

COMMANDE DE VINS

à la Landi Chénens Société coopérative - Rte de la Gare 81 - 1744 Chénens

e-mail : info@chenensvins.ch
(ou mise sous pli à notre adresse)

Nb de bouteilles	Désignation	Prix TVA comprise

	Enlèvement à Chénens, le
	Livraison à domicile contre un forfait de Frs 25.--
Livraison gratuite à domicile à partir d'une valeur de Frs 1'000.--	

Nom	
Prénom	
Rue No	
NP/Lieu	
Téléphone	
Date et Signature	

Prix départ cave, par unité logée comme indiqué. **TVA comprise.** Paiement net au comptant.
Expédition à domicile : + Frs 25.-- de port, quel que soit le nombre de bouteilles, gratuite dès Frs 1'000.-- de valeur.

www.chenensvins.ch



" Quand l'automne revient, la vigne se dépouille, mais son sang précieux vient réchauffer notre cœur."

Jean de La Fontaine

S'il y a bien un végétal qui peut encore résister à une météo difficile comme celle de cette année, c'est bien la vigne, surtout si cette dernière est implantée depuis longtemps. En effet, grâce à son système racinaire profond, la vigne supporte parfaitement bien la sécheresse. Il est même reconnu qu'un stress hydrique modéré s'avère bénéfique pour la qualité du vin en concentrant les sucres et les polyphénols dans les baies. Toujours est-il que le sang de la vigne de cette année 2026 historique, sera certainement plus rare et terriblement précoce. Aux vignerons d'entrer dans la danse pour sublimer au mieux cette récolte.

Ces changements climatiques ont le pouvoir de modifier certains paysages puisque des vignes disparaissent dans la Vallée du Rhône ou le sud de la France tandis que d'autres apparaissent en Bretagne et en Normandie.

Xavier Mesot

Vins blancs

VIIGNIER La Cure d'Attalens 2023 - Obrist En carton de 6

75 cl Frs 25.--

Le vignoble en terrasse de Lavaux se déploie sur plus de 40 kilomètres et compte parmi les plus grandes régions viticoles de Suisse. Cet écrin naturel majestueux, inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 2007, regroupe 14 villages, dont celui de Chardonne où se trouve la Cure d'Attalens. Cette dernière illustre à la perfection l'harmonie entre l'homme et son environnement. Une parcelle de 3'000 m² est plantée en Viognier. Cépage emblématique des Côtes-du-Rhône septentrionales, il révèle tout son potentiel grâce à l'ensoleillement optimal du vignoble de la région. Le Viognier dévoile alors des arômes complexes de pêche, d'abricot, de violette et d'acacia. En bouche, ce Viognier est corsé et présente une belle onctuosité. A déguster en apéritif, avec des poissons grillés, sushis ou tartes aux fruits.

LA PETITE CURE blanc Lavaux AOC 2025 - Obrist En carton de 6

75 cl Frs 15.--

La Petite Cure d'Attalens est la cuvée "petit frère" de la célèbre Cure d'Attalens. Ce vin blanc, 100% Chasselas bien sûr, fait parler le grand terroir de Lavaux et plaira à tout un chacun. C'est un joli vin de soif, dans le sens le plus clair et positif du terme ! Frais et fruité avec des notes de pêche, de noisette et une touche de fleur de sureau, c'est un Chasselas d'apéro, de conversation, de filets de perche, de fondue, il n'est pas difficile et s'adapte à tout !

CHABLIS AC 2023 – Arthur Barolet

En carton de 6

75 cl Frs 22.50

En 1830, Arthur Barolet fonda une petite affaire familiale à Beaune, capitale des vins de Bourgogne ; celle-ci ne fut connue que par un petit nombre de connaisseurs appréciant la qualité de ses vins. Son petit-fils, qui s'appelait également Arthur, quitta la médecine et Paris en 1920, pour s'occuper de l'affaire familiale. Aujourd'hui, la qualité et la tradition mise en place par les anciens propriétaires se perpétuent dans les caves du 19e siècle de la Maison à Savigny-lès-Beaune. Ce Chardonnay bourguignon présentant des arômes de fruits blancs et de miel léger s'accordera avec des poissons en sauce, des langoustes et homards cuisinés ou un fromage de chèvre.

Vins rouges

LA PETITE CURE rouge Lavaux AOC 2024 - Obrist

En carton de 6

75 cl Frs 13.50

Tout est là pour ravir vos papilles. Ce Gamay très réussi de Lavaux donne une bonne dose de joie immédiate, dans un style de tous les jours : un vin rouge à déguster sans prise de tête ! Sourire garanti avec des plats typiques comme un papet vaudois ou une saucisse à rôtir !

