



90^{ème} anniversaire de l'Echo du Gibloux

"SOUS VOS APPLAUDISSEMENTS"

VENTE DE VIN



Domaine de Bory
Olivier et Régine Rouge
Le Châtelard
1095 Lutry



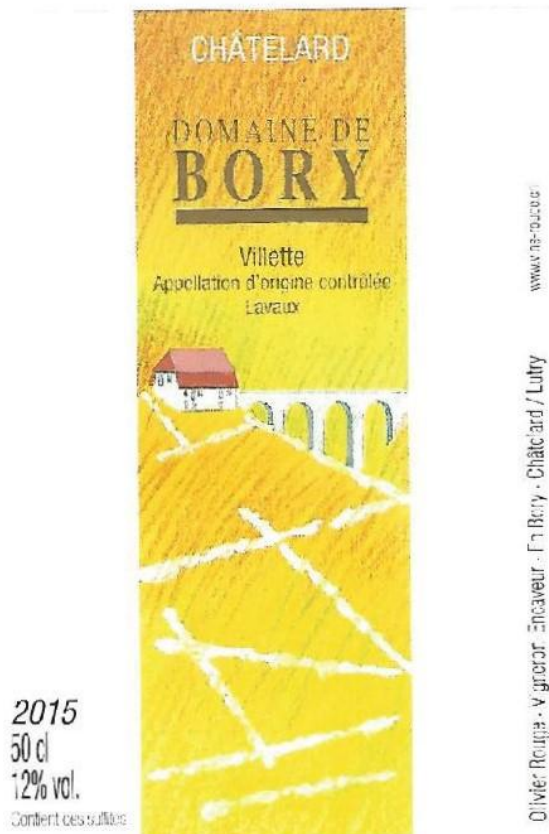
sva2017.echo-du-gibloux.ch

Domaine de Bory

Olivier et Régine Rouge

Le Châtelard

1095 Lutry



Chasselas

Chasselas Villette AOC Lavaux 2015

Vinification traditionnelle, nez fin et floral

Souplesse et finesse caractérisent ce vin blanc sec et fruité

Cultivé sur les terres abruptes et minérales de Lavaux

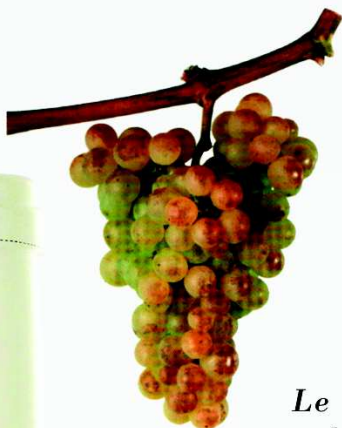
Il est représentatif de sa région

Tous nos vins sont issus de vignes cultivées selon des méthodes respectueuses de l'environnement selon la charte « PI » protection intégrée suisse

Depuis 3 générations, nous cultivons et travaillons ce domaine familial.

CAVES DU PARADIS SIERRE

...Vignes et vins de la famille Roten



FENDANT
SIERRE
AOC VALAIS

Le Fendant est une appellation d'origine contrôlée valaisanne. Ce cépage a trouvé, dans notre canton et plus précisément à Sierre, une terre et un climat de prédilection. Il produit un vin floral, fruité et gouleyant par excellence.

DEGUSTATION:

Robe jaune très claire, avec des reflets gris et verdâtres; légère odeur de tilleul, parfum assez minéral avec une note pierre à fusil; très fin et léger, fruité, harmonieux; légèrement pétillant.

GASTRONOMIE:

Vin d'apéritif par excellence; se marie avec des mets de fromages chauds comme la Raclette ou la Fondue, s'accorde bien avec des fromages à pâte dure ou avec un poisson à chair fine.

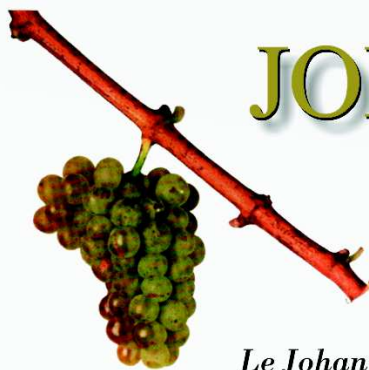
REPERES OENOLOGIQUES:

<i>Vinification:</i>	<i>En cuve inox, court moment sur lie</i>
<i>Degrés Oechsle du raisin:</i>	<i>80 °Oe</i>
<i>Production moyenne:</i>	<i>1200g / m2</i>
<i>Cépage:</i>	<i>Chasselas</i>
<i>Origine:</i>	<i>Ville de Sierre</i>
<i>Teneur en alcool:</i>	<i>Production intégrée 12% Vol.</i>
<i>Temps de garde:</i>	<i>2 à 3 ans</i>
<i>Temp. idéale de service:</i>	<i>8 à 10 °C</i>



CAVES DU PARADIS SIERRE

...Vignes et vins de la famille Roten



JOHANNISBERG A.O.C. VALAIS

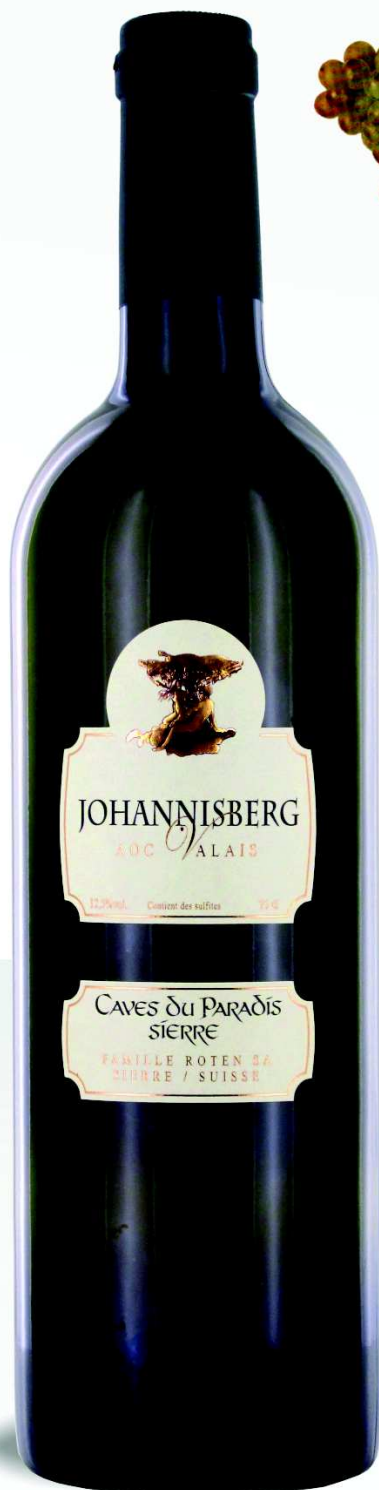
Le Johannisberg (Sylvaner ou Gros Rhin) est originaire de la vallée du Rhin en Allemagne. Il aime les terrains légers, schisteux et graveleux qui lui prodiguent un fruité musclé. Les aires de production sont délimitées par la législation cantonale.

DEGUSTATION:

Robe d'or avec des reflets verdâtres; odeur d'amande, fruité musclé avec une touche de moelleux, harmonieux et rond.

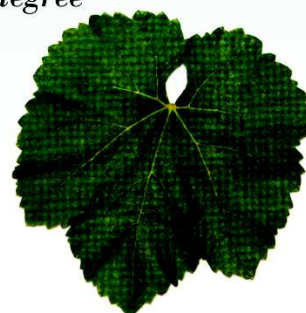
GASTRONOMIE:

Vin d'apéritif; accompagne idéalement les asperges, crustacés (homards, langoustes, coquilles Saint-Jacques) poissons frits; partenaire d'un fromage à pâte molle.



