

LA CAVE

par cépages



LES VINS BLANCS

CHASSELAS

Emblématique de la Suisse romande, le Chasselas ou Fendant est le cépage blanc le plus répandu de Suisse. Précocité et délicat tant à la vigne qu'à la cave, il donne des vins subtils et élégants, à savourer en apéritif comme en gastronomie.

70/75cl

 Chasselas, Domaine de la Crosetta - Xavier Boyv
 (Vaud - La Côte, Tartegnin)

31.-

 La Batoille, Cave de la Côte
 (Vaud - La Côte, Tolochenaz)

38.-

 Grandvaux, Cave HUG Emmanuel & Christine Hug
 (Vaud - Lavaux, Grandvaux)

39.-

 Yvorne Grand Cru, Domaine de La Baudelière - Stéphanie Delarze
 (Vaud - Chablais)

43.-

RIESLING-SYLVANER

Riesling-Madeleine Royale, Müller-Thurgau, ou Riesling-Sylvaner. Ce vin est frais, léger, légèrement herbacé, agréablement fruité.

 Sylvie, Weingut Nadine Saxer - Nadine Saxer
 (Zürich - Winterthur, Neftenbach)

44.-

SYLVANER (JOHANNISBERG)

Originaire d'Autriche, ce cépage offre des arômes de noisette et une acidité modérée.

 Johannisberg, Gérald Besse - Sarah Besse
 (Valais - Bas-Valais, Martigny-Croix)

52.-

PINOT BLANC

Le pinot blanc est un cépage originaire de Bourgogne, une mutation du pinot gris. Il allie fraîcheur, structure et souplesse, avec des arômes de pêche, de pomme et quelques nuances florales, il développe en bouche une pointe épicée.

 Baron Blanc, Cave du Château de Valeyres - Benjamin Morel
 (Vaud - Côte de l'Orbe, Valeyres-sous-Rances) **Légère douceur**

47.-

 Pinot Blanc, Domaine de la Croix - Yvan Parmelin
 (Vaud - La Côte, Bursins)

55.-



Service & TVA 7.7% inclus

LES VINS BLANCS

70/75cl

PINOT GRIS

Mutation de couleur du Pinot Noir, il donne vins de grande qualité, très fins. Il livre des notes de fruits exotiques, de cire d'abeille, d'abricot et de pâtisserie.

 Pinot Gris, Domaine de la Crosettaz - Xavier Bovy
(Vaud - La Côte, Tartegnin)

39.-

CHARDONNAY

Il n'apparaît en France qu'au début du XXe siècle. Bel équilibre entre le gras et l'acidité, une belle minéralité, avec des arômes d'ananas et d'agrumes mais aussi plus complexes de tilleul, de fruits blancs, en passant par une touche beurrée ou miellée.

 Chardonnay, Aagne Weingut - Gysel Saxer
(Schaffouse - Klettgau, Hallau)

56.-

AUTRES MONOCÉPAGES

 Sauvignon Gris, Domaine des Bossons - Famille Leyvraz
(Genève - Rive Droite, Peissy/Satigny)

42.-

Vif et frais, on lui prête souvent des notes de buis ou de genêt, ainsi que d'agrumes et de fleurs.

 Seyval Blanc, Weinbau MurmureDuVent - Christophe Riesen
(Berne - Mittelland, Meikirch)

49.-



Vin blanc sec, bonne acidité, fruité et une belle fraîcheur

 Amigne de Vétroz, Cave de La Madelaine - Famille Fontannaz
(Valais - De Riddes à Conthey, Vétroz)

57.-

Légèrement doux (2 abeilles)

Attaque moelleuse, notes d'agrumes, miel, gras et légèrement tanique



Service & TVA 7.7% inclus

LES VINS ROSÉS

PINOT NOIR

70/75cl

C'est un vin issu du cépage Pinot Noir. Très connu dans le canton de Neuchâtel, l'œil-de-Perdrix ou rosé de Pinot Noir a toujours été un vin de plaisir en Suisse. Le Rosé est aujourd'hui un vin très tendance avec une forte demande des consommateurs.

-  Oeil-de-Perdrix, Cave des 13 Côteaux 37.-
(Vaud - Côte de l'Orbe, Arnex-sur-Orbe)
-  Oeil-de-Perdrix, Domaine Saint-Sébastien - Kuntzer Famille 49.-
(Neuchâtel - Littoral, Saint-Blaise)



