

PETIT JOURNAL

À TRAVERS NOS
DIVERSES GAMMES



LE MOT DU VIGNERON

Le millésime 2021 fut sans aucun doute le plus compliqué de ma carrière avec une météo défavorable qui a plombé les récoltes autant que mon moral. Il a fallu faire face aux conséquences économiques avec une si petite récolte et des décisions difficiles à prendre comme celle de renoncer à mettre en bouteille le Cornalin 2021 qui n'était pas encore à la hauteur de nos standards de qualité.

Fort heureusement, l'arrivée de l'année 2022 avec un soleil généreux et des vendanges réjouissantes m'a redonné de la motivation et de la confiance. C'est l'occasion de remercier nos courageux anciens qui ont construit les bisces il y a presque 500 ans, ce qui nous a permis d'apporter l'eau nécessaire pendant les épisodes de sécheresse.

Vous trouverez dans ce Petit Journal certains moments forts de la Cave la Romaine et des projets pour l'avenir.

J'en profite aussi pour vous rappeler que la Cave est ouverte tous les samedis (y compris le 24 et le 31 décembre jusqu'à midi), c'est l'occasion de venir déguster nos vins, notamment la gamme Réserve en pensant à vos repas de fête et à vos cadeaux.

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 2023.

Joël Briquet

**VOUS TROUVEREZ
VOTRE BONHEUR À LA ROMAINE**



20 ANS DE COLLABORATION AVEC VINCENT

Vincent a fait ses débuts à la Romaine, en 2021, après son apprentissage chez Diego Mathier et sa formation à l'École d'Œnologie de Changins. Après avoir fêté les 25 ans de service d'Antonio, nous avons donc célébré les 20 ans d'activité de Vincent et nous leur sommes reconnaissants de leur fidélité.

Il veille à toutes les étapes de la vinification, de la réception de la vendange à la mise en bouteille. Il est aussi la référence des clients, des sommeliers, des amateurs de dégustation pour leur faire découvrir les vins et, enfin, il s'occupe de la vente et de la promotion des vins.

Quelle chance pour nous de pouvoir compter sur sa fidélité, sa rigueur, sa passion et sa bonne humeur qui font de lui un collaborateur hors pair, un pilier de La Romaine et un ami.



SING 4 JOY

Sing4Joy et la Cave la Romaine, c'est l'histoire d'une belle collaboration qui dure depuis 2012 et qui mieux que son président, Marc Wuergler, pour nous parler de ce partenariat?

«La belle histoire entre la Cave la Romaine et Sing4Joy, un chœur de gospel de Bulle (FR) dont le nom signifie «chanter pour la joie» a débuté lorsque pour une première recherche de fonds, j'ai contacté Joël Briguet afin d'organiser une vente de vin. Ce fut le début d'un partenariat et d'une amitié pour de nombreuses années. La Cave La Romaine a également sponsorisé et assisté à des concerts avant d'accueillir tout le chœur pour déguster une délicieuse raclette! Nos membres en parlent encore! Merci de tout cœur à Joël et à son équipe»

Et pour fêter cette belle amitié, nous vous préparons un concert «Gospel&Wine» suivi d'un apéritif dînatoire, le **29 avril 2023** à la Cave.



LA SAINT-MARTIN, UNE TRADITION JURASSIENNE

Chaque année, le canton du Jura célèbre fastueusement le weekend de la St-Martin (2ème dimanche après la Toussaint). Dans le hameau du Boéchet, aux Franches-Montagnes, le Musée de l'Espace Paysan Horloger met sur pied depuis quelques années un trail où les participants dégustent successivement le toetché, le boudin, les attriaux, le rôti et la choucroute, accompagnés bien entendu de la fameuse Damassine.

