



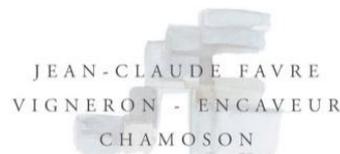
Hôtel & Restaurant



Nous avons le grand plaisir de vous proposer notre sélection de vins valaisans.

Notre objectif est de vous présenter des vins avec une histoire, une grande qualité et qu'ils soient une découverte.

Les caves représentées dans notre établissement sont en adéquation avec notre vision commerciale à petite échelle et présentent des vins de caractère. Ceux qui les conçoivent sont des maîtres en la matière reconnus. Tous les vins présentés ont été dégustés et approuvés par notre équipe avec la collaboration précieuse de Raphy à l'Echoppe d'Evolène.



Cave Cordonier & Lamon, Flantey

Sise dans un écrin viticole sans pareil, la cave Cordonier & Lamon SA n'a cessé d'innover : implantation de nouveaux cépages, création de différentes gammes et maîtrise de l'ensemble du processus de la graine à la bouteille, ce sont là quelques révolutions opérées par notre cave.

Direction Martine et Jacques



Maison Gilliard, Sion

Fondée en 1885, la Maison Gilliard est l'une des plus anciennes caves valaisannes. Nous travaillons aujourd'hui un vignoble d'environ 60 hectares au cœur du Valais et nous avons traversé le temps en alliant tradition et innovation. De la terre au verre, nous préservons notre savoir-faire et notre passion, tout au long de la chaîne de valeur. Nos marques emblématiques comme la Dôle des Monts, le Fendant Les Murettes ou la Porte de novembre illustrent la renommée de notre Maison.

Direction Gregory Dubuis
Œnologue Samuel Panchard



Cave Gilbert Devayes, Leytron

La cave a été créée en 1959 par le père de Gilbert Devayes, surnommé Ricquet. Aujourd'hui, Gilbert Devayes vous propose un large choix de vins élevés dans la tradition et le savoir-faire familial. Son beau-fils, Gaëtan Carron a rejoint l'entreprise.

Propriétaire Gilbert Devayes
Œnologues Gilbert Devayes et Gaëtan Carron



DEVAYES



Cave Pierre-Maurice Carruzzo et fils, Chamoson

Curieux de passage, rêveur égaré, visiteur passionné, dégustateur ou consommateur impliqué. Bienvenue dans notre cave.

Depuis 1979 nous sommes heureux d'écrire de nouvelles pages de l'histoire de notre cave, de vivre de notre passion et de mettre chaque année tout notre cœur dans nos cuvées.

Directeur Pierre-Maurice Carruzzo
Œnologue Pierre-Maurice Carruzzo



Chai du Baron, Bramois

Le Chai du Baron jouxte le vieux pont en pierre du village de Bramois. Cette magnifique bâtisse du XVII^{ème} siècle est un lieu privilégié où histoire et tradition côtoient toutes les fonctionnalités permettant d'élever des vins de qualité.

Nos raisins proviennent des 20 hectares de vignes que nous travaillons avec respect et passion. Situés exclusivement sur les terrasses ensoleillées du Valais central, nos domaines s'étendent sur de prestigieux terroirs tels que Clavau, Mollignon et Uvrier. En 2015, Patrice Walpen a repris les rênes du Chai du Baron. Enfant du pays, il y met à profit avec l'enthousiasme et la touche d'originalité qui le caractérisent, son expérience vinicole acquise en Suisse et en Afrique du Sud.

Le Chai du Baron propose une gamme complète de vins traditionnels, ainsi que des spécialités qui ont fait la renommée du Valais.

Direction Patrice Walpen
Œnologue Stéphan Gauye



CHAI DU BARON



Varone Vins

Depuis sa fondation en 1900, la maison familiale Varone a suivi les grandes évolutions de la vitiviniculture suisse et valaisanne.

A cette époque, elle fut la première à décliner ses vins en petits contenants et à distinguer les qualités bouteilles des vins ouverts. Ceci permit d'assurer le développement commercial des vins Varone dans la gastronomie et auprès de la clientèle privée en Suisse et à l'étranger.

