

PETIT JOURNAL.



LE MOT DU VIGNERON

L'année viticole 2023 a été une année de défis et d'apprentissages, bien différente de la facilité de 2022. En effet, les vignes ont exigé beaucoup d'observation et de vigilance pour faire face aux conséquences de l'instabilité de la météo.

Je tiens à exprimer ma profonde gratitude envers vous, clients précieux. Vous comprenez que chaque millésime est le fruit de la nature, influencé par les caprices de la météo. Les millésimes 2021 et 2022 de la Petite Arvine en sont l'illustration parfaite, deux opposés qui révèlent la magie des variations naturelles. Votre accueil face à ces nuances est une source de reconnaissance pour moi et je vous remercie encore une fois de votre fidélité.

Malheureusement, cette année a également été marquée par une perte profondément douloureuse. Mon papa, celui qui m'a transmis les secrets de la vigne et qui a été mon fidèle compagnon tout au long de ma carrière viticole, nous a quittés. Sa sagesse, son savoir-faire et son amour pour la terre étaient des piliers sur lesquels mon domaine s'est construit.

Cette année m'a enseigné l'humilité face à la nature et la résilience face à la perte, mais m'a également réservé de belles surprises avec des distinctions gratifiantes et des amitiés qui résistent au temps. Je profite de vous inviter à nos samedis de Noël pour des dégustations et la préparation de vos repas de fêtes et de vos cadeaux.

Toute l'équipe de La Romaine se joint à moi pour vous remercier de votre confiance et de votre soutien. Ensemble, nous continuerons à écrire notre histoire viticole, avec la même passion et le même dévouement qui nous ont toujours animés.

Nous vous souhaitons de très belles Fêtes de fin d'année et vous présentons nos meilleurs vœux pour 2024.

Joël Briquet



LE MÉTIER DE PÉPINIÉRISTE

Comme je l’ai évoqué dans le mot du vigneron, cette année a été marquée par la perte de mon papa, Amédée. En sa mémoire, je souhaite aujourd’hui partager avec vous un aspect essentiel de sa vie, la pépinière viticole qu’il a exploitée avec ma maman.

Le pépiniériste est chargé de greffer, de faire croître et multiplier des plants de vignes pour les commercialiser auprès des autres professionnels. L’expertise de mon papa dans le choix des cépages, des porte-greffes et son sens aigu de la santé des plants était inestimable. Il savait comment sélectionner les variétés les mieux adaptées à notre terroir, comment les greffer avec précision et comment les entretenir. Les pépiniéristes sont également impliqués dans la recherche et le développement de nouvelles variétés de porte-greffes et de clones de vigne.

Quand j’étais petit, il y avait quatre pépiniéristes dans le village de Flanthey alors qu’aujourd’hui, on en compte le même nombre pour l’ensemble du Valais. C’est un métier qui tend à disparaître, cela peut s’expliquer par différents facteurs comme notamment l’augmentation des coûts de production et le durcissement des réglementations. Je suis très fier de porter en moi cet héritage, que je tenais à mettre en valeur dans ce petit journal. J’en profite également pour vous remercier de votre soutien durant cette période douloureuse.

GIRO D’ITALIA

Le 19 mai dernier, le Giro d’Italia est passé devant la cave. En collaboration avec Rhône FM, nous avons organisé un événement qui a rassemblé certains de nos clients fidèles, de précieux amis ainsi que des partenaires commerciaux. Cette journée s’est révélée être une célébration du cyclisme, de la convivialité et de la passion pour le vin alors que les cyclistes du Giro sillonnaient notre magnifique région. Nous félicitons Einer Rubio, qui a remporté l’étape de Crans-Montana. Nous avons également eu le plaisir d’avoir une fresque géante dans nos vignes, mettant en avant la collaboration entre Valais Wallis et Swiss Wine Valais. Vous avez peut-être eu l’occasion de la voir en passant devant la cave durant le mois de mai.

Le Giro d’Italia a apporté son énergie et son dynamisme à notre région et nous sommes fiers d’avoir été sur leur parcours. Nous en profitons pour remercier Steve Morabito, président du comité d’organisation pour sa collaboration.

PEU IMPORTE QUE LE VERRE SOIT À MOITIÉ VIDE OU À MOITIÉ PLEIN



LES ROSALYS

Bienvenue aux Rosalys, un repaire culinaire au cœur des Paccots, où la simplicité rime avec excellence. Les vins de la Cave La Romaine sont sur leurs tables depuis plus de 15 ans.

«J’ai créé un menu traditionnel en intégrant les meilleurs produits saisonniers, tous nos mets sont préparés chaque jour, la qualité de nos produits est toujours excellente», partage fièrement le chef, Antonio Amaral, qui est derrière les fourneaux depuis 1990.

