

# PETIT JOURNAL



## LE MOT DU VIGNERON

Cet automne, mes 36<sup>ème</sup> vendanges, n'ont pas été de tout repos ! La pluie était au rendez-vous et ce n'est pas le quotidien des vigneron valaisans !

Ce millésime n'est pas celui de l'extrême, mais il a été fait d'équilibres délicats. Nous le savons bien, chaque cépage a des besoins en hydrométrie, en soleil et en température très différents, ce sera donc peut-être le millésime du siècle pour certains de nos vins. Cette année nous a rappelé à notre devoir d'être toujours vigilants et réactifs.

Il y a plein de promesses dans nos cuves et dans nos barriques, nous allons accompagner cet élevage avec notre expérience et notre savoir-faire. L'année 2025 marquera aussi l'arrivée de notre vin mousseux, Cincinnatus. C'est un projet excitant, et nous avons hâte de le partager avec vous. Vous trouverez plus d'informations dans ce petit journal.

Je tiens à remercier chaleureusement nos clients fidèles, qui nous accompagnent depuis tant d'années, ainsi que ceux qui sont venus découvrir notre domaine pour la première fois. Votre soutien est précieux. Un grand merci aussi à nos restaurateurs partenaires, qui partagent nos vins avec autant de passion et qui sont de véritables ambassadeurs pour notre travail.

Il y a encore beaucoup de défis qui nous attendent, mais c'est ce qui rend chaque année aussi intéressante et pleine de sens.

Je vous invite à venir nous retrouver lors de nos "samedis de Noël" pour des dégustations conviviales et des moments de partage.

Toute l'équipe de La Romaine vous souhaite de très belles fêtes et une année 2025 pleine de découvertes et de plaisir autour du vin.

*Jacques Brignot*



## CININNATUS

La Cave La Romaine est fière de dévoiler «Cincinnati», son nouveau vin mousseux, fruit d'un assemblage d'Heïda, de Chardonnay et de Pinot Noir. Ce vin a été élaboré selon la méthode traditionnelle champenoise avec un élevage de 24 mois sur lattes, permettant aux arômes de se développer pleinement. Le résultat est un vin aux bulles fines et élégantes, offrant des notes délicates de fruits blancs, de noisette et de brioche, soutenues par une fraîcheur agréable. Ce vin mousseux se distingue par son équilibre et sa complexité, qui en font un idéal pour de nombreux mets, des apéritifs aux plats plus élaborés.

Le nom «Cincinnati», prononcé *tchin-tchin*, rappelle non seulement un symbole de convivialité mais aussi la simplicité et la noblesse de l'illustre Romain, Lucius Quinctius Cincinnati, figure de dévouement et de modestie.

Nous avons le plaisir de vous annoncer que ce vin sera disponible lors des prochaines Caves Ouvertes. Ne manquez pas l'occasion de venir le déguster et de découvrir cette nouvelle cuvée qui saura ravir les amateurs de bulles et de vins authentiques.



**CAVES OUVERTES**  
**29-30-31**  
**MAI 2025**  
**CAVES OUVERTES**



## LES ACTIONS DE NOËL

Les actions de Noël sont l'occasion d'offrir 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.



Vous pouvez les commander en scannant le QR Code, par téléphone ou par mail.



### Découverte

Assortiment de 12 bouteilles 75cl

- 2x Etreinte
- 2x Dôle Blanche
- 2x Pinot de Sierre
- 2x Petite Arvine
- 2x Humagne Rouge
- 2x Cornalin

**CHF 220.-**

au lieu de  
CHF 249.-

### La Romaine

Assortiment de 24 bouteilles

- 4x Pinot Blanc 50cl
- 4x Pinot de Sierre 50cl
- 4x Diolinoir 50cl
- 4x Etreinte 75cl
- 4x Empreinte 75cl
- 4x Emprise 75cl

**CHF 310.-**

au lieu de  
CHF 346.-

### Les Empereurs

Assortiment de 24 bouteilles 75cl

- 3x Humagne Blanche
- 3x Petite Arvine
- 3x Heïda
- 3x Humagne Rouge
- 3x Cornalin
- 3x Caligula
- 1x Chardonnay Réserve
- 1x Agrippina Réserve
- 2x Syrah Réserve
- 2x Cornalin Réserve

**CHF 590.-**

au lieu de  
CHF 656.-

## SAMEDIS DE NOËL À LA ROMAINE LES 7-14-21

CAVE LA ROMAINE  
cavelaromaine.com

Route de Granges 124  
3978 Flanthey

027 458 46 22  
info@cavelaromaine.ch

## LA CUVÉE RHÔNE FM

«Depuis plus de 10 ans j'ai la chance de connaître Joël Briguët et ses excellents vins. Les crus de la Cave La Romaine n'ont cessé d'accompagner d'agréables moments privés ou professionnels.

