CHAMOSON CAVES OUVERTES

29 → 31 mai 2025
Vinissima – Caves ouvertes

- **23 caves**
- **Animations et concerts**
- **Bus navettes gratuits**
- **16 restaurants et caveaux**

CHAMOSON

Impressum

Édition: Fondation l'Homme et le Vin
Textes: Le fin mot communication / AVTC / IVV
Conception graphique et mise en page: Forme / AVTC
Plan: Atelier Etco
Crédits photos: photoval.ch / Sedrik Nemeth / Fondation l'Homme et le Vin
Impression: Imprimerie Gessler SA à Sion
Imprimé sur du papier recyclé certifié éco-responsable

Bienvenue à Chamoson

La plus grande commune viticole du Valais est heureuse de vous accueillir à l'occasion des Caves Ouvertes des Vins du Valais.

Regroupées sous l'enseigne « Vinissima », les caves de Chamoson et leurs partenaires restaurateurs s'appliquent à vous faire vivre un séjour riche en découvertes œnologiques et en moments de partage et de convivialité.

Retrouvez dans ces pages le plan de la commune 🗺 pour ne jamais perdre le nord, la liste des caves 🛢 et celle des restaurants 🍴 où vous dégusterez des crus et des mets authentiques ainsi que toutes les animations de l'événement 🎵.

Explorez la région à pied, à votre rythme, ou laissez-vous porter par les bus navettes 🚌 mis à disposition.

Pensez à visiter nos deux stands d'accueil 🏠 qui vous invitent pour un premier verre 🍷!

Les pictos insérés dans les tableaux des caves vous indiquent si ces dernières adhèrent à une ou plusieurs démarches éco-responsables:

RAE

Ces agriculteurs et vignerons s'engagent pour la biodiversité en créant des habitats favorables à la faune et à la flore.

les réseaux agro-environnementaux DE CHAMOSON-LEYTRON

VITI VAL

Ces vignerons sont membres de l'Association valaisanne des viticulteurs travaillant selon les méthodes de la production intégrée.

VITIVAL

BIO

Ces vignerons sont en reconversion ou ont le label « Le Bourgeon », qui est la Fédération des producteurs biologiques suisses.

BIOSUISSE

Les caves

1. La Cave des Résistants
2. Domaine La Pleine Lune
3. Cave du Liquidambar
4. Simon Maye & Fils
5. Cave Pierre-Elie Carron
6. Cave René Favre & Fils
7. Cave la Siseranche
8. La Petite Cave
9. Cave Cybèle
10. Domaine de la Rameau
11. Domaine des Petites Planètes
12. Cave Petite Vertu
13. Sélection Comby
14. Cave Archi
15. Cave Constantin-Comby
16. Cave Stéphane Rémondeulaz
17. Sélection Excelsus
18. Cave le Banneret
19. Cave Saint-Pierre
20. Cave Ardévaz – Famille Boven
21. Daniel Magliocco & Fils
22. Maison Rouge
23. Domaine Dussex

Restauration

A. La Vouettaz
B. Le 1955
C. La Pinte
D. L'Instant Présent
E. L'Octo
F. La Potagère
G. La Maison des Résistants
H. Le Carrefour
I. Chez Madame
J. L'OH ! Berge
K. Le Centre
L. Caveau de Chamoson
M. Le Vat'
N. Les Violettes
O. Les Vérines

Nord

Chamoson

St-Pierre-de-Clages

2,9 km – 50 min. à pied

1,7 km – 30 min. à pied

2,7 km – 45 min. à pied

1,2 km – 19 min. à pied

Hors carte

CFF

1

LA CAVE DES RÉSISTANTS

Jean-Blaise Gollut

Route de Bessoni 3
1955 St-Pierre-de-Clages

027 306 64 38

info@lamaisondesresistants.ch
www.lamaisondesresistants.ch

RAE VITI VAL

La Maison, la Cave des Résistants, est un lieu vivant, un lieu de passage et d'ancrage. Installé à St-Pierre-de-Clages, au cœur de cette région emblématique, il incarne l'élan de celles et ceux qui osent bousculer les codes sans jamais trahir la terre ni le métier. Les cépages résistants s'y épanouissent au soleil alpin, les cuves y dialoguent avec les savoirs anciens et les barriques murmurent encore l'écho des vendanges passées. La cave, entre rigueur, passion et poésie, devient le théâtre d'un vin vivant. Ici, on explore aussi de nouveaux chemins : vins sans alcool, mistelles joyeuses, vinifications lentes et respectueuses… L'innovation se glisse au service du goût, du vivant, de l'authentique.

La Maison des Résistants, c'est un trait d'union entre l'art et l'art du vin. Un lieu où se tissent des émotions, où l'on vient pour découvrir, pour faire découvrir. Et où il est aussi possible de se restaurer, dans un esprit convivial et inspiré par les saisons.

Nouvelle cave à St-Pierre-de-Clages!

Eliane Amherd
Jeudi 29 mai à 18h30
réservation conseillée

Pétanque, mini-golf de table, maxi jeu d'échecs

Le Domaine des Résistants lance officiellement sa nouvelle gamme de vins issus de cépages résistants lors des caves Ouvertes 2025.

Et si le vin était un langage ? À la Maison des Résistants, il s'enrichit d'un nouveau vocabulaire : celui de notre toute nouvelle gamme. Des cuvées de lancement pensées comme un manifeste – vivantes, libres, enracinées. Issues de cépages résistants, elles parlent de nature respectée et de gestes assumés. Chaque vin explore un équilibre : sans alcool, légèrement titré ou intensément expressif. Les Mistelles, joyeuses et raffinées, prolongent ce dialogue. Dans notre cave, les savoirs d'hier rencontrent l'inspiration d'aujourd'hui pour composer des vins sincères. Venez les découvrir en dégustation primeur : le temps de bonification nous est précieux, chaque gorgée est une promesse.

2

DOMAINE PLEINE LUNE

Marc et Christian Crittin

↑ Christian et Marc Crittin

Rue de l'Église 9
1955 St-Pierre-de-Clages

027 306 17 34

info@lapleinelune-vins.ch
www.lapleinelune-vins.ch

@cavelapleinelune
@cavelapleinelune

RAE VITI VAL

L'une de ses cuvées emblématiques s'appelle 1888. Et pour cause. C'est la date de création de cette cave qui s'épanouit à l'ombre de l'église romane de Saint-Pierre-de-Clages. Chez les Crittin, tradition n'est pas un vain mot. Le flambeau et la passion se transmettent sans interruption. Christian, le patron actuel, représente la cinquième génération de cette famille où l'on est viticulteur de père en fils. Peut-il en aller autrement lorsque l'on « naît à côté du pressoir », dans une bâtisse qui conjugue habitat, cave et caveau de dégustation ?

La cave tire son nom d'une petite pierre en forme de lune découverte dans ses vignes. En 2019, elle lance un joli clin d'œil au 50e anniversaire du premier alunissage, via un coffret spécial. Édité avec l'autorisation de Charlie Duke himself, le 10e homme à avoir marché sur la lune, il comprend une sélection de six vins issus des vingt cépages cultivés par la cave.

Liste des prix 2025 (TVA incluse)

Vins Blancs	75 cl	50 cl	150 cl
Fendant Soleil	13.50		
Fendant Trémazières	15.00		
Johannisberg	17.50		
Sauvignon Blanc	20.00		
Petite Arvine Séléné	22.50		52.00
Marsanne blanche, vendanges tardives		28.00	

Vins Rosés	75 cl	50 cl	150 cl
Lune Rose	14.50	9.60	
1888 Syrah-Merlot		11.00	
« 69 » Pétillant à l'arôme de framboise	15.50		

Vins Rouges	75 cl	50 cl	150 cl
Gamay Sélection	14.50		
Gamay Vieilles Vignes		11.00	
Pinot Noir	17.50		
Humagne Rouge	20.50		
1888 Syrah-Merlot		16.00	66.00
Diolinoir	20.50		
Merlot	23.00		
Cornalin	25.00		
Syrah Barrique	29.00		
Nuits St-Pierre barrique	37.00		79.00

3

CAVE DU LIQUIDAMBAR
Véronique et Claude Burket

↑ Véronique et Claude Burket

Rue de l'Église 38a
1955 St-Pierre-de-Clages

Véronique 079 211 44 46
Claude 079 211 44 53

cave@liquidambar.ch
www.liquidambar.ch

@caveduliquidambar
@lacaveduliquidambar

RAE VITI VAL BIO

Il n'est pas si fréquent d'appeler une cave du nom d'un arbre au feuillage flamboyant à l'automne : le liquidambar. De la passion d'une œnologue et d'un viticulteur-arboriculteur-inventeur-soudeur est née la Cave du Liquidambar. Donner vie au meilleur d'un domaine hérité de plus de six générations et suivre les traces d'un papa passionné, Jacques, et d'un grand-père généreux, Marcel, tel est le dessein de Claude et Véronique : faire vivre le terroir de Chamoson et sublimer ses cépages. Dans une démarche respectueuse de la biodiversité, ils cultivent et entretiennent une douzaine de vignes labellisées bio. Leurs vins sont élevés à leur image : une quinzaine de vin bios, uniques, originaux et pleins de caractère. Au détour de votre route, ils seront heureux de vous recevoir dans leur cave pour une découverte pleine de surprises.

