

ACTIONS DE NOËL

Les actions de Noël sont l'occasion de faire des cadeaux originaux à ses proches, d'ouvrir de délicieuses bouteilles pour les fêtes de fin d'année ou encore de refaire le stock de la cave en plaine ou au Mayen pour s'assurer d'avoir les réserves pour passer l'hiver jusqu'aux portes ouvertes de l'Ascension.

« Découverte » au prix de Fr. 210.- au lieu de Fr. 234.-

L'assortiment de 12 bouteilles de 75cl

2 Marsanne	2 Humagne Blanche
2 Dôle Blanche	2 Syrah
2 Pinot de Sierre	2 Caligula

« La Romaine » au prix de Fr. 290.- au lieu de Fr. 326.-

L'assortiment de 24 bouteilles

4 Pinot Blanc 50cl	3 Etreinte 75cl
4 Diolinoir 50cl	3 Johannisberg 75cl
4 Pinot de Sierre 50cl	3 Gamay 75cl
3 Emprises 75cl	

« Empereurs » au prix de Fr. 410.- au lieu de Fr. 456.-

L'assortiment de 18 bouteilles de 75cl

2 Cornalin Grande Réserve	2 Heida
2 Syrah Grande Réserve	2 Pinot Castel
2 Chardonnay Grande Réserve	2 Syrah
2 Humagne Blanche	2 Caligula
	2 Humagne Rouge

CAVE LA ROMAINE LE PETIT JOURNAL

PETIT RETOUR CHRONOLOGIQUE EN IMAGE SUR L'ÉVOLUTION DES PILIERS DE LA CAVE

Dates-Clés

La tradition en mouvement – de la fondation aux extensions de la Cave la Romaine

1989 : Fondation de la cave

1992 : Construction de la cave

2008* : Construction de l'espace dégustation

2012** : Construction du nouveau chai accueillant l'Espace Tsampéhro

Les étiquettes – évolution dans le temps

1^{ère} étiquette*** : La priorité réside dans la recherche de l'élaboration d'un vin de qualité. La première étiquette est donc illustrée par une magnifique aquarelle peinte par l'artiste Barthélemy Loretan souligne l'élégance de la première Dôle de la cave.

2^{ème} étiquette : Première étiquette de la gamme « Empereurs ».

3^{ème} étiquette : Etiquettes de la gamme des « Empereurs » actuels.

*





1997

Dôle
de
Flanthey
A.O.C.

Joël Briguet, Cave La Romaine à Flanthey - Valais



CONCOURS PHOTO

Grâce à vous, la Romaine se déplace partout dans le monde. Cette année, des bouteilles se sont même retrouvées au fameux Colisée romain. Pour les 30 ans, la parole vous a été donnée et c'est vous qui avez déterminé les finalistes.

Voici les 4 photos qui se sont démarquées cette année et les résultats étaient serrés !

1^{ère} place du podium - La Romaine au fond de l'océan

2^{ème} place – Moment relaxation et plénitude avec un verre de la Romaine sur une plage sauvage

3^{ème} photo – Nos souriantes vendangeuses – Ex aequo avec la Romaine en balade à Rome.



Merci d'avoir été si nombreux à participer en nous envoyant vos clichés ou en votant sur notre Facebook.

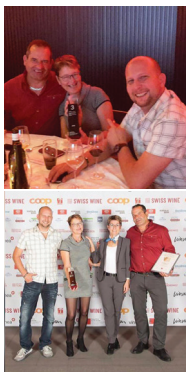
Les gagnants recevront un coffret trio découverte de notre gamme « La Grande Réserve » contenant un Chardonnay, une Syrah et un Cornalin élevé en fût de chêne français pendant 18 mois.

On se retrouve l'an prochain pour ce rendez-vous devenu désormais incontournable. Si vous aussi vous souhaitez nous envoyer vos prises de vue, gagner quelques-uns de nos crus et voir votre photo affichée à la cave, c'est très simple. Il vous suffit de nous l'envoyer sur Facebook ou par email à info@cavelaromaine.ch.

