

1.12-13.12.2025



# ENOTECA

Vins de choix pour la gastronomie

## QUAND BACCHUS S'INVITE AUX FÊTES

**LIGORNETTO  
MERLOT  
VINATTIERI  
TICINO DOC  
SUISSE**

Pourpre foncé, un bouquet complexe d'arômes modernes de barrique et un nez de baies noires des bois concentrées, note de grillé, doux à l'attaque, une palette d'arômes frais et épicés, homogène dans sa structure, racé et très bien balancé.

**Cépage:** merlot

**Se marie parfaitement avec** les rôtis, grillades, l'agneau, roastbeefs, rôtis braisés, gibier.

75 cl **33.90** au lieu de 39.90

**40** VINATTIERI  
1985|2025

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



**PRODEGA**

## LA MAGIE DES FÊTES

### UN TOAST POUR LA SAISON DES RÉJOUISSANCES

Lorsque les premiers flocons de neige tombent dehors et que l'odeur des pâtisseries envahit les salons, c'est le début d'une période de moments uniques. Qu'il s'agisse d'un apéritif festif, d'un menu de Noël chaleureux ou d'une fin d'année stylée, un vin approprié confère une note particulière à chaque occasion célébrée dans votre restaurant.

#### COLLABORATEUR À L'HONNEUR:



Martin Bargetzi, Responsable de rayon chez Prodega Dietikon, recommande: «Le Val d'Oca Prosecco Rive di San Pietro Brut Valdobbiadene apporte un certain scintillement aux fêtes de fin d'année. Il est élégant, vif et parfait pour porter un toast à la convivialité.»



**VAL D'OCA**  
**RIVE DI SAN PIETRO DI BARBOZZA**  
**PROSECCO SUPERIORE BRUT**  
**VALDOBBIADENE DOCG**  
**ITALIE**

Ce vin mousseux présente un aspect raffiné et lumineux, avec un perlage fin et persistant qui enchante dès le premier regard. Au nez, parfum délicat de citronnelle et de pomme verte, enrichi de notes savoureuses de fruits frais. Doux, harmonieux, frais et vif – une expérience inoubliable de prosecco.

**Cépage:** glera

**Se marie parfaitement avec** les fruits de mer, le saumon fumé, les fromages à pâte molle et les desserts légers

75 cl **9.95** au lieu de 14.90



## UN DÉBUT PÉTILLANT POUR LES FÊTES

Que serait une soirée festive sans le pétilllement de fines perles dans le verre? Le champagne incarne depuis toujours l'élégance, la joie de vivre et la magie particulière du moment.

Que ce soit pour un apéritif stylé ou pour accompagner des finger-foods raffinés: ces vins nobles au perlage fin, aux notes fraîches d'agrumes et avec un soupçon de brioche allient finesse, profondeur et équilibre, le tout en parfaite harmonie.

### Astuce culinaire:

Avec des bouchées de saumon, des feuilletés ou des coquilles Saint-Jacques, le champagne déploie tout son talent festif. Il est également idéal pour accompagner de manière pétillante un apéritif avec du saumon fumé, des spécialités fromagères ou de délicieux canapés, et il constitue un prélude parfait à une fondue chinoise, un filet en croûte ou un menu festif à plusieurs plats.

«Misez sur le champagne pour offrir à vos invités des moments de plaisir particuliers en fin d'année!»



### BOLLINGER SPÉCIAL CUVÉE BRUT CHAMPAGNE AOC FRANCE

Perlage fin et persistant, nez de noisette, d'abricot, de menthe et de framboise, sur des notes grillées, dosage très bas au palais, acidité croquante, fruit dense et juteux typique du pinot, perlage crémeux, un champagne corsé avec une très longue finale.

Cépages: chardonnay, pinot noir, meunier

75 cl **47.90** au lieu de 54.90



### DOM PÉRIGNON BRUT CHAMPAGNE AOC FRANCE

Un bouquet floral, rappelle la levure, des notes minérales avec des nuances de pierre à fusil, un corps élégant et fluide, avec une diversité aromatique et une structure acide dynamique, fort, noble avec de la finesse; l'aristocrate des champagnes.

Cépages: chardonnay, pinot noir

75 cl **159.-** au lieu de 179.-



### RUINART BRUT CHAMPAGNE AOC FRANCE

Un champagne fruité et doré qui déborde de joie de vivre. Dans le verre, le champagne Ruinart, R' s'agit avec vigueur et la mousse est maintenue vivante par de fines bulles. Il est d'un jaune magnifique – des reflets dorés donnent de la brillance à la couleur. Le bouquet est frais et fruité avec des notes de fruits blancs. Au premier plan, on distingue clairement quelques poires, puis des traces de fruits secs, notamment des noisettes et des amandes. Viennent ensuite des arômes de fleurs blanches comme l'acacia, l'aubépine, la rose des bois.