Liste des prix 2025 (TVA incluse)

Vins Blancs	**75 cl**
Fendant de Trémazières	14.00
Johannisberg de Chamoson	18.00
Riesling de Chamoson	18.00
Petite Arvine de Trémazières	23.00

Vin Rosé	**75 cl**
Rosé de Pinot Noir et Cornalin	17.00

Vins Rouges	**75 cl**
Gamay de Chamoson vieilles vignes	17.00
Pinot Noir de Chamoson vieilles vignes	18.00
Cornalin de Chamoson	23.00
Merlot de Chamoson	23.00

Les liquides en bar	**75 cl**	**37.5 cl**
Bar Blanc, Assemblage Pinot Blanc-Riesling	30.00	
Bar Noir, Assemblage Merlot-Cornalin	30.00	
Bar Rouge, Gamaret surmaturé sec	32.00	
Or en bar, Pinot Gris surmaturé doux, vendanges tardives		40.00

Les liquides en bulle – Les mousseux	**75 cl**
Liquidambul brut, Riesling	18.00
Liquidambul demi-sec, Riesling	18.00

Vin nature	**75 cl**
Barbar, Johannisberg nature	23.00

4

SIMON MAYE & FILS
Nadine et Raphaël Maye

↑ Nadine et Raphaël Maye

Rue de Collombey 3
1955 St-Pierre-de-Clages

027 306 41 81

info@simonmaye.ch
www.simonmaye.ch

@domainesimonmaye

RAE VITI VAL BIO

« Tu ne feras jamais la même chose que moi. Tu feras mieux… » Cette forte parole adressée à Raphaël, le seul de ses douze petits-enfants à suivre ses traces, Simon Maye aurait pu aussi bien la destiner à ses fils. Tant cette famille n'a de cesse de viser un degré d'excellence toujours plus élevé. Comme ses devanciers, Raphaël le fait en étant à la fois ancré dans le terroir chamosard et curieux d'ailleurs. Sélection des cépages, maîtrise des rendements et respect de l'environnement – herbicides et produits de synthèse abandonnés – constituent l'ADN de cette cave à l'origine de la Confrérie Saint-Théodule. Malgré une reconnaissance qui franchit les frontières nationales et la désignation comme Icône du vin suisse par le Gault&Millau, les Maye savent que rien n'est jamais acquis. Ils poursuivent leur quête entourés d'une équipe fidèle, mus par cette passion sans laquelle rien de grand ne se fait.

Espace jeux pour les enfants

Liste des prix 2025 (TVA incluse)

Vins Blancs	**75 cl**	**150cl**
Fauconnier	14.00	
Trémazières	15.00	
Moette	17.00	42.00
Johannisberg	19.00	
Petite Arvine*	26.00	60.00
Chardonnay vieilles vignes*	28.00	64.00
Païen vieilles vignes*	28.00	64.00

Vin Rosé	**75 cl**
Dôle Blanche	15.00

Vins Rouges	**75 cl**	**150cl**
Dôle	17.00	
Gamay	17.00	
Pinot Noir	18.00	44.00
Camosus	18.00	44.00
Humagne Rouge	24.00	
Syrah	24.00	56.00
Pinot Noir vieilles vignes*	29.00	66.00
Merlot vieilles vignes*	29.00	66.00
Cornalin*	33.00	74.00
Syrah vieilles vignes*	39.00	86.00

* disponible en quantité limitée

5

CAVE PIERRE-ELIE CARRON

Rue de Collombey 7
1955 St-Pierre-de-Clages

079 319 65 50

oeno@pec-vins.ch
www.pec-vins.ch

@pec.vins

Rookie de l'année
2025 Gault & Millau

RAE VITI VAL

Liste des prix 2025 (TVA incluse)

Vins Blancs	75 cl	50 cl	37.5 cl
Fendant Rodoz, Fully	14.00	10.00	
Johannisberg de Chamoson	18.00		
Païen Les Avasiers, Fully	23.00		
Viognier Mazembroz Fully	22.00		
Petite Arvine, Pierra Platta Fully	29.00		
Petite Arvine de Fully	27.00	17.00	
Brut de Fully	27.00		

Vins Rouges	75 cl	50 cl
Pinot Noir, Charrat	19.00	13.00
Merlot, Combe des Clous Fully	25.00	
Syrah, Désert Fully	25.00	
Cornalin Les Calcaires	27.00	
Cornalin, Pierra Platta Fully	29.00	18.00
Pinot Noir barrique	26.00	
Syrah barrique, Chambenay Fully	28.00	
Syrah barrique, Combe des Clous Fully	31.00	

6

RENÉ FAVRE & FILS
John et Mike Favre

↑ John, Jonathan et Mike Favre

Rue de Collombey 15
1955 St-Pierre-de-Clages

027 306 39 21

johnetmikevin@petite-arvine.com
www.petite-arvine.com

@JohnetMikeFavre
@favre_john_and_mike

RAE VITI VAL

Au cœur du vieux pays, ils dessinent comme une petite enclave américaine. Prénoms, John et Mike. Chaussures préférées, bottes de cowboys. Véhicule de prédilection, un rutilant pick-up F-100 de 1954, qui a donné son nom à un assemblage évidemment rouge, Red Pickup. Leur Harley Davidson de 1938 a eu droit au même honneur, en version blanche, Blue Bike. Aucun vin n'est encore nommé d'après leur Ford A de 1931, mais avec eux sait-on jamais. Jonathan, le fils de Mike, qui fait désormais équipe à la cave avec son père et son oncle, a hérité d'un deuxième prénom qui fleure bon les vastes plaines de l'Ouest, Wayne. Sans doute un écho aux sept années passées aux États-Unis par ses parents. Père et fils se mesurent parfois sur circuit au guidon de puissantes Ducati. La vitesse sur piste, la lenteur pour vinifier de grands vins. Dans la famille Favre, on cultive volontiers le contraste.

Liste des prix 2025 (TVA incluse)

Vins Blancs	75 cl	37.5 cl
Fendant	12.80	7.80
Fendant de Collombey	15.10	8.30
Johannisberg	18.00	10.00
Johannisberg Grand Cru	25.90	
Petite Arvine	24.80	13.70
Petite Arvine Grand Cru	32.30	
Grande-Année St-Pierre	34.45	
Blue Bike Blend n°18	24.80	
Sauvignon Blanc moelleux	19.50	10.50

Vins Rouges	75 cl	37.5 cl
Gamay	14.90	8.20
Humagne Rouge	20.00	11.20
Pinot Noir	17.00	9.30
Merlot	22.10	12.30
Red Pickup Blend	24.80	
Oriou Curare	29.10	
Syrah Grand Cru	32.30	
Renommeée St-Pierre 2011	42.00	

CAVE LA SISERANCHE
Maurice Giroud

↑ Ludovic Favre et Maurice Giroud

Rue Pommey 21
1955 Chamoson

027 306 44 52

info@siseranche.ch
www.siseranche.ch

VITI VAL

Elle est née au cœur de Chamoson, à quelques encablures de l'imposante église du village. Elle a dû attendre l'adolescence avant de se voir attribuer un nom, la Siseranche. Il est emprunté à un petit torrent situé au nord du vignoble de Chamoson, sec la majeure partie de l'année, qui ne se gorge d'eau qu'à la fonte des neiges et lors d'orages estivaux. Ici, on n'a pas peur du joli mot ni de la poésie. C'est sous forme de rimes que l'on exprime le plaisir de se retrouver dans le carnotzet pour déguster «le nectar des fruits, l'essence rare des fleurs». Et si l'étiquette de la gamme Siseranche représente une Valaisanne en costume traditionnel, on fait volontiers preuve d'audace et de curiosité, en choisissant par exemple de cultiver sur les six hectares du domaine quelques cépages rares comme le Chenin Blanc, le Tannat ou le Sangiovese.

