PEANUT
MOUNTAIN

CARTE DES VINS

D'AMANDINE PIVAULT &
JOHANNA DAYER

CHERS GOURMANDS, CHERS CURIEUX, CHERS HÉDONISTES, BIENVENUE !



Une carte élaborée en duo pour un maximum de plaisir pour vos papilles.

Je m'appelle Johanna Dayer, j'ai 32 ans et je suis associée dans un domaine en Valais, je fais également mes propres vins. 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).

Avec Amandine, nous avons parcouru le Valais pour proposer des vins qui permettront de faire des accords délicieux avec la cuisine du Chef Antoine.

MW c'est quoi ? Ce sont les examens les plus difficiles dans le monde du vin. À ce jour, seulement 416 personnes ont réussi à obtenir ce Graal du monde du vin couvrant tous les aspects théoriques de la viticulture, œnologie au marketing ainsi que la pratique, des examens qui consistent à trouver à l'aveugle 36 vins du monde entier. Ayant réussi tous ces examens, je suis à la dernière étape, la réalisation de mon papier de recherche sur les vins valaisans.

Pour la carte du Communal, que j'ai la chance de réaliser en collaboration avec Amandine, qui vous accueillera avec son sourire et sa personnalité pétillante, nous vous avons sélectionné quelques crus du Valais autour des cépages emblématiques de notre canton et qui iront à merveille avec la cuisine réconfortante dans cette ambiance cosy.

J'espère que cette carte des vins vous plaira autant que j'ai éprouvé du plaisir à l'élaborer.

Santé !

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

VINS AU VERRE

1DL

Cuvée Chapiteau Blanc, 2022 – Domaine Rouvinez, AOC Valais 3.80.-
Citron frais, pomme verte, fleurs blanches

Petite Arvine douce, 2022 - Sélection Comby, AOC Valais 8.50.-
Ananas, coing, zeste de citron confit et une pointe de douceur

Petite Arvine, 2023 – Gilbert Devayes, AOC Valais 8.50.-
Pamplemousse rose & jaune, citron confit, zeste de citron vert, longue finale saline

Muscat, 2022 - Gilbert Devayes, AOC Valais 8.00.-
Eau de rose, litchi, raisin

Cuvée Chapiteau Rosé « Œil-de-Perdrix », 2022 - Domaine Rouvinez, AOC Valais 3.80.-
Fraises et framboises fraîches, canneberges

Cuvée Chapiteau Rouge, 2022 - Domaine Rouvinez, AOC Valais 3.80.-
Pinot Noir
Fruits rouges mûrs, légères épices douces

Gamay Vieilles Vignes, 2022 – Cave Le Banneret, AOC Valais 5.50.-
Coulis de fruits rouges, croquant, juteux, délicieusement gourmand.

Syrah, 2022 – Cave Caloz, AOC Valais 8.00.-
Cerises rouges et noires, poivre noir, tannins intenses mais mûrs et charmeurs

Prosecco Brut DOC, NV - JAYA 7.00.-
Fleurs blanches, poire, pomme verte, zeste de citron vert, acidité rafraîchissante

PETITS FORMATS

BLANCS, JAUNES & OR

37.5CL

Petite Arvine, 2022 – Gilbert Devayes, AOC Valais 34.00.-
Pamplemousse rose & jaune, citron confit, zeste de citron vert, longue finale saline.

ROUGES, GRENAT & RUBIS

Humagne Rouge, 2022 – Gilbert Devayes, AOC Valais 32.00.-
Cuir, sous-bois, framboise

Cornalin, 2021 – Sélection Comby, AOC Valais (50CL) 45.00.-
Sirop de cerises, myrilles, mûres, éclat de cacao torréfié

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

ROSÉS, FRAMBOISES & CIE

75CL

Rosé Cépages Nobles, 2022 – Cave Caloz, AOC Valais — 48.-
Jus de canneberge, cerise morello, pointe de fraises garriguette. Un rosé juteux et rond.

