



ENOTECA

Vins de choix pour la gastronomie

VOYAGE VINICOLE À TRAVERS LA SUISSE



DÔLE DES MONTS VALAIS AOC MAISON GILLIARD

La Dôle des Monts reste ce qui en a toujours fait son succès: un mariage harmonieux entre la grâce d'un gamay tardif et le tempérament prononcé d'un pinot noir. Ce grand classique a réussi à combiner l'élégance de l'un avec la race de l'autre. Son pouvoir de séduction réside aussi bien dans son équilibre et sa solidité que dans ses arômes fruités et ses tanins joliment intégrés. Un vin qui est devenu une légende; un grand plaisir pour toutes les occasions – et ce depuis 1886.

Cépages: pinot noir, gamay

Accompagne parfaitement les viandes rouges et blanches, la charcuterie ainsi que les fromages

75 cl **13.50** au lieu de 15.90



Dès le jeudi sur Internet: 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 Suisse est synonyme de diversité à petite échelle. Peu de pays présentent sur un espace aussi restreint autant de régions viticoles, de cépages et de styles différents. Du Valais ensoleillé au Tessin et ses accents méditerranéens en passant par l'élégant pays de Vaud, les vins suisses reflètent la spécificité de leurs paysages et la passion de leurs vignerons.

Authentique, régional et unique. Les vins suisses sont l'expression de l'origine, de l'artisanat et de la passion qui les ont créés.

NOTRE ÉQUIPE RECOMMANDE



Thomas Grauwiller, Responsable de rayon chez Transgourmet/Prodega, recommande: «Le Clavien Petite Arvine montre à quel point le vin blanc suisse peut être raffiné. Des notes fraîches d'agrumes, une minéralité délicate et une finale élégante. Un vin de caractère qui convient parfaitement à la Suisse: précis, authentique et plein de charme.»



CLAVIEN PETITE ARVINE VALAIS AOC

Spécialité typiquement valaisanne, le Petite Arvine est l'un des meilleurs crus du Valais. Élaboré en vin blanc sec, il est vif, fruité, très équilibré et recèle une multitude d'arômes. Voilà un vin qu'il est toujours un plaisir de découvrir et de redécouvrir! Les notes d'abricot et de mangue fascinent dans un bouquet d'inspiration exotique. Corps bien équilibré, de poids moyen, avec en finale la note salée typique de ce cépage valaisan local.

Cépage: petite arvine
Accompagne parfaitement les entrées, les salades, les huîtres, les crustacés et les poissons ainsi que les apéritifs

50 cl **7.95** au lieu de 9.95

75 cl **10.95** au lieu de 13.95





**PORTE DE NOVEMBRE
JOHANNISBERG
VALAIS AOC**

Robe dorée lumineuse, des fruits à pépins mûrs et des nuances florales au nez, demi-sec en bouche avec une finale fleurie.

Cépage johannisberg

75 cl **12.95** au lieu de 16.95

**VALAIS: UN MONDE DE VINS AU
CARACTÈRE ALPIN**

Le Valais est le cœur de la viticulture suisse, caractérisé par des terrasses escarpées, du soleil en abondance et un vent montagnard. C'est ici que naissent des vins de caractère, expressifs et profonds, de la Petite Arvine fruitée au Cornalin relevé.

La combinaison du climat alpin et des sols peu fertiles confère aux vins leur fraîcheur et leur structure typiques: authentiques, indépendants et indéniablement valaisans.

Astuce culinaire

Les vins valaisans sont les compagnons idéaux de la fondue au fromage, de la viande séchée du Valais, de la raclette ou encore d'une savoureuse soupe à l'oignon. Les vins blancs comme le Fendant ou la Petite Arvine accompagnent quant à eux parfaitement le poisson, tandis que le Pinot Noir ou le Cornalin se marient harmonieusement aux plats de viande et autres spécialités hivernales.



**CHANDRA KURT
PETITE ARVINE
VALAIS AOC**

Arômes d'agrumes, de gingembre confit et de fleur de sel. L'acidité est soutenue et merveilleusement intégrée. Longue et complexe, la finale est dominée par des arômes vifs et salins.

Cépage petite arvine

75 cl **13.95** au lieu de 17.95



**CHANDRA KURT
CORNALIN
AOC VALAIS**

Puissant et complexe, dominé par des arômes de cerise, de groseille et de girofle, ce vin est aussi juteux que structuré au palais. Un passage en carafe lui permettra d'exprimer son meilleur potentiel.

Cépage cornalin

75 cl **13.95** au lieu de 17.95



**CLAVIEN
FENDANT
VALAIS AOC**

Robe jaune clair aux légers reflets gris et verdâtres. Parfum de fleur de tilleul. Un vin léger et fruité arborant une acidité harmonieuse.

Cépage fendant

75 cl **6.95** au lieu de 8.95



**CLAVIEN
PINOT NOIR
VALAIS AOC**

Robe d'un rouge soutenu et profond avec des nuances de violet. Parfum de framboise et de fraise; vin friand et très mûr, noble et puissant au palais, dégageant progressivement des saveurs de cassis et de violette quand le tannin s'atténue.

