



Rhoneblut

LE VIN, FACTEUR D'ÉMOTIONS

LE VIN, UN PLAISIR POUR TOUS LES SENS. ALBERT MATHIER & FILS SA, SALGESCH, VALAIS, SUISSE. ÉDITION 26 / 2020

ROUGES PUISSANTS

PAGE 2

DIVA LUNATIQUE

PAGE 3

SUPERBES CRUS 2019

PAGE 3

TIRAGE AU SORT

PAGE 4



CHÈRE LECTRICE,
CHER LECTEUR,

UN SAUT DE
LAPIN ... PARDON:
UNE LONGUEUR
D'AVANCE.

«Pour moi, c'est tous les jours Pâques. Je suis toujours à la recherche de quelque chose.» Ce bon mot, dont l'auteur m'est malheureusement inconnu, s'accorde à merveille avec notre édition d'aujourd'hui de Rhoneblut. Par exemple, si vous recherchez un grand plaisir à bas prix. Dans ce cas, nous vous recommandons de jeter un œil à la feuille ci-jointe avec des offres spéciales, y compris une réduction de 10% pour Pâques.

Ou si vous cherchez des accompagnements liquides idéaux pour la saison des barbecues à venir. Dans l'assortiment d'Albert Mathier & Fils SA, vous en trouverez beaucoup. En page 2, nous vous en présentons quatre qui nous semblent particulièrement adaptés.

Et si vous êtes à la recherche de connaissances approfondies sur le vin, d'informations divertissantes, de citations significatives et de nouvelles intéressantes, alors le journal Rhoneblut devrait de toute façon être votre lecture préférée. Nous l'espérons tout du moins.

Quoi qu'il en soit nous vous souhaitons d'ores et déjà – voir le titre de cet éditorial – de joyeuses Pâques et un merveilleux début de saison chaude.

Amédée Mathier



AUTOUR D'UN VERRE
DE VIN AVEC NOS CLIENTS

«ET POURQUOI
ACHETEZ-VOUS DU
VIN CHEZ NOUS?»

Des lectrices et lecteurs de Rhoneblut se présentent et répondent à nos questions.

Dans ce numéro:

Nadine Camenisch (44 ans) de Malters, responsable des ressources humaines dans le secteur financier, joue au golf (handicap 15), s'occupe de ses chevaux, avec lesquels elle participe également à des tournois, et récupère lors de longues promenades avec son labradoodle.

Rhoneblut: Madame Camenisch, depuis quand êtes-vous cliente chez Albert Mathier & Fils?

Nadine Camenisch: J'achète du vin chez Albert Mathier depuis trois ans.

RB: Comment avez-vous découvert nos vins?

NC: Je m'intéressais aux vins de Suisse et du Valais. Au

cours de mes recherches sur Internet, je suis tombée sur Albert Mathier & Fils. Le site m'a beaucoup plu et c'est là que j'ai fait ma première commande.

RB: Pouvez-vous nous dire quels sont vos vins préférés dans notre assortiment?

NC: Mon vin rouge préféré est le Rhoneblut®, dans les blancs, c'est le Parkwein®. Mais j'essaie aussi des choses nouvelles de temps en temps.

RB: Outre le Haut-Valais, quelles sont les autres provenances et variétés de vin que vous trouvez particulièrement attrayantes?

NC: J'aime cuisiner et je cherche donc toujours un vin pour accompagner les plats ou pour les sublimer. Les provenances qui me plaisent particulièrement sont le Haut-Valais, le Tessin, la région de Bordeaux et bien sûr la bella Italia.

RB: Comment, où et quand préférez-vous déguster le vin?

NC: En été, j'aime savourer un vin blanc pétillant ou

fruité à l'apéritif, en hiver, je préfère les rouges profonds avec un repas copieux. Et à chaque fois qu'il y a quelque chose à célébrer, un vin mousseux est indispensable pour trinquer.

RB: Vos préférences évoluent-elles selon la saison? Si c'est le cas, comment?