Liste des prix 2025 (TVA incluse)

Vins Blancs	70 cl	50 cl	37.5 cl
Siseranche blanche	10.00		
Fendant	13.00	9.00	6.50
Johannisberg	14.00	10.00	
Chardonnay	19.00		
Chenin Blanc	19.00	13.50	
Petite Arvine	19.00	13.50	
Gewürztraminer	19.00	13.50	
Hermitage	19.00	13.50	
Roussanne	19.00		
Divona	19.00		
Petite Arvine Cigalines	21.00	15.00	
Chenin blanc tardif	21.00		
Johannisberg tardif	25.00	18.00	
Marsanne tardive	25.00	18.00	

Vins Rosés et Rouges	70 cl	50 cl	37.5 cl
Siseranche rouge	10.00		
Dôle Blanche	14.50	10.50	
Corsyca	15.50	11.50	
Gamay	13.00	9.00	
Dôle	14.00		
Pinot Noir	15.00	11.00	
Humagne Rouge	19.00	13.50	
Cornalin	22.00		
Diolinoir	19.00		
Carminoir	22.00		
Alliance	17.00		
Syrah	19.00	13.50	
Merlot	19.00	13.50	
Le S de la Siseranche	21.00	14.50	
Tannat	23.00		
Divico	21.00		
Les Sauvagières	20.00		
Cérémonie			25.00

LA PETITE CAVE
Jean et Florence Carrupt

↑ Florence et Jean Carrupt

Rue de Fosseau 12F
1955 Chamoson

079 411 68 29

info@petite-cave.ch
www.petite-cave.ch

@LaPetiteCaveChamoson

RAE VITI VAL

Ils se définissent volontiers comme des artisans de la vigne et du vin. Des travaux de la vigne à l'élevage des crus en passant par la dégustation et la commercialisation, Jean et Florence Carrupt assurent tous les rôles au sein de leur Petite Cave. Ils cultivent 17 cépages sur leurs 4,5 hectares de terre, dans le respect de la nature et avec une utilisation toujours plus réduite de produits phytosanitaires. Pour le Valaisan, le sens de l'accueil n'est pas une expression vide de sens. La Petite Cave en offre un bel exemple. Jean et Florence Carrupt reçoivent leurs visiteurs comme s'il s'agissait d'amis. Quel plaisir, alors, de les entendre évoquer les différentes étapes de la vinification ! Autour d'une table garnie de leurs bouteilles habillées avec élégance, ils transforment le temps de la dégustation en une belle expérience humaine.

Espace jeux pour les enfants

Liste des prix 2025 (TVA incluse)

Vins Blancs	75 cl	37.5 cl
Fendant	13.00	7.50
Johannisberg	15.00	8.50
1 Coup d'Blanc	15.00	8.50
Petite Arvine	21.00	11.50
Humagne Blanche	21.00	
Prestige	23.00	
Caprice (surmaturé)		24.00

Vins Rosés et Rouges	75 cl	37.5 cl
1 Coup d'Rosé	13.00	7.50
Gamay	14.00	7.50
1 Coup d'Rouge	14.00	7.50
Cornalin	24.00	12.50
Syrah Vieilles Vignes	20.00	10.50
Merlot	21.00	11.50
Divico (raisins bio)	17.00	
Gamaret	17.00	
Diolinoir	20.00	
Cabernet Franc	20.00	
Privilège	23.00	

9

CAVE CYBÈLE
Carlo et Romaine Carruzzo-Biollaz

Route de Tsavez 4
1955 Chamoson

027 306 62 18
078 925 13 16

cavecybele@gmail.com

DJ St-Paul
samedi 14h – 19h

RAE VITI VAL

Liste des prix 2025 (TVA incluse)

Vins Blancs	75 cl	50 cl
Fendant 2024	11.50	8.00
Humagne Blanche 2023	16.00	
Johannisberg 2024		8.00
Gewürztraminer 2023/2024	16.00	
Petite Arvine 2023/2024	16.00	
Marsanne 2016		10.50
Muscat 2023	15.00	
Païen 2023	17.00	
Viognier 2024	16.00	
Malvoisie flétrie 2016/2018		15.00
Attis (Johannisberg surmaturé) 2018		16.00

Vins Rosés et Rouges	75 cl	50 cl	37.5 cl
Rosé de gamay vieilles vignes 2024	12.50	8.00	
Cornalin 2023	18.00		
Gamay vieilles vignes 2023	14.00	8.00	
Syrah 2022	16.00		
Humagne rouge 2023	16.00		
Pinot Noir vieilles vignes 2022	16.00	8.50	
Pinot Noir vieilles vignes Cristal 2020	20.00		
Mégalésia ass. rouge – barrique 2020	26.00		
Divico 2022		14.00	
Merlot 2023	16.00		
Autre			
Chamogniac (Eaux de vie)		42.00	32.00

10

↑ David Carruzzo

DOMAINE DE LA RAMEAU
David Carruzzo

Route de la Rameau 5a
1955 Chamoson

079 607 87 68

info@rameau.ch
www.rameau.ch

@CaveDeLaRameau
@cave_de_la_rameau

RAE VITI VAL

Il a beau être fils et petit-fils de vignerons, David Carruzzo a commencé par explorer d'autres horizons avant de se lancer dans l'aventure. Répondre à l'appel de la terre, la mettre en valeur, travailler ses vignes et celles d'autres propriétaires. C'est après une expérience dans le domaine médical qu'il a choisi d'assurer la relève et d'exploiter ce Domaine de la Rameau constitué par les deux générations précédentes. Intimement convaincu du potentiel des sols de Chamoson, il cherche à les magnifier en donnant libre cours à sa passion pour le vin. Aux yeux de cet autodidacte consciencieux, l'homme ne représente pas la composante la plus importante du terroir. David Carruzzo cherche davantage à exprimer ce coin de pays qu'à promouvoir sa propre signature. Ce qu'il peut faire de mieux, résume-t-il, c'est « écouter la nature et rendre le meilleur de ce que cette terre [lui] donne ».

Liste des prix 2025 (TVA incluse)

Domaine de la Rameau Rosé	75 cl
Domaine de la Rameau, 2024	15.00

Domaine de la Rameau Rouge	75 cl	150 cl
Domaine de la Rameau, 2017	55.00	
6 bouteilles en caisse en bois, 2017	330.00	
Domaine de la Rameau, 2018	55.00	120.00
6 bouteilles en caisse en bois, 2018	330.00	
Domaine de la Rameau, 2019	55.00	120.00
6 bouteilles en caisse en bois, 2019	330.00	
Domaine de la Rameau, 2020	55.00	120.00
6 bouteilles en caisse en bois, 2020	330.00	

Pré des Pierres	75 cl
Syrah, 2022	35.00

Pierre bénite	
Petite Arvine, 2023	25.00

DOMAINE DES PETITES PLANÈTES
Guillaume Bodin

↑ Guillaume Bodin

Route de la Rameau 5
1955 Chamoson

078 408 78 47

domaine@petitesplanetes.ch
www.petitesplanetes.ch

@domainedespetitesplanetes
@domainedespetitesplanetes
@guillaume.bodin

RAE VITI VAL

Après des années à survoler les vignobles de Bourgogne, de Haute-Savoie et de Nouvelle-Zélande, Guillaume Bodin a été le bras droit de Marie-Thérèse Chappaz durant plus de 3 ans lors de son arrivée en Valais. Il a ensuite décidé de s'installer à Chamoson pour la diversité des cépages, l'entente avec les autres vignerons du village et son envie de promouvoir l'agriculture biologique et biodynamique.

Biodynamie & Cie change de nom et devient le Domaine des petites Planètes!

Liste des prix 2025 (TVA incluse)

Vin Blanc	75 cl
Petite Arvine	35.00

Vin Rosé	75 cl
Rosé	20.00

Vin en Macération	75 cl
Pinot Gris en Macération	35.00

Vins Rouges	75 cl	150cl
Umami (assemblage rouge)	25.00	
Pinot Noir de Chamoson	35.00	
Syrah de Chamoson	50.00	99.00
Humagne Rouge de Chamoson	50.00	

CAVE PETITE VERTU
Patrick et François Schmaltzried

↑ François et Patrick Schmaltzried

Rue chez Pottier 2
1955 Chamoson

Patrick 079 213 58 46
François 079 793 14 19

info@petite-vertu.ch
www.petite-vertu.ch

@Petite-Vertu
@francoisschmaltzried

RAE VITI VAL BIO

Avec son nom peu francophone, Patrick Schmaltzried, en créant son entreprise, a joué la carte de la fantaisie, histoire de titiller la curiosité du public. Comme la vertu ne peut être selon lui que grande, il a choisi de la rendre petite pour baptiser sa cave aux murs voûtés. Alors qu'Anne-Marie et Patrick gèrent la vente, l'administration et les finances, leur fils François s'occupe de la vinification. Ingénieur en viticulture et œnologue, celui-ci tient à ses deux métiers. Pour lui, « garder le lien entre la terre et le vin est primordial ». Il répète volontiers cette vérité à ses étudiants en œnologie de l'École d'agriculture de Châteauneuf – des viticulteurs et des cavistes qu'il emmène bien souvent sur le terrain, dans le vignoble. En homme engagé, François Schmaltzried travaille dans le respect de l'environnement et siège au comité de l'Union des Vignerons Encaveurs du Valais.