Cépage: chardonnay, pinot noir, meunier

75 cl **44.90** au lieu de 54.90



### HOMMAGE À GASTON BURTIN BRUT CHAMPAGNE AOC FRANCE

Jaune vif avec des reflets dorés dans le verre. Le nez révèle des notes de fleurs blanches, de pêche et d'abricot ainsi que de poire Williams et de citron confit. En bouche, principalement des fruits à noyau et un soupçon de miel. Ce champagne se distingue par une superbe combinaison de fraîcheur, de fruité et d'élégance avec une mousse fine.

Cépages: chardonnay, pinot noir, meunier

75 cl **24.90** au lieu de 29.90



### DEUTZ BRUT CLASSIC CHAMPAGNE AOC FRANCE

Discret et minéral, notes de pamplemousse; d'une finesse et d'une légèreté renversantes, cristallin et délicat, frais et crémeux, avec une longueur impressionnante.

Cépages: chardonnay, pinot noir, meunier

75 cl **36.90** au lieu de 39.90



### MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL CHAMPAGNE AOC FRANCE

Champagne vif et frais aux merveilleux arômes de pomme et de poire, combinés aux goûts soyeux de kouglof et de beurre. L'élégance des arômes flatte le nez.

Cépages: chardonnay, pinot noir, meunier

75 cl **34.80** au lieu de 40.90



DES VINS DE CARACTÈRE  
POUR LE PREMIER PLAT

Arômes délicats, fraîcheur et structure: les vins suisses et français sont des compagnons idéaux pour le prélude du repas de fête. Qu'il s'agisse de soupes crémeuses, de plats de poisson délicats ou de fines variations de fromage, ils soulignent les arômes du plat sans en voler la vedette.

Un Chasselas suisse ou un Sauvignon blanc de la Loire confèrent fraîcheur et élégance aux entrées, tandis qu'un Chardonnay à la structure douce accompagne parfaitement les volailles nobles. Ceux qui préfèrent le vin rouge trouveront dans un Merlot ou une cuvée de grenache et de syrah un complément harmonieux et velouté.

Astuce culinaire:

Avec un tartare de saumon, un fromage de chèvre gratiné ou une délicieuse terrine de champignons, ces vins révèlent toute leur élégance. Les plats de fête suisses classiques comme la raclette, la fondue au fromage ou un potage au vin blanc s'harmonisent également parfaitement avec leur fraîcheur et leur structure.



CHÂTEAU MAISON BLANCHE  
YVORNE  
CHABLAIS AOC  
SUISSE

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



75 cl **18.90** au lieu de 21.90

LIGORNETTO  
MERLOT  
VINATTIERI  
TICINO DOC  
SUISSE

Pourpre foncé, un bouquet complexe d'arômes modernes de barrique et un nez de baies noires des bois concentrées, note de grillé, doux à l'attaque, une palette d'arômes frais et épicés, homogène dans sa structure, racé et très bien balancé.

Cépage: merlot



75 cl **33.90** au lieu de 39.90



RONCAIA RISERVA  
TICINO DOC  
VINATTIERI  
SUISSE

Robe rubis sombre, un bouquet intensément parfumé de mûres et de cerises, un palais riche en arômes concentrés, très fruité avec un soupçon de poivre, une structure équilibrée, rapport compact entre acidité et âpreté, des tanins nobles et équilibrés présents jusqu'en fin de bouche.

Cépage: merlot

75 cl **17.90** au lieu de 19.90

DOMAINE GAUTHERON  
CHABLIS AOP  
FRANCE

Dans le verre, robe jaune pâle aux reflets verts. Le nez révèle des notes florales complétées par la pêche et l'abricot. Tendre et équilibré en bouche. Ce Chablis allie maturité, élégance et fraîcheur, soutenues par sa note minérale typique.

Cépage: chardonnay



75 cl **17.90** au lieu de 19.90

LA PERRIÈRE  
SANCERRE AOC  
FRANCE

Robe brillante, jaune clair avec des reflets verts. Le nez est dense et équilibré avec des arômes d'agrumes frais et de fleurs blanches. L'attaque en bouche est riche et souple. Équilibré avec une belle longueur, un zeste d'agrumes et de citron en finale.