Cépage pinot noir

75 cl **6.95** au lieu de 8.95



**VINS DES CHEVALIERS
PINOT NOIR
VALAIS AOC**

Rouge rubis éclairci typique du pinot noir, arômes expressifs de framboise, de thé noir et de genièvre. En bouche, un fruit dense, bien structuré avec des tanins mûrs, beau Pinot Noir valaisan.

Cépage pinot noir

75 cl **12.95** 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

70 cl **13.95** au lieu de 16.95

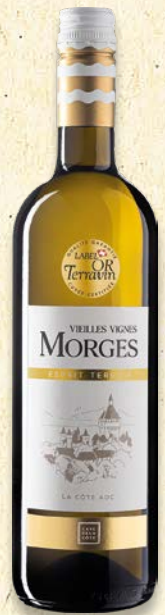


**ESPRIT TERROIR
VIEILLES VIGNES
MORGES
LA CÔTE AOC**

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

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

75 cl **9.95** au lieu de 12.95



**YVORNE PRÈS ROC
CHABLAIS AOC**

Un vin blanc vif à la robe jaune soutenue et aux reflets argentés. Marqué par de fines notes de craie et de silex, accompagnées de touches florales comme le tilleul et le genêt. En bouche, rond et expressif, porté par une acidité fraîche et une finale harmonieuse et persistante.

Cépage chasselas

75 cl **12.50** au lieu de 14.95



**YVORNE PRÈS ROC
CHABLAIS AOC**

Un vin noble, finement structuré, issu des cépages gamay, merlot et divico. Robe d'un rouge foncé profond aux reflets noirs. Un vin supérieur d'une grande finesse – corsé, harmonieux et équilibré.

Cépages gamay, merlot, divico

75 cl **12.50** au lieu de 14.95



**YVORNE PRÈS ROC
ROSÉ DE PINOT NOIR
CHABLAIS AOC**

Un rosé de pinot noir à la délicate couleur rose pâle et au bouquet intense et complexe d'abricot et de pêche, comme frais sortis du verger. Élégant en bouche, rond et harmonieux. Un vin riche et corsé tout en finesse et en caractère.

Cépage pinot noir

75 cl **12.50** au lieu de 14.95



**VAUD: TOUTE L'HARMONIE VAUDOISE
DANS LE VERRE**

Le canton de Vaud est synonyme d'élégance et d'équilibre. Entre le lac Léman et les montagnes du Jura s'épanouissent des vins à la minéralité fine et à la fraîcheur vive. Le Chasselas, en particulier, imprègne la région: un vin qui sait capturer dans le verre le paysage, la lumière et la sérénité du Pays de Vaud.

Astuce culinaire:

Les vins blancs frais du canton de Vaud accompagnent parfaitement les plats de poisson, la fondue au fromage ou les rôtis au lard et aux oignons. Avec leur structure délicate, les crus rouges accompagnent également les plats de veau, les ragoûts aux champignons ou la volaille et viennent compléter harmonieusement l'entrée ou un plat principal léger.





**COLLE D'AVRA
ROSSO MERLOT
TICINO DOC**

Couleur rubis. Arômes de cerise et framboise. Notes de quetsche, myrtille, tabac et chocolat. Moyenne intensité et persistance avec des tannins souples.

Cépage merlot

75 cl **14.95** au lieu de 17.90

**TESSIN: QUAND LA JOIE DE VIVRE MÉRIDIO-
NALE RENCONTRE LE SAVOIR-FAIRE SUISSE**

Au Tessin, la précision suisse rencontre la joie de vivre italienne. Le climat doux au sud des Alpes donne naissance à des vins au rayonnement méditerranéen - dominés par le merlot, qui dévoile ici son côté élégant et soyeux.

Du blanc au rouge en passant par le rosé, les vins tessinois reflètent le soleil, le fruit et une légèreté indéniable. Parfait pour les moments de convivialité.

Astuce culinaire:

Les vins blancs et rosés tessinois sont des compagnons idéaux pour les entrées légères, le poisson ou les fromages doux, tandis que les vins rouges, dotés de la structure souple du merlot, accompagneront parfaitement le filet en croûte, la fondue chinoise ou la viande braisée. Des vins polyvalents pour des menus de fête et des soirées conviviales.



**SASSAIA
ROSATO
TICINO DOC
VINATTIERI**

Robe brillante rose framboise. Arôme ample et intense de framboise, barbe à papa, bonbon glacé avec une légère note de levure, acidité croquante au palais, clair, baies, beau fondant, aromatique avec une finale persistante.

Cépage merlot

75 cl **12.90** au lieu de 15.90

**RONCAIA
BIANCO DI MERLOT
VINATTIERI
TICINO DOC**

Le vin se présente dans le verre d'une couleur jaune paille avec un arôme de fleurs de sureau, de meringue et de chocolat blanc. En bouche, le Roncaia Bianco est équilibré, avec une minéralité substantielle, dans laquelle les arômes de gousse de vanille se marient bien avec les arômes de fruits.