LE SAV
de la Petite Vertu

Jay Follo :
Samedi 31 mai

Liste des prix 2025 (TVA incluse)

Vins Blancs Vin Rosé	75 cl	50 cl	37.5 cl
Fendant	14.90		7.50
Johannisberg	17.50		9.00
Muscat	18.50		
Pinot Gris	18.50		
Païen / Heida	22.50		
Petite Arvine	23.50		12.00
Johannisberg grand cru 2023	22.50		
Libertin (Barrique) 2023	26.00		
Rosé	14.90	10.00	

Vin Mousseux	75 cl
Brut "Câlines" carton de 3 bouteilles	99.00

Vins Rouges	75 cl	50 cl	37.5 cl
Gamay	14.90	10.00	7.50
Pinot Noir	17.50	11.50	9.00
Diolinoir	20.50		
Humagne Rouge 2023	20.50	13.50	
Syrah-Cabernet Sauvignon 2023	23.50	15.50	
Merlot 2023	23.50		12.00
Carminoir	23.50		
Libertine Barrique 2023	26.00		13.50

Magnum 37e anniversaire	150 cl
Libertine 2022	69.00

13

SÉLECTION COMBY
Gratien et Yann Comby

↑ Gratien et Yann Comby

Rue de Tsarreire 7
1955 Chamoson

Gratien 079 370 53 50
Yann 079 435 06 22
Fabien 078 720 83 86

www.comby-vins.ch

gratien@comby-vins.ch
yann@comby-vins.ch
fabien@comby-vins.ch

RAE VITI VAL BIO

Chez les Comby, la passion se transmet de génération en génération. Yann, représentant de la troisième, a pourtant failli rompre avec la tradition familiale. Il se destinait en effet à devenir ingénieur en mécanique lorsque, peu avant de passer son diplôme, il a changé de cap et définitivement bifurqué vers l'œnologie. Fort de l'expérience de ses devanciers, son père Gratien en particulier, il prolonge l'aventure en magnifiant le terroir de Chamoson. Il confirme aussi l'attachement du domaine au respect de l'environnement, en adhérant au cahier des charges de Bio Suisse, qui a notamment pour vocation de recréer un habitat diversifié au cœur du vignoble, accueillant pour la faune et la flore. Yann Comby mène en parallèle des essais de vinification. Ainsi se réalise un mariage de tradition et de modernité qui se retrouve jusque sur les étiquettes de la cave, arborant un pressoir stylisé.

Liste des prix 2025 (TVA incluse)

Vins Blancs	75 cl	50 cl	37.5 cl	150 cl
Fendant	15.00	10.00	7.50	36.00
Johannisberg	18.00	12.00	9.00	42.00
Trémys (assemblage blanc)	20.00	13.50		
Petite Arvine douce	24.00	16.00		
Petite Arvine «La Tsoume» sèche	27.00			
Viognier	27.00			
Petite Arvine «L'Orange» sèche	32.00			
Ymis (surmaturé, barrique)		32.00		
Johannisberg 60e	38.00			
Vins Rosés				
Rosé de Gamay	15.00	10.00		
Dôle Blanche	17.00	11.50		

Vins Rouges	75 cl	50 cl	37.5 cl	150 cl
Gamay	15.00	10.00	7.50	
Pinot Noir	18.00	12.00	9.00	42.00
Charmys (assemblage rouge)	20.00	14.00		46.00
Humagne rouge	20.00	14.00		
Diolinoir	22.00			52.00
Merlot	26.00	17.00		
Syrah «Cuvée Célien»	29.00	19.00		62.00
Pinot Noir «Cuvée Joël»	29.00			62.00
Cornalin		29.00	19.00	
Tyrius (assemblage barrique)	29.00	19.00		68.00
Pinot Aficionado	32.00			
Le Chiffre Noir (bout. numérotées)	89.00			175.00

14

CAVE ARCHi
Alphonse Carruzzo

Rue de Tsarreire 1
1955 Chamoson

079 237 67 44

alphonsecarruzzo@gmail.com
www.lacavearchi.ch

Ses détracteurs le surnomment le « petit ramoneur qui fait du vin de garage », mais Alphonse Carruzzo, Archi pour les amis, a en réalité un parcours des plus atypiques. Ramoneur de profession, qu'il exerce encore accessoirement, il s'est laissé captiver par la viticulture pour en faire son métier. En 2019, au lieu de vendre son moût, il décide de le faire fermenter. Ce qui a commencé comme un simple test est vite devenu une véritable passion. Dans l'hectare de vignes qu'il exploite, sa parcelle de Johannisberg, à la Tsoume, à Chamoson, est sa préférée. Cette vigne vieille de 55 ans est taillée exclusivement par sa mère, Marilou, encore aujourd'hui à 85 ans.

Source: Swiss Wine Valais

Liste des prix 2025 (TVA incluse)

Vins Blancs	75 cl	50 cl	37.5 cl
Fendant 2024	14.00	10.00	7.00
Johannisberg 2023 (quantité limitée)	épuisé	épuisé	9.50
Johannisberg 2024	19.00		9.50
Petite Arvine 2022	23.00		
Petite Arvine 2023 (dispo. août 25)	23.00		
Vin Rosé			
Archirose 2024		8.00	

Vins Rouges	75 cl	50 cl	37.5 cl
Gamay 2023 Vieille Vigne	14.00	9.50	
Gamay 2024 Vieille Vigne (dispo. août 25)	14.00	9.50	7.00
Merlot 2023	24.00		
Merlot 2024 (dispo. août 25)	24.00		
Pinot Noir 2022	16.00		
Pinot Noir 2024 (dispo. août 25)	16.00	8.00	
Cornalin 2022	24.00		
Cabernet Franc 2023	35.00		
Divico 2024 (dispo. août 25)	22.00		
Rouge Balourd (assemblage)		8.00	

15

CAVE CONSTANTIN-COMBY
Fabienne et Michel Constantin-Comby

↑ Fabienne et Michel Constantin-Comby

Rue de Tsarreire 3
1955 Chamoson

079 221 00 85

constantincomby@gmail.com
www.constantincomby.ch

@CaveDuCrêtacombe
@cretacombe

VITI VAL

Son Cornalin figurait parmi les ambassadeurs des vins valaisans lors de la Fête des Vignerons 2019. Et si ce que la Cave Constantin-Comby considère comme un honneur n'était en somme que la juste récompense de son audace ? Abritée par une bâtisse du 19e siècle, cette cave se mérite, nichée dans une ruelle adjacente à la montée de Plane Ville. Mais que de hardiesse et de cœur entre ces murs ! Ni Fabienne, qui a succédé à son père François-Emmanuel, ni son mari Michel ne se destinaient au travail de la vigne. Tous deux ont pris le risque de changer d'orientation professionnelle pour vinifier à quatre mains. Audace encore lorsque le couple adopte pour certains cépages la vinification en amphore, alors peu répandue en Valais. Dans ces œufs de béton géants, le vin est en mouvement, les lies soulevées en permanence, dans une ronde ininterrompue de fraîcheur et de finesse.

♫ Daveless: vendredi 30 mai dès 16h30

Liste des prix 2025 (TVA incluse)

Vins Blancs	75 cl	50 cl	37.5 cl	150 cl
Fendant	13.50	9.50	7.50	
Fendant Amphore	16.00			
Johannisberg Amphore	19.50		12.00	
Païen	21.50			
Petite Arvine	23.00			
Viognier	20.00		12.50	
Marsanne Blanche	22.00			
Sauvignon Blanc	20.00			
Crackling	18.00			

Vin Rosé	75 cl	37.5 cl
Klarika	15.00	8.50

Vins Rouges	75 cl	50 cl	37.5 cl	150 cl
Gamay	14.50	10.50	8.00	
Pinot Noir Sélection Valais	16.50	12.00		36.00
Humagne Rouge	22.00	15.50		47.00
Cornalin	25.00	18.00		
Merlot	23.00	16.50		49.00
Syrah	22.00	15.50		47.00

Vin Barrique	75 cl	150 cl
Merlot Collection cercle de PI 2019	32.00	67.00
Pinot Noir Collection cercle de PI 2022	29.00	

16

STÉPHANE RÉMONDEULAZ

↑ Stéphane Rémondeulaz

Chemin Neuf 11
1955 Chamoson

027 306 40 62
079 502 23 08

stephane.remondeulaz@netplus.ch
www.srvins.ch

RAE VITI VAL

À la tête depuis 2015 du domaine familial, Stéphane Rémondeulaz est le petit-fils du fondateur de la cave, Jacques. Ce dernier avait initialement nommé son entreprise d'après un ancien instrument viticole, la bacholle, grande cuve cylindrique qui servait à transporter le raisin jusqu'au fouloir. Comme nombre d'habitants de la commune à une certaine époque, Jacques était agriculteur. Peu à peu, suivant les mutations du tissu économique du début des années 1980, il délaisse l'arboriculture et les cultures maraîchères pour se concentrer sur la viticulture. Ses deux fils le rejoignent bientôt. Ils assurent la continuité de la cave, tandis qu'un représentant de la troisième génération, Stéphane, suit sa formation de caviste et son école d'œnologie. Au fil des ans, le nombre de cépages cultivés a augmenté et les méthodes culturales ont évolué vers une vision éco-responsable de la viticulture.

