

PETIT JOURNAL

LA VIE À LA CAVE

Une partie de nos vins rouges et blancs poursuit son élevage en barriques de chêne. Ce travail minutieux permet une micro-oxygénéation naturelle : elle assouplit les tanins des rouges et apporte rondeur et complexité aux blancs.

Avec les années, l'expérience nous a appris à choisir les tonneliers et les types de barriques les plus adaptés à chaque vin — essence du bois, chauffe, âge du fût — afin de sublimer le caractère de nos cépages. Chaque cuvée est dégustée régulièrement pour maintenir le juste équilibre entre fruit et bois.



LA VIE À LA VIGNE

Les vendanges ont débuté le 19 août, pour s'achever le 24 septembre — les plus précoces que Joël ait connues en 37 ans de métier ! Cette avance s'explique aussi par la récolte de notre vin mousseux *Cincinnatus*, qui demande une vendange plus précoce pour conserver un maximum de fraîcheur.

Un printemps doux et un été régulier ont favorisé une maturation rapide et homogène des raisins. Les premières dégustations laissent entrevoir un millésime 2025 équilibré, gourmand et prometteur. On en profite pour remercier encore une fois notre super équipe, que ce soit à la vigne ou à la cave.



NOS ÉVÈNEMENTS

Vous le savez, notre salle d'évènements accueille chaque année séminaires, anniversaires, mariages... cette année, nous avons eu le plaisir de fêter le 70^e anniversaire de Volker venu spécialement d'Hambourg avec ses proches pour passer ce cap à la Romaine ! Que de belles histoires et de précieux souvenirs écrits dans ses murs !

N'hésitez pas, vous aussi, à nous contacter si vous avez une fête à organiser.



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 2025, Alain Gex-Collet, remporte un coffret de 3 bouteilles de la gamme Réserve, grâce à sa photo capturée depuis son restaurant «Coquoz» à Champéry !

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
079 225 07 47

Alexandre Perler
Route de Fribourg 6
1724 Praroman-le-Mouret
079 776 20 59



LE MOT DU VIGNERON

«C'est comme si un rêve qui n'avait jamais existé s'était réalisé.»

Incroyable est devenu l'un des mots les plus entendus à la Romaine et il résume bien ce que nous avons vécu. Je suis infiniment reconnaissant envers mon équipe bien sûr, mais aussi envers vous, clients, de votre confiance et votre fidélité qui font partie intégrante de cette belle histoire. Je ressens une certaine fierté en repensant à toutes ces années de travail et au chemin parcouru. Les planètes se sont alignées cette année pour arriver à ce titre exceptionnel.

2025 restera gravé dans les mémoires — symbole de notre année en tant que Cave Suisse de l'année et d'un millésime d'une qualité déjà pleine de promesses.

Je vous invite à venir nous retrouver lors de nos «samedis de Noël» pour des dégustations conviviales et des moments de partage et lors des différents évènements prévus pour 2026 que vous découvrirez dans ce journal.

Au nom de toute l'équipe de La Romaine, je vous souhaite de très belles fêtes et une année 2026 pleine de découvertes et de plaisir autour du vin.

Joël Bruguet



CAVE SUISSE DE L'ANNÉE

Gala du Grand Prix des Vins Suisses

La soirée de gala rassemble environ 600 personnes, producteurs, politiques, médias... Sur les 3000 vins inscrits au départ, seulement 90 sont présents, les 6 meilleurs de chaque catégorie. La soirée se termine en apothéose avec la remise du prix de la Cave Suisse de l'année, et, croyez-nous, nous l'avons bien fêté ce titre. Le titre se calcule sur les résultats des vins au Grand Prix : 1 médaille d'Argent, 5 médailles d'Or, dont les deux vins nominés à Berne. Cette soirée, partagée en famille et entre amis, restera gravée dans nos mémoires (et deviendra peut-être même un jour férié !)



Les vins primés

À la soirée de gala, deux vins ont été primés, notre Chardonnay Réserve 2022 qui a été élu meilleur Chardonnay de Suisse et le Merlot Restaurateur 2022, élevé lui au rang de 3^e Merlot de Suisse.

Mais le Merlot Restaurateur c'est quoi ?

Depuis de longues années, nous avons une relation privilégiée avec quatre restaurateurs de Sion, Jacques Bovier de la Sitterie, Jean-Philippe Moren de la Glacière, Benjamin Vuignier du Coq-en-Pâte et Anna, Jocelyne et Jean-Marie Theler aux Tanins. Avec leur complicité, nous avons élaboré un Merlot vinifié en fût de chêne sur les millésimes 2020 et 2022. Cette dernière cuvée nous a embarqués dans une belle aventure, car elle a remporté une médaille d'Or au Mondial des Merlots et a été désignée 3^e meilleur Merlot de Suisse au Grand Prix du Vin Suisse.

Nous remercions vivement nos quatre partenaires de leur confiance et leur amitié et nous vous encourageons à aller leur rendre visite, la seule chance de déguster ce fameux Merlot Restaurateur 2022.

ANTONIO

La vie professionnelle d'Antonio Rodrigues de Almeida est étroitement liée à la Cave La Romaine. Arrivé en 1995, il fête aujourd'hui ses 30 ans parmi nous. Plus de la moitié de sa vie à travailler dans nos vignes... Quelle chance nous avons d'avoir écrit ensemble une si belle histoire !

Antonio, c'est un vrai pilier de la cave : il connaît chaque parcelle sur le bout des doigts et son savoir-faire est précieux dans notre quête permanente de qualité. Car sans bon raisin... pas de bon vin !

Un immense merci à lui et on se réjouit d'avance de toutes les prochaines années de collaboration !



ÉVÈNEMENTS



Concert de Géraldine Besse

19 mars 2026

Caves ouvertes

14, 15 et 16 mai 2026

Vignes et cultures avec Anthony Cretex

29 août 2026

billets sur www.monbillet.ch

RESTAURANT LE MONUMENT, LENS

Depuis 2017, Michela et Alessandro ont repris ce restaurant du village de Lens pour lui insuffler une véritable fraîcheur italienne. Ils y proposent des plats généreux, très bien réalisés, récompensés par une note de 13 au Gault&Millau. L'aventure est familiale : la maman et la sœur de Michela participent activement au quotidien.

En 2024, la salle a été entièrement rénovée, tandis que la terrasse offre une vue imprenable sur les montagnes. Le service est orchestré avec soin par Michela et sa sœur Alessandra. Situé sur la grande place de Lens, le restaurant propose deux ambiances : un espace bistro pour un plat du jour rapide, et une salle de restaurant pour savourer les plats à la carte en toute tranquillité.

« Depuis le début, nous avons eu du plaisir à faire découvrir les vins de la Romaine à nos clients. Nous proposons un large choix de leurs différentes gammes. C'est un plaisir de collaborer avec Joël et son équipe. »

Le Monument
Place du Village
1978 Lens



SAMEDIS DE NOËL À LA ROMAINE LES 6-13-20-27 DÉCEMBRE 2025 DE 9 H 30 À 17 H 00