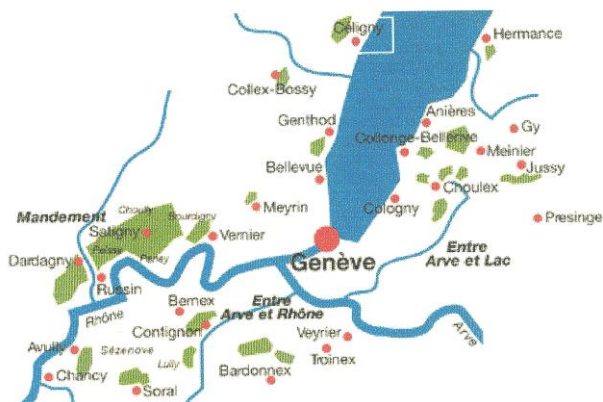
REPERES OENOLOGIQUES:

<i>Vinification:</i>	<i>En cuve inox</i>
<i>Degrés Oechsle du raisin:</i>	<i>90 °Oe</i>
<i>Production moyenne:</i>	<i>950g / m2</i>
<i>Cépage:</i>	<i>Sylvaner (Gros-Rhin)</i>
<i>Origine:</i>	<i>Sols maigres de Miège, sols graveleux de Sierre Production intégrée</i>
<i>Teneur en alcool:</i>	<i>12% Vol.</i>
<i>Temps de garde:</i>	<i>3 à 4 ans</i>
<i>Temp. idéale de service:</i>	<i>10 à 12 °C</i>



CHARDONNAY de Dardagny

A.O.C.



Propriétaire :
Besitzer :

Jean-Pierre Röthlisberger, Dardagny.

Provenance :
Herkunft :

Commune de Dardagny.
Gemeinde Dardagny.

Cépage :
Rebsorten :

Chardonnay.

Caractéristiques :

Cultivé sur les coteaux de Dardagny, ce cru à la robe jaune clair se caractérise par son bouquet expressif d'agrumes et de fruits blancs. La bouche est fraîche avec des arômes d'ananas et une bonne acidité.

Carakter :

Dieser Cru wird an den Hängen von Dardagny eingebaut. Er zeichnet sich aus durch seine hellgelbe Farbe. In der Nase erkennen wir Zitrusfrüchte. Im Gaumen ist er frisch mit Aromen von Ananas und einer angenehmen Säure.

Gastronomie :
Gastronomie :

Apéritif, poissons.
Apéritif, Fische.

Potentiel de garde :
Haltbarkeit :

2 à 3 ans.
2 bis 3 Jahre.

FANFARE DU CHÂTELARD
L'ECHO DU GIBLOUX

CAVES DU PARADIS SIERRE

...Vignes et vins de la famille Roten

APÉRO

Assemblage
blanc

Cet assemblage est une découverte à l'heure de l'apéro. Agréable, léger, une douceur agrémentée d'une petite touche d'acidité en fond, un incontournable lors de toutes les occasions: apéritif improvisé ou de fête, rencontre entre amis, repos sur une terrasse devant un somptueux paysage en accompagnement d'une assiette de viande froide - un compagnon pour un moment inoubliable.

DEGUSTATION:

Sa robe d'un jaune brillant présente des reflets paillés. Son nez est fait de fleurs de sureaux, de violettes, d'agrumes avec un petit côté vanillé qui honore ce premier bouquet printanier. En bouche, son arôme est flatteur, rond, léger, présentant une petite salinité fort agréable et surtout, une jolie longueur nous emplit le palais de joie.

GASTRONOMIE:

Vin d'apéritif par excellence, il sera également un choix des plus judicieux avec un fromage à pâte molle bien mûr, une assiette valaisanne ou une raclette.

REPERES OENOLOGIQUES:

Vinification:

*En cuve inox,
partiellement sur lie*

Degrés Oechsle moyen du raisin: 80 °Oe

Production moyenne:

1100g / m2

Cépages:

*Chasselas et quelques
spécialités blanches du VS*

Origine:

*Ville de Sierre
et Valais central
Production intégrée*

Teneur en alcool:

12% Vol.