Liste des prix 2025 (TVA incluse)

Vins Blancs	75 cl	50 cl	37.5 cl
Fendant	13.50		7.00
Johannisberg	18.50	13.00	
Petite Arvine	23.00		
Humagne Blanche	19.00		
Marsanne	20.00		
Heida	23.00		

Vin Rosé	75 cl	50 cl
Rosé de Dioli	14.00	10.00

Vins Rouges	75 cl	50 cl	37.5 cl
Gamay	14.00		7.00
Pinot Noir	18.50	13.00	
Humagne Rouge	21.00	16.00	
Merlot	23.00	17.00	
Syrah barrique	29.00		
Cornalin	27.00	21.00	

SÉLECTION EXCELSUS
Jean-Claude et Renaud Favre

↑ Renaud et Jean-Claude Favre

Rue de la Palud 9
1955 Chamoson

027 306 14 00

info@excelsus.ch
www.selectionexcelsus.ch

@selectionexcelsus
@selection_excelsus

RAE BIO

L'homme a toujours été « plus émotionnel que rationnel ». Faire mieux l'intéresse bien davantage que faire plus. Cette philosophie de travail, Jean-Claude Favre a su la transmettre sagement à son fils Renaud, bien décidé à continuer sur cette voie. Le travail de la vigne est essentiel à leurs yeux. Le domaine, entièrement situé sur le cône de déjection de Chamoson, reçoit une douzaine de cépages, certains cultivés de manière confidentielle. Dans une vision qualitative, pragmatique et durable, ils ont opté pour une viticulture biologique, soucieux de laisser vivre la nature sans devoir intervenir trop souvent. La vinification suit cette même ligne, qui vise à révéler la typicité de chaque cépage et à favoriser la garde. Sélection Excelsus récolte les fruits de son engagement en faveur de la qualité : elle figure dans le top 100 des meilleures caves suisses depuis la création du classement.

Liste des prix 2025 (TVA incluse)

Vins Blancs et Rosés	75 cl	50 cl	37.5 cl	150 cl
Fendant de Chamoson	13.50			
Fendant Excelsus	15.00		8.50	32.00
Johannisberg Excelsus	18.00		9.75	38.00
Muscat Excelsus	16.50		9.00	
Petite Arvine Excelsus	23.50		12.50	49.00
Pinot Blanc Excelsus	18.50		9.75	
Pinot Gris Excelsus	18.50		9.75	
Humagne Blanche (barrique)	29.00			
1955 Blanc (barrique)	29.00			
Marsanne Blanche (barrique)	32.00			65.00
Eranthis Excelsus (surmaturé)		45.00		
Dôle Blanche Excelsus	15.00			
Viognier « Les Tzavanes »	29.00			

Vins Rouges	75 cl	50 cl	37.5 cl	150 cl
Gamay Excelsus	15.00	10.00	8.00	
Bombonera Excelsus	17.50			37.00
Pinot Noir Excelsus	18.50	10.00		39.00
Syrah Excelsus	23.50	12.50		49.00
Cornalin Excelsus	31.00	16.00		64.00
1955 Rouge (barrique)	29.00			59.00

CAVE LE BANNERET

↑ Martine, Méloé, Jean-Charles, Manuella et Christian

Rue de la Crettaz 15
1955 Chamoson

027 306 40 51

info@banneret.ch
www.banneret.ch

RAE VITI VAL BIO

Le Banneret, c'est avant tout une histoire de famille. Celle des Maye, dont les valeurs remontent à plusieurs générations. En 1986, Carlo et son fils Jean-Charles décident de vinifier le fruit des vignes familiales en créant leur propre cave. Son nom, Le Banneret, rend hommage à leur ancêtre Alexandre Maye, figure valaisanne du 18e siècle. Député à la diète, châtelain de Chamoson, celui-ci fut officier au service de la Sardaigne, puis de l'Empire français, capitaine de la Bannière. Aujourd'hui encore, sa fière silhouette, drapeau au vent, orne le bâtiment et les étiquettes de la cave. Respectueuse de la nature, les 8 hectares de vignes que travaille la famille sont labellisés Bio Suisse. Les vins qui en sont issus sont pour l'essentiel des monocépages de caractère, à l'image de ceux qui les élèvent. Grâce à eux, la bannière de la famille Maye continuera longtemps encore à flotter sur ce coin de pays.

Liste des prix 2025 (TVA incluse)

Vins Blancs	75 cl	50 cl	37.5 cl
Fendant	14.50	10.50	7.50
Fendant Coteaux	15.50		
Johannisberg	16.50	11.50	8.50
Johannisberg de Chamoson Grand Cru	25.00		
Chardonnay	18.50		
Petite Arvine	21.50		11.00
Païen	21.50		
Marsanne blanche	21.50		
Marsanne blanche barrique	26.00		
Ambroisie		30.00	

Vins Rosés	75 cl	50 cl	37.5 cl	150 cl
Rosé		10.50		
Dôle Blanche	15.50			
Vins Rouges				
Dôle	15.50			
Gamay vieilles vignes	16.50	11.50	8.50	
Pinot Noir	16.50	11.50	8.50	35.00
Humagne rouge	21.50			
Cornalin	26.00			
Syrah barrique	26.00	18.00		56.00
Pinot Noir barrique	25.00			
Le Châtelain	26.00	18.00		56.00
WINE COLLECTION: assortiment 6 vins	120.00			

CAVE SAINT-PIERRE

↑ Claude Crittin et Emmanuel Carron

Rue de Ravanay 1
1955 St-Pierre-de-Clages

027 306 53 54

info@saintpierre.ch
www.saintpierre.ch

La Cave St-Pierre s'engage à conserver l'héritage de la tradition et du savoir-faire, allié à la juste dose d'innovation et de modernité, pour donner naissance à des vins à la personnalité unique, révélant les caractéristiques d'un terroir d'exception.

Au cœur du fameux vignoble de Chamoson, la Cave St-Pierre pratique depuis 1971 une politique résolument axée sur la qualité de ses vins et sur une variété de cépages, notamment autochtones, illustrant parfaitement la richesse des terroirs valaisans.

Cette maison réputée conjugue expérience, savoir-faire et technologie de pointe. Une vingtaine de cépages composent la palette de la cave qui, hormis celle de ses 17 hectares de vignoble, vinifie la vendange de plus de 400 familles vigneronnes, souvent fidèles depuis plusieurs générations.

Animation musicale durant les trois jours

Cave suisse de l'année 2020

Espace jeux pour les enfants

Liste des prix 2025 (TVA incluse)

Vins Blancs	75 cl	50 cl
Fendant de Sion Maurice Gay 1883	14.90	
Johannisberg Maurice Gay 1883	17.20	
Heida Maurice Gay 1883	23.20	15.80
Petite Arvine Maurice Gay 1883	24.50	16.70
Sunshine Assemblage blanc	16.70	
Malvoisie douce Réserve des Administrateurs	18.90	

Mousseux	75 cl
Or blanc	24.90

Vins Rouges	75 cl	50 cl	150 cl
Pinot Noir Maurice Gay 1883	16.90	11.50	
Pinot Noir de Salquenen Réserve des Administrateurs	20.30		
Diolinoir Maurice Gay 1883	19.90		
Syrah Maurice Gay 1883	21.50	14.50	
Humagne rouge Maurice Gay 1883	22.50	15.60	
Cornalin Maurice Gay 1883	26.50	17.50	54.00
Redmoon	16.90		
Blackout, cuvée rouge	18.90		
Syrah élevée en fût de chêne Réserve des Administrateurs	31.80		
MASC	27.00	14.20	60.00
Hommage Maurice Gay	42.50		

CAVE ARDÉVAZ
Famille Boven

↑ Rodolphe Roux, John, Céline et Rachel Boven

Rue de l'Église 29
1955 St-Pierre-de-Clages

027 306 28 36
078 851 31 33

info@boven.ch
www.boven.ch

@CaveArdévazFamilleBoven
@caveardevaz.familleboven

RAE VITI VAL

La recherche constante de « l'idéal de perfection », voilà la marque de fabrique de la Cave Ardévaz. Une philosophie d'excellence qui forge la réputation de ses vins et qui permit à Michel Boven de remporter le titre envié de vigneron suisse de l'année.

La transmission est en cours, Rachel Boven dirige et encadre ses enfants dans la gestion de l'entreprise. Céline et John s'affairent toute l'année avec leurs équipes pour offrir une qualité de vin irréprochable.

Installé à Saint-Pierre-de-Clages, le domaine dispose d'un lieu d'accueil résolument contemporain et d'une magnifique terrasse, parfaits pour déguster ou boire un verre. C'est un large assortiment de 27 vins qui sont proposés. Le Johannisberg Grand Cru, le Merlot ou encore l'Ardévine sont particulièrement recommandés.