NC: Comme je l'ai mentionné, je préfère les variétés fruitées et légères en été aux lourdes et sombres que j'apprécie en hiver devant la cheminée.

RB: Comment et où vous informez-vous sur les vins et les nouveautés?

NC: Je reçois régulièrement la newsletter Rhoneblut d'Albert Mathier & Fils SA, sinon j'aime surfer sur Internet.

RB: Accordez-vous de l'importance aux notations des vins (points Parker, Weinwisser, Michael Broadbent etc.)?

NC: Bien entendu, les points sont des indicateurs de la qualité d'un vin. Mais, en fin de compte, je suis d'avis que les préférences en vin sont similaires à celles en matière d'art. Soit vous l'aimez, soit vous ne l'aimez pas. Peu importe ce que les autres en pensent.

RB: En quelques mots: pourquoi achetez-vous du vin chez nous?

NC: Je trouve le vin tout simplement exceptionnel. Il est à mon goût. J'ai également pu rencontrer personnellement M. Amédée Mathier. C'est un vigneron qui a du cœur et de l'âme, et cela se reflète également dans ses produits. Il sait comment faire un vin délicieux.

D'IRRÉSISTIBLES VINS PUISSANTS

BONNE SAISON DES BARBECUES À VOUS, AMATEURS DE VIN

Lorsque ça grésille sur le grill, il ne faut pas pour autant oublier les ardents admirateurs de grands vins. Réussir un barbecue sans vins puissants, c'est impensable pour les connaisseurs.

Peu importe que vous fassiez partie des carnivores et que vous soyez déjà impatient de déguster des travers de porc juteux, des cuisses de poulet croustillantes,

des steaks marinés et des saucisses épicées. Ou des amateurs de fruits de mer légers, de brochettes de légumes colorés, d'épis de maïs brillants et dorés et de morceaux de fruits caramélisés. La saison des barbecues peut arriver.

Vous avez sûrement déjà l'un ou l'autre favori en ce qui concerne l'accompagnement liquide de vos grillades.

Néanmoins, nous aimerions vous recommander quatre vins qui valent vraiment la peine d'être dégustés. Tous conviennent parfaitement pour une conversation agréable autour du charbon de bois.

Et même si le barbecue ce n'est pas votre truc, il est très judicieux de compléter maintenant votre cave à vin. Avec Pâques, la fête des Mères, l'Ascension, la Pentecôte

et toutes les autres festivités du printemps et de l'été, il y a plus qu'assez d'occasions qui exigent des vins fins.



Salconio®.

Un caractère fort avec une belle structure.

La spécialité du Haut-Valais, sauvage et élégante à la fois. L'assemblage du Pinot noir, du Diolinoir et de la Syrah produit un bouquet aromatique fin, subtil et unique.

Appellation:	Salconio® AOC
Couleur:	rouge
Région viticole:	Valais, commune de Salquenen
Cépage:	Pinot noir, Syrah, Diolinoir
Vinification:	macération traditionnelle, selon le règlement de l'AOC et les exigences de qualité de la famille de vignerons Albert Mathier & Fils
Élevage:	cuve en acier
Teneur en alcool:	13% vol.
Température de service:	14-16 °C
Plats:	recommandé avec de la viande, de la fondue de viande et du fromage affiné
Alimentation:	végétarienne
Prix:	CHF 22.80 (75 cl)

Cornalin AOC Valais.

Sombre, épicé, sauvage.

Au nez: baies sauvages, légères notes de vanille, notes de lierre. En bouche: un fruit puissant, long et complexe, des arômes de clou de girofle et de cerise noire.

Appellation:	Cornalin AOC (Appellation d'origine contrôlée Valais)
Couleur:	rouge
Région viticole:	Valais, communes de Salquenen, Gomarting et Schampichtru
Cépage:	Cornalin (Rouge du pays)
Origine:	l'un des plus anciens cépages du Valais – il se trouve exclusivement en Valais et est considéré comme le cépage autochtone du canton
Vinification:	macération traditionnelle, selon les règles de qualité de la famille de vignerons Albert Mathier & Fils
Élevage:	cuve en acier
Teneur en alcool:	13,5% vol.
Temp. de service:	15-17 °C
Plats:	recommandé avec de la viande, du gibier et du fromage valaisan affiné
Alimentation:	végétarienne
Prix:	CHF 25.00 (75 cl)

Humagne rouge.

