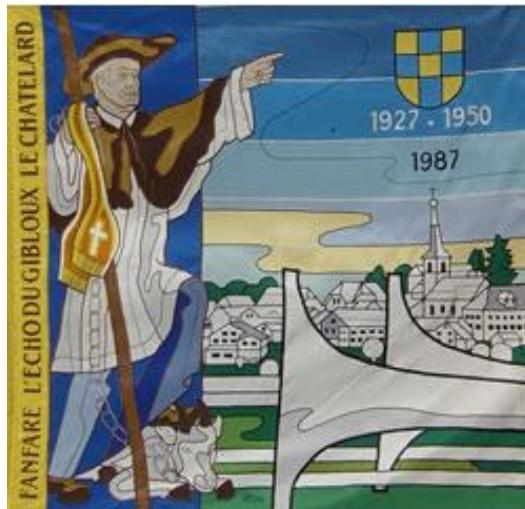




90^{ème} anniversaire de l'Echo du Gibloux

"SOUS VOS APPLAUDISSEMENTS"

VENTE DE VIN



Domaine de Bory
Olivier et Régine Rouge
Le Châtelard
1095 Lutry



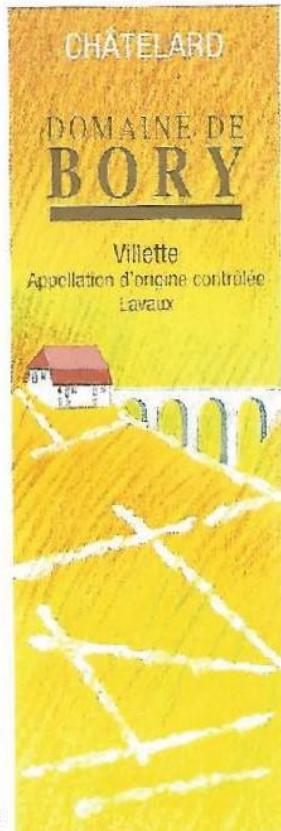
sva2017.echo-du-gibloux.ch

Domaine de Bory

Olivier et Régine Rouge

Le Châtelard

1095 Lutry



Olivier Rouge · Régine Enaveur · Châtelard / Lutry · www.chateau-bory.ch

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 PARADÍS SÍERRE

...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.

REPÈRES OENOLOGIQUES:

*Vinification:
sur lie*

En cuve inox, court moment

Degrés Oechslé du raisin:

80 °Oe

Production moyenne:

1200g / m2

Cépage:

Chasselas

Origine:

Ville de Sierre

Teneur en alcool:

*Production intégrée
12% Vol.*

Temps de garde:

2 à 3 ans

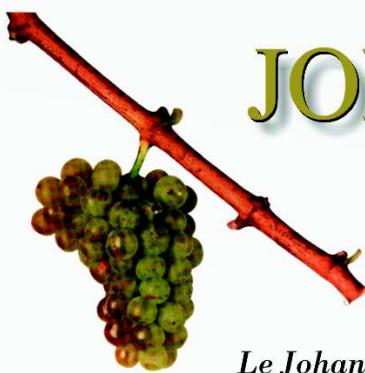
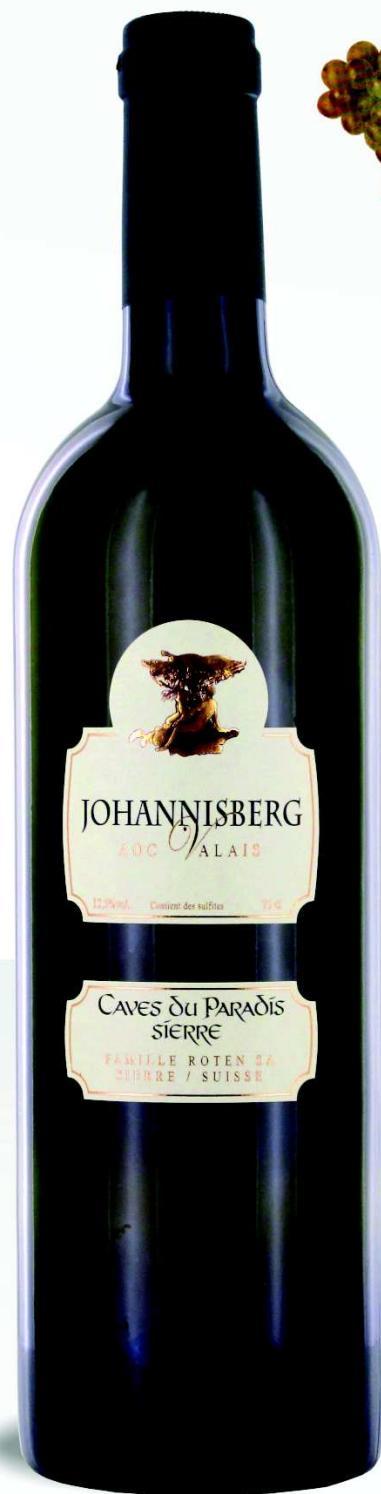
Temp. idéale de service:

8 à 10 °C



CAVES DU PARADÍS SÍERRE

...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:

Vinification:

En cuve inox

Degrés Oechslé du raisin:

90 °Oe

Production moyenne:

950g / m2

Cépage:

Sylvaner (Gros-Rhin)

Origine:

*Sols maigres de Miège,
sols graveleux de Sierre*

Production intégrée

12% Vol.

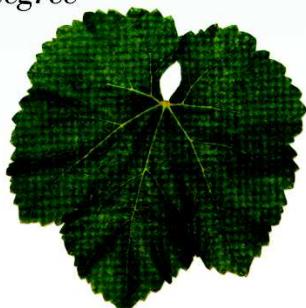
Teneur en alcool:

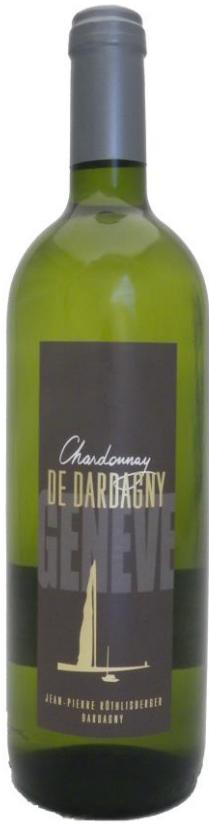
Temps de garde:

3 à 4 ans

Temp. idéale de service:

10 à 12 °C

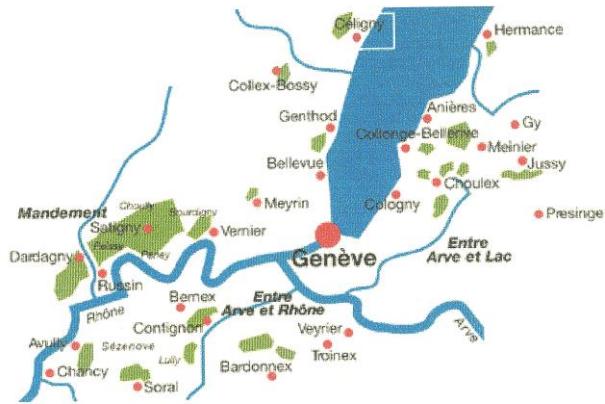




CHARDONNAY

de Dardagny

A.O.C.



Propriétaire :

Jean-Pierre Röthlisberger, Dardagny.

Besitzer :

Provenance :

Commune de Dardagny.

Herkunft :

Gemeinde Dardagny.

Cépage :

Chardonnay.

Rebsorten :

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.

Charakter :

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 :

Apéritif, poissons.

Gastronomie :

Aperitif, Fische.