LES CONCOURS & MÉDAILLES OBTENUES EN 2018

Cette année encore, la Cave La Romaine a brillé aux concours grâce aux compétences d'une équipe technique soudée et dynamique.

Nous avons remporté une Médaille d'or à l'Étoile du Valais. Nous avons été nominés dans les finalistes parmi les médailles d'or pour le Cornalin Grande Réserve au Grand Prix du Vin Suisse dont la cérémonie s'est déroulée à Bern en octobre dernier. À l'issue de la soirée, nous sommes montés sur le podium à la 3^{ème} place. C'est donc pour la 16^{ème} année consécutive que la cave remporte des distinctions à Vinea.



NOTRE ESPACE DE DÉGUSTATION EST TOUJOURS OUVERT POUR NOS FIDÈLES CLIENTS !

Nous vous élaborons des formules sur-mesure selon vos besoins pour vos événements qu'ils soient professionnels ou privés. De la visite de cave à la simple dégustation à des offres séminaires, dîners privés dans un cadre unique ou anniversaire à célébrer, nous sommes toujours là pour vous aiguiller. N'hésitez donc pas à nous contacter ! Nous nous réjouissons de vous accueillir.

www.cavelaromaine.com

CAVE LA ROMAINE LE PETIT JOURNAL — ÉDITION 2018 —



LE MOT DU VIGNERON

2019 va marquer les 30 ans d'existence de la Cave la Romaine. Ce jubilé est célébré l'année suivant mes 30^{ème} vendanges, en 2018. Ce fût une année exceptionnelle. La nature nous a gâté du début à la fin. Des conditions météorologiques optimales nous ont offert un « millésime de vigneron » qui narre qu'une fois dans notre vie.

Quel chemin parcouru durant ces trois décennies ! Une rétrospective de ces années passées à vos côtés vous attend dans cette édition spéciale du Petit Journal. De la vigne au vin en passant par les étiquettes, vous pourrez traverser le temps et découvrir notre évolution.

Quelques dates-clés sont à retenir pour la fin 2018 et 2019.

Nos classiques « Portes Ouvertes » de Noël se dérouleront le 15 décembre de 10h30 à 17h30 à la Cave avec dégustation de foie gras, saumon et magrets de canard réalisés de manière artisanale.

Pour les 30 ans de la Romaine, nous vous convions également

à trois grandes célébrations :

Les portes ouvertes de mai, qui se dérouleront du 30 mai au 1^{er} juin.

Une grande fête pour les 30 ans de la Cave La Romaine vous attendra ;

« SAVE THE DATE » le samedi 7 septembre.

Les portes ouvertes de Noël vous réserveront de belles surprises.

Nous déclinons cette édition 2018 du Petit Journal autour du chiffre 3 pour célébrer ces trois décennies passées à vos côtés.

Dans ce numéro, vous pourrez ainsi découvrir trois établissements incontournables de la région, une présentation de nos traditionnelles actions de Noël, les nouvelles de nos vins, ainsi que du team.

Toute l'équipe de la Romaine tient à vous remercier pour ces années de fidélité. Nous vous souhaitons de très belles Fêtes de fin d'année et vous présentons nos meilleurs vœux pour l'année 2019.

Joël Briguet

Joël Briguet



NOS DÉPÔTS



Alain PIEGAY
Rue du Progrès 27
2400 Le Locle
032 932 11 69



Alexandre PERLER
Route de Fribourg 6
1724 Pramoran-le-Mouret
079 776 20 59



Claudine WIESER-BRIGUET
En-Quettola 28
1616 Attalens
079 685 97 12



LES RENDEZ-VOUS À NE PAS MANQUER

Portes ouvertes

15 décembre 2018
10h30-17h30

Dégustation de foie
gras, magrets de
canard et saumon
– Entrée libre.

Plus de 20 vins en
dégustation.

Fête des 30 ans

3 décennies,
3 célébrations

Portes ouvertes de mai
Samedi 7 septembre:
Grande fête des
30 ans de la Cave
de la Romaine.
Portes ouvertes de Noël.

