

4.8-16.8.2025



# ENOTECA

Vins de choix pour la gastronomie

## VOYAGE À LA DÉCOUVERTE DU PAYS DE VAUD

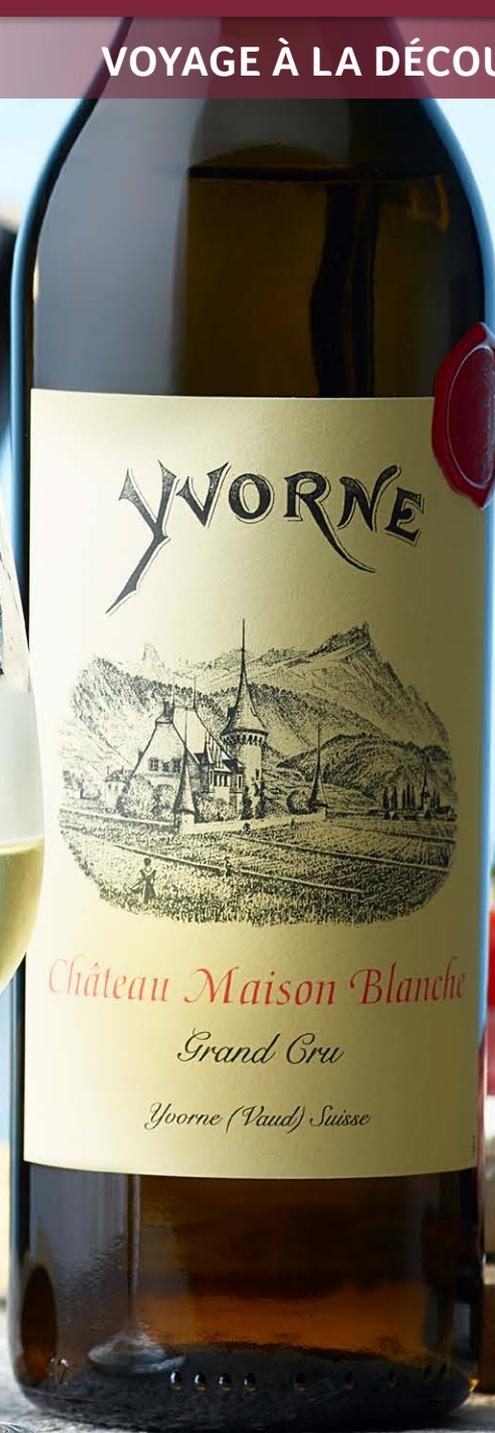
### CHÂTEAU MAISON BLANCHE YVORNE CHABLAIS AOC

Robe jaune or, bouquet fruité et floral avec des arômes de fruits à noyau et de tilleul ainsi que des notes minérales. En mûrissant, viennent s'ajouter des notes de miel, de pêche et de coing. Puissant en bouche avec une finale persistante.

**Cépage:** chasselas

**Se marie parfaitement avec** l'apéritif, du poisson grillé ou des sushis ainsi qu'avec des spécialités au fromage comme la fondue et la raclette.

75 cl **18.90** au lieu de 21.90



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.



## VAUD: UN CANTON VITICOLE

Le canton de Vaud constitue la deuxième plus grande région viticole de Suisse et couvre environ un quart de la surface viticole nationale. Sur une étendue de plus de 3'780 hectares, la viticulture s'étend le long du lac Léman, en passant par le Chablais pour atteindre les hauteurs du Jura. La région se divise en six sous-régions, distinctes du point de vue géographique et climatique, qui produisent au total huit appellations d'origine contrôlée (AOC).

Les vins blancs représentent environ les trois quarts de la production. La part restante est principalement issue des cépages rouges gamay et pinot noir. Le canton de Vaud est la seule région viticole suisse où l'on cultive principalement des cépages blancs. Le cépage le plus important étant le chasselas, qui n'est toutefois généralement pas désigné dans le canton de Vaud par le nom du cépage, mais par son lieu d'origine, comme Epesses, Féchy ou encore Dézaley. Les vins blancs qui en résultent sont réputés pour leur fraîcheur, leur côté fruité et leurs arômes délicats. Ils sont considérés comme des représentants typiques de leurs terroirs respectifs et imprègnent fortement le profil de la région.

La proximité des lacs, la douceur du climat et les influences locales comme le foehn créent un environnement favorable à la culture de la vigne. Chacune des huit AOC présente des structures de sol, des microclimats et des particularités historiques qui lui sont propres, ce qui se traduit par une impressionnante diversité de style des vins.