Dès les années 1920, Frédéric Varone, le fondateur, anticipe les tendances du marché en créant des marques fortes comme le Fendant Soleil du Valais et la Dôle Valéria.

Direction David Héritier
Œnologue Pierre-Alain Melly

VARONE
VINS



Charles Bonvin 1858

Bonvin 1858 est la plus ancienne maison de vins du Valais. Elle a grandement contribué à la notoriété des vins suisses et plus particulièrement à l'appellation d'origine contrôlée Valais.

Charles Bonvin cultive 23.5 hectares de vignes sur les meilleurs coteaux du Valais central : des vignes en terrasses, exposées plein sud, des sols arides de schistes calcaires, s'exprimant dans la remarquable minéralité de ses vins.

La situation exceptionnelle des domaines Bonvin cultivés avec des techniques de production intégrée ainsi que la cave équipée d'installations techniques modernes, expliquent le succès de ces vins au nom prédestiné.

Direction David Héritier
Œnologue : Thierry Delalay

 **BONVIN**
LES DOMAINES 1858



Cave Gregor Kuonen, Salgesch

Grâce à notre passion et nos exigences de qualité sans compromis, la cave Gregor Kuonen Caveau de Salquenen s'est hissé parmi l'une des meilleures adresses vitivinicoles en Suisse au cours des quatre dernières décennies. De nombreuses distinctions de type "meilleur vin de sa catégorie" et plus de 400 médailles d'or ornent notre tableau d'honneur.

L'amour pour nos vignes est à la base de nos crus nobles. De plus, les coteaux pleins sud autour de Salquenen se composent d'un terroir propice et ensoleillé durant plus de 300 jours par an. Les raisins récoltés sont vinifiés avec passion, notre savoir-faire acquis ces 40 dernières années et beaucoup de patience pour obtenir plus de 60 vins exquis. Nous ne nous contentons que du meilleur : des créations nobles qui accompagnent les amateurs de nos vins dans leurs plus beaux moments.

Directeur François Kuonen
Œnologue Larissa Kuonen



G. Kuonen

GREGOR KUONEN | SALGESCH



Sélection Excelsus

Sélection Excelsus, l'expression fidèle d'un terroir d'exception.

"Le domaine de 7.5 hectares est situé sur le fameux cône de déjection de Chamoson, où sont cultivés de manière biologique une douzaine de cépages, certains de façon très confidentielle."

Direction Jean-Claude et Renaud Faure
Œnologues Jean-Claude et Renaud Faure



SELECTION EXCELSUS

L'expression fidèle d'un terroir d'exception.

Cave Défayes Crettenand, Leytron

Leytron («Village de l'Humagne»), charmante commune viticole de 270 ha, se situe sur la rive droite du Rhône, blottie au pied de l'Ardèvoz. C'est dans ce typique village que les familles Edmond Défayes et Jean Crettenand ont décidé en 1965 de créer une cave familiale dans le vrai sens du terme.

Après une grande expérience viticole et de pépinières, motivés par leur souci de pureté et d'authenticité, ils innouèrent et se lancèrent dans la production unique de spécialités du Valais en se préoccupant spécialement d'un heureux mariage sol et cépage.

Et les premiers vins qu'ils offrirent à leurs clients s'appelaient Humagne Blanc et Humagne Rouge, Riesling, et Pinot Valais issus de leurs deux hectares de vignes situées sur les terres graveleuses de leur village et sur le cône de déjection de Saillon, domaine qui dépasse aujourd'hui les 6.8 hectares.

La relève est désormais assurée par Stéphane, fils d'Edmond, et son fils François qui s'engagent très activement à l'exploitation du domaine et de la cave, perpétuant ainsi la tradition familiale.

Propriétaire Stéphane Défayes
Œnologue Stéphane et François Défayes



Cave du Vieux-Village, Noës

Fondée en 1983 par Marc & Jean-Pierre, Lionel rejoint le domaine familial en 2015. Nous travaillons nos domaines dans le plus grand respect de la nature et des sols en pratiquant une lutte raisonnée. De la vigne au verre, allions tradition et innovation pour vous proposer des vins de haute qualité.