Une merveilleuse découverte.

Il combine la finesse du Pinot noir et la structure d'un Bordeaux. Ses puissantes notes de baies et sa légère nuance poivrée ravissent tous les connaisseurs de vin.

Appellation:	Humagne rouge AOC (Appellation d'origine contrôlée)
Couleur:	rouge
Région viticole:	Valais, commune de Salquenen
Cépage:	Humagne rouge
Origine:	les ampélographes (scientifiques étudiant le vin et la vigne) ne sont pas d'accord sur le fait que seul le nom ou aussi le cépage a été apporté en Valais par les Romains. Aujourd'hui, l'Humagne rouge est considéré comme un cépage autochtone (= cépage que l'on trouve exclusivement en Valais).
Vinification:	macération traditionnelle, selon les règles de qualité de la famille de vignerons Albert Mathier & Fils
Élevage:	cuve en acier
Teneur en alcool:	13% vol.
Temp. de service:	15-18 °C
Plats:	recommandé avec de la viande et du gibier au goût prononcé
Alimentation:	végétarienne
Prix:	CHF 23.60 (75 cl)

Merlot AOC.

Le classique fruité.

Parmi toutes les variétés internationales qui sont désormais également cultivées en Valais, le Merlot semble s'y sentir particulièrement à son aise.

Appellation:	Merlot AOC du Valais
Couleur:	rouge
Région viticole:	Commune de Salquenen, Zudannaz
Cépage:	Merlot
Origine:	le cépage rouge est probablement originaire de France, il a été mentionné pour la première fois dans des documents au XVIII ^e siècle. Le nom complet est Merlot noir et est dérivé du mot français pour merle, car ces oiseaux aiment grignoter les baies qui mûrissent tôt. Le raisin provient probablement d'un croisement naturel entre le Cabernet Franc et une autre variété de Cabernet.
Vinification:	macération traditionnelle avec contrôle des températures
Élevage:	cuve en partie en acier, en partie en barrique
Teneur en alcool:	13,5% vol.
Température de consommation:	jusqu'à température ambiante
Plats:	recommandé avec de la viande, du gibier et du fromage valaisan affiné
Alimentation:	végétarienne
Prix:	CHF 22.80 (75 cl)

Veillez également noter notre offre spéciale pour le Cornalin en annexe.

LE COMMENTAIRE DE NOTRE INVITÉ

CORNALIN:

UNE DIVA LUNATIQUE AUX AIRS DE STAR



Photographe: Martin Graf

Peter Keller est rédacteur vins à la «NZZ am Sonntag» et organise régulièrement des séminaires sur le vin pour les lecteurs. L'expert travaille en outre pour le club Mondovino de Coop, où il sélectionne des trouvailles exceptionnelles pour l'assortiment de vins rares.

J'aime aller à Zermatt pour les vacances au ski. Ce célèbre village avec le Cervin, qui est encore plus célèbre, offre des pistes variées - et de beaux refuges de ski avec une excellente gastronomie. Un bon verre de vin est servi avec le repas ou à l'apéritif, et naturellement le breuvage provient du Valais. Le patriotisme est de rigueur!

Personne ne peut mourir de soif, car la plus grande surface cultivée de Suisse offre un large éventail de cépages

aux styles différents, issues d'une multitude de variétés connues et de représentants exotiques. Le Cornalin, le plus vieux cépage du Valais, est toujours au menu. On dit qu'il y avait élu domicile dès le XIVe siècle, mais sous le nom de Rouge du Pays. Le nom historique a perduré jusqu'aux années 70 du XXe siècle, mais a ensuite été délibérément rebaptisé Cornalin. Probablement parce que ce nom sonnait bien et était déjà utilisé pour un cépage dans la Vallée d'Aoste voisine. Cependant, les deux variétés n'ont rien à voir l'une avec l'autre, d'autant plus que le Cornalin «italien» est appelé Humagne rouge en Valais. Très déroutant!

