



# ENOTECA

## VINS DU PAYS DE VAUD

### COUP DE L'ETRIER BLANC TESTUZ LAVAUX AOC

Savez-vous que l'expression «le coup de l'étrier» signifie boire un dernier verre avant de partir et est donc synonyme d'offrir un verre d'adieu? Cette expression vieille de plusieurs siècles est un beau témoignage de bonne camaraderie, mais aussi une invitation à la convivialité et au partage. Quant au vin du même nom, nous n'avons plus besoin de vous le présenter! Car le succès et la renommée de ce chasselas emblématique, subtil et élégant du Lavaux sont depuis longtemps proverbiaux.

**Cépage:** chasselas  
**Convient parfaitement** à l'apéritif, avec le poisson et la viande claire

70 cl **11.90** au lieu de 14.90

Vin  
Vaudois

L'EXCELLENCE DES TERROIRS



Dès le jeudi sur Internet: [prodega.ch](http://prodega.ch)

Sous réserve de modification des prix et de limitation des quantités! Toutes les offres TVA exclue et TEA incluse.  
Dans certains marchés, quelques articles sont disponibles uniquement sur commande.





# OBRIST

Fondée en 1854, la maison Obrist à Vevey est propriétaire de vignobles de grand renom, tels que la Cure d'Attalens et le Clos du Rocher, et elle élabore la plupart de ses crus dans ses propres caves de Vevey. Aujourd'hui, Obrist est l'un des plus importants producteurs et négociants en vin de Suisse. La maison viticole exploite 83 hectares de vignes qui s'étendent de la région de La Côte au Chablais en passant par les terrasses de Lavaux.



## COUP DE L'ETRIER ROUGE TESTUZ LAVAUX AOC

Rouge rubis profond, bouquet intense de mûre et de cassis, sont présentes également des notes épicées de poivre noir ainsi que des nuances fumées. Poids moyen en bouche, avec des tanins peu souples et une belle profondeur fruitée. Les arômes de fruits noirs se répètent. Finale avec des notes intenses d'épices, sec, un bon compagnon pour le repas.

**Cépages:** gamaret, gamay, garanoir  
**Accompagne parfaitement** les plats moyennement consistants comme le saltimbocca, le pain de viande, les rôtis ainsi que les plats froids avec du pain frais

75 cl **11.90** au lieu de 14.90

## CHÂTEAU DE VINZEL GRAND CRU LA CÔTE AOC

Les paysages enchanteurs et ensoleillés du canton de Vaud nous offrent des raisins à partir desquels le vigneron du domaine Château de Vinzel a créé ce vin blanc avec beaucoup de raffinement et de sensibilité.

**Cépage:** chasselas  
**Se marie parfaitement avec** les filets de perche, les terrines de légumes et les viandes blanches

75 cl **10.90** au lieu de 12.90







**L'ARBALÈTE  
TESTUZ  
DÉZALEY  
LAVAUX AOC**

Le vin couronné à la Fête des Vignerons. Un excellent Dézaley issu des vignobles ensoleillés du lac Léman. L'acidité marquée par la minéralité donne au vin fraîcheur et structure, ce qui convient très bien à son corps charnu. Un chasselas extrêmement réussi.

**Cépage:** chasselas

**Se marie parfaitement avec** l'apéritif, la fondue et la raclette

70 cl **17.90** au lieu de 21.90



**ROCHE RONDE  
GRAND CRU  
TESTUZ  
ST-SAPHORIN  
LAVAUX AOC**

Situé à l'est du village de Saint-Saphorin, ce vignoble en terrasses donne un Chasselas minéral et fruité. Le nom «Roche Ronde» provient d'un rocher situé au milieu de la parcelle sur laquelle on a acheminé de la terre pour y planter quarante pieds de chasselas!

**Cépage:** chasselas

**Accompagne parfaitement** les plats au fromage, les terrines et les aspics, les volailles grillées ainsi que les fromages à pâte dure

70 cl **11.90** au lieu de 14.95



**HAUTE COMBE  
TESTUZ  
YVORNE  
CHABLAIS AOC**

Ce chasselas fin d'Yvorne exprime l'éclat et la fraîcheur du terroir du chablais. Ses arômes magnifiques de fruits blancs et de tilleul ainsi que sa minéralité en bouche vous enchanteront à coup sûr. Un vin vivant et équilibré!

**Cépage:** chasselas

**Se marie parfaitement avec** la viande rouge, le fromage, le poisson et les fruits de mer

70 cl **11.90** au lieu de 14.90



**CURE D'ATTALENS  
GRAND CRU  
LAVAUX AOC**

Le domaine Cure d'Attalens est choyé par 4 vignerons particulièrement talentueux, notamment Corinne Buttet, la première vigneronne jamais couronnée à la Fête des Vignerons, en 2019! Découvrez ce Chasselas intense et complexe aux magnifiques arômes de pêche et de poire.

**Cépage:** chasselas

**Accompagne parfaitement** les entrées, les terrines de poissons et de fruits de mer, les filets de perche, l'omble chevalier, le brochet, les viandes blanches, la fondue au vacherin fribourgeois et les plateaux de fromages

75 cl **14.90** au lieu de 16.90





## MURAILLES BRUT

Tout a commencé il y a plus de 100 ans avec le Chasselas Aigle les Murailles. Le vin au lézard, aujourd'hui apprécié dans toute la Suisse, est le père fondateur d'une ligne qui se décline désormais en cinq crus: blanc, rouge, rosé, brut et brut rosé. Jaune citron clair, bouquet très attrayant de fruits exotiques, de citron confit, de fleur de tilleul et d'amande, perlage velouté au palais, jeu équilibré entre douceur et acidité avec un fruité aromatique et juteux et une finale fraîche.

**Assemblage** de cépages blancs

**Convient parfaitement** avec les desserts ou comme vin d'apéritif

75 cl **13.95** au lieu de 16.95



## MURAILLES ROSÉ CHABLAIS AOC

Rose framboise, au nez des senteurs de fraises et une note poivrée typiques, en bouche élancé et frais, un rosé croquant aux arômes intenses de fruits.

**Cépage:** assemblage

**Convient parfaitement** à l'apéritif et pour les plats exotiques

70 cl **14.25** au lieu de 16.95



## MURAILLES ROUGE CHABLAIS AOC

Le Murailles Rouge, un vin issu principalement de pinot noir du Chablais vaudois, a été créé en 2013 par les œnologues de la maison Henri Badoux. Rouge rubis intense, parfum agréable de baies bien mûres, des arômes épicés et des tons de griottes. En bouche, il se montre riche et souple. Une belle ampleur, beaucoup d'élégance et une diversité aromatique attrayante caractérise le corps. Même en fin de bouche, il conserve la belle et longue aromatique d'un pinot de caractère.

**Cépage:** pinot noir

**Se marie parfaitement** avec la viande rouge, le fromage ainsi qu'avec les grillades

70 cl **14.25** au lieu de 16.95



## HENRI BADOUX

Aigle les Murailles – un vin culte s'il en est! L'Aigle les Murailles d'Henri Badoux est cultivé sur des terrasses à donner le tournis, où la vigne bénéficie d'un ensoleillement idéal. Outre son goût, l'Aigle les Murailles a gagné en notoriété grâce à son étiquette, créée dès 1919. En Suisse alémanique, le symbole au lézard vert lui a valu le nom de «Eidechsly-Wy». Badoux Vin cultive pas moins de 11 cépages sur un patrimoine viticole de 70 hectares répartis entre Aigle, Yvorne, Ollon et St-Saphorin.



## AIGLE LES MURAILLES BLANC CHABLAIS AOC

Dans le verre, ce classique se présente avec une robe jaune citron à la fois profonde, claire et étincelante. Au nez, il est fin et délicat. Évoque des fleurs fraîches de tilleul accompagnées de notes minérales et crayeuses, typiques de cette région traversée par le gypse. En bouche, ce vin se montre élégant et fruité et dévoile des arômes de tilleul et de mangue, accompagnés d'une subtile note minérale. Sa structure puissante s'étale généreusement sur le palais.

**Cépage:** chasselas

**Accompagne parfaitement** les viandes blanches, la charcuterie, le fromage, le poisson ainsi que les apéritifs

70 cl **14.25** au lieu de 16.95





**PETIT VIGNOBLE  
YVORNE  
CHABLAIS AOC**

Avec la Sélection Tradition, nous perpétuons l'esprit pionnier du fondateur de notre entreprise. Ces vins allient la finesse des cépages les plus nobles et l'expérience de nos maîtres de chai. Ce Chasselas, Yvorne Petit Vignoble, bénéficie d'un terroir unique et d'une minéralité incomparable. Les vignes s'enracinent et se nourrissent sur les éboulis qui se sont formés après le glissement de terrain du massif rocheux des Tours d'Aï, en 1584. Dans le verre rayonne un jaune citron profond, scintillant et clair. Au nez, tendre et délicieux.

**Cépage:** chasselas

**Convient parfaitement avec** le fromage, les plats de poisson ou comme vin d'apéritif

70 cl **14.90** au lieu de 17.90



**MONSEIGNEUR  
AIGLE ROUGE  
CHABLAIS AOC**

Au pied du Château d'Aigle, qui abrite le Musée des Vignerons et du Vin, le fondateur de la maison Henri Badoux fut l'un des premiers à s'essayer à la culture d'un cépage rouge dans le Chablais. Après avoir remplacé les pommiers par des pieds de pinot noir en 1950, il a fallu près de dix ans pour que les premières bouteilles de Pourpre Monseigneur puissent être vinifiées. Dans le verre, il se présente dans une robe pourpre brillante, dense et puissante.