Gault & Millau – Les 150 meilleurs vignerons de Suisse

Nouveauté: Johannisberg Grand Cru

Grande terrasse

Liste des prix 2025 (TVA incluse)

Vins Blancs AOC Valais	70 cl	50 cl	37.5 cl	150 cl
Fendant	13.60	8.60	7.10	
Johannisberg	17.00		9.00	
Johannisberg Grand Cru (nouveau)	28.00			
Muscat	18.50			
Chardonnay	18.50			
Heida/Païen	22.00		11.50	
Petite Arvine	23.00		11.50	
Petite Arvine sélection (barrique)	28.00			
Humagne Blanche	19.50			
Johannisberg flétri		18.00		
Mielyne			24.00	
Kava (mousseux païen-fendant)	18.00			
Ardébulles (mousseux de sauvignon)	21.00		14.00	

Vin Rouges et Rosés	70 cl	50 cl	37.5 cl	150 cl
Rosé de Gamay	14.50	9.50		
Syrée	15.50		8.00	
Gamay	14.80	10.00	8.00	
Goron (litre)	9.60			
Mazarine	17.00	11.50		
Pinot Noir	16.50	11.50	8.60	
Humagne Rouge	21.00	15.00	10.60	46.00
Merlot	22.00		11.50	46.00
Syrah	22.00	15.50	11.50	46.00
Syrah sélection (barrique)	28.00			
Diolinoir	22.00		11.50	
Vent d'Or	22.00		11.50	
Ardévine (barrique)	28.00	20.50		56.00

21

DANIEL MAGLIOCCO & FILS

↑ Mikaël Magliocco

Av. de la Gare 10
1955 St-Pierre-de-Clages

079 445 88 88

daniel@maglioccovins.ch
mikael@maglioccovins.ch
www.maglioccovins.ch

@maglioccovins
@maglioccovins

RAE VITI VAL BIO

Quand son patronyme évoque un cépage italien, peut-on décemment éviter son destin? Chez les Magliocco, cette passion de la terre et de la vigne remonte à la génération du grand-père, Silvio, émigré dans les années 1950. La flamme est si vive que son fils Daniel apprendra l'œnologie en autodidacte, tandis que Mikaël, représentant de la génération suivante, est de ces jeunes œnologues valaisans qui aiment bousculer les codes. Entre père et fils, c'est un assemblage de complicité, de convictions. Pour créer l'émotion, ils préfèrent les vins qui ont de la vivacité à ceux qui se parent d'artifices. Un cru est l'expression du cépage qui lui donne corps, du terroir dont il est issu et, surtout, de celui qui l'a élevé. Leur quête d'essentiel les mène vers un retour à la terre. Ainsi, ils convertissent leur domaine au bio, une manière pour eux de «porter les vins vers le haut».

Gault & Millau – Les 150 meilleurs vignerons de Suisse

Liste des prix 2025 (TVA incluse)

Vins Blancs	75 cl
Fendant	14.50
Fendant Trémazières	16.00
Johannisberg	17.50
Chardonnay	18.00
Petite Arvine	22.00
Païen	21.00
Rosé	15.00

Vins Blancs Barrique	75 cl	150 cl
Nuance blanche (Petite Arvine, Païen)	24.00	53.00
Ermitage (Marzanne, Rousanne)	25.00	54.00

Vins Rouges	75 cl
Gamay	15.00
Gamay Grü	17.00
Pinot Noir	16.50
L'Ode (Humagne, Gamay, Syrah, Diolinoir)	19.00
Humagne	19.00
Cornalin	25.00
Merlot	21.00

Vins Rouges Barrique	75 cl	150 cl
Pinot Trémazières	20.00	
Syrah	24.00	52.00
Nuance noire (Merlot, Syrah, Cabernet)	24.00	57.00
Magliocco-Barbera	27.00	

22

MAISON ROUGE

Av. de la Gare 4
1955 St-Pierre-de-Clages

027 306 21 81

info@maisonrouge.ch
www.maisonrouge.ch

@maisonrougevins
@maisonrougevins

VITI VAL

Maison Rouge SA, ce sont des vins de caractère, élaborés par une équipe soudée et motivée. Chez Maison Rouge, on aime les vins solides et charpentés. Et on apprécie tout autant la mise en valeur des caractéristiques propres à chaque cépage. Les vinifications sont adaptées à chaque cru : durée des cuvaisons, température de fermentation, et choix des barriques pour une partie de la production. Tout est fait pour éviter de masquer le fruit par un boisé inapproprié. Au bilan, une large gamme de vins de haute tenue.

On ne peut évoquer la cave Maison Rouge sans parler de sa vocation d´entreprise formatrice. Les œnologues de Maison Rouge ont tenu à partager leur savoir et leur passion avec leurs apprentis. Des jeunes qui ont tous eu la chance de se voir confier la réalisation d´un vin de leur choix. Ces «vins des apprentis», plusieurs milliers de bouteilles chacun, leur permettent de mesurer l´ampleur de la tâche, de la vigne à la vente. De quoi assurer une relève compétente pour la viticulture suisse.

Liste des prix 2025 (TVA incluse)

Vins Blancs	75 cl	50 cl	37.5 cl
Fendant	17.00	12.50	9.00
Johannisberg	19.00	10.00	
Païen/Heïda	26.00		
Petite Arvine	26.00	20.00	13.50
Humagne Blanche	26.00		
Marsanne	26.00		
Sion Doux	29.00	15.00	
Vin de pays Suisse – Torpâ	36.00	19.00	
Vin de table – Lo Terôn	73.00	37.00	

Vins Rosés et Rouges	75 cl	50 cl	37.5 cl
Rosé de Syrah	19.00	15.00	
Gamay	17.00	12.50	9.00
Pinot Noir	18.00	13.00	9.50
Humagne Rouge	26.00		
Syrah	28.00		
Cornalin	32.00		
Merlot	33.00	25.00	
Lo Môta 2013	35.00		
Vin de pays Suisse – Lo Grafion	49.00	25.00	
Vin de pays Suisse – Purple rain	95.00		

Vins Mousseux et Grappa	75 cl
E' boè 2016 – brut élevé 72 mois sur lattes	44.00
Valentine Moscato	19.00
Grappa Gota limited edition	95.00

23

DOMAINE DUSSEX
Gabriel Dussex

↑ Sébastien Martinet, œnologue et Steeve Maret, commercial

Rue de l'Église 23
1955 St-Pierre-de-Clages

027 306 41 25
078 618 66 21

info@domaine-dussex.ch
www.domaine-dussex.ch

@domainedussex

Connue à l'origine sous l'appellation de Cave du Châtillon, cette maison située à quelques encablures de l'église romane de Saint-Pierre-de-Clages a fait sa mue et pris le nom de Domaine Dussex. Ce patronyme originaire de Saillon met davantage en valeur le vignoble familial, ces parcelles cultivées en terrasses sur les coteaux jouxtant le bourg médiéval et rythmées de murs en pierres sèches entretenus avec le plus grand soin, témoins d'une tradition bien ancrée en Valais. Si l'éthique de la maison accorde une place importante au respect de la tradition, les techniques récentes ne sont pas bannies, pour autant qu'elles correspondent aux critères de qualité de la cave. Alors que la vigne est conduite de manière éco-responsable, le Domaine Dussex a commencé à développer de nouvelles gammes de vins dont les Parcellaires, patiemment élevés en fûts de chêne.

Liste des prix 2025 (TVA incluse)

Vins Blancs	75 cl	50 cl	37.5 cl	150 cl
Fendant vieilles vignes	14.00		7.50	
Johannisberg	17.00			
Viognier réserve	23.00			
Petite Arvine vieilles vignes	23.00	17.00		
Heida/Païen vieilles vignes	23.00			
Marsanne Blanche (Les Parcellaires)	34.00			
Completer	28.00			75.00
L'Envol – Vin de l'apprenti	21.00			
Grain noble 2018		45.00		

Gamme	75 cl	50 cl
X pink	17.00	
X red	22.00	
X sweet		20.00
X vintage		21.00
Dolce, assemblage blanc	18.00	
Dolce, assemblage rouge	18.00	

Vins Rouges	75 cl	50 cl	37.5 cl	150 cl
Gamay Vieilles Vignes	15.00	10.00		
Chant des Pierres (Pinot Noir)	20.00			
Humagne Rouge Réserve	22.00	16.00		
Cornalin Réserve	26.00	18.00		60.00
Cornalin (Les Parcellaires)	38.00			
Syrah Réserve	26.00	18.00		60.00
Syrah (Les Parcellaires)	38.00			
Merlot Réserve	26.00	18.00		60.00
Merlot (Les Parcellaires)	38.00			
La Réserve, assemblage	26.00			