Situé dans le charmant village des Paccots, sur la commune de Châtel-Saint-Denis, le restaurant est imprégné de l’atmosphère chaleureuse et authentique d’une région de montagne. Aux Rosalys, entre tradition et créativité, chaque plat et chaque verre racontent une histoire.

Nous vous invitons à découvrir les Rosalys, Antonio et toute son équipe ainsi que le domaine skiable et l’offre estivale des Paccots!

<https://www.lesrosalys.ch>

SPORTS RÉUNIS DELEMONT

C’est lors des Noëls des Horlogers organisés chaque année par M. Jacky Epitiaux, où j’étais invité avec d’autres industriels horlogers que j’ai fait la connaissance de Joël Briguët. Très vite une forte amitié s’est créée entre nous, partageant l’amour du bon vin et du football.

Lorsque que j’ai repris la présidence du Sports-Réunis Delémont, en mars 2016, le club venait de tomber en 4ème division Suisse. C’est là que j’ai demandé à Joël si la Cave La Romaine souhaitait devenir le fournisseur exclusif des vins pour tout le club. Joël a tout de suite été séduit par cette proposition et nous avons démarré cette magnifique collaboration. Ses vins ont très vite conquis les membres, sponsors et supporters du club pour le plus grand plaisir de tous.

A la fin de la saison 2022/23, les SRD ont été promus en 3ème division Suisse. Pour cette nouvelle saison, nous avons déjà réalisé deux très belles performances avec l’élimination du FC Saint-Gall et du FC Lucerne lors de la Coupe de Suisse.

Je remercie très chaleureusement Joël Briguët et la Cave La Romaine pour son excellente collaboration et me réjouis de poursuivre cette belle aventure. Santé!

Patrick Fleury



@ sedriknemeth photographie

DISTINCTIONS

Cette année encore, nous avons reçu de très belles distinctions pour nos vins et nous sommes particulièrement fiers de la régularité de nos résultats au fil des ans. Pour la troisième année consécutive, l’étoile d’Or des Vins du Valais nous a été attribuée pour notre Cornalin. Si c’est le Cornalin Réserve qui a raflé les deux premières fois la mise, c’est cette fois le Cornalin les Empereurs qui a décroché la meilleure note de sa catégorie!

Nous sommes également très heureux d’avoir été nommés au Grand Prix des Vins Suisse dans les 6 meilleurs de la catégorie Chardonnay. Nous avons passé un excellent moment à la soirée de gala et sommes très fiers de ce résultat, ainsi que de notre Merlot 2022 qui a reçu une médaille d’or.

Enfin, notre Humagne Rouge 2013 a été récompensée du Swiss Wine Vintage Award, un prix prestigieux qui célèbre les vins ayant atteint 10 ans de maturité. Cette distinction vient compléter les précédentes récompenses pour les millésimes 2011 et 2012.

SAMEDIS DE NOËL À LA ROMAINE LES 2-9-16-23 DÉCEMBRE 2023 DE 9H30 À 17H

LA VIE À LA CAVE

Pour la deuxième année, nous avons pu compter durant les vendanges, sur le soutien de Catia Formigal, étudiante en œnologie à Changins. Cette année, nous l'avons accompagnée dans un projet de son choix, une Marsanne Blanche vinifiée en vin orange dans une barrique ouverte avec un pigeage aux pieds. Nous nous réjouissons de vous présenter son vin tout prochainement.



CONCOURS PHOTO



Qu'il est difficile de vous départager, vous rivalisez d'imagination avec des décors plus fous les uns que les autres. Les gagnants de cette édition 2023, Angie Caicedo et Dylan Bonvin, remportent un coffret de 3 bouteilles des Empereurs avec leur prise de vue à Bogota. 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.

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

Lu-ve: 8h-12h00 13h30-17h00
Sa: 9h30-17h00

027 458 46 22
info@cavelaromaine.ch

LA VIE À LA VIGNE



Nous avons vendangé notre première récolte de Divico, planté autour de la cave depuis trois ans. Ce cépage rouge résultant du croisement entre le Gamaret et le Bronner, a vu le jour en Suisse grâce à des recherches œnologiques, notamment celles menées par Agroscope. Ce centre de recherche suisse a contribué au développement et à la promotion de cette variété, offrant ainsi un premier résultat prometteur dans le paysage des cépages résistants aux maladies. Cependant, il est important de noter que les recherches sur le Divico ne sont pas terminées. Agroscope continue d'explorer et d'affiner cette variété, ouvrant la voie à de nouvelles découvertes dans le monde des cépages.

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.