Potentiel de garde :

2 à 3 ans.

Haltbarkeit :

2 bis 3 Jahre.

CAVES DU PARADÍS SÍERRE

...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.

REPÈRES OENOLOGIQUES:

Vinification:

*En cuve inox,
partiellement sur lie*

Degrés Oechslé 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

12% Vol.

Teneur en alcool:

1 à 2 ans

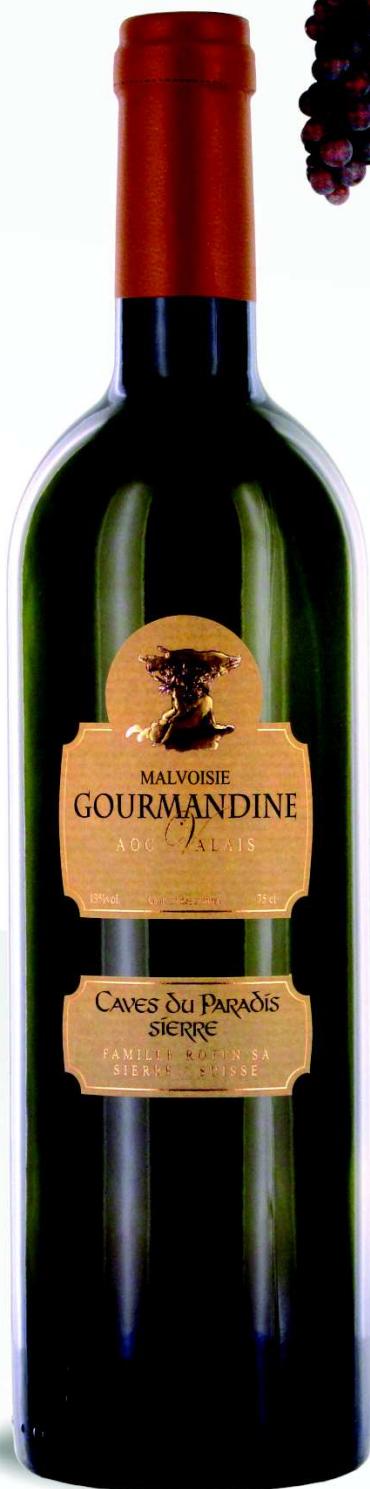
*Temps de garde:
Temp. idéale de service:*

8 à 10 °C



CAVES DU PARADÍS SÍERRE

...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

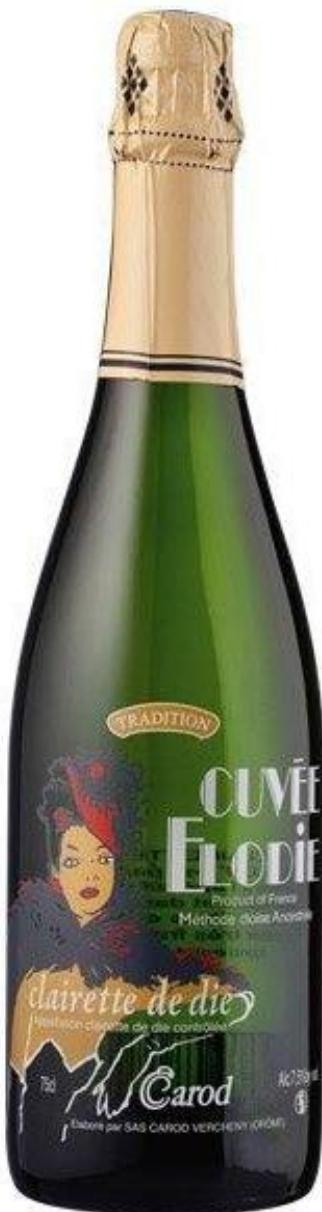
Avec un fromage mûr, un foie gras, une tarte aux pommes ou de façon très élégante : un tête-à- tête avec une personne aimée

