

Cave La Romaine
Joël Briguet
Route de Granges 124
3978 Flanthey-VS



CAVE LA ROMAINE
LE PETIT JOURNAL

LA CAVE LA ROMAINE SE DISTINGUE EN 2020

Nous travaillons dur pour produire des crus de la plus haute qualité. Chaque année se décline telle une page blanche et requiert de recommencer avec le plus grand soin, tout le travail de la vigne à la cave. Ce dur labeur paie puisque nous avons obtenu une série de médailles. Le **Merlot La Romaine 2019 a obtenu l'or au Mondial du Merlot**, c'est une reconnaissance internationale dans un concours avec un panel d'experts de tout horizon. Au niveau national, la cave a décroché deux **médailles d'or au Grand Prix du Vin Suisse pour son Cornalin et sa Syrah**. Ceci nous permet d'être à nouveau nommé dans la catégorie respective et être ainsi présent à Berne lors de la grande finale, et finalement, à l'échelle cantonale, de **l'or pour la Syrah et la Petite Arvine des Empereurs**.



CAVE LA ROMAINE
LE PETIT JOURNAL
— ÉDITION 2020 —



CONCOURS PHOTO



On ne compte plus les années depuis la création de notre concours photo. Apparemment, vous ne semblez pas vous en lasser et nous non plus! C'est toujours avec émotion et joie que nous découvrons vos mises en scène d'ici et d'ailleurs. Nous vous remercions de faire voyager nos flacons et nous avec lorsque nous découvrons vos œuvres d'art, souvenir de moments visiblement uniques. Vous redoublez toujours d'efforts car nous avons toujours autant de peine de vous départager. Voici notre vainqueur de l'Édition 2020 qui remporte un trio de nos plus belles cuvées: les Grandes Réserves Cornalin, Chardonnay et Syrah.

Pas encore participé ? C'est facile ! Prenez une photo de votre choix avec un clin d'œil concernant la Cave La Romaine (bouteille ou autre) et faites-nous la parvenir par e-mail via l'adresse: info@cavelaromaine.ch. On se réjouit de découvrir comment s'est déclinée votre créativité.

LE MOT DU VIGNERON

2020, serait-elle l'année du vin ?

Ce fût une année particulière pour tous mais nous avons eu une immense chance de pouvoir compter sur vous. Votre soutien a été inestimable lors de cette situation extraordinaire et nous sommes reconnaissants d'avoir des clients, partenaires et amis comme vous. Un grand merci à chacun d'entre vous qui par sa visite à la cave ou une commande, nous a permis de traverser cette crise. Vous nous avez toutefois beaucoup manqué. Nous nous réjouissons donc de vous accueillir à nouveau à la cave, que ce soit pour une dégustation entre amis, une soirée raquette organisée dans notre salle à l'étage supérieur, créer vos coffrets cadeaux de fin d'année sur-mesure ou simplement passer nous dire bonjour et partager un moment convivial ensemble.

2020 est synonyme pour nous de concentration. Un millésime qui nous a donné des faibles rendements avec des petites baies, mais l'essentiel est là, la qualité est définitivement au rendez-vous. Nous nous réjouissons donc de vous faire déguster nos nouvelles cuvées au printemps prochain. 2020 c'est également l'année où nous vous avons préparé une toute nouvelle cuvée de rosé et où nous avons innové en utilisant de nouveaux contenants, on vous en parle en détail dans ce Petit Journal.

Nombreux ont été les épicuriens à nous rejoindre lors de nos Caves Ouvertes d'août (traditionnellement à l'Ascension). Pour ceux qui les auraient manquées, nous vous accueillons avec grand plaisir pour une visite et dégustation à la cave. N'hésitez pas à nous appeler ou prendre contact avec nous par email pour réserver. Nous nous réjouissons de vous accueillir.

Profitez également des actions exclusives de Noël en nous renvoyant le volet détachable.

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 2021.