LES AUTRES

-  Rosé de mes rêves, Domaine de la Croix - Yvan Parmelin 36.-
(Vaud - La Côte, Bursins) - Gamay
La bouche est souple, fine, fraîche et équilibrée. C'est un vin plaisant, fin, frais et gourmand. Il rafraîchira vos journées ensoleillées et sera un vin d'apéritif idéal !
-  Dôle Blanche, Gérald Besse - Sarah Besse 48.-
(Valais - Bas-Valais, Martigny-Croix) - Gamay, Pinot Noir
Soyeuse, sur les fruits mûrs, équilibrée par une touche de fraîcheur.
-  Soir d'été, Domaine de la Mermière - Y. & Ch. Batardon 36.-
(Genève - Entre Arve et Rhône, Soral) - gamay, pinot noir, garanoir
Magnifique équilibre entre la fraîcheur et la vinosité, ce qui le rend idéal tant à l'apéritif que tout au long d'un repas été comme hiver :-)
-  Bandola Rosé, Terreni alla Maggia 41.-
(Tessin - Sopraceneri, Ascona)
**Il a un corps léger avec une bonne acidité, fruité, intense et persistant
Convient parfaitement pour l'apéritifs, plats légers d'été ou plats froids.**



LES VINS EFFERVESCENTS

La méthode traditionnelle est une méthode d'élaboration de vins effervescents qui consiste en une seconde fermentation en bouteilles d'un vin tranquille après ajout d'une liqueur de tirage. La méthode traditionnelle d'élaboration d'un vin effervescent est identique à la méthode champenoise pour l'élaboration du champagne.

-  Ecume du Léman, Mélanie Weber 49.-
(Vaud - Lavaux, Epesses) - Brut de chardonnay
Vous serez conquis par la fraîcheur enrobée de plénitude; la myriade de bulles créent un murmure pétillant qui émoustille les papilles.
-  Le Péteux bio, Cuvée des Pèdzes, Cave de la Côte 45.-
(Vaud - La Côte, Tolochenaz) - pinot noir, garanoir
"Avec ce bazar, tu vas être tout ragaillard et c'est top pour partir en piste".



Service & TVA 7.7% inclus

LES VINS ROUGES

PINOT NOIR

70/75cl

Originaire du nord est de la France, c'est un vin complexe. Jeune il sent les fruits rouges comme la cerise, la fraise, mais aussi la violette ou les pétales de rose. En vieillissant il part plus sur des arômes de champignons, de terre, de truffes, de cuir et d'animal, parfois mêlés de cannelle et de boîte à cigare.

 Pinot Noir, Cave des 13 Côteaux (Vaud - Côte de l'Orbe, Arnex-sur-Orbe)	39.-	
 Pinot Noir, Hauksson Wein - Hauksson Hoss (Argovie - Unteres Aaretal, Rüfenach)	65.-	
 Pinot Noir, KLUS 177 - Kaufmann Antoine (Bâle Campagne - Aslesheim, Aesch BL)	49.-	
 Pinot Noir, Domaine Saint-Sébastien - Kuntzer Famille (Neuchâtel - Littoral, Saint-Blaise)	54.-	
 Pinot Noir, Domaine Derron - Famille Derron (Fribourg- Vully, Môtier)	46.-	
 Pinot Noir, Weingut Schnell - Christina Maurer (Grisons - Bündner Herrschaft, Maienfeld)	52.-	

MERLOT

Cépage de cuve noir française. Il se caractérise par des notes de violette et de pivoine. Dans les vins les plus aboutis parfois même les fruits rouges et noirs. En vieillissant, ces saveurs évoluent vers des évocations plus terriennes tels des champignons, sous-bois et tabac, jusqu'au vieux cuir!

 Les Communaux, Mélanie Weber (Vaud - Lavaux, Cully)	69.-	
 Merlot, Domaine des Bossons- Famille Leyvraz (Genève- Rive Droite, Peissy/Satigny)	46.-	
 Merlot, Cantina Cavallini - Cavallini Grazia (Tessin - Sottoceneri, Cabbio)	53.-	

SYRAH

Variété française, elle développe des arômes de framboise, de poivre, de réglisse et de violette. Ils évoluent vers les fruits noirs légèrement fumés et garde une touche poivrée sur la finale.

 Syrah, Cave du Crétacombe - Fabienne Constantin (Valais - De Riddes à Conthey, Fully)	57.-	
--	------	--