CHAMPAGNE, BULLE & FOLIE

75CL

Tradition Brut – Charpentier — 90.-
Brioche, citron, pâtisserie, bulle fine et délicate, fraîcheur et élégance

Prosecco Brut DOC – Jaya — 58.-
Chèvrefeuille, poire, pomme verte, zeste de citron vert, acidité rafraîchissante
L'Amignonne - Cave du Vieux Moulin Vétroz
Coing, citron confit, pomme jaune

Brut Réserve - Taittinger — 120.-
Chardonnay, Pinot Noir & Meunier.
Bulle fine mais persistante, pêches, acacia et zeste de citron, une acidité croquante

Brut - Clos de Tsampéhro (méthode traditionnelle | 5 ans sur lattes) — 123.-
Petite Arvine, Pinot Noir & Chardonnay
Zeste de citron, acacia, miel, noisette, brioche, texture veloutée, bulle ultra-fine

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

BLANCS, JAUNES & OR

	75CL
Fendant de Martigny, 2022 – La Cinquième Saison, AOC Valais Zeste de citron, craie, chèvrefeuille, finale iodée	39.-
Chardonnay Vieilles Vignes, 2022 - Gilbert Devayes, AOC Valais Pêche blanche, cédrat, acacia, noisette, biscuit, rond & onctueux.	62.-
Johannisberg, 2022 – Cave le Banneret, AOC Valais Vin gourmand avec des notes de tilleul, de citron mûrs et une belle amertume en finale.	41.-
Païen, 2022 - Thierry Constantin, AOC Valais Citron confit, abricot, acacia	68.-
Païen, 2022 – Favre T'chippis, AOC Valais Citron, mangue, fruit de la passion, acacia, légères notes torréfiées	64.-
Petite Arvine douce, 2022 - Sélection Comby, AOC Valais Ananas, coing, zeste de citron confit et une pointe de douceur	57.-
Petite Arvine, 2023 – Gilbert Devayes, AOC Valais Pamplemousse rose & jaune, citron confit, zeste de citron vert, longue finale saline.	57.-
Muscat, 2022 - Gilbert Devayes, AOC Valais Eau de rose, litchi, raisin	60.-
Sauvignon Blanc, 2022 - Thierry Constantin, AOC Valais Bourgeon de cassis, fruit de la passion, citron vert	60.-

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

ROUGES, GRENAT & RUBIS

75CL

Pinot Noir, 2022 – Cave Caloz, AOC Valais — 52.-
Fraise garriguette et framboise, des tannins fins et subtils, un sublime Pinot élégant et délicat.

Gamay Vieilles Vignes, 2022 – Cave Le Banneret, AOC Valais — 37.-
Un coulis de fruits rouges, croquant, juteux, délicieusement gourmand.

Humagne Rouge, 2022 – Cave Caloz, AOC Valais — 64.-
Cerise rouge amarena, lierre soulignant le fruité

Cornalin “Aguares”, 2022 - Constantin Thierry, AOC Valais — 89.-
Cerise griotte, de la prune bleue, des notes élégantes de poivre noir et un tout petit peu de girofle.

Cornalin, 2022 – Sélection Comby, AOC Valais — 69.-
Sirop de cerises, myrilles, mûres, éclat de cacao torréfié

Syrah, 2022 – Cave Caloz, AOC Valais — 60.-
Cerises rouges et noires, poivre noir, tannins intenses mais mûrs et charmeurs

Syrah “Cayas” réserve, 2020 - Jean-René Germanier, AOC Valais — 120.-
Notes poivrées entremêlée par d’autres épices, avec des tannins fermes mais fins et bien intégrés.

Malbec, 2022 - Gilbert Devayes, AOC Valais — 84.-
Prune mûre, cerise noire, noix de muscade, cuir, touche torréfiée, puissant et intense

Clos de Tsampéhro Rouge*, 2022 - Clos de Tsampéhro, AOC Valais — 125.-
Prune noire, groseilles, épices du pain d'épices, très longue finale.

Assemblage Mouton Caloz,2021 - Cave Caloz, AOC Valais — 80.-
Gamaret, Cabernet Franc, Syrah et Pinot Noir.
Cassis, myrtille, cerise noire, cèdre, cigare, violette séchée

DOUX, SUCRÉ & MOELLEUX

50CL

Ymis - Sélection Comby, AOC Valais — 76.-
Petite Arvine Surmaturée

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