Le Pays de Vaud allie une tradition viticole plus que millénaire à une compréhension profondément enracinée de l'origine, de l'artisanat et du paysage culturel.

Nous vous présentons dans cet Enoteca une sélection de vins passionnants tirée de notre assortiment. Découvrez la diversité et la force de caractère du Pays de Vaud dans des crus triés sur le volet.

**André Pardal, Responsable de rayon chez Prodega à Crissier, vous recommande** un représentant expressif du Lavaux pour découvrir la culture viticole vaudoise: «le Diabley Epesses AOC convainc par sa fraîcheur, sa finesse et son élégance. Un chasselas très réussi, qui ravit à l'apéritif.»



André Pardal



### DIABLEY EPESSSES LAVAUX AOC

Des notes fleuries, de tilleul et de pomme verte caractérisent le bouquet. Dense au palais, une fraîcheur minérale apporte au chasselas agréablement vigoureux beaucoup de finesse et d'élégance. Un Épesses magiquement réussi!

#### Cépage chasselas

**Se marie parfaitement avec** les poissons, les fruits de mer et les fromages

75 cl **8.95** au lieu de 12.90



**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 **9.95** au lieu de 12.50

**CAVE DE LA CÔTE**

Fondée en 1929, la Cave de La Côte réunit près de 300 vigneronnes et vignerons au cœur de l'AOC La Côte. En tant que l'un des plus importants producteurs de la région, la cave exploite plus de 450 hectares de vignes et allie la tradition à une vision claire de l'avenir de la viticulture.



**ESCARGOT**

L'Escargot incarne une nouvelle génération de vins vaudois sachant allier tradition et composition moderne. Sous un label commun, de nombreux viticulteurs de la région proposent depuis 2021 des cuvées de caractère dans trois lignes stylistiquement différentes. Tous les vins sont contrôlés et certifiés chaque année par des experts de Terravin selon la méthode de l'analyse sensorielle, pour garantir une qualité élevée et constante. Le design marquant de l'étiquette confère en outre à l'Escargot une identité visuelle claire.



**ESCARGOT ROSÉ  
ORIGINAL  
VAUD AOC**

Couleur intensité moyenne à pâle et reflets violacés. Au nez des Notes de petits fruits rouges et pamplemousse. Fruité, frais et gourmand

**Cépages:** gamay, garanoir, pinot noir  
**Parfait avec** différentes salades et comme vin d'apéritif

75 cl **8.95** au lieu de 10.90



**ESPRIT TERROIR  
VIEILLES VIGNES  
MORGES  
LA CÔTE AOC**

Robe jaune clair aux reflets verts. Belle complexité aromatique. Notes florales et fruitées au nez, présence d'épices ainsi que d'une subtile trace de bois. Structure prononcée et finale harmonieuse.

**Cépage:** chasselas  
**Se marie parfaitement avec** les poissons d'eau douce et les spécialités fromagères

75 cl **9.95** au lieu de 11.95



**ESPRIT TERROIR  
LA MONTOISE  
MONT-SUR-ROLLE  
LA CÔTE AOC**

Jaune clair aux éclats dorés. Notes fruitées de groseille rouge, parfois vanillées avec une présence fugace de fumée. Vin expressif, bien structuré, bon équilibre.

**Cépage:** chasselas  
**Se marie parfaitement avec** les poissons d'eau douce et les spécialités fromagères

75 cl **8.90** au lieu de 10.90



**ESCARGOT ROUGE  
ORIGINAL  
VAUD AOC**

Rouge puissant. Parfum très intense de baies rouges. Délicieux et fruité, belle souplesse en milieu de bouche et tanins soyeux en finale.

**Cépages:** gamaret, gamay, garanoir, pinot noir  
**Se marie à merveille** à la pizza, aux pâtes et aux grillades

75 cl **7.95** au lieu de 8.90



**ESCARGOT OR  
SÉLECTION  
VAUD AOC**

Robe dense aux reflets rouges. Arômes de fruits rouges avec de délicates notes d'épices. Attaque fruitée, notes de vanille et de pain toasté en milieu de bouche, tanins fondants en finale.

**Cépages:** gamaret, garanoir, pinot noir  
**Convient parfaitement avec** les viandes grillées ou braisées ainsi qu'avec les plats méditerranéens.