Propriétaire Jean-Pierre Monnet
Œnologues Jean-Pierre et Lionel Monnet



Domaine des Crêtes, Noës

Pionnier dans les traitements dits « SPS » (sans produits de synthèse), voilà dix ans déjà que le domaine consacre une parcelle de quatre hectares de vignes à la réalisation d'essais dans le cadre desquels tout traitement à base de produits issus de la chimie de synthèse est proscrit.

Grâce à ces essais, il a été possible de généraliser cette philosophie à l'ensemble du domaine, et ainsi de produire des vins toujours plus en adéquation avec la nature.

Propriétaire Yves Vocat
Œnologues Martine et Pierre Vocat



Cave des Promesses, Conthey

Dans le sillage de la philosophie viticole, le travail en cave se veut respectueux du produit de base. On dit que le 80% du travail se fait à la vigne.... Et c'est vrai ! Lorsque la matière première est de grande qualité, le travail de l'œnologue se « résume » à transformer, sans chercher à modifier l'intégrité et les qualités de chaque cépage. Toute la philosophie du créateur de cette juste et excellente cave...

Propriétaire Julien Fournier
Œnologue Julien Fournier



Cave l'orpailleur

L'Orpailleur arpente les plus beaux vignobles au cœur du Valais à la recherche des pépites les plus pures. Terrains escarpés, terroirs d'exception, le vigneron doit mériter sa vendange comme l'orpailleur son or. Il s'engage au quotidien à valoriser et entretenir ce capital terrien qui sera, un jour, légué à la génération suivante.

Direction Frédéric et David Dumoulin
Œnologues Frédéric et Markus



Cave Simon Maye, Saint-Pierre de Clages

Dominé par le relief abrupt de la chaîne de montagnes du Haut-de-Cry, dans le vignoble de Chamoson, notre domaine viticole de 10 ha se situe sur un cône d'alluvions, au sol calcaire, graveleux et sur le vignoble de Moette, un lieu-dit en terrasses, sur le coteau d'Ardon, fait de sols en brisés de calcaire, qui surplombe la vallée du Rhône.

Patiemment, depuis 1948, date à laquelle Simon Maye a fondé la cave, notre famille perpétue un véritable amour des vins, de la terre et de la sélection des cépages. Le sol est travaillé avec respect afin de garantir la qualité et la typicité de nos vins.

Derrière nos vins, il y a une conviction éthique, celle de garder notre attention sur le terroir et son appellation. Le vin est une histoire entre le sol, le climat et l'homme. Nous sommes en constante réflexion et progression dans le respect de ces valeurs et dans la quête permanente de la promotion de grands vins.

Directeur Raphaël Maye
Œnologue Raphaël Maye



Cave 2Rives, Nendaz

La cave des 2 Rives, exploitation familiale de 3 hectares enjambe le Rhône pour vous offrir le meilleur à travers des vins de qualité et imprégnés du terroir.

À droite du fleuve, sur le coteau baigné de soleil de Vétroz, la diversité des sols et des expositions permet à nos différentes spécialités de s'exprimer totalement, à travers un développement harmonieux, jusqu'à maturation.

À gauche, dans notre cave au Bioley-de-Brignon, nos différents crus sont élevés avec des techniques douces, dans le respect de la tradition et mis en valeur par les connaissances d'aujourd'hui.

Notre exploitation s'appuie sur la production intégrée, méthode respectueuse de l'environnement et visant à préserver l'écosystème du vignoble.

Depuis 1999, Christophe, diplômé de l'École de Viticulture et d'Œnologie de Changins, apporte son savoir-faire dans l'art de la vinification.