Temps de garde:

1 à 2 ans

Temp. idéale de service:

8 à 10 °C



FANFARE DU CHÂTELARD
L'ECHO DU GIBLOUX

CAVES DU PARADIS SIERRE

...Vignes et vins de la famille Roten



MALVOISIE A.O.C. VALAIS

Issu du plant Pinot Gris (Grauburgunder), ce raisin existe en Valais depuis le 16ème siècle. Sa teneur en sucre est élevée avec une acidité moyenne. Notre Gourmandine est un vin doux naturel, ce qui fait de lui un vin de dessert de prédilection.

DEGUSTATION

Robe assez jaune avec des reflets gris ; légère odeur de tilleul et de coing ; parfum assez minéral rappelant la pierre de fusil et les fruits confits ; un vin d'une douceur fine, fruité et harmonieux.

GASTRONOMIE

Avec un fromage mûr, un fois gras, une tarte aux pommes ou de façon très élégante : un tête-à-tête avec une personne aimée

REPERES OENOLOGIQUES

<i>Vinification:</i>	<i>quelques heures de macération au pressoir</i>
<i>Degrés Oechsle du raisin:</i>	<i>108 °Oe</i>
<i>Production moyenne:</i>	<i>850g / m2</i>
<i>Cépage:</i>	<i>Malvoisie (Pinot Gris)</i>
<i>Origine:</i>	<i>Bernunes de Sierre</i>
<i>Teneur en alcool:</i>	<i>13 % vol.</i>
<i>Durée de stockage</i>	<i>5 - 7 ans</i>
<i>Temp. idéale de service:</i>	<i>frais à 7 °C</i>



CLAIRETTE DE DIE TRADITION « ELODIE »

Appellation

Appellation d'Origine Contrôlée (A.O.C.) CLAIRETTE DE DIE

Cépage

Clairette blanche : 10 %

Muscat blanc : 90 %

Vinification

Méthode Dioise Ancestrale

Après pressurage des raisins, les jus sont filtrés et réfrigérés puis le moût mi-fermenté est mis en bouteille. La fermentation se poursuit à partir du sucre de raisin, donnant ainsi du vin naturellement effervescent. L'élimination du dépôt est effectuée au minimum six mois après le tirage en bouteille alors que le vin contient encore des sucres résiduels. La méthode Dioise donne un vin sans aucune addition de sucre ou de liqueur.

Caractéristiques du vin

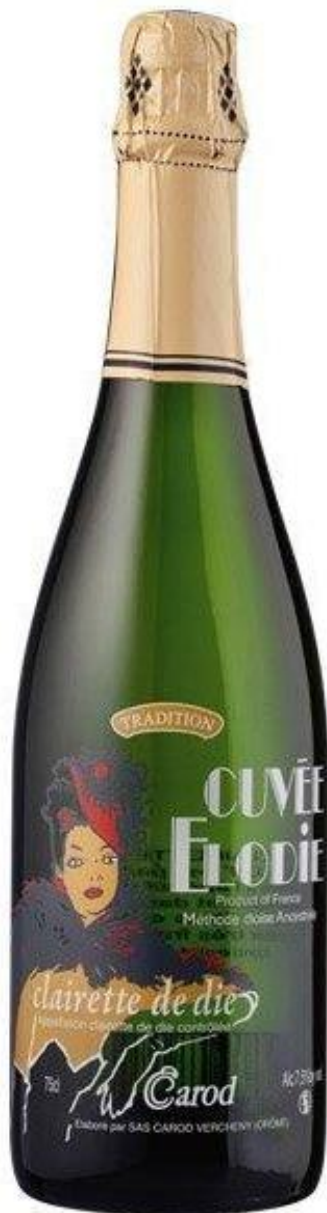
Brillant et doré, ce vin doit toute son originalité aux subtils arômes de Muscat (fragrance de rose) que la méthode Dioise permet de développer. C'est le seul vin Muscat naturellement effervescent et le seul aussi léger en alcool !

Harmonie vin / mets

Idéal pour tous les desserts, y compris les entremets glacés, très intéressant sur le foie gras, ce vin est aussi apprécié en apéritif. Ses qualités conviviales permettent de le conseiller dans les réunions et cocktails en cours de journée.