Cépage: sauvignon blanc



75 cl **17.90** au lieu de 19.90

DOMAINE DU VIEUX LAZARET  
ROUGE  
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOC  
FRANCE

Le bouquet se compose d'arômes concentrés de baies, de prunes et d'épices. Il s'agit d'un vin bien équilibré et corsé au palais où l'aromatique olfactive se confirme. Des tannins finement astringents lui confèrent structure et en font un compagnon de repas des plus délectables.

Cépages: cinsault, grenache, syrah



75 cl **18.90** au lieu de 24.90



**TERRE BRUNE DOC  
CARIGNANO DEL SULCIS  
ITALIE**

Couleur rouge rubis. Notes parfumées de mûre, myrtille, vanille, myrte, cuir et réglisse. Grand, velouté et avec une belle structure.

**Cépage:** carignano

75 cl **29.90** au lieu de 37.90

## LE GOÛT DE LA FÊTE À L'ITALIENNE

Les vins italiens incarnent la joie de vivre à l'état pur: corsés, aromatiques et toujours avec cette expression de l'hospitalité. Leur diversité en fait des compagnons de repas idéaux en période de fête, qu'il s'agisse de plats principaux copieux ou d'un accompagnement plein de personnalité pour une soirée savoureuse au restaurant. Un Sangiovese ou un Cabernet sauvignon toscain apporte profondeur et chaleur dans le verre, tandis qu'un élégant vin toscain ou un Carignano de Sardaigne trouve parfaitement l'équilibre entre le fruit et les épices.

**Astuce culinaire:**

Idéal pour les plats mijotés, le bœuf ou l'agneau. Leur structure et leur arôme se marient à merveille avec les sauces relevées et les herbes aromatiques. Ils révèlent également toute leur profondeur avec les classiques des fêtes, comme le filet en croûte ou la fondue chinoise.



**LE CUPOLE  
DI TRINORO  
TOSCANA IGT  
ITALIE**

Rouge pourpre intense, arômes de sureau, légères notes de cassis. En bouche, jeu de fruits complexe, toastage fin et crémeux, structure tannique puissante. Notes de gelée de cerise sur un fond de chocolat, excellent équilibre, finale persistante.

**Cépages:** cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot, petit verdot

75 cl **25.-** au lieu de 29.90

**SASSICAIA  
BOLGHERI DOC  
2019/2020  
ITALIE**

Rubis foncé avec des reflets violets. Nez gracieux et élégant. Arômes complexes et délicats. Des baies noires, du cassis, des épices fraîches. S'y ajoutent des notes de bois brûlé, mais aussi de fumée et d'eucalyptus. En bouche, une structure compacte et juteuse. Des tanins présents, denses et accrocheurs de la plus haute qualité. Un équilibre impressionnant de puissance et d'élégance. Un fruit riche et beaucoup d'épices au palais, qui se terminent par une finale prolongée.

**Cépages:** cabernet sauvignon, cabernet franc



75 cl **209.-**

**LE SERRE NUOVE  
BOLGHERI DOC  
TENUTA DELL'ORNELLAIA  
ITALIE**

Pour cet assemblage de cépages nobles français, chaque cépage et chaque parcelle sont vinifiés séparément. Le vin est élevé pendant 15 mois en barriques et six mois supplémentaires en bouteille. Un vin complexe avec un bouquet de baies et d'épices, une structure dense et un bois élégant.

**Cépages:** cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot

75 cl **42.90** au lieu de 49.90



**TENUTA  
TIGNANELLO  
CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA  
ITALIE**

Robe rubis soutenu aux reflets pourpres. Nez intense. Petites baies noires, un soupçon de cassis et de Mon Chéri, séduisantes notes de torréfaction. Dense et complexe. Puissant et riche en bouche, avec une structure franche. À nouveau profusion de fruits noirs, bois précieux, café et chocolat noir.

**Cépages:** sangiovese, cabernet sauvignon

75 cl **31.90** au lieu de 34.90



**GUIDALBERTO  
TOSCANA IGP  
TENUTA SAN GUIDO  
2023  
ITALIE**

Bouquet finement nuancé, imprégné d'herbes aromatiques, de baies bleues et de fines notes boisées. Élégant et puissant en bouche. Finale longue et rafraîchissante.

**Cépages:** cabernet sauvignon, merlot

75 cl **32.90** au lieu de 34.90






## DU FEU ET DE L'ÂME DANS LE VERRE

Les vins espagnols séduisent par leurs arômes chaleureux, leur profondeur et leur authenticité – parfaits pour les moments festifs et les plats copieux en bonne compagnie. Ils allient un fruité puissant à une structure veloutée et apportent la joie de vivre méditerranéenne à la saison froide.