Directeur Christophe Fournier
Œnologue Christophe Fournier

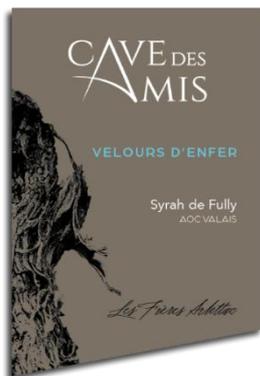
2RIVES
VETROZ/NENDAZ



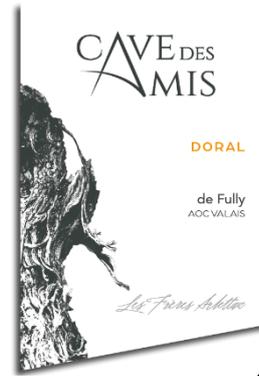
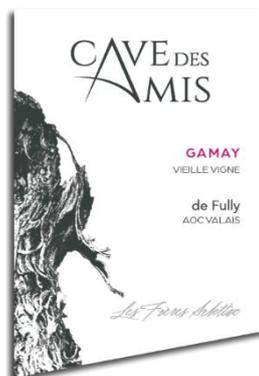
Cave des Amis, Fully

Notre famille cultive des vignes depuis deux générations, préservant les méthodes artisanales qui ont fait la renommée des vins valaisans. La Cave des Amis a été fondée en 1991 par Dominique et Michelle. Elle a été construite avec l'aide de la famille et de plusieurs amis. C'est un élan d'amitié et de solidarité qui a donné naissance à la cave. Son nom était alors tout trouvé. En 2009, Pierre, l'aîné de la famille, reprend les rênes de l'entreprise, suivi de son petit frère Manu. En 2018, la Cave des Amis se dote de nouveaux locaux d'encuvage et d'un caveau. Les valeurs de l'amitié y sont toujours bonifiées.

Directeurs Manu et Pierre Arlettaz
Œnologue Pierre Arlettaz



CAVE DES
AMIS



Cave la Madeleine, Vétroz

La cave a été fondée en 1991 par André Fontannaz qui obtient d'un diplôme de commerce, d'un CFC de viticulteur ainsi que d'une maîtrise. En hommage à la sainte patronne du village de Vétroz, André décide de nommer sa cave : La Madeleine. Pour trouver une identité visuelle adéquate, il n'a pas eu besoin de faire appel à des professionnels. Sa sœur qui maîtrise l'art du métier de verrier. Ainsi, Isabelle Fontannaz a réalisé le vitrail de la Sainte Madeleine que l'on retrouve aujourd'hui sur les étiquettes des bouteilles de la cave.

Les filles d'André, Chloé et Camille, elles ont rejoint le domaine familial depuis 2018. Alors que Chloé suit la recette de son père et devient œnologue, Camille, elle, utilise d'autres ingrédients. Après des études en langue et en tourisme, elle rentre à la cave comme marketing-event pour apporter de nouvelles compétences.

Fondateurs Sandra et André Fontannaz
Œnologue André et Chloé Fontannaz



Cave la Romaine, Flanthey

Le travail de la vigne est une aventure sans cesse renouvelée, issue de mon héritage terrien et d'une passion qui m'anime depuis toujours. Fort de cette expérience, je peux compter sur une équipe fidèle et dynamique qui s'engage à tout mettre en œuvre pour vous garantir les meilleurs crus.

Fruits de ce subtil mariage entre le terroir et le vigneron, j'espère que nos vins vous offriront de belles émotions et vous transmettront notre plaisir à les réaliser.

Propriétaire Joël Briguet
Œnologue Vincent Tenud

CAVE LA ROMAINE



Cave de Bouvanche

La cave de Bouvanche à Ardon est un domaine familial dont l'œnologue, Nicolas Jacquier, représente la deuxième génération. Le domaine de 5,5 hectares est majoritairement situé à Ardon et Savièse.

Située à la sortie du village d'Ardon (côté Chamoson), les vins de la cave Bouvanche ont remportés de nombreux prix, et Nicolas Jacquier fait partie des « **rookies** » de l'année 2022 désigné par le jury de Gault & Millau.

Propriétaire Œnologue : Nicolas Jacquier



CAVE DE BOVANCHE

Cave Saint-Ours, Fully

À part leurs métiers respectifs, (Marielle et Michel) tous deux ont travaillé dans les vignes depuis leur plus jeune âge, par besoin, amour, et surtout par passion.

Michel est jeune retraité et Marielle en 2019 réalise son rêve de travailler exclusivement dans les vignes.