Lorsque nous avons eu l'idée de créer une cuvée spéciale pour les 40 ans de Rhône FM, il était évident et naturel de penser à Joël et sa cave pour la réaliser. Fidèle à ses valeurs, Joël n'a pas hésité et s'est engagé avec cœur dans ce projet. Accompagné de toute son équipe motivée et passionnée, la Cave La Romaine nous a suivis tout au long des différentes étapes nécessaires à l'élaboration d'un vin.



Le choix du cépage s'est porté sur le Pinot parce que dans la liste de mes coups de cœur figurait un Pinot réserve que produisait auparavant Joël. Un vin que lui et moi affectionnions particulièrement. La cuvée Rhône FM, en forme de clin d'œil, allait ressusciter ce vin.

Aujourd'hui, ce projet est une réussite (très objectif évidemment). La Cuvée Rhône FM qui est vendue pour l'association «SOS Enfants de chez nous» fera de nombreux heureux, les enfants qui bénéficieront de l'argent récolté et les consommateurs. La cuvée Rhône FM ajoute également une note supplémentaire à l'affection que je porte à Joël et à toute son équipe. MERCI.»

*Sebastien Rey*



Retrouvez la cuvée Rhône FM directement sur notre site internet.

## LE CHAT D'OR

«Aujourd'hui, on vous présente notre petit bijou: Le Chat d'Or, un bar à vins, rhums et cocktails niché dans la charmante Rue du Grand-Pont à Sion! Imaginé pour offrir une ambiance chaleureuse et intimiste, notre espace mêle décoration soignée, éclairage tamisé et musique choisie, le tout pour une expérience de dégustation optimale.

Toujours à l'affût de nouveautés, nous sommes ravis de collaborer avec la Cave La Romaine, qui fait partie de notre aventure depuis presque deux ans déjà! Grâce à cette belle alliance, on vous propose des vins d'une qualité irréprochable dont on ne saurait se passer. Et pour accompagner vos verres, une carte de finger food élaborée avec des produits locaux vous attend pour compléter l'expérience. Alors, convaincus? On vous dit à bientôt autour d'un verre!»

*Marie et Pierre*



**Le Chat d'Or**  
Rue du Grand-Pont 35  
1950 Sion  
@lechatdor1950

## DISTINCTIONS

Juste après la parution de l'édition précédente de notre petit journal, nous avons eu le plaisir d'aller à Zürich au Mondial des Pinots recevoir une médaille d'Or pour notre Pinot Castel d'Uvrier 2022. Le millésime suivant s'est paré d'argent cette année! Notre Merlot a reçu une 2<sup>ème</sup> médaille d'Or consécutive au Mondial des Merlots et notre Caligula une médaille d'Or au Grand prix des Vins Suisse. Nous avons réalisé un joli tir groupé à la sélection des vins du Valais avec 8 médailles d'Or et d'Argent sur 10 vins inscrits!

Cette année, nous sommes très fiers de la régularité ainsi que de la qualité sur l'ensemble de nos vins. Cela a aussi été remarqué par le magazine Vinum qui nous a sélectionnés dans leur nouveau guide des 200 meilleures caves de Suisse.



## LA VIE À LA CAVE

Nous sommes heureux de vous présenter notre nouvelle cuverie, fruit de la rénovation de notre premier dépôt. Cet espace moderne nous permet de continuer à innover tout en préservant une place de choix à la tradition. Chaque étape de la vinification y est optimisée, toujours avec les mêmes exigences de qualité, pour des vins qui reflètent pleinement notre terroir.



## LA VIE À LA VIGNE

Nous tenons à remercier notre équipe de vendangeurs qui a fait un excellent travail en cette année 2024 marquée par des défis supplémentaires. Leur tri méticuleux à la vigne a permis de rentrer des raisins sains et de bonne qualité. Depuis de nombreuses années, nous avons le plaisir de collaborer avec une équipe fidèle de vendangeurs portugais, et ces dernières années, un groupe d'origine roumaine s'est également joint à cette aventure. Nos chaleureux remerciements à Etelvina, Daniel, Dorel, Alexandru, Ciprian et Claudia et bien sûr à Antonio, qui va fêter sa 30<sup>ème</sup> année à la Romaine en 2025!



## CONCOURS PHOTO

Comme chaque année, nous avons rencontré beaucoup de difficultés à vous départager. Vous rivalisez d'imagination et de décors plus fous les uns que les autres. Le gagnant de cette édition 2024, Hubert Jenni, remporte un coffret de 3 bouteilles des Réserve, grâce à sa photo depuis la cabane Monte Leone dans la région du Simplon.

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](mailto: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.



## NOS DÉPÔTS

**Alain Piegay**

Rue du Progrès 27  
2400 Le Locle  
079 225 07 47

**Alexandre Perler**

Route de Fribourg 6  
1724 Praroman-le-Mourét  
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