Le vétéran valaisan s'est imposé aujourd'hui, alors qu'il était presque au bord de l'extinction au milieu du XXe siècle. Et ce, pour des raisons évidentes: la production

de Cornalin est capricieuse, sa maturation est tardive et son rendement est irrégulier. De nombreux viticulteurs ont préféré jouer la carte de la sécurité et se sont tournés vers des cépages plus attrayants, offrant une certaine sécurité et répondant mieux au goût général des consommateurs. La persévérance, la patience et probablement une bonne dose d'entêtement valaisan ont été les raisons pour lesquelles la diva rouge peut encore être appréciée aujourd'hui.

Le Cornalin peut être stocké pendant longtemps sans aucun problème. Mais il y a aussi le revers de la médaille. Si la météo n'est pas favorable et que ce cépage est planté dans des vignobles moins adaptés, son vin peut être assez rustique, peu harmonieux et trop acide. Cependant, si tous les paramètres sont corrects, le mimosa rouge permet de produire des vins passionnants et charismatiques. Ils se caractérisent par des arômes fruités de cerises noires, des notes d'œillet épicées, de la puissance, des tanins denses et soyeux, de la structure et de la complexité. Après une certaine période de maturation, le vin devient plus distingué, plus riche en finesse et accompagne idéalement les viandes et les plats de gibier.

Le choix d'élever en barrique le Cornalin ou Rouge du Pays, qui est un croisement naturel entre le Petit rouge et le Mayolet de la Vallée d'Aoste, est une question de style et de goût. Ce petit tonneau en bois est en partie utilisé délibérément, cependant la proportion de bois neuf est faible. Trop de tonneaux neufs feraient disparaître le fruit et la finesse. D'autres producteurs misent sciemment sur le vieillissement en cuves d'acier pour souligner le caractère fruité du vin. Cela inclut la mai-

son d'Albert Mathier & Fils, qui produit un Cornalin aux multiples strates aromatiques avec des notes fruitées, de la puissance, de l'élégance et une bonne longueur en bouche. L'ardent millésime 2018 rayonne de chaleur et d'équilibre.

Le Cornalin est et reste pour l'instant un secret d'initié, bien qu'il ait tout ce qu'il faut pour devenir un grand vin. Certes, la surface viticole en Valais a augmenté régulièrement ces dernières années, mais elle reste relativement modeste, avec environ 150 hectares. Et en dehors du canton, le vin n'est pas très souvent proposé. Je suis pourtant convaincu qu'il séduirait non seulement dans son propre pays, mais aussi à l'étranger. Le problème est toutefois différent: le total des exportations de vins suisses ne dépasse toujours pas un pour cent. Les efforts de commercialisation devraient être massivement accrus. La gastronomie, et surtout les restaurants plus ambitieux, pourrait également être un excellent ambassadeur pour faire connaître ce vin et mieux le commercialiser - et pas seulement les quelques temples gastronomiques des pistes de ski de Zermatt.

L'OFFRE DE L'ARTICLE:

Pour toute commande de 5 bouteilles de Cornalin, vous recevez la 6e bouteille en cadeau. Veuillez vous référer à la feuille en annexe et au bon de commande.

CENOLOGIE

LA NAISSANCE DE QUELQUE CHOSE DE NOUVEAU

Tout est mouvant, changeant, coulant. Ainsi, la vendange 2019 - oui, même ici dans le Haut-Valais, le temps ne s'arrête pas - appartient au passé depuis longtemps. Cela fait déjà près de cinq mois que nous avons pu récolter les beaux raisins mûrs. Leur transformation en vins merveilleux a déjà eu lieu pour une partie et est encore en plein essor pour l'autre: ils ont encore besoin d'un peu de temps et de maturation.