Une vraie histoire de famille, poussés par les conseils, la motivation et l'aide d'Emilien, Julien et Corentin, ils décident en 2020 de créer une cave dans leur maison familiale de Branson.

C'est l'aboutissement et la mise en valeur du fruit de leurs années de travail.

Le savoir-faire, la connaissance et l'inspiration de Corentin pour la vinification, accompagné de sa chérie Jennifer. L'aide précieuse, la force et la présence de Julien au cœur de la saison. Le soutien, les encouragements et les conseils avisés d'Emilien.

Un rêve, une passion et un magnifique projet qui se concrétise, l'évidence de mettre en valeur les fruits de notre travail viticole en vinifiant nos raisins de manière artisanale.



Propriétaire : Marielle et Michel Bozon



LES VINS DU VALAIS

S'ÉVADER UN INSTANT.
DEN MOMENT AUSKOSTEN.

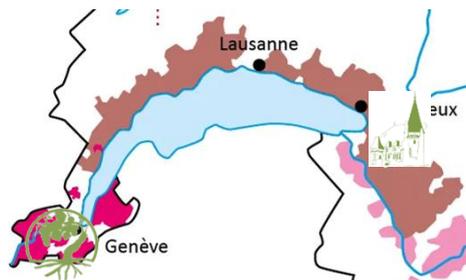




Avant que Jean-Jaques Perrochet (1769-1833) ne fasse l'acquisition de La Maison Carrée en 1827, les récoltes étaient encavées dans des immeubles plus modestes et plus anciens. L'exploitation portait alors le nom de «Claude et Jean-Jaques Perrochet Frères». En filiation directe ont succédé à Jean-Jaques: Alphonse (1797-1853), James-Alphonse (1844-1918), Alphonse-James (1886-1973) et Jean-Jaques (1927), associé depuis 1991 à son fils Jean-Denis (1961). Depuis 2008, Jean-Denis et sa femme Christine ont repris l'exploitation du domaine, secondés dès 2015 par leur fils Alexandre.

Si nos prédécesseurs ont dû se satisfaire d'un savoir très empirique en vinification, nous avons pu bénéficier de l'évolution scientifique et parfaire nos connaissances en la matière, devenue actuellement très pointue. Grâce à ces connaissances biologiques, qui vont de la souche de vigne au verre de vin, il nous est possible aujourd'hui de conserver avec bonheur nos anciens pressoirs verticaux et notre cave de fûts de chêne. Cet indiscutable avantage nous permet d'obtenir des vins toujours bien typés du terroir, dans la vraie tradition familiale.

Un pinot noir élevé en foudre et en barrique, avec un bois qui ne marque pas le vin. La cuvée Hauterive offre un nez élégant et expressif, sur des notes de fruits mûrs, de fleurs séchées et d'épices douces. En bouche, le vin séduit immédiatement, avec un corps fuselé, un fruit très pur et des tanins soyeux. Belle finale persistante avec une subtile note minérale. Un grand pinot de terroir que la NZZ le note dans les 10 meilleurs de Suisse.



Stéphane Gros, dit «L'ami Gros», s'illustre par son originalité et son talent, sollicité par les plus grandes tables, il prendra plaisir à vous faire découvrir sa passion, sa récolte et la qualité de son vin. Sa palette est large...

Sur les molasses des terroirs de Dardagny, il produit des cuvées de très haute facture, denses, déconcertantes. Des jus pleins, au potentiel de garde élevé.

Il est issu de la 7ème génération de Gros à reprendre l'exploitation familiale. A la tête du domaine depuis 2003, il exploite 6,5 ha dans le village de Dardagny, vinifie des vins de garde racés et puissants.

Issu d'une dynastie de vignerons talentueux, Jean-Daniel Suardet a fortement contribué à la renommée du domaine, dont il a été en charge de 1987 à 2019. C'est en effet son fils, Martin Suardet qui lui a succédé en novembre 2019.

Lui-même fils de vigneron, l'œnologue Thierry Ciampi vinifie les crus du domaine dans un esprit d'exception et avec un profond respect de ce terroir si spécifique. Perpétuant une tradition centenaire, les vins sont élevés en foudres de chêne dans les caves du domaine.