, un corps à la fois élancé et vineux, tonique et frais. Il est sans conteste le plus grand vin rouge valaisan, avec ses notes épicées de girofle et celles fruitées de cerise noire. Délicieux jeune, sur le fruit, il se développe pendant quelques années : sa fougue assagie, il prend alors une patine remarquable de finesse et de noblesse et devient le compagnon idéal de toute viande corsée, tel le gibier.

Zufferey Maurice 2015 65.00
Muraz-sur-Sierre

* * *

Cave du Verseau «Fût de chêne» 2014 52.0
Clavien Stéphane, Veyras

* * *

La cave des Champs «Carmin des Pierres» 2015 85.00
Sans fût de chêne 50 cl. 2016 42.00
Clavien Claudy, Miège

* * *

Cave des Chevaliers 50 cl. 2015 40.00
Salquenens

* * *

Humagne Rouge

Issue d'un croisement séculaire dans le val d'Aoste entre le Cornalin et un cépage inconnu, l'Humagne Rouge est arrivée en Valais par le col du Grand Saint Bernard. Bien que son apparition soit relativement récente (fin du XIX siècle), l'Humagne Rouge est, après le Cornalin, le second grand vin rouge à forte identité valaisanne. Vigoureuse et de maturité tardive, elle produit des cuvées au caractère bien trempé. Ces dernières séduisent par un profil aromatique agreste (fruits sauvages, sous-bois, écorce, violette) et une bouche souple en attaque, puis resserrée en finale. Un vrai vin d'amateur, à boire jeune, sur le fruit. Après trois à cinq ans en cave, il s'accorde parfaitement avec le gibier.

Domaine Rouvinez	2015	59.00
Sierre		
* * *		

Cave du Vieux Village	2015	51.00
Monnet Jean-Pierre, Miège/Noës		
* * *		

Domaine des Muses	2015	75.00
Taramarcaz Robert, Sierre		
* * *		

Cave Ardévaz	50cl.	2015	39.00
Famille Boven Rachel, Chamoson			
* * *			

La cave des Champs	50cl.	2015/16	42.00
Clavien Claudy, Miège			
* * *			

Diolinoir

Cépage helvétique créé en 1970, le Diolinoir est le résultat du croisement entre le Rouge de Dioly (Robin Noir introduit expérimentalement en Valais dans les années 1920) et le Pinot Noir. De vigueur moyenne, bien résistant aux maladies, il est mûr aux mêmes périodes que la plupart des Pinot ou Gamay, il produit un vin richement coloré et corsé sur une trame de tannins serrés, avec des arômes de cerise et de fruits noirs.

Cave Caloz	2015	54.00
Sandrine, Anne-Carole & Conrad, Miège		
* * *		

Bétrisey Antoine & Christophe	2015	57.00
St-Léonard		
* * *		

Assemblages de rouge du pays

<i>Puissance 5</i>	2014	86.00
<i>Encaveurs de Veyras</i>		
<i>Cépages : Syrah, Cornalin, Humagne, Merlot, Pinot</i>		
* * *		
<i>Mouton</i>	2012	79.00
<i>Sandrine, Anne-Carole & Conrad, Miège</i>		
<i>Cépages : Pinot, Cornalin, Humagne, Diolinoir, Syrah en fût de chêne</i>		
* * *		
<i>Les Corbassières</i>	2010	120.00
<i>Provins, Saillon</i>		
<i>Cépages : Humagne rouge, Syrah, Cornalin en fût de chêne</i>		
* * *		
<i>Antares</i>	2013/14	75.00
<i>Gillard, Sion</i>		
<i>Cépages : Syrah, Pinot noir, Merlot, Diolinoir en fût de chêne</i>		
* * *		
<i>Grain Noir</i>		
<i>Chappaz Marie-Thérèse, Fully</i>	2013	99.00
<i>Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>		
* * *		
<i>Vinciane</i>	2013	61.00
<i>Cave du Vieux Village</i>		
<i>Monnet Jean-Pierre, Miège/Noës</i>		
<i>Cépages : Syrah, Pinot noir, Diolinoir en fût de chêne</i>		
* * *		
<i>Rouge d'Enfer</i>	2013	72.00
<i>Provins, Saillon</i>		
<i>Cépages : Syrah, Cornalin, Humagne rouge, Diolinoir en fût de chêne</i>		
* * *		