75 cl **12.90** au lieu de 15.60



## OBRIST

La maison de vins Obrist a été fondée en 1854 à Vevey et représente l'excellence de la viticulture suisse. Des domaines comme La Cure d'Attalens et le Clos du Rocher produisent des vins de caractère qui expriment les terroirs de Lavaux, du Chablais et de La Côte.

De la vigne à la mise en bouteille, chaque cuvée allie savoir-faire traditionnel et passion pour la viticulture. N'importe quel cru, qu'il soit blanc, rouge, rosé ou mousseux, témoigne de la précision artisanale et de l'exigence de refléter son origine avec authenticité.



### 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



### CURE D'ATTALENS GRAND CRU LAVAUX AOC

Jaune clair et limpide, bouquet fruité avec des notes de banane, avec des arômes subtils de silex et de pomme verte, frais en bouche, tout en nuances et aromatique enjouée, caractère prononcé, bonne longueur avec des notes minérales. Un grand classique suisse.

**Cépage:** chasselas

**Idéal avec** les entrées, les terrines de poissons et de fruits de mer, les poissons indigènes et la fondue au vacherin fribourgeois

75 cl **14.90** au lieu de 16.90



### 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 enchantent 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



### ROCHE RONDE 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

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

70 cl **12.50** au lieu de 14.95



### L'ARBALÈTE TESTUZ DÉZALEY AOC

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



## HENRI BADOUX

L'histoire de la Maison Henri Badoux commença en 1908 dans le Chablais vaudois. Pendant plus d'un siècle, les hommes du domaine d'Aigle les Murailles ont su exploiter le potentiel des vignobles et relever les défis du temps avec persévérance et habileté.

Le symbole de cette longue histoire viticole est l'Aigle les Murailles, un chasselas issu du terroir en terrasses du Clos des Murailles. Les vignes y bénéficient d'une exposition optimale au sud, de murs de pierres sèches protecteurs et d'un climat de foehn typique de la vallée du Rhône.

L'Aigle les Murailles est sans doute le vin blanc le plus connu en Suisse. Il s'est également bien établi en Suisse alémanique depuis des décennies sous le nom de «Eidechsly-Wy» («Vin au lézard»). Il doit son nom à son étiquette reconnaissable entre toutes, créée en 1918 par le peintre Frédéric Rouge, originaire d'Aigle, qui s'est beaucoup inspiré de la nature présente dans les vignes. Le motif n'a pas été modifié depuis lors pour devenir la marque de fabrique de l'établissement.

### PETIT VIGNOBLE YVORNE CHABLAIS AOC

Un chasselas élégant d'Yvorne aux arômes subtils de noix grillées, de pierre à feu et de tilleul. En bouche, il se montre puissant, minéral et équilibré – un vin blanc de caractère.

**Cépage:** chasselas

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

70 cl **15.90** au lieu de 17.90



### MURAILLES BRUT

Robe jaune citron clair, bouquet très attractant de fruits exotiques, de citron confit, de fleurs 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.

**Cépage:** chardonnay

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



75 cl **13.95** au lieu de 16.95

### 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 **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 élané et frais, un rosé croquant aux arômes intenses de fruits.

**Cépage:** assemblage

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

70 cl **13.95** au lieu de 16.95



### MURAILLES ROUGE CHABLAIS AOC

Les Murailles Rouge est un assemblage parfaitement équilibré à base de pinot noir du Chablais, qui exhale des arômes de myrtille et de cassis avec des notes subtiles de réglisse, d'eucalyptus et de poivre noir. Dense et savoureux, merveilleusement rond, soutenu par des tanins souples.

**Cépage:** assemblage

**Accompagne parfaitement** la viande rouge, le gibier et les grillades

70 cl **13.95** au lieu de 16.95





**CHÂTEAU D'ALLAMAN  
GRAND CRU  
BLANC  
LA CÔTE AOC**

Jaune citron clair, bouquet ouvert et floral de zestes de citron, fine minéralité et fleurs d'oranger, bouche souple et juteuse, dotée d'une fraîcheur harmonieuse et élégante jusqu'en finale.

**Cépage:** chasselas  
**Convient parfaitement avec** les entrées, les plats de fromage, les poissons d'eau douce ou comme vin d'apéritif

75 cl **9.95** au lieu de 11.95

**DOMAINE DU MARTHERAY  
GRAND CRU  
FÉCHY  
LA CÔTE AOC**

Jaune clair pâle. Délicatement floral au nez avec de fins arômes de pêche. Se montre encore jeune en bouche avec des arômes frais, agréablement structuré, au corps moyennement puissant, frais et fruité avec une longue finale.