Grands Crus	75 cl
Johannisberg de Chamoson	23.00
Humagne Rouge de Saillon	32.00

Les caves

Concerts

Jeudi 29 mai

Rendez-vous Jazzy

Big Band La Villageoise

Jardins de l'Église de St-Pierre-de-Clages
14h00 et 17h30

Live Music: DJ — K

Leonidass / Yapaanda

Le Centre, Chamoson
16h00 - 21h00

Live Music: Rock'n'Roll – Blues — F

Martin's Blues Band

La Potagère, St-Pierre-de-Clages
Dès 18h00

Live Music: Jazz, retro pop — G

Eliane Amherd

La Maison des Résistants, St-Pierre-de-Clages
Dès 18h30
Réservation conseillée

Concerts gratuits, chapeau pour les artistes

Vendredi 30 mai

Live Music: Cover Rock Band — 15

Daveless

Cave Constantin-Comby, Chamoson
Dès 16h30

Live Music: DJ — K

Leonidass / Yapaanda

Le Centre, Chamoson
16h00 - 21h00

Live Music: Folk – Rock – Country — F

JaM

La Potagère, St-Pierre-de-Clages
Dès 18h00

Samedi 31 mai

Live Music — 12

Jay Follo

Cave Petite Vertu, Chamoson
Toute la journée

Live Music — 9

DJ St-Paul

Cave Cybèle, Chamoson
14h00 - 19h00

Live Music: DJ — K

G-Teo

Le Centre, Chamoson
16h00-21h00

Live Music: Cover Rock Band — I

Fifteen Cover Band

Caveau de Chamoson
Dès 18h00

Animation musicale — E

Blaise animation musicale

Caveau l'Octo, St-Pierre-de-Clages
Dès 18h00

Live Music: Rock — F

The Lings

La Potagère, St-Pierre-de-Clages
Dès 18h00

Live Music: Cover Rock Band — F

Daveless

La Potagère, St-Pierre-de-Clages
Dès 21h00

Animations et jeux

Durant les 3 jours – adultes et enfants — F

Pétanque, jeu de flèches, jeux pour les enfants

La Potagère, St-Pierre-de-Clages

Durant les 3 jours – enfants — 4 8 19

Jeux pour les enfants

Simon Maye & Fils
La Petite Cave, Chamoson
Cave Saint-Pierre, St-Pierre-de-Clages

Durant les 3 jours – adultes et enfants — G

Pétanque, mini-golf de table, maxi jeu d'échecs

La Maison des Résistants, St-Pierre-de-Clages

Les animations

A La Vouettaz
Caveau

Ariane Evéquoz
Rue de l'Église 27
1955 St-Pierre-de-Clages
027 306 53 64
vouettaz@teltron.ch

De 10h00 à 22h00, restauration non-stop
sur l'itinéraire du bus navette

Mets

Assiette de viande séchée	29.–
½ assiette de viande séchée	18.50
Assiette valaisanne	26.–
½ assiette valaisanne	15.–
Plat valaisan (4 personnes)	80.–
Planchette valaisanne	21.–
Pain et saucisse	13.–
Pain et fromages	14.50
½ pain et fromages	11.50
Rebibes	18.–
½ rebibes	13.50
Raclette, l'unité	4.–
Raclette à discrétion	24.–
½ assiette valaisanne et raclette à discrétion	34.–

B Le 1955
Boulangerie-Épicerie

Nathalie Bovier Crittin et Stefano Gobbi
Rue de l'Église 19
1955 St-Pierre-de-Clages
027 565 55 54
info@le1955.ch
www.le1955.ch

Mets

Pizzas, focaccia, sandwichs
Tartes et pâtisseries
Large gamme de panettones

C La Pinte
Café-restaurant

Nicolas Giroud
Rue de l'Église 30
1955 St-Pierre-de-Clages
027 306 25 04

Cuisine de 11h45 à 19h00
sur l'itinéraire du bus navette

Mets

Macaronis des alpages (végétarien ou non)	24.50
Assiette valaisanne	26.50
Tartare de bœuf	29.50
Salade printanière	22.50

D L'Instant Présent
Cuisine raffinée

Famille Briand
Rue de l'Église 28
1955 St-Pierre-de-Clages
076 629 82 89
info@linstant-present-fb.ch
www.linstant-present-fb.ch

Ouvert de 11h30 à 15h30
sur l'itinéraire du bus navette

Propositions pour les midis, réservation obligatoire

Entrées

Dôme aux morilles, ail des ours, griotte	23.–
Ris de veau, caviar d'aubergine, émulsion à la sauge	23.–
Tourteaux, gambas, estragon et bouillon gélifié	26.–

Plats

Filet de dorade, maki de poireaux, estragon, kalamansi	39.–
Coquille d'agneau, jus au romarin, pommes de terre aux herbes	44.–

Dessert

Rhubarbe, mousse de lait, sorbet à la fraise	15.–
Mousse à la fève de tonka, caramel, sorbet au chocolat	15.–

E L'Octo
Caveau

Nathalie Bovier
Rue de l'Eglise 9
1955 St-Pierre-de-Clages
079 629 12 79
locto@le1955.ch

Ouvert jeudi, vendredi et samedi de 11h00 à 22h00
Cuisine à toute heure
sur l'itinéraire du bus navette

Mets

Raclette, l'unité	4.–
Planchette de l'Octogone	27.–
½ planchette de l'Octogone	16.–
Rosbeef, pain, salade	27.–
Saucisse sèche	16.–

Animations musicale
Samedi 31 mai, dès 18h: Blaise animation musicale

TARTE AU JOHANNiS (À LA CRÈME)

Ingrédients

1 pâte brisée
150 g de sucre
1 c. à soupe de farine
1 œuf
1dl ½ de Johannisberg de Chamoson
¼ dl de crème fraîche
Cannelle en poudre

Préparation

Abaisser la pâte sur une plaque ronde, bien percer avec une fourchette.

Mettre les ingrédients dans un bol et mélanger.

Verser l'appareil sur la pâte, cuire au four à 180° durant 30 minutes.

CHAMOSON

F La Potagère
Au cœur du terroir

Médéric Rittmann
Rue de l'Église 3
1955 St-Pierre-de-Clages
Brasserie: 027 306 42 44
Epicerie: 027 306 43 44
bonjour@la-potagere.ch

sur l'itinéraire du bus navette

Épicerie de 9h00 à 19h00
Épicerie fine et produits du terroir à l'emporter. Place de pic-nique proposée gratuitement aux clients de l'épicerie.

Brasserie de 9h00 à 22h00

Petite restauration non stop de 12h00 à 21h00	
Salade verte	8.–
Salade estivale	12.–
Schnitzel, frites maison et salade	de 26 à 28.–
Portion de frites et sauce maison	8.–
Planchette du terroir	de 14 à 49.–
Tartelette aux fruits de saison	9.–

Relais de 12h à 01h00

Raclette et barbecue non-stop de 12h00 à 22h00	
Raclette du Valais (la pièce)	4.–
Saucisse de veau*	12.–
Tranche de porc marinée*	18.–
Steak de bœuf échalote-vin rouge*	27.–
Trio apéro (trois viandes à partager)	28.–

*Accompagné de légumes grillés à l'italienne et de salade de pommes de terre maison

Afters Caves Ouvertes tous les soirs avec des artistes en live
Chapeau à la sortie pour les artistes

Jeudi 29 mai, 19h00
Martin's blue band, Rock'n'Roll - Blues (CH/FR)
Vendredi 30 mai, 19h00
JaM, Folk-Rock-Country (CH/USA)
Samedi 31 mai, 18h00
The Lings, Rock (IT)
Samedi 31 mai, 21h00
Daveless, Cover Rock Band (CH)

Animations et jeux
Piste de pétanque et jeux pour enfants au Relais

G La Maison des Résistants
Bistrot – Cave – Brocante

Jean-Blaise Gollut
Route de Bessoni 3
1955 St-Pierre-de-Clages
027 306 64 38
info@lamaisondesresistants.ch
www.lamaisondesresistants.ch

Jeudi et vendredi midi et soir
Samedi midi uniquement
sur l'itinéraire du bus navette

Les prémices

Mousse d'asperges cœur fondant au foie gras	18.–/26.–
Planchette du Haut-de-Cry	15.–/25.–
Foie gras maison	20.–

Les plats

Filet de bœuf, beurre maison à l'ail des ours	45.–
Tartare de bœuf 220 g	35.–
Gratinée chamosarde et jambon fumé	26.–
Gratinée chamosarde et salade	20.–
Menu petit Résistant	9.–/14.–

La Crêperie du Tub'
Crêpes sucrées ou salées

Desserts maison

Sorbets « Que du fruit » (la boule)	3.50
Tiramisu Xalala	10.–
Café/thé gourmand	12.–

CHAMOSON, TERRE DE CULTURE

Concerts
Spectacles
Fête de la taille
Saint-André
Fête du Livre

CHAMOSON

H Le Carrefour
Boulangerie – Tea-room

Ludovic Posse
Rue Vers-Croix 2
1955 Chamoson
027 306 26 54

Marché artisanal avec produits locaux et pains chauds cuits sur place.