Actuellement, nous nous occupons chaque jour des vins de 2019. Les premiers ont déjà trouvé leur chemin dans la bouteille et dans les verres des amateurs de vin impatient, qui semblent avoir vécu de merveilleux moments de plaisir. D'après ce que l'on voit, la tendance actuelle semble être au vin blanc. L'Aphrodine® et la Pirouette® sont très appréciées des amateurs de vin (ce que je comprends d'ailleurs très bien, mais n'en parlez à personne, sinon nous allons bientôt rencontrer des problèmes de livraison pour ces deux spécialités...).

Pour les rouges, il y a des valeurs sûres qui ne doivent pas être remises en question. Forts en caractère, inébranlables et sûrs d'eux, ils tiennent leur position dans le paysage viticole. Ils acceptent les médailles et les prix des concours de dégustation sans grandes effusions, ils n'en ont plus besoin pour leur estime depuis longtemps. Je pense, par exemple, à notre Rhoneblut®, le vin de la maison et de la famille d'Albert Mathier & Fils. Un vin qui n'a de cesse de nous rendre fiers. Et oui, cela aussi, réjouit nos propres palais.

La Syrah 2019 sera passionnant. Toujours avec les conseils avisés de nos amis australiens et produit à partir des meilleurs raisins valaisans. Elle n'a pas à craindre la comparaison avec les vins de la terre de ses créateurs. Ainsi, notre Syrah apporte un peu de Down-Under à Salquenen et de là à vos établissements.

Fidèles à notre tradition de vin naturel, nous poursuivons inlassablement nos efforts pour développer nos vins en amphore. L'Orange avait à peine trouvé son chemin sur la liste des prix qu'il était déjà parti. Autrement dit, la cuvée de 2018 n'a fait qu'une courte apparition dans notre cave. Et c'est d'autant plus inspirant pour nos clientes et clients. Nous sommes donc heureux que le 2019 arrive en bouteille dans ces prochains jours.

D'ailleurs, juste avant Noël, 15 Kvevris sont arrivés à Salquenen. Ils ont parfaitement survécu au voyage de la Géorgie jusqu'à nous. Ils nous font un grand plaisir et nous motivent à continuer sur cette voie en tant que



pionniers de l'Orange et des vins naturels. Quoi qu'il en soit, l'année 2020 est et reste passionnante. Ce que l'on peut révéler à ce stade: une histoire spéciale ou plutôt un vin spécial attend son achèvement dans le

tonneau, «Farinet» devrait être son nom. Nous vous tiendrons informés.

LA CITATION POUR LES CONNAISSEURS:

«Celui qui ne savoure pas n'est pas savoureux.»

Konstantin Wecker

ACTUALITÉS VIN CHAUD, NON MERCI.

Aujourd'hui, dans notre rubrique Actualités, nous présentons un produit extrêmement utile, lancé par Eric Ballestraz, pour un plaisir accru sans effort.

LE NOUVEAU BÂTON REFROIDISSEUR LECOOL.



dans la bouteille avec le bâton, le vin blanc est resté sous 13 °C pendant 34 minutes de plus que dans la bouteille sans bâton.

Comment fonctionne votre stratégie de vente?

Nous avons lancé le produit en octobre 2019 et nous nous sommes concentrés sur les cadeaux de Noël pour les particuliers et les entreprises. Cela s'est très bien passé et nous avons pu vendre plus de 500 unités. Nous sommes également présents dans des boutiques de cadeaux, notamment à Zurich, Lachen et Coire, et nous allons désormais promouvoir les ventes en ligne.

Plus de détails sur le produit sur le site web www.lecool.ch ou par e-mail à info@lecool.ch

Offre spéciale pour les lecteurs de Rhoneblut: saisissez le code de réduction RAVOIRE lors de votre commande et nous vous offrirons la livraison d'une valeur de 7 francs!

Eric, quels sont les avantages du refroidisseur de vin LeCool?

La fonction première du bâton refroidisseur est de garder le vin frais. Il permet également de gagner beaucoup de place dans le congélateur par rapport aux refroidisseurs de vin classiques et il ne cache pas l'étiquette. Il est aussi équipé d'un bec pratique pour éviter les gouttes.