Les cépages typiques comme le tempranillo, la garnacha ou le monastrell montrent à quel point la tradition viticole espagnole a du caractère. Qu'il s'agisse d'un élégant Crianza ou d'un Reserva corsé, ils sont synonymes de passion et de savoir-faire dans le verre.

**Astuce culinaire:**  
Parfait avec un carré d'agneau, un filet de bœuf ou des légumes braisés aux herbes méditerranéennes. Les vins espagnols montrent également toute leur force et leur saveur avec les plats de fête typiques suisses comme la fondue chinoise ou le filet en croûte.

**HACIENDA MONASTERIO  
RIBERA DEL DUERO DO  
ESPAGNE**

Robe rubis foncé. Au nez, on relève des baies noires délicates et des épices exotiques, des notes florales et des notes de bois bien intégrées. Frais et juteux en bouche. L'acidité croquante et les tannins bien fondus s'équilibrent avec le fruit mûr.

**Cépages:** tinto fino, cabernet sauvignon, merlot, malbec

**42.90**

## Un chef-d'œuvre du cœur de la Ribera del Duero

### Exclusivité chez Transgourmet

Le millésime 2022 a été jugé supérieur par la prestigieuse appellation d'origine Ribera del Duero. Après un cycle végétatif sec et chaud, avec des températures de 2 à 3 degrés supérieures à la moyenne et des précipitations nettement moins importantes, le vignoble a fait preuve d'une résistance exceptionnelle. Malgré des périodes de chaleur et quelques épisodes de grêle, les raisins ont magnifiquement mûri et donnent aujourd'hui un vin d'un équilibre impressionnant et d'une empreinte terroir intense.

Les raisins proviennent de parcelles sélectionnées à Pesquera de Duero, à 900 mètres d'altitude, et du domaine La Calera à Padilla de Duero, à 800 mètres. Les vignes poussent sur des sols sablo-argileux à calcaires, elles sont cultivées en double cordon et fournissent sciemment de faibles rendements – la base d'une qualité supérieure.

Cent pour cent tempranillo, vendangé à la main et soigneusement sélectionné. La vinification se fait dans de petites cuves en inox, chaque parcelle est traitée individuellement afin d'en préserver l'autonomie. Le vin est ensuite vieilli pendant 18 mois en fûts de chêne français neufs, ce qui lui confère profondeur, structure et élégance.

Dans le verre, il présente une robe rouge cerise profond. Le nez dévoile des arômes complexes de fruits noirs mûrs, de fines notes d'épices et de discrets rappels de chêne français. En bouche, puissant, équilibré et velouté, avec une structure acide fine et une finale longue et persistante.

**Un vin de caractère avec une grande personnalité, limité à seulement 1'986 bouteilles – disponible en exclusivité chez Transgourmet.**



Tamaral Denier  
75 cl **21.90** au lieu de 34.90

**CASA ROJO TINTAFINA  
RIBERA DEL DUERO DO  
ESPAGNE**

Un Tempranillo pur, élevé pendant 12 mois en barriques françaises. Il séduit par ses arômes de fruits sauvages et ses notes discrètes de vanille et d'épices. Excellente extraction, acidité bien intégrée, puissant et intense.

**Cépage:** tempranillo



**CASA ROJO MACHO MAN  
TIERRA DE MURCIA IGP  
ESPAGNE**

Couleur grenat avec des reflets pourpres et un nez intense. Arômes de baies sauvages mûres, accompagnés de prune et de cerise, avec des notes légèrement balsamiques et une touche de cacao. En bouche, il est extrêmement soyeux, avec des tanins très ronds. Un vin agréablement charnu et plaisant, avec une acidité parfaite qui lui confère une certaine fraîcheur. Ces raisins Monastrell ont mûri à Jumilla, dans la région de Murcie, sur de très vieilles vignes.

**Cépage:** monastrell



75 cl **16.90** au lieu de 19.90

75 cl **17.90** au lieu de 19.90





**LAURENT-PERRIER  
INNOVATEUR EN CHAMPAGNE**

**34,80 CHF**  
~~42,90 CHF~~

**65,90 CHF**  
~~79,90 CHF~~

**59,90 CHF**  
~~64,90 CHF~~

# Mauler



MAISON FONDÉE  
EN 1829

Cordon Or  
Brut 75 cl

Cordon Rose  
Demi-Sec 75cl



CHF 10.90  
au lieu de CHF 14.90

CHF 11.95  
au lieu de CHF 16.50