**Cépage:** chasselas  
**Convient parfaitement avec** les poissons d'eau douce, les fruits de mer, la viande claire, les fromages mais aussi comme vin d'apéritif

75 cl **10.90** au lieu de 12.95



**GRAND CRU ET PREMIER GRAND CRU**

Dans le canton de Vaud, les appellations **Grand Cru** et **Premier Grand Cru** sont synonymes de qualité supérieure contrôlée. Elles sont soumises à des directives cantonales strictes et garantissent des vins à l'origine bien définie, aux caractéristiques typiques des cépages et à la vinification soignée. Ces deux niveaux de qualité reflètent la volonté de cerner précisément la culture viticole régionale et d'en assurer la qualité.

**GRAND CRU**

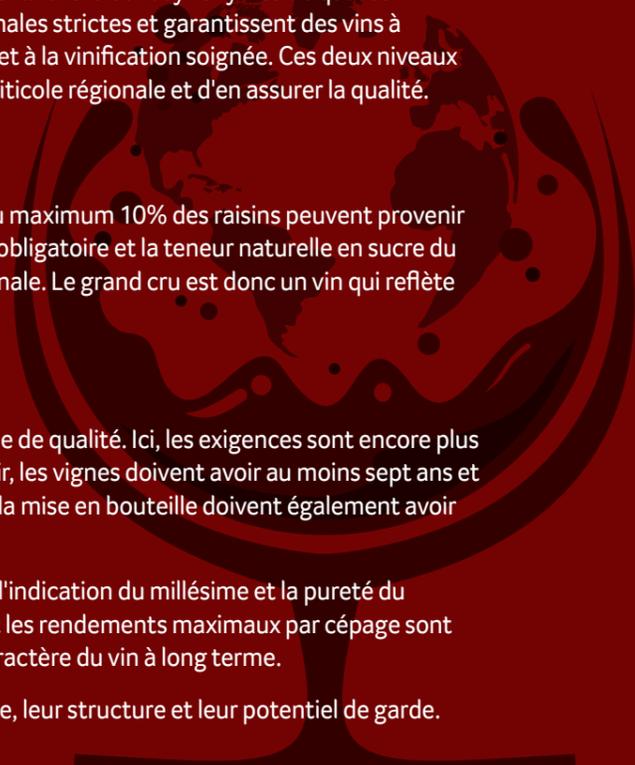
Un grand cru provient à 90% au moins d'une seule commune. Au maximum 10% des raisins peuvent provenir d'autres localités de la même AOC. L'indication du millésime est obligatoire et la teneur naturelle en sucre du moût doit être nettement supérieure à la valeur minimale cantonale. Le grand cru est donc un vin qui reflète son origine de manière authentique et précise.

**PREMIER GRAND CRU**

Un Premier Grand Cru constitue le niveau le plus élevé de l'échelle de qualité. Ici, les exigences sont encore plus strictes: les raisins doivent provenir entièrement du même terroir, les vignes doivent avoir au moins sept ans et la récolte doit se faire exclusivement à la main. La vinification et la mise en bouteille doivent également avoir lieu dans le canton de Vaud.

En outre, toutes les règles du grand cru s'appliquent - y compris l'indication du millésime et la pureté du cépage. Mais ce n'est pas tout, les teneurs minimales en sucre et les rendements maximaux par cépage sont aussi strictement réglementés afin de garantir la qualité et le caractère du vin à long terme.

Les premiers grands crus se distinguent par leur fidélité à l'origine, leur structure et leur potentiel de garde. Ils sont le fleuron de la viticulture vaudoise.



**CHÂTEAU DE  
CHÂTAGNERÉAZ**

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

**CHÂTEAU DE  
CHÂTAGNERÉAZ**  
*Chasselas*  
1<sup>er</sup> GRAND CRU

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

LAVAUX · 1538

# TESTUZ



## L'EXCELLENCE DE LAVAUX

10.90  
~~14.90~~

COUP  
DE L'ÉTRIER  
BLANC  
75 CL



10.90  
~~13.90~~

COUP  
DE L'ÉTRIER  
ROSÉ  
70 CL



10.90  
~~14.90~~

COUP  
DE L'ÉTRIER  
ROUGE  
70 CL