Cépage merlot



75 cl **17.90** au lieu de 19.90

**RONCAIA RISERVA
TICINO DOC
VINATTIERI**

Robe rubis sombre, un bouquet intensément parfumé de mûre et de cerise, 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



**SASSAIA
MERLOT BIANCO
VINATTIERI
TICINO DOC**

Jaune clair, arômes fins de pomme et de coing, notes minérales intenses, puissant, aromatique et plein de caractère au palais avec une acidité vive et rafraîchissante jusqu'en finale.

Cépage merlot

75 cl **12.90** au lieu de 15.90



**SASSAIA
MERLOT
VINATTIERI
TICINO DOC**

Un merlot du Tessin agréable et fruité. Au nez, les arômes de cerise et de fraise sont suivis de notes de prune, de myrtille, de chocolat et d'une trace de tabac. Souple et frais en bouche.

Cépage merlot

75 cl **12.90** au lieu de 15.90





STAATSSCHREIBER
CUVÉE BLANC PRESTIGE
ZÜRICH AOC

Robe claire pelure d'oignon. Bouquet prononcé avec des tonalités de fruits exotiques et une note typique de muscat, bouche souple avec une fraîcheur vive, belle diversité d'arômes, équilibré et long.

Cépages muscat, pinot noir, gewürztraminer, pinot gris, riesling x silvaner

75 cl **11.95** au lieu de 13.95

SUISSE ALÉMANIQUE: FINESSE ET ART DU MÉTIER

On y produit des vins blancs frais ainsi que des vins rouges élégants – notamment du pinot noir – qui séduisent par leur clarté et leur structure.

Grâce aux nuits fraîches et à une vinification minutieuse, les vins dégagent précision et équilibre. C'est l'expression d'une région qui mise sur la qualité et l'authenticité.

Astuce culinaire:

Les vins blancs de Suisse alémanique s'harmonisent à merveille avec le poisson, la volaille ou les plats végétariens, tandis que les pinots noirs, avec leur élégance, accompagnent idéalement les plats classiques comme l'émincé zurichois, le filet de veau ou un délicieux gratin de pommes de terre.



FEDERWEISSER
STAUFFACHER
ZÜRICH AOC

Bouquet fruité délicat avec des notes de poire, de levure et de caramel, en bouche très frais et vif, avec des tonalités de baies rouges des bois, corps léger, texture crémeuse, finale fruitée.

Cépage pinot noir



75 cl **6.95** au lieu de 8.50

MALANSER
PINOT NOIR
GRAUBÜNDEN AOC
VON SALIS

Au nez, des notes fruitées de framboise, légèrement épicé avec quelques herbes sauvages; en bouche, frais, élégant et gouleyant, des arômes de baies des bois mûres, d'églantier et une note de réglisse, très souple jusqu'à la finale équilibrée.

Cépage pinot noir



75 cl **12.95** au lieu de 16.95

MAULER: OÙ LA MINUTIE SUISSE RENCONTRE L'ESPRIT FRANÇAIS L'ART DE LA MÉTHODE TRADITIONNELLE

Depuis sa création, la maison Mauler mise sur la «méthode traditionnelle» (fermentation en bouteille). Les recettes secrètes et le savoir-faire requis pour l'élaboration de Grands Vins Mousseux nobles remontent à plusieurs générations.

Le vin mousseux est produit de différentes manières:

- La méthode **traditionnelle** ou fermentation en bouteille est considérée comme une référence pour les vins mousseux de qualité. Elle est synonyme de complexité, de finesse et de capacité de garde. Lors de ce procédé de fabrication complexe, une deuxième fermentation en bouteille succède directement à la première.
- Pour la méthode **en cuve close**, les deux fermentations ont lieu dans la cuve. Ceci permet de produire efficacement de grandes quantités et convient particulièrement aux vins mousseux frais et fruités.
- La méthode **par gazéification** consiste à ajouter du CO₂ au vin tranquille et à le mettre en bouteille sous pression. Cette méthode est surtout utilisée pour les styles plus simples ou pour certains vins sans alcool.



MAULER
CORDON OR BRUT

Vin élégant à la robe or pâle. Nez frais de citron avec une fine note végétale et des arômes de pomme grillée, de miel et de mangue. Souple et équilibré en bouche.

Parfait avec apéritif, entrées, fruits de mer, poisson



75 cl **10.90** au lieu de 14.90

MAULER CORDON
ROSÉ DEMI-SEC

Robe rose-orange limpide au perlage fin. Linéaire en bouche, arôme intense de sous-bois, de truffes et de fruits rouges. Structure équilibrée, complexe et corsée.

Parfait avec foie gras, noix de Saint-Jacques, poisson en sauce, desserts, tiramisu



75 cl **11.95** au lieu de 16.50



MAISON
GILLIARD

1885



12.50 au lieu de 14.90

13.50 au lieu de 15.90

13.50 au lieu de 15.90