L'ÉVOLUTION DES VINS À LA ROMAINE

À la Cave La Romaine, nous avons toujours mis un point d'honneur à ne jamais suivre les modes. Nous avons affiné nos connaissances avec le temps. Mais surtout nous avons adapté nos techniques viticoles et œnologiques à l'évolution de la société, de la loi, des tendances et des goûts. Notre style, notre philosophie et nos valeurs se retrouvent dans nos vins. Toutefois, nous sommes ravis d'adapter notre travail et surtout d'apprendre grâce à l'évolution des mœurs et d'adapter nos gammes pour vous proposer des crus qui vous conviennent selon votre contexte de consommation et votre envie du moment.

À la vigne, nous sommes retournés aux techniques ancestrales, qui nous permettent de révéler la grandeur de notre terroir valaisan. En effet, nous avons progressivement diminué l'utilisation des machines pour ne plus compacter nos sols et les laisser respirer et donc vivre. Nous sommes revenus à l'ajout de compost pour offrir de la matière organique à nos sols. Ces techniques que nos aïeux employaient et que nous avons abandonnées au profit des herbicides de synthèse. Nous cherchons à retrouver la biodiversité, ainsi qu'à faire évoluer notre vignoble dans un environnement riche et varié. Pour certaines de nos cuvées, nous sommes revenus vers des fermentations traditionnelles intégralement effectuées en barrique pour estomper et intégrer les notes vanillées que peuvent apporter le fût de chêne français.

Nous nous sommes laissés tenter par l'élaboration d'un nouveau produit : Agrippine. Une édition limitée dans la gamme des Empereurs. Ce nouveau vin appartient à la catégorie des vins dits « orange ». Ce nom vient de la couleur qui tend vers celle de l'agrumes éponyme. Ce vin est particulier puisqu'il s'agit d'un vin blanc, élaboré comme un vin rouge. En effet, pour créer « Agrippine », nous avons utilisé notre cépage roi, le chasselas. Contrairement à nos habitudes, nous ne l'avons pas directement pressé. Nous l'avons tout d'abord laissé au contact de ses pellicules, des peaux de raisins pour qu'il macère pendant environ un mois. Ce processus lui apporte des composés phénoliques assimilables aux tanins d'un vin rouge, ce qui lui confère une certaine amertume. Original à déguster, ce vin est issu d'une des plus anciennes traditions puisque nos confrères de Géorgie élaborent certains de leurs vins blancs ainsi depuis plus de 6'000 ans.

UNE PAUSE URBAINE À LA GLACIÈRE À SION

Sandra et Jean-Philippe Moren vous accueillent chaleureusement à la Glacière. Ils suivent avec passion les vigneronnes et élaborent des mets qui varient au gré des saisons en suivant un style inspiré des brasseries françaises. Le cadre est toutefois calme et très cosy, ce qui en fait un lieu idéal pour faire une pause urbaine relaxante dans vos journées de plus en plus chargées.

Joël et Jean-Philippe, c'est d'abord une très vieille histoire puisqu'ils se sont connus à l'école d'œnologie à Changins où ils ont étudié ensemble en 1988. Moins de dix ans plus tard, en 1997, la Glacière ouvrait ses portes. Jean-Philippe gère un commerce de vin en parallèle, il cherche à proposer à ses clients une grande diversité de vins. Inévitablement, Jean-Philippe soutient et met en avant depuis ses débuts les crus de Joël et ensemble, ils cherchent toujours à promouvoir les produits de la région.

S'il devait proposer un accord signature de sa carte avec les crus de la Romaine, ce serait sans hésitation l'Humagne Rouge pendant la chasse.

Pour l'apéro, il faut se laisser tenter par la Petite Arvine, qu'il aime mettre en avant en la proposant au « Cru au verre ».

LE VIN – L'ALLIÉ INCONTOURNABLE DE LA GASTRONOMIE... RETOUR SUR TROIS CLIENTS FIDÈLES DEPUIS LA FONDATION DE LA CAVE

La Cave La Romaine travaille avec des éta-blissements de la région depuis ses débuts. Cet anniversaire témoigne donc de 30 ans de gastronomie dans différentes ambiances. Partons à la découverte de 3 bons plans de notre beau canton du Valais.