Animations et four banal
Jeudi 29 mai de 06h00 à 17h00

Mets
Sandwichs, plats valaisans, pâtisseries

I Chez Madame
Une cuisine de tradition

David Boulard
Rue Vers-Croix 6
1955 Chamoson
027 306 33 33
chezmadame1886@gmail.com
www.chezmadame.ch

Restauration dès 11h00
sur l'itinéraire du bus navette

Entrées

Salade verte	7.–
Salade mêlée	10.–
Œufs cocotte aux asperges et morilles	18.–
Malakoffs, viande séchée et salade de saison	25.–
Assiette de viande séchée et salade de saison	25.–

Plats – avec frites et salades ou légumes

Tartare de bœuf	36.–
Cordon bleu	36.–
Filets de perches à la crème d'Arvine	40.–
Roastbeef froid, sauce tartare	28.–
Filets mignon de porc à la moutarde	36.–

Desserts

Crème brûlée à l'abricotine	10.–
Nougat glacé sur coulis de fraise et menthe	12.–
Coulant au chocolat, glace caramel beurre salé	12.–
Café glacé	12.–
Coupe Danemark	12.–
Boule de glace	4.–

J L'OH ! Berge
La pizzeria de Chamoson

Giuseppe Petrella
Rue Planeville 24
1955 Chamoson
027 306 60 30
info@planeville.ch
www.planeville.ch

Cuisine ouverte de 11h30 à 14h00 et de 18h30 à 22h.
Non-stop: Pizzas et Panuozzi (spécialité de paninis du sud de l'Italie) en dehors des horaires d'ouverture de la cuisine.
sur l'itinéraire du bus navette

Entrées

Bruschetta aux poivrons grillés	8.—
Bruschetta au jambon cru et stracciatella	12.—
Burrata, légumes frais et focaccia maison	16.—
Plateau apéritif (charcuterie et fromages)	25.—

Pizzas et calzoni, lasagnes, parmigiana

Parmigiana	22.—
Lasagnes	25.—
Pizzas et calzoni	de 16.— à 25.—

Viandes et poisson

Tagliata	38.—
Tartare de bœuf	31.—
Burger Valaisan	29.—
Poulpe grillé à l'ail et aux asperges	37.—

Desserts maison

Tiramisu	10.—
Pannacotta	10.—
Strudel au pommes	10.—

K Le Centre
LA terrasse

Maria et Stéphane Giroud
Rue Centrale 9
1955 Chamoson
027 306 22 95
info@cafelecentre.ch
www.cafelecentre.ch

Jeudi de 10h à 23h
Vendredi et samedi de 10h00 à 24h00
Restauration non-stop dès 12h00
sur l'itinéraire du bus navette

Les fondues de viande à volonté (dès 2 pers.)

Fondue Chinoise, bœuf	41.—
Fondue Vigneronne, bœuf	41.—
Fondue Gourmande, bœuf, poulet, gambas	41.—
Fondue Haut-de-Cry, bœuf mariné aux épices	45.—
Fondue Vigneronne trio	43.—
Fondue Bourguignonne, bœuf ou cerf	41.—
Charbonnade au feu de bois, bœuf	41.—
Charbonnade au feu de bois trio	43.—

Live DJs tous les jours

Jeudi 29 mai, 16h00 - 21h00	Leonidass / Yapaanda
Vendredi 30 mai, 16h00 - 21h00	Leonidass / Yapaanda
Samedi 31 mai,16h00-21h00	G-Teo

L Caveau de Chamoson
Guinguette

Le Caveau et son Team
Rue St-André 14
1955 Chamoson
027 306 56 70
info@lecaveau.ch
www.lecaveau.ch

De 10h30 à 24h00
Restauration non-stop
sur l'itinéraire du bus navette

En apéro ou en plat

Assiette valaisanne	16.— / 29.—
Tartare de bœuf	24.— / 32.—

En plat

Raclette au feu de bois	5.—
Brochette party de viande et légumes	19.—
Portion de frites	6.—

Desserts

Sorbets artisanaux valaisans, arômes à choix	6.—
Avec liqueur	10.—

Ambiance musicale tout au long des Caves Ouvertes

Samedi 31 mai, dès 18h00
After des Caves Ouvertes avec un concert des Fifteen Cover Band

Prochainement à Chamoson

15.06	Troc & Puces St-Pierre-de-Clages
12.07	Nuit de la randonnée Loutze
01.08	Pique-nique géant avec Paul Mac Bonvin Loutze
29 → 31.08	Fête du Livre St-Pierre-de-Clages

Infos et programme complet sur chamoson.ch

M Le Vat'
Café villageois

Coopérative Concordia
Chemin Neuf 2
1955 Chamoson
027 306 19 95

Fermé le jeudi
Ouvert vendredi et samedi de 08h00 à 21h00
Cuisine non-stop de 11h00 à 20h30
sur l'itinéraire du bus navette

Avant de démarrer

Café, thé, chocolat/ovo, croissants et pains au chocolat

Petite restauration pour breaker vite fait

Sandwichs Maison	
Saucisse sur planchette	
Assiette valaisanne: différentes tailles	
Portion de frites maison	6.—
Croque-Monsieur	4.40
Choix de Panini	de 9.— à 13.—
Bifanas en sandwich	8.—
Bifanas sur assiette avec frites maison	15.—
Croûte au fromage	19.—
Tartare 250g, toasts, beurre, frites maison	28.—

CHAMOSON,
DESTINATION
GOURMANDE

- 17 restaurants
- 4 caveaux
- 2 boulangeries
- 2 boucheries
- 1 primeur

CHAMOSON

N Les Violettes
Le resto de Némiaz

Tessa et Ismaël Roig-Carruzzo
Route de l'étang 8
1955 Némiaz
027 306 83 00
contact@lesviolettes.ch
www.lesviolettes.ch

De 11h00 à 23h30
Restauration non-stop de 12h00 à 21h00
Réservation appréciée
Label Fait Maison

Entrées

Salade verte	7.—
Saucisse sèche du boucher	14.—
Planchète de jambon cru	17.—
Planchète de viande sechée	25.—

Plats

Kenèfles	25.—
Tartare de bœuf	31.—

Les fondues

Fondue fromage	27.—
Fondue à la tomate	29—
Fondue morilles	35.—
Fondue chinoise	41.—
Fondue bourguignonne	45.—
Fondue Les Violettes	45.—

Les desserts

Glaces et sorbets maison	12.—

CHAMOSON,
DESTINATION RANDONNÉE

- Sentier du cep à la cime
- À la découverte de l'Ardève
- Boucle de Loutze
- Alpage de Chamosentze
- Boucle du Marais

Et d'autres randonnées
à découvrir sur chamoson.ch

CHAMOSON

O Les Vérines
Un air de vacances

Karrima et Marc Ménard
1955 Chamoson – 027 306 70 98
lesverines@gmail.com
www.restaurantlesverines.ch

Ouvert de 10h00 à 23h00

Entrées

Salade verte	9.—
Salade mêlée	11.—
Terrine maison	21.—
Cocktail de crevettes	17.—
Terrine de foie gras maison	29.—
Feuilleté d'escargots	24.—
Escalope de foie gras poêlée	29.—
Filets de truite de Vionnaz marinés à l'aneth	23.—
Ballottine de volaille du pays au Marsala	22.—

Plats

Filets de perche meunière de Rarogne	48.—
Noix de Saint-Jacques poêlées	49.—
Entrecôte de bœuf (CH) sur ardoise	48.—
Tournedos de bœuf Rossini	56.—
Magret de canard à l'orange et Cointreau	46.—
Souris d'agneau confite au miel	42.—
Tartare de bœuf et toasts	37.—
Suprême de pintade aux langoustines	49.—
Fondue Chinoise «Les Vérines» (min. 2 pers)	44.—

Sélection de desserts

Crème brûlée à la fleur d'oranger	12.—
Tarte aux fruits de saison	9.—
Carte de glaces	

CHF 100.-
par année

Rejoignez la Confrérie du Johannis

La Confrérie du Johannis est ouverte à tous et constitue un vrai réseau d'amis amateurs de vins, de moments conviviaux et de bonne chaire. Les membres sont invités à participer aux différents événements qui rythment l'année.

Pour une adhésion annuelle de CHF 100.-, vous avez accès à tous les événements gratuitement ou avec des tarifs préférentiels. De plus, vous bénéficiez de certains avantages pour les événements de nos partenaires tels que des entrées pour la Fête du Livre.

Inscriptions

Pour rejoindre la Confrérie du Johannis, scannez le QR code ou contactez-nous :

info@promochamoson.ch – 027 306 50 06
www.chamoson.com

CHAMOSON

Nos partenaires

La Fondation l'Homme et le Vin remercie les entreprises qui soutiennent la promotion des Vins de Chamoson tout au long de l'année.

Univërre · ETICOLLE L'étiquette autocollante · SWISS WINE VALAIS · OENOTECH SA ...du moût ...à la bouteille · RAIFFEISEN · CHAMOSON · Rhône fm · RADIO CHABLAIS

La communication des Caves Ouvertes de Chamoson fait partie du PDR Chamoson, Terroir d'exception, un projet de développement régional soutenu financièrement par l'Office fédéral de l'agriculture et le Canton du Valais.

Fondation l'Homme et le Vin

Office du Tourisme
Rue de l'Église 40
1955 St-Pierre-de-Clages
027 306 50 06
info@promochamoson.ch
www.chamoson.com

Suisse. Naturellement.

À déguster avec modération

29 – 31 mai 2025

Caves Ouvertes des Vins du Valais

caves-ouvertes-valais.ch

SWISS WINE VALAIS

Valais
GRAVÉ DANS MON CŒUR.

OCTANE