Conseils de dégustation

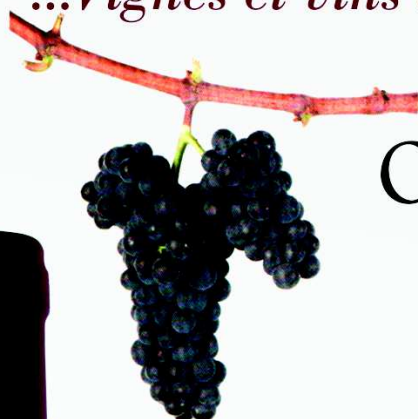
Servir très frais (6 à 8 °). Conserver les bouteilles couchées à l'abri de la chaleur et de la lumière. Vin à déguster jeune pour préserver la plénitude des arômes de fruit et de fleur.



FANFARE DU CHÂTELARD
L'ECHO DU GIBLOUX

CAVES DU PARADIS SIERRE

...Vignes et vins de la famille Roten



OEIL-DE-PERDRIX SIERRE AOC VALAIS



Oeil-de-Perdrix est le nom d'un vin et non pas d'un cépage. Le vin est issu du Pinot Noir qui est pressé doux, c'est-à-dire très peu ou non cuvé avec l'enveloppe du raisin. En Suisse, c'est le roi des vins rosés car il est issu du Pinot Noir uniquement.

DEGUSTATION:

Couleur d'un rose saumoné ou d'or cuivré, ce vin donne une grande finesse dans la bouche; en finale, vous avez un goût très cossu, frais et souple, assez long et élégant.

GASTRONOMIE:

Vin d'apéritif (vin d'été), il se marie avec une terrine, une croûte aux champignons, avec des viandes blanches ou des mets froids d'été.

REPERES OENOLOGIQUES:

<i>Vinification:</i>	<i>Pressé doux et fermentation alcoolique en cuve inox</i>
<i>Degrés Oechsle du raisin:</i>	<i>93 °Oe</i>
<i>Production moyenne:</i>	<i>1000g / m2</i>
<i>Cépage:</i>	<i>Pinot Noir</i>
<i>Origine:</i>	<i>Ville de Sierre</i>

<i>Teneur en alcool:</i>	<i>Production intégrée 12.5 % Vol.</i>
--------------------------	--

<i>Temps de garde:</i>	<i>2 à 3 ans</i>
<i>Temp. idéale de service:</i>	<i>10 °C</i>

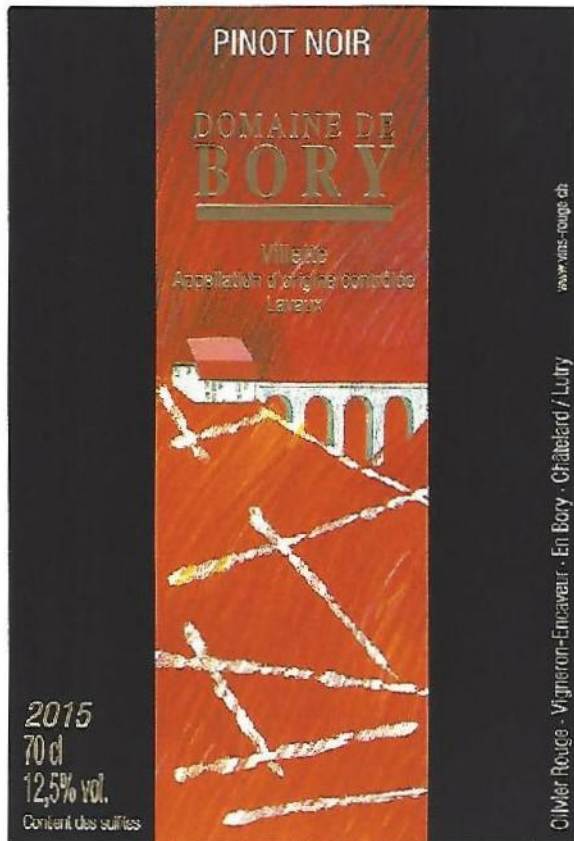


Domaine de Bory

Olivier et Régine Rouge

Le Châtelard

1095 Lutry



Pinot Noir

Pinot Noir Villette AOC Lavaux 2015

Nez racé avec des notes de petits fruits rouge,

Intensité harmonieuse en bouche, belle typicité du cépage d'origine,

Vin élégant qui accompagnera harmonieusement vos mets

Tous nos vins sont issus de vignes cultivées selon des méthodes respectueuses de l'environnement selon la charte « PI » protection intégrée suisse

Depuis 3 générations, nous cultivons et travaillons ce domaine familial

FANFARE DU CHÂTELARD
L'ECHO DU GIBLOUX

CAVES DU PARADIS SIERRE

...Vignes et vins de la famille Roten



PINOT NOIR SIERRE AOC VALAIS

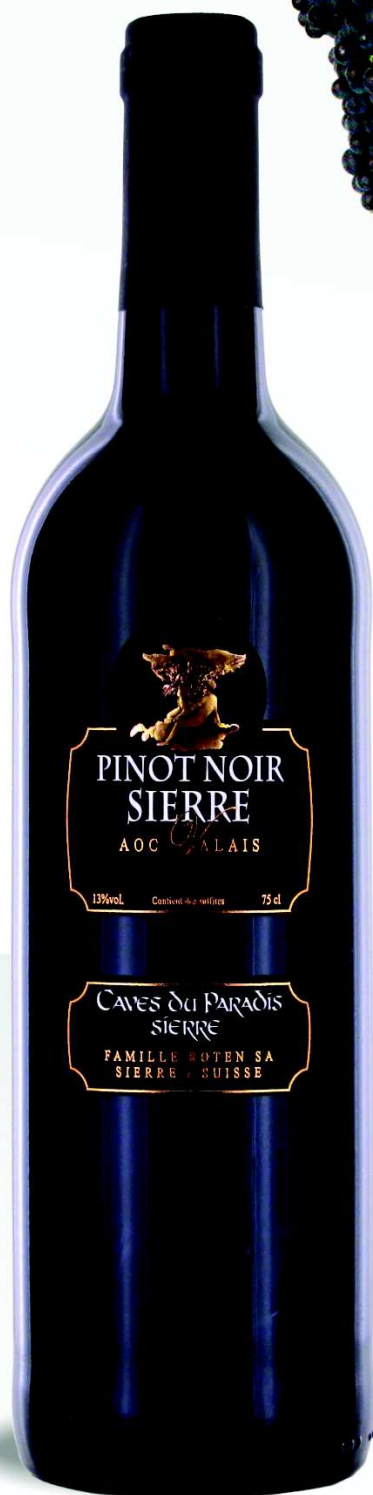
Le Pinot Noir est un vin rouge, issu du raisin qui porte le même nom. Le cépage nous provient de Bourgogne. Le Pinot Noir est un vin très noble et fait partie des plus grands et nobles cépages de la terre. Notre Pinot Noir Ville de Sierre est récolté à Sierre; dans les climats Bernunes et Planzette.

DEGUSTATION:

Nez très fin mais volumineux avec des arômes de framboises et mûres sur la bouche. Vin très harmonieux avec une petite note de tanin.

GASTRONOMIE:

Assiette Valaisanne, viandes rouges, gigot, fromage à pâte molle.



REPERES OENOLOGIQUES:

Vinification:	<i>Fermentation alcoolique et élevage en cuve inox</i>
Degrés Oechsle du raisin:	98 °Oe
Production moyenne:	1000g / m2
Cépage:	Pinot Noir
Origine:	Sols calcaires de Sierre (Bernunes et Planzette) Production intégrée
Teneur en alcool:	13% Vol.
Temps de garde:	3 à 4 ans
Temp. idéale de service:	14 °C



FANFARE DU CHÂTELARD
L'ECHO DU GIBLOUX

CAVES DU PARADIS SIERRE

...Vignes et vins de la famille Roten

MERLOT A.O.C. VALAIS

Cépage bordelais issu du croisement entre Magdeleine noir et Cabernet franc on le connaît en Suisse depuis le 20ème siècle. Un vin très moderne et aujourd'hui assez recherché. Notre Merlot est élevé en fût de chêne dès sa fermentation pendant 8-10 mois.