**Le Hameau de Colombire | 3963
Crans-Montana | 079 220 35
94 | www.colombire.ch**

UNE ESCAPADE EN MONTAGNE AU RELAIS DE COLOMBIRE

Angela Masciulli Bernasconi et son équipe vous accueillent dans leur hameau bucolique sur les hauts de Crans Montana. Faites donc une virée en altitude pour prendre l'air et déguster leur délicieuse cuisine du terroir. Une ambiance chaleureuse bien méritée vous attendra après une randonnée à 1850 mètres sur l'itinéraire du Bisse de Tsittoret.

Les Masciulli Bernasconi et les Briguet, Joël et son épouse, c'est une belle histoire parsemée de romance. En effet, ce qui les a initialement rapprochés, c'est l'Humagne Rouge servi au mariage du couple Masciulli Bernasconi. Dès sa reprise du hameau, Angela, passionnée de vin, se met à la recherche de ce vin pour l'introduire sur sa carte. Pour elle, le vin doit, certes, plaire et être bon, mais c'est avant tout une histoire de partage qui lie les hommes lors de bons moments d'échange. Le relationnel avec le vigneron est donc essentiel. Le jour où ils sont venus à la cave déguster les autres crus, le feeling est tout de suite passé avec Joël et son épouse Edith. Un lien s'était créé et, avec le temps, une amitié.

Après une bonne marche et la visite de l'Ecomusée, les époux Masciulli Bernasconi recommandent de se réchauffer avec une Polenta montagnarde. Il s'agit d'un plat copieux et unique. La Polenta est cuisinée avec des épices de pain d'épices et est recouverte tel un mille-feuilles de fromage à raclette et d'une couche de polenta agrémentée de lard et de jambon de Lens. Le tout gratiné au four. Un verre de la cuvée l'Emprise soutient bien ce plat grâce à son côté fruité et rond mais rafraîchit grâce à sa belle acidité. Un accord irremplaçable.



**Château de Vaas - Chemin du Tsaretton
46 | 3978 Flanthey | 027 458 11 74
www.chateaudevaas.ch**

UN APÉRITIF ÉDUCATIF AU CHÂTEAU DE VAAS AUSSI NOMMÉ « MAISON DU CORNALIN »

Au cœur du village de Flanthey, à la Maison du Cornalin, Dobra Nanchen vous propose de découvrir une multitude de Cornalin de différents encaveurs de Flanthey et ses environs. C'est également un repère éducatif pour y apprendre tout sur un des cépages indigènes les plus emblématiques de la région, ainsi que l'histoire de ce lieu mythique.

Dans ce lieu de partage convivial, en parallèle d'un verre du Cornalin de la Romaine, vous pourrez également accompagner votre dégustation avec des produits locaux uniques en leur genre de la saucisse de cerf au génépi jusqu'au plus élaboré carpaccio du Château en passant par l'incontournable raclette ou la tomme de Lens à partager.

L'ÉQUIPE S'ÉLARGIT... ENCORE !

Johanna Dayer a repris la direction marketing du Clos de Tsampéhro en 2017. En parallèle de ses activités au Clos, elle a rejoint l'équipe de La Romaine afin de les soutenir dans leurs activités événementielles et de communication. Diplômée de l'Ecole Hôtelière de Lausanne, elle a perfectionné sa formation en obtenant un Master en digital marketing à Genève. Cette passionnée de vin sillonne les vignobles du monde entier pour apprendre toujours plus de techniques de viticulture et de vinification tout en essayant de décrocher le fameux sésame suprême dans le monde du vin : Master of Wine.

BULLETIN DE COMMANDE

■	Assortiment « Découverte »	x Fr. 210.-
■	Assortiment « La Romaine »	x Fr. 290.-
■	Assortiment « Empereurs »	x Fr. 410.-

N'oubliez pas de récupérer votre
commande **avant le 19 décembre 2018.**

Nom :

Prénom :

Adresse :

NPA et ville :

Téléphone :