Service & TVA 7.7% inclus

AUTRES MONOCÉPAGES

70/75cl

-  Plant Robert, Cave HUG (Vaud - Lavaux, Grandvaux) 62.-
 **Un ancien cépage rouge de la famille des Gamay. Il présente un côté rustique, poivré et une belle acidité.**
-  Gamaret Barrique, Cave des 13 Côteaux 43.-
 (Vaud - Côte de l'Orbe, Arnex-sur-Orbe)
Vin d'une couleur rubis foncé, structuré et équilibré avec des tanins souples, légèrement épicé. Arômes de cacao, cassis, épices, framboise, mûre.
-  Cabernet Jura, Weinbau MurmureDuVent - Christophe Riesen 57.-
 (Berne - Mittelland, Meikirch)
Il donne un vin rond par la présence de tanins doux, fruité, généralement de couleur rouge rubis foncé, très apte à vieillir.
-  Diolinoir, Gérald Besse - Sarah Besse 63.-
 (Valais - Bas-Valais, Martigny-Croix)
Il donne un vin charnu et fruité, sur la cerise. La matière est complétée par des tanins fermes et fondus qui rendent ce vin chaleureux.
-  Humagne Rouge, Cave du Crêtacombe - Fabienne Constantin 55.-
 (Valais - De Riddes à Conthey, Fully)
Vin peu acide, typé, rustique et sauvage. Arômes de fruits noirs à noyaux, herbe séchée, lierre, violette.
-  Cornalin, Cave du Crêtacombe - Fabienne Constantin 64.-
 (Valais - De Riddes à Conthey, Fully)
vin corsé, bouquet complexe, très fruité, avec des tanins assez fins. Arômes de bois sec, cassis, cerise noire, épices douces, eucalyptus, fleurs séchées, fruits confits, géranium, sureau.
-  Gamay Vieille Vigne, Domaine de la Mermière - Y. & Ch. Batardon 37.-
 (Genève- Entre Arve et Rhône, Soral)
Un bouquet légèrement floral avec une touche épicée. Une bouche fraîche et fruitée avec une note poivrée et de fruits rouges.
-  Garanoir, Domaine Dugerdil - Sophie Dugerdil 53.-
 (Genève - Rive Droite, Dardagny)
Vin rouge coloré et corsé, fruité avec une acidité faible, aux arômes de fruits rouges et noirs et d'épices
-  Bandola, Terreni alla Maggia 41.-
 (Tessin - Sopraceneri, Ascona)
Cépage autochtone du Tessin. Les arômes sont complexes, allant de l'orange sanguine à la groseille, en passant par des notes terreuses.



ASSEMBLAGES

70/75cl

-  Trois Rose, Domaine de La Baudelière – Stéphanie Delarze 47.–
 (Vaud – Chablais) – pinot noir, gamay, mondeuse
Vin très gourmand qui révèle beaucoup de fruits. Son élevage en vase de bois lui confère des tanins très fondus qui font de lui un vin plaisant et aisé à accorder avec vos plats.
-  Coq Noir, Cave HUG, Emmanuel & Christine Hug 69.–
 (Vaud – Lavaux, Grandvaux) – pinot noir, plant robert, merlot – 3ans en fût de chêne
Vin fruité et harmonieux, il garde un côté poivré et une belle acidité. S'accorde parfaitement bien avec un met "classique".
-  L'Aguillage, Cuvée des Pèdzes, Cave de la Côte 39.–
 (Vaud – La Côte, Tolochenaz) – garanoir, gamaret, pinot noir
"Dans c'commerce, on a foutimassé pour récolte un assemblage au top pour ruper une morce avec". Ce vin, a obtenu le label «Bio Reconversion».
-  Cohésion, Domaine de la Croix – Yvan Parmelin 53.–
 (Vaud – La Côte, Bursins) – pinot noir, gamaret, garanoir, dornfelder
La bouche est à la fois riche, tannique et structurée. Elle est fraîche, délicate, avec de beaux tanins très fins. C'est un vin gourmand, avec des notes d'épices en finale.
-  Colombe Rouge, Weinbau MurmureDuVent – Christophe Riesen 57.–
 (Berne – Mittelland, Meikirch) – gamaret, pinot noir, regent
Vin rouge léger et équilibré aux arômes fruités de baies noires. Il accompagne parfaitement des plats légers et raffinés.
-  Red Temptation, Vin d'oeuvre – Isabella & Christophe Kellenberger 56.–
 (Valais – De Salgesch à Brig, Loèche) syrah, gamaret, pinot noir
Le nom qui dit tout! Nous vous poussons à la tentation.
-  Noir Désir, Domaine de la Merrière – Y. & Ch. Batardon 54.–
 (Genève– Entre Arve et Rhône, Soral) – chaudenay, pinot noir, garanoir, galotta
Malgré un élevage en fûts, le boisé est imperceptible, soulignant toutefois sa personnalité. Assez puissant en bouche, il reste élégant et frais : gage de longévité tout comme de plaisir immédiat!
-  Credo, Aagne Weingut – Gysel Saxer 57.–
 (Schaffouse– Klettgau, Hallau) – merlot, cabernet, pinot noir
Le jeu de saveurs fruitées et veloutées associées à des arômes épicés et une belle structure tannique font du Credo un régal pour le palais.
-  Melodia, Terreni alla Maggia 64.–
 (Tessin – Sopraceneri, Ascona) merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon
Il est de bonne structure, notes fruitées, tanins élégants et doux, bonne persistance et longueur. Il dégage des notes épicées aux nuances de réglisse et poivre vert.