**Cépage:** pinot noir

**Se marie parfaitement avec** la viande rouge, le fromage ainsi que les grillades

70 cl **14.90** au lieu de 18.90





## CAVE DE LA CÔTE

En 1929, la Cave de la Côte a été fondée par une poignée de vignerons de Morges et environs. Au fil des années, de plus en plus de viticulteurs ont rejoint la cave. Actuellement, la «Cave de la Côte» est composée de 1'800 parcelles de vignes de différentes tailles, couvrant 450 hectares répartis entre Lausanne et Satigny. La cave propose aujourd'hui plus de 30 cépages, qu'il s'agisse de cépages indigènes, de cépages exotiques ou de nouvelles variétés.



### ESCARGOT ROUGE ORIGINAL VAUD AOC

«Escargot Rouge» le nouvel emblème de la scène vaudoise du vin rouge. Créé par un grand nombre de viticulteurs vaudois qui ont mis leur savoir-faire et leur qualité au service de la création de cette nouvelle ligne. Il en est résulté deux catégories: «l'original» – un vin rond et fruité et – «la sélection» – un vin vieilli en fûts de chêne. L'Escargot Rouge Original de la Cave de la Côte présente un rouge intense dans le verre. Parfum très intense de petits fruits rouges. Délicieux et fruité, belle souplesse en milieu de bouche et tanins soyeux en finale.

**Cépages:** gamay, pinot noir, gamaret, garanoir  
**Se marie parfaitement avec** la cuisine méditerranéenne, la viande et les ragoûts

75 cl **7.50** au lieu de 8.90



### EMBLEM PINOT GRIS VAUD AOC

Un beau jaune avec des rayons dorés. Notes de gelée de coing et de fruits à chair jaune. Bien rond, riche et plein, avec une longue finale fruitée et sucrée.

**Cépage:** pinot gris  
**Accompagne parfaitement** la viande de porc, les poissons gras, les crustacés, les fromages affinés et les plats végétariens



75 cl **10.90** au lieu de 12.50





**CLOS DES MOINES  
DÉZALEY  
LAVAUX AOC  
VILLE DE LAUSANNE**

Un excellent Dézaley issu des vignobles de la ville de Lausanne. L'acidité marquée par la minéralité donne au vin fraîcheur et structure. Doux et harmonieux en bouche. Un chasselas noble qui a de la classe!

Cépage: chasselas  
Se marie parfaitement avec des plats légers

75 cl **18.90** au lieu de 22.90



**CLOS DES ABBAYES  
DÉZALEY  
LAVAUX AOC  
VILLE DE LAUSANNE**

La ville de Lausanne produit de nobles Chasselas issus des coteaux escarpés et ensoleillés des rives du lac Léman. Parmi ceux-ci, le Clos des Abbayes est toujours l'un des meilleurs. Il scintille d'un jaune pâle aux reflets verts clairs. Au nez, il exhale un parfum de fleurs printanières, un peu de tilleul et une touche de poivre vert. Crémeux et doux au palais, sans opulence grâce à une acidité délicieusement fraîche et marquée par le minéral.

Cépage: chasselas  
Convient parfaitement avec la volaille

75 cl **19.90** au lieu de 24.90



**DOMAINE DU BURIGNON  
ST-SAPHORIN  
LAVAUX AOC  
VILLE DE LAUSANNE**

Le Domaine de Burignon se trouve à St-Saphorin, dans un cadre magnifique surplombant le Léman. Le vin blanc vinifié ici se montre minéral et typique du terroir, souple et délicat en bouche.

Cépage: chasselas  
Idéal avec les plateaux de fromage

75 cl **13.90** au lieu de 15.90



**ABBAYE DE MONT  
MONT-SUR-ROLLE  
LA CÔTE AOC  
VILLE DE LAUSANNE**

Le nez est parfumé de fines senteurs florales. En bouche, il est puissant, rond et harmonieux avec une finale fruitée.

Cépage: chasselas  
Convient parfaitement à l'apéritif

75 cl **9.95** au lieu de 12.60







CHÂTEAU DE  
CHÂTAGNERÉAZ

Un vignoble millénaire,  
*Le reflet d'un Terroir d'exception*



**Château de Châtagneréaz**  
1er Grand Cru Mont-sur-Rolle  
La Côte AOC **75 cl**  
**CHF 12.90** au lieu de CHF 15.95

Château Maison Blanche  
YVORNE

*Là où les mémoires  
se créent.*



**Château Maison Blanche**  
Grand Cru Yvorne  
Chablais AOC **75 cl**

**CHF 18.90**  
au lieu de CHF 21.90

