les Cerniers

-Brasserie d'alpage-

CARTE DES VINS

« CHERS GOURMANDS, CHERS HÉDONISTES, BIENVENUE ! »

Je m'appelle Johanna Dayer, j'ai 33 ans et je suis associée dans un domaine viticole en Valais. 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 qu'est-ce que c'est ? Ce sont les examens les plus difficiles dans le monde du vin.

Je réalise la carte des vins du restaurant « Les Cerniers », dont le but est de sublimer la magnifique cuisine locale du Chef avec nos crus valaisans.

Dans cette brasserie d'alpage, j'ai souhaité vous faire vivre une évasion alpine locale en mettant en avant les vignerons 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 puissiez découvrir toute la diversité de notre terroir.

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



J'espère que cette carte des vins vous procurera autant de plaisir que j'en ai eu à l'élaborer.

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 magnifique dégustation !

Santé !

Les prix sont exprimés en francs suisses (CHF) et TTC incluse (8,1%).

*vins issus de la culture biologique

VINS AU VERRE

BLANCS · VALAIS

	1DL
FENDANT, 2022 - MAGLIOCCO, DANIEL MAGLIOCCO ET FILS Zestes de citrons, tilleul, houblon, pierre mouillée, touche exotique de fruits de la passion.	6.50.-
JOHANNISBERG, 2023 - CAVE LE BANNERET Citrons confits et pommes jaunes. Vin rond et onctueux en bouche.	8.-
PETITE ARVINE DE FULLY « LES CLAIVES », 2023 - DOMAINE METTAZ Chèvrefeuilles, nectarines, pêches blanches, acidité ciselée et longue finale florale.	9.-
VIOGNIER, 2023 - DOMINIQUE PASSAQUAY Abricots, citrons frais et une touche d'acacias.	9.50.-

ROUGES · VALAIS

GAMAY, 2022 - SELECTION EXCELSUS, RENAUD FAVRE Coulis de fraises et de cerises rouges, tannins intégrés, souples et très fins.	7.-
PINOT NOIR, 2022 - JOHN & MIKE FAVRE Framboises mûres, kirsch et une touche d'épices douces. Un Pinot riche et rond.	8.-
NEZ NOIR, 2022 - DOMAINES ROUVINEZ Groseilles, fraises fraîches et framboises. Vin simple et gourmand.	8.-
CORNALIN, 2022 - CAVE CALOZ, SANDRINE CALOZ Nez intense et précis de cerises amarena, de cardamome et avec une touche de prunes rouges. Tannins très fins, comme poudrés et intégrés.	9.50.-

ROSÉS · VALAIS

ROSÉ CÉPAGES NOBLES, 2022 - CAVE CALOZ, SANDRINE CALOZ Jus de canneberges, cerises morello et une pointe de fraises garriguettes. Un rosé juteux et rond.	7.-

VIN EFFERVESCENT · FRANCE

TRADITION BRUT - CHAMPAGNE CHARPENTIER Brioche, citrons, pâtisserie. Longue finale crayeuse.	15.50.-

VINS EFFERVESCENTS

CHAMPAGNES

	75 CL
TRADITION BRUT - CHAMPAGNE CHARPENTIER 70% Chardonnay, 15% Pinot Noir, 15% Meunier Brioche, pâtisserie et zestes de citrons, avec de légères notes de pêches de vigne.	90.-
TERRE D'ÉMOTION ROSÉ BRUT - CHAMPAGNE CHARPENTIER 88% Chardonnay, 12% Meunier Petits fruits rouges frais, citrons, biscuits.	115.-

PROSECCO

PROSECCO BRUT DOC - JAYA Pommes vertes, poires, zestes de citrons verts.	68.-

BLANCS

SUISSE · VALAIS

	75 CL
FENDANT, 2022 - MAGLIOCCO, DANIEL MAGLIOCCO ET FILS Zestes de citrons, tilleul, houblon, pierre mouillée, touche exotique de fruits de la passion. Texture veloutée.	44.-
JOHANNISBERG, 2023 - CAVE LE BANNERET Citrons confits, pommes jaunes mûres. Texture ronde et crémeuse.	50.-
PETITE ARVINE DE FULLY « LES CLAIVES », 2023 - DOMAINE METTAZ Pamplemousses, chèvrefeuilles, nectarines, pêches blanches. Une longue finale florale sur la glycine, l'acacia et les fleurs d'abricotiers.	65.-
CHARDONNAY, 2022 - MAGLIOCCO, DANIEL MAGLIOCCO ET FILS Citrons, pêches de vigne, poires.	54.-
MUSCAT, 2022 - GILBERT DEVAYES Eau de roses, litchis, raisins.	51.-
PAÏEN, 2022 - MAGLIOCCO, DANIEL MAGLIOCCO ET FILS Miel, citrons confits, notes d'acacias.	58.-
VIOGNIER, 2023 - DOMINIQUE PASSAQUAY Abricots, fleurs blanches et une pointe de noisettes.	68.-

FRANCE · BOURGOGNE

	75 CL
MEURSAULT AOC « LES VIGNES DE MARGUERITE », 2021 - DOMAINE HENRI & GILLES BUISSON Beurre, vanille, noisettes, zestes de citrons confits. La texture est onctueuse, avec une finale crayeuse très persistante.	128.-

ROUGES

SUISSE · VALAIS

75CL

GAMAY, 2021 - SELECTION EXCELSUS, RENAUD FAVRE — 43.-
Coulis de fraises, cerises rouges. Des tannins intégrés, souples et très fins.

PINOT NOIR, 2021 - CAVE CALOZ, SANDRINE CALOZ — 57.-
Fraises, framboises et une touche de sous-bois.

CORNALIN, 2022 - CAVE CALOZ, SANDRINE CALOZ — 85.-
Cerises rouges, à la fois fraîches et bien mûres. Un grain de tannins poudrés, qui apportent du volume sans lourdeur.

MERLOT, 2022 - MAGLIOCCO, DANIEL MAGLIOCCO ET FILS — 64.-
Prunes rouges et bleues avec une touche végétale noble sur le lierre. Les tannins sont un peu sableux et apportent de la structure et de la fraîcheur.

HUMAGNE ROUGE, 2022 - CAVE CALOZ, SANDRINE CALOZ — 64.-
Cerises rouges amarena, notes végétales nobles, comme le lierre, soulignant le fruité. Les tannins sont très fins, subtils, presque poudrés et apportent de la structure sans lourdeur.

SYRAH, 2021 - MAGLIOCCO, DANIEL MAGLIOCCO ET FILS — 75.-
Poivrée, notes de violettes, mûres, prunes bleues. La finale est longue sur des notes un peu graphite. Des tannins fermes et très fins.

NEZ NOIR, 2021 - DOMAINES ROUVINEZ — 64.-
Merlot, Syrah, Gamaret
Cassis, fraises bien mûres, notes fumées.

DOMAINE DE LA RAMEAU, 2017 - DOMAINE DE LA RAMEAU — 137.-
40% Syrah, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc & 20% Merlot
Cassis, prunes, cerises et fruits rouges confits, réglisse, vanille Bourbon. Tannins élevés et mûrs, offrant une texture veloutée.

CLOS DE TSAMPÉHRO ROUGE ETOILE, 2022 - CLOS DE TSAMPÉHRO — 125.-
Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc
Prunes noires, groseilles, notes d'épices du pain d'épices. Tannins subtils et raffinés.

FRANCE · BOURGOGNE

POMMARD «LES PETITS NOIZONS », 2021 - DOMAINE HENRI & GILLES BUISSON — 135.-
Pinot Noir
Fraises, framboises fraîches, canneberges, muscade. Tannins fermes, fins et intégrés.

CORTON GRAND CRU « LES RENARDES », 2020 - DOMAINE HENRI & GILLES BUISSON — 230.-
Pinot Noir
Arômes de truffe, de sous-bois, de fraises gariguettes, de prunes fraîches et une pointe de vanille.

FRANCE · VALLÉE DU RHÔNE

CÔTE-RÔTIE « TARTARAS », 2021 - MAISON JEAN-BAPTISTE SOUILLARD — 118.-
Syrah
Prunes bleues, cerises noires, violettes, poivre noir et une légère touche fumée. Tannins élevés et fermes, néanmoins ils se fondent parfaitement dans le corps du vin.

FRANCE · BORDEAUX

75CL

CHÂTEAU LA LAGUNE, HAUT-MÉDOC, 2014 - CHÂTEAU LA LAGUNE — 140.-
70% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot et 10% Petit Verdot
Fruits noirs (cerises noires et cassis) très frais, notes de cuir, vanille. Les tannins élégants et droits viennent compléter cet équilibre maitrisé entre puissance et gourmandise.

ITALIE · TOSCANE

75CL

INROSSO, 2021 - COLLINE ALBELLE, JULIAN RENEAUD — 69.-
70% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 10% Merlot
Cassis, olives noires, herbes sauvages, fruits rouges et noirs bien mûrs. Les tannins sont bien présents mais bien fondus.

ROSÉS

SUISSE · VALAIS

75CL

ROSÉ CÉPAGES NOBLES, 2023 - CAVE CALOZ, SANDRINE CALOZ — 48.-
Jus de canneberges, cerises morello, pointe de fraises garriguettes.

VINS LIQUOREUX

SUISSE · VALAIS

AMBRE, 2006 - CHRISTOPHE ABBET (50CL) — 115.-
Abricots confits, noix de pécan, caramel, café torréfié, miel.

les Cerniers

-Brasserie d'alpage-