Cette balade gourmande a pour but de faire découvrir l'histoire horlogère de la région résumée dans une brochure guide intitulée «Sur les traces du Paysan Horloger»

Les mets sont dégustés dans des fermes ou des musées situés sur les communes des Bois et du Noirmont, le long d'un parcours d'une dizaine de kilomètres emprunté par 300 participants divisés en groupe de 20. À chaque étape, un cru différent issu de la Cave La Romaine accompagne les plats concoctés par le boucher local et des paysannes

www.trailsaintmartin.com



LES RESTAURANTS MERBÉ ET LA PLAGE

Les restaurant Merbé et la Plage, à Crans-Montana, sont gérés par un trio :
Jelmer l'épicurien, attentif aux détails
Simone le bienveillant, attentif à votre bien-être
Onique le gastronome, attentif à la qualité

Dans un cadre cosy style chalet de montagne, les deux restaurants se complètent. La Plage au bord du lac de la Moubra, qui l'été laisse place à la baignade et l'hiver au départ de la piste de ski de fond et aussi au fameux chemin des Lanternes. Merbé qui se situe à l'intermédiaire de la ligne Crans Cry d'Er, une pause en skis ou piétons l'hiver et un sentier de randonnée l'été.

« Chaque saison a son charme et nous élaborons un menu qui varie et proposons à nos clients une grande diversité de vins tout en cherchant à promouvoir les vins de la région.

La Petite Arvine et le Pinot Noir de la Cave la Romaine sont proposés au Cru au Verre dans les deux établissements, car ils se marient à toutes les saisons et raisons. »

www.merbe.ch / www.restaurantlaplage.ch

DISTINCTIONS

Cette année encore, notre travail à la vigne et à la cave a été récompensé. C'est pour notre plus grande joie que notre Cornalin Réserve 2020 s'est emparé de l'Étoile d'Or (meilleur pointage de la catégorie) pour la deuxième année consécutive. C'est la 7ème fois qu'un de nos vins se retrouve dans le palmarès de ce concours organisé par l'Interprofession de la Vigne et du Vin. Vous pourrez le retrouver dans le coffret de la Sélection des Vins du Valais avec les autres vins primés.

Notre Humagne Rouge, membre de la Mémoire des Vins Suisses, s'est également distinguée en remportant pour la 2ème fois le prix « Swiss Wine Vintage Award » qui récompense les vins montrant un excellent potentiel de garde après 10 ans avec les millésimes 2011 et 2012.

Notre cave figure toujours parmi les 150 meilleures caves sélectionnées par le Gault & Millau.



@ Samuel Devantery

LA VIE À LA CAVE



Depuis 10 ans maintenant, nous avons la chance d'être une entreprise formatrice avec des stagiaires issus de la prestigieuse école de Changins. Nous retirons beaucoup d'enseignement à travailler avec des jeunes très motivés et nous sommes fiers de participer à la formation des générations futures. Nous avons réuni une partie de ces stagiaires à l'occasion du jubilaire de Vincent.

LA VIE À LA VIGNE



Après 3 ans de reconversion, nous voici maintenant certifiés BIO pour l'ensemble de l'exploitation. Après la vigne, notre prochaine étape sera de vinifier plusieurs vins en BIO pour leur donner le label.

Avec les changements climatiques, notre prochain projet sera de poursuivre la mise en place d'un système de goutte-à-goutte pour optimiser l'arrosage et la gestion de l'eau.



NOS DÉPÔTS

Alain Piegay

Rue du Progrès 27
2400 Le Locle
079 255 07 47

Alexandre Perler

Route de Fribourg 6
1724 Praman-le-Mouret
079 776 20 59

Claudine Wieser-Briguet

En-Quettola 28
1616 Attalens
079 685 97 12

CAVE LA ROMAINE
cavelaromaine.com

Route de Granges 124
3978 Flanthey

CONCOURS PHOTO

Nous avons eu beaucoup de plaisir à accueillir le mariage de Céline et Jean Berclaz et de partager leur bonheur. Ce sont les gagnants de cette édition 2022, ils remportent avec cette photo un coffret de notre gamme Réserve composé du Chardonnay, de la Syrah et du Cornalin.

Vous n'avez pas encore participé? C'est facile! Prenez une photo en lien avec la Cave La Romaine et faites-la nous parvenir par e-mail à info@cavelaromaine.ch. On se réjouit de découvrir vos clichés.



ESPACE DE DÉGUSTATION

Tout au long de l'année, nous aimons dessiner des sourires sur votre visage et ceux de vos proches, que ce soit à travers une dégustation, un anniversaire, un séminaire ou toute autre raison de se réunir.



Facebook: Cave La Romaine
Instagram: @cavelaromaine

Partagez vos stories et publications en nous identifiant!

027 458 46 22
info@cavelaromaine.ch