REPÈRES OENOLOGIQUES

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

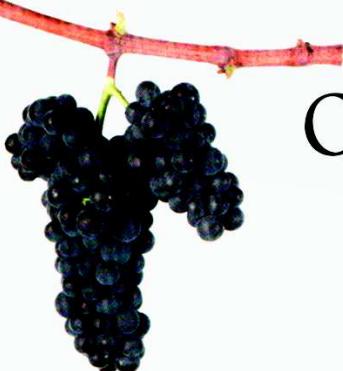
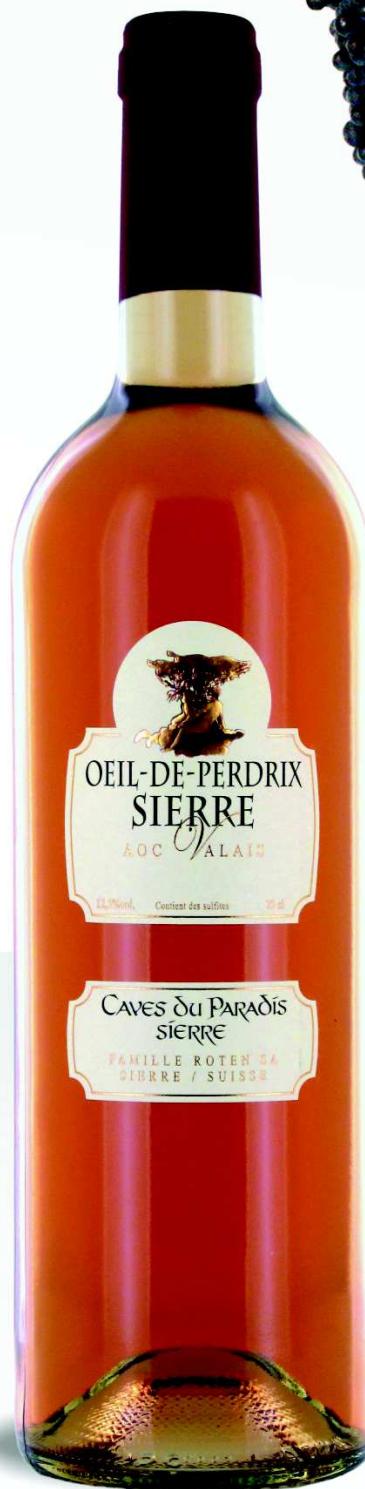
Idéal pour tous les desserts, y compris les entremets glacés, très intéressant sur le foie gras, ce vin est aussi apprécié en apéritif. Ses qualités conviviales permettent de le conseiller dans les réunions et cocktails en cours de journée.

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.

CAVES DU PARADÍS SÍERRE

...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:

Vinification: Pressé doux et fermentation

alcoolique en cuve inox

93 °Oe

Degrés Oechslé du raisin:

1000g / m2

Production moyenne:

Pinot Noir

Cépage:

Ville de Sierre

Origine:

*Production intégrée
12.5 % Vol.*

Teneur en alcool:

2 à 3 ans
10 °C

Temps de garde:

Temp. idéale de service:

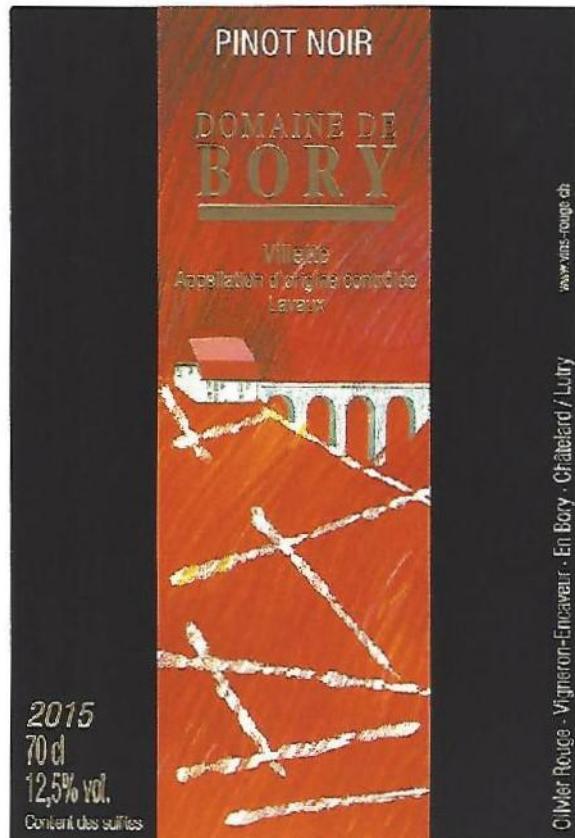


Domaine de Bory

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,

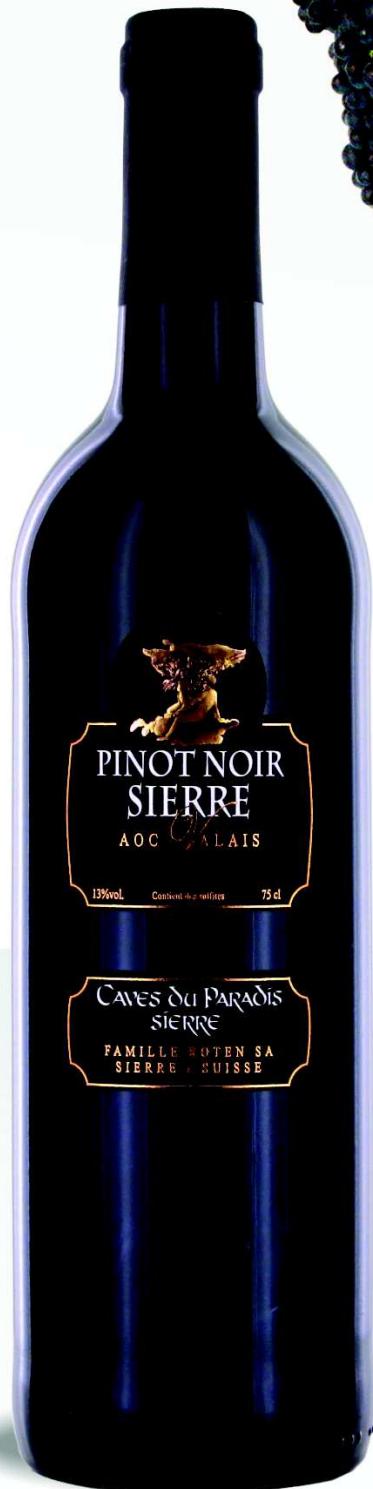
Vin élégant qui accompagnera harmonieusement vos mets

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

CAVES DU PARADÍS SÍERRE

...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: Fermentation alcoolique et

élevage en cuve inox

98 °Oe

Degrés Oechslé du raisin:

1000g / m2

Production moyenne:

Pinot Noir

Cépage:

Sols calcaires de Sierre

(Bernunes et Planzette)

Origine: *Production intégrée*

13% Vol.

Teneur en alcool:

3 à 4 ans

Temps de garde:

14 °C

Temp. idéale de service:



CAVES DU PARADÍS SÍERRE

...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

REPÈRES OENOLOGIQUES:

Vinification: fermentation et pendant

Elevé en fût de chêne dès la

8 à 10 mois

95 °Oe

900g / m2

Merlot

Bernunes et Verbes

(Coteau de Sierre)

Degrés Oechslé du raisin:

Production moyenne:

Cépage:

Origine:

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 Höhenmetern 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 :

Mourvèdre (55%), Carignan (35%), Syrah (5%) et Grenache (5%).

Rebsorten :

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 Gewürze und schwarze 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