DEGUSTATION:

Robe assez soutenue, il a un nez très intense et charpenté ; d'une acidité assez faible, le bouquet est complexe et nous rappelle des fruits de sous-bois, des épices, le tout légèrement boisé.

GASTRONOMIE:

Viandes grillées, gibier, fromages vieux ou dans une discussion pour refaire le monde

REPERES OENOLOGIQUES:

Vinification: Elevé en fût de chêne dès la fermentation et pendant

8 à 10 mois

Degrés Oechsle du raisin:

95 °Oe

Production moyenne:

900g / m2

Cépage:

Merlot

Origine:

*Bernunes et Verbes
(Coteau de Sierre)*

Teneur en alcool:

*Production intégrée
13% Vol.*

Temps de garde:

4 à 6 ans

Temp. idéale de service:

14 °C





YECLA

Senior de Barahonda

Barrica

D.O.

Propriétaire : Bodegas Senior de Barahonda, Yecla
Besitzer :

Provenance : Vignobles situés dans la région de Murcia à 600 m. d'altitude, favorisant la maturité du raisin.

Herkunft : Die Weinberge sind in der Region Murcia auf 600 Höhenmettern gelegen, was die Reifung der Trauben begünstigt.

Cépages : Monastrell (Mourvèdre) et Syrah.
Rebsorten :

Caractéristiques : Après une longue macération, ce cru est vieilli 6 à 12 mois en fûts de chênes français et muri 12 mois en bouteilles. Robe rouge foncée intense. Nez expressif avec des notes de fruits des bois biens mûrs, de tabac et de café. Un vin structuré et complexe, avec une bonne persistance et des tanins élégants.

Charakter : Nach einer langen Mazeration wird dieser Cru während 6 bis 12 Monaten in französischen Eichenfässern gelagert und reift anschliessend 12 Monate in Flaschen. Die Farbe ist stark dunkelrot. In der Nase erkennen wir Noten von reifen Waldbeeren, Tabak und Kaffee. Ein strukturierter und komplexer Wein, anhaltend mit eleganten Tanninen.

Remarques: 90 points Robert Parker. Médaille d'Or Mundus Vini.
Bermerkung : 90 Punkte Robert Parker. Goldmedaille Mundus Vini.

Gastronomie : Viandes rouges, plateau de fromages.
Rotes Fleisch, Käseplatten.

Potentiel de garde : 5 à 6 ans.
Haltbarkeit : 5 bis 6 Jahre.



LIRAC ROUGE

Domaine Amido

M.O.

Propriétaire : SCEA Domaine Amido (Famille Amido)
Propriétaire-récoltant à Tavel

Besitzer :

Provenance :	Le Domaine Amido est situé dans le village de Tavel sur la rive droite de la Vallée du Rhône.
Herkunft :	Die Domäne Amido liegt im Dorf von Tavel auf dem rechten Rhône-Ufer.
Cépage : Rebsorten :	Mourvèdre (55%), Carignan (35%), Syrah (5%) et Grenache (5%).
Caractéristiques :	Issu d'une sélection parcellaire et d'une lente macération sous contrôle des températures, ce cru à la robe encre et aux reflets violacés, se caractérise par des arômes d'épices et de baies noires. Un Vin doté d'une belle concentration avec des tanins souples et soyeux.
Charakter:	Aus einer Parzellen Auswahl und einer langsamen Gärung unter kontrollierten Temperaturen, stammt dieser Wein ab. Violette tinte Farbe durch Gewürzen und schwarzen Beeren. Ein Wein mit guter Konzentration mit weichen und seidigen Tanninen.
Remarques :	Nombreuses Médailles d'Or aux Concours des Vins d'Orange (2011,2013)
Anmerkung :	Zahlreiche Goldmedaille an Wettbewerbe Vins d'Orange (2011/2013)
Gastronomie :	Viandes rouges en sauce, volailles farcies, fromages fermentés.
Gastronomie :	Rotem Fleisch in Saucen, Geflügel, Käse
Potentiel de garde :	5 à 8 ans
Haltbarkeit :	5 bis 8 Jahre