Joël Briguet



Joël Briguet

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. 236.-

L'assortiment de 12 bouteilles de 75cl

- | | |
|-------------------|------------|
| 2 Johannisberg | 2 Heida |
| 2 Dôle Blanche | 2 Syrah |
| 2 Pinot de Sierre | 2 Caligula |

■ « La Romaine » au prix de Fr. 310.- au lieu de Fr. 342.50

L'assortiment de 24 bouteilles

- | | |
|------------------------|---------------------|
| 4 Pinot Blanc 50cl | 3 Johannisberg 75cl |
| 4 Diolinoir 50cl | 3 Dôle Blanche 75cl |
| 4 Pinot de Sierre 50cl | 3 Merlot 75cl |
| 3 Etreinte 75cl | |

■ « Empereurs » au prix de Fr. 410.- au lieu de Fr. 458.-

L'assortiment de 18 bouteilles 75cl

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

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 privatifs 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



NOS DÉPÔTS



Alain PIEGAY
Rue du Progrès 27
2400 Le Locle
079 225 07 47



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

imprimé en
valais

LES RENDEZ-VOUS
À NE PAS MANQUER!



Caves ouvertes du Valais
Du 13, 14 et 15 mai 2021



DES ŒUFS DANS LA CAVE

Ce ne sont pas des décorations ni des œufs géants mais des contenants innovants qui ont envahi le chai de la Romaine. Quatre pièces de 400 litres s'imposent fièrement à l'entrée du chai. Ces œufs sont des contenants utilisés pour élever nos vins dans le même esprit qu'une barrique. Les avantages: le vin peut respirer, tout comme dans le bois, car ce mélange de grès et de céramique a une certaine porosité. Toutefois, le vin n'est pas marqué par des arômes toastés, vanillés ou épicés apportés par le bois. C'est donc une alternative au fût très intéressante pour les cépages délicats comme l'Humagne Blanche où l'on souhaite maintenir le côté floral. Deuxième bénéfice: ils sont construits sur la base du nombre d'or. Ainsi, les lies sont naturellement constamment en suspension et nous n'avons plus besoin d'effectuer ces bâtonnages chronophages qui nous permettent de gagner du gras et de la rondeur en bouche.



UN NOUVEAU CRU DANS LA GAMME LA ROMAINE

Année de canicule ou grosse chaleur estivale, deux constats: elles se font de plus en plus fréquentes et intenses mais surtout, nous avons besoin de davantage nous rafraîchir. L'équipe technique de la Romaine vous a trouvé une solution: L'Empreinte. Le dernier arrivé de nos assemblages frais et gourmands destinés à satisfaire les palais des plus exigeants ou simple amateur de rosés appréciant un moment de détente et plaisir. C'est un rosé issu d'un pressurage direct à la mode provençale. Cela signifie que nous utilisons les raisins vendangés uniquement pour la production de ce rosé de haute qualité. Ils sont directement pressés et les peaux ne sont pas en contact avec les jus. La raison? Avoir une délicate aromatique. Ce rosé sensuel présente donc une belle robe rose, envoûtante, tout comme son nez très parfumé. Il a des notes de petits fruits rouges. Un vin à déguster sans hésiter mais il faudra être un tout petit peu patient car ce vin sera disponible dès le printemps 2021.



LA CAVE S'AGRANDIT ENCORE

Cette année, ce n'est pas une nouvelle recrue qui nous rejoint à la cave mais un nouveau bâtiment. La réalisation d'un rêve de vigneron: avoir de l'espace. Nous avons construit un nouveau dépôt dans la même philosophie que le chai, parfaitement enterré. Cela nous permet de conserver naturellement des températures fraîches toute l'année. Avoir un espace dédié à l'entreposage des bouteilles, c'est un vrai bonheur pour toute l'équipe. En effet, cela nous simplifie la tâche, nous permet de gagner du temps et de ne plus jouer aux déplacements incessants des palettes et donc, in fine, mieux vous servir.



LES VINS DE LA ROMAINE POURSUIVENT LEUR MUE

Cette année, c'est la cuvée Cléopâtre qui se pare d'une nouvelle étiquette. Notre liquoreux à base de Pinot Gris et Marsanne est un vin complexe avec une multitude d'arômes du coing, à la figue séchée en passant par la confiture d'orange amère et des notes de safran pour finir sur une touche de vanille et épices douces. Son flacon avait besoin de quelques petites retouches afin d'en faire une bouteille haute-couture avec une étiquette correspondant au niveau de sa complexité aromatique.

BULLETIN DE COMMANDE

- Assortiment « Découverte » x Fr. 210.-
- Assortiment « La Romaine » x Fr. 310.-
- Assortiment « Empereurs » x Fr. 410.-

N'oubliez pas de transmettre vos commandes
avant le 21 décembre 2020.

Nom:

Prénom:

Adresse:

NPA et ville:

Téléphone:

