



Notre sélection des supers valaisans



Collection Privée / Chais du Baron, Bramois fr. 95.-

Cépage : Merlot des vignes de Chamoson millésime 2020

Vinification : 24 mois en barriques neuves puis 12 mois en amphore céramique

Un nez riche et persistant, avec des notes de fruits à baies noires mûrs, accompagnées de senteurs de torréfaction de noisettes.

En bouche, une grande structure, puissant et en même temps élégant avec des tannins mûrs et veloutés.

Strico sensu / Varone vins, Sion fr. 99.-

Cépages : Humagne, Cornalin et Syrah des terrasses de Sion millésime 2018

Vinification : élevage en barrique durant une période de 36 mois, 24 en cépage individuels et 12 assemblés sous condition d'une qualité optimale de chaque vin

Robe d'un rouge intense avec des reflets noirs. Vin de garde complexe, puissant, aux tannins nobles et racés. Note boisée et épicée avec une belle longueur



Cuvée 1858 / Les domaines Bonvin, Sion fr. 85.-

Cépages : Cornalin, Syrah, Humagne Rouge, 5% Merlot du clos du château et brûlefer sélectionné sur souche (pigeage manuel) millésime 2022

Vinification : Élevée en barrique neuve, la Cuvée 1858 Rouge acquiert une complexité supplémentaire, avec des notes subtiles de vanille et de toasté qui se marient aux arômes fruités et épicés.

Robe profonde et dense aux reflets noirs ; fruité, note de cerises bien harmonisées avec le léger boisé, ample et charnu en bouche, belle tannicité



Clos Tsampéhro, Joel Briguet, Flanthey fr. 120.-

Cépages : Cornalin 40%, Merlot 35%, Cabernet franc et sauvignon millés. 2020

Vinification : Rendement de 400 à 600g/m², vendange manuelle non foulée et partiellement éraflée, fermentation alcoolique et cuvaision de 20 à 28 jours, soutirage en fût et fermentation malolactique en barriques. Elevage séparé des cépages en barriques adaptées 23 mois et mise en bouteille sans collage.



Dégustation : Assemblage équilibré avec en prédominance le Cornalin d'une force fruitée extraordinaire. Le merlot apporte sa générosité d'épices et fruits rouges et texture veloutée et soyeuse. Combinaison des deux cabernets amène fraîcheur, tannin subtil et aromatique de cuir, réglisse et moka.



Notre sélection des supers valaisans

Cuvée Orpailleur / Dumoulin, Sion

fr. 85.-

Cépages : Syrah, Cabernet Franc / Millésime : **2021**

Vin de type «Amarone», élaboré à partir de raisins passerillés. Il en résulte un concentré de vin aux arômes de fruits confits, de kirsch, aux notes boisées, riche en alcool et avec une légère onctuosité finale. Vin avec un grand potentiel de garde.

Vinification : Des raisins de syrah parfaitement mûrs ont été mis à sécher sur des plateaux jusqu'à une teneur en sucre de 135° Oechsle. Fermentation alcoolique classique, remontages réguliers. Assemblage avec du Cabernet Franc sec et ensuite élevage en fûts de 500 lt de 2ème et 3ème passage pendant 12 mois.

Dégustation : Nez complexe, qui dégage des arômes intenses de cerise, thym et des notes de cacao. Une bouche volumineuse, crémeuse avec des notes de chocolat noir au kirsch, de tabac et une finale persistante avec beaucoup de souplesse.



Collection Privée/La Madeleine, Vétoz

fr. 95.-

Cépages : Cabernet franc et Cabernet sauvignon

Millésime **2020**

Vinification : Ce Cabernet sauvignon, est issu de parcelles sélectionnées avec soin. Dès la réception de la vendange, la fermentation alcoolique s'est déroulée en barriques ouvertes. Puis ce vin s'est épanoui durant 24 mois au cœur du chai, dans ces mêmes fûts neufs habilement refermés par le tonnelier. Cette méthode de vinification, nous a permis de créer des vins de garde, racés et de caractère. Mis en bouteille début décembre 2021, il saura se garder quelques années avant de dévoiler toutes ses facettes.



Domaine de la Rameau, Chamoson

fr. 95.-

Millésime **2016**

Cépages en % : 40 Syrah, 20 Cabernet Sauvignon, 20 Cabernet franc et 20 Merlot

Vinification : Encuvés et macérés séparément. Assemblés après pressurage et entonnés en fûts principalement neufs 14 mois.



Nez riche avec de beaux arômes tertières légèrement fumé sur la fraise mûre et un joli floral. En bouche, les fruits noirs confits sont très présents et concentrés. Ce millésime est à son apogée en dégustation d'avril !

Millésime **2017**

Cépages en % : 30 Cabernet Sauvignon, 30 Cabernet franc et 30 Merlot et 10 Cornalin

Un nez prononcé de framboises et un peu cassis voire chocolat. En bouche, cerises et toujours cassis et de gros tanins. La fin de bouche agréablement fraîche et légèrement acide. Ce grand cru est clairement un vin de terroir.