DÔLE Valais AOC Père Mayor 2024 – Domaine des Crêtes à Noes

En carton de 6

75 cl Frs 16.--

Vin rouge d'assemblage mariant les deux cépages les plus cultivés en Valais : le Pinot Noir et le Gamay. Vin rouge ample, souple et fruité qui se dégustera avec des viandes blanches et plats de charcuterie (brisolée). En 1820, le nom apparaît pour la première fois en Suisse grâce au botaniste franco-suisse Augustin Pyramus de Candolle. À l'origine, il désigne un cépage (souvent apparenté au Gamay) provenant des environs de la ville de Dole, dans le Jura français. En 1854, le premier millésime documenté ancre la Dôle dans le patrimoine viticole valaisan. Au départ plutôt liée au Gamay, elle évolue ensuite pour associer ce dernier au Pinot noir. Depuis 2021, la réglementation est modernisée et permet aux œnologues d'introduire d'autres cépages tels que la Syrah, le Cornalin ou le Gamaret.

NOBLESSE Vully AOC BIO 2022 – Le Petit Château à Môtier

En carton de 6

75 cl Frs 31.50

Cet assemblage de Merlot, Cabernet Sauvignon et Gamaret élevé en fûts de chêne pendant 18 mois fait partie des vins exceptionnels. Il a d'ailleurs été nommé 2^{ème} meilleur vin bio de Suisse par la revue spécialisée Vinum. Il se mariera très bien avec une belle côte de bœuf, un filet de bœuf basse température ou des cailles rôties. Peut se garder facilement jusqu'en 2030.

ALBARAN IGP Pays d'Hérault 2023 – Moulin de Gassac

En carton de 6

75 cl Frs 10.--

L'Albaran est un vin issu d'un assemblage de Syrah et Cabernet Sauvignon, marqué par une robe rubis profond et un nez expressif aux notes de fruits mûrs confits. En bouche, il offre des tanins soyeux et chaleureux, une structure équilibrée et une belle personnalité rustique, idéal pour accompagner les repas d'automne et d'hiver. Le flacon arbore d'ailleurs une magnifique étiquette ornée d'une tête de cerf stylisée.

CAHORS AC Clos de Gamot 2019 – Famille Jouffreau

En carton de 6

75 cl Frs 15.--

Au début d'automne, nous aimons bien mettre en avant ce Cahors car il est vraiment adapté à la saison et à ses mets de circonstance. Le Clos de Gamot est un vignoble de 25 ha. Une partie des vignes, encore en production, a plus de 120 ans d'âge. Plantés tout juste après le phylloxéra en 1885, ces ceps centenaires ont des rendements très faibles de 10 à 15 hl/ha. Issu du cépage

Malbec, ce vin aux arômes florales et de fruits noirs s'accorde avec un magret de canard, des plats de chasse en sauce ou une belle entrecôte de bœuf.

Château BELLE-VUE Haut-Médoc AC 2020

En caisse-bois de 6

75 cl Frs 21.--

Le Château Belle-Vue est considéré comme l'un des meilleurs Crus Bourgeois du Médoc, au niveau de certains crus classés, alliant finesse et puissance, dans un très bel équilibre. Son originalité tient à l'encépagement du domaine, où le Petit Verdot constitue 20 % du total, une part inhabituellement importante à Bordeaux, apportant avec lui son expression florale et épicée. Ce Haut-Médoc sublimera le gibier, les viandes rouges ou un camembert.

SANTENAY 1^{er} Cru AC Clos des Mouches 2022 – Aurore Bachelet

En carton de 6

75 cl Frs 36.--

Dans la partie sud de la Côte de Beaune, dans le charmant village de Santenay, se trouve le Domaine Aurore Bachelet - un jeune et prometteur domaine viticole qui allie élégamment tradition et modernité. Aurore Bachelet, fille du célèbre vigneron Vincent Bachelet, a choisi sa propre voie dans le monde des vins de Bourgogne, en respectant ses racines mais avec une touche de fraîcheur et de féminité. Ce Santenay s'accorde avec des tourtes forestières, un coq au vin ou un morbier.

Dégustation de vins

Le **samedi 14 novembre 2026 de 10h00 à 12h00**, nous vous invitons à venir déguster une sélection de nos vins dans notre vinothèque à Chénens. Nous nous réjouissons de vous rencontrer nombreux à cette occasion.