Comment fonctionne le refroidisseur de vin?

Mettez d'abord le bâton en acier inoxydable, qui contient un liquide de refroidissement, dans le congélateur pendant deux heures - chez moi, il s'y trouve toujours. Après avoir servi le premier verre, fixez le bâton avec le bec sur la bouteille. Comme le bec contient une ouverture, le vin peut être servi avec élégance sans avoir à retirer le bâton.

Quelle est l'efficacité du bâton?

Nous avons demandé à un fabricant externe - TTM SA - d'effectuer un test entre deux bouteilles sortant du réfrigérateur dans une pièce chauffée à 21,2°C. Dans l'une d'elles, nous avons mis le bâton. Résultat:

NOUS METTONS EN JEU 10 BÂTONS REFROIDISSEURS LECOOL!

L'offre spéciale exclusive pour les lectrices et lecteurs de Rhoneblut. Nous mettons en jeu 10 bâtons refroidisseurs parmi toutes les commandes que nous recevrons jusqu'au 30 avril 2020 via la carte de commande ci-jointe ou sur www.mathier.ch.



INVINTATION

VISITEZ NOTRE AMPHORUM

Notre exploitation familiale, au cœur du village viticole de Salquenen, est entièrement dédiée au plaisir du vin. Depuis 1928, elle a accumulé du savoir-faire et forgé une tradition, qui assurent aux amatrices et amateurs de vin une expérience inoubliable lors de leur visite.

Nous vous accueillons avec plaisir au carnotzet ou dans le nouvel Amphorium, dans notre cave voûtée de style rustique, cadre idéal pour déguster nos vins, accompagnés de mets typiques de la région comme la viande séchée, le fromage et le pain. Dans l'Amphorium, on peut en outre jeter un œil sur nos kvevris, où sont élevés l'Amphore® noir et l'Amphore® blanc.

Nos guides compétents se feront un plaisir de vous faire découvrir l'univers viticole d'Albert Mathier &

Fils SA. Expériences visuelles, auditives et gustatives sont au programme!

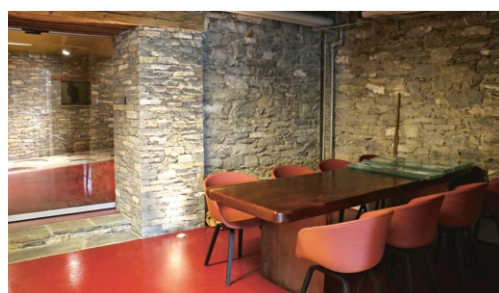
Langues parlées: d, f, i

Heures d'ouverture:

Du lundi au vendredi de 08h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h30, le samedi de 09h00 à 12h00 et de 13h00 à 16h00.

Fermé les dimanches et jours fériés (sauf à l'Ascension et lors des journées des caves à vin ouvertes).

Cave Albert Mathier & Fils SA
Bahnhofstrasse 3, 3970 Salquenen
Tél. 027 455 14 19, fax 027 456 36 07
info@mathier.ch, www.mathier.ch



L'OR, L'ARGENT ET LE BRONZE POUR LE ROUGE ET LE BLANC MÉDAILLES 2017 – 2020

RHONEBLUT®

Millésime 2017
Médaille d'or
Asia Winetrophy, Daejeon, Corée 2019

Millésime 2017
Médaille d'or
Trophée du vin, Berlin 2019

Millésime 2016
Médaille d'or
Trophée du vin, Berlin 2018

Millésime 2016
Médaille d'or
IWP Zurich, Expovina 2017

Millésime 2016
Médaille d'argent
Selection des Vins du Valais 2017

Millésime 2016
Médaille d'argent
Mondial des Pinots, Vinea, Sierre 2017

CORNALIN AOC VALAIS

Millésime 2017
Asia Gold
Asia Winetrophy, Daejeon, Corée 2019

Millésime 2017
Médaille d'or
Trophée du vin, Berlin 2019

AMPHORE® BLANC

Millésime 2014
Médaille d'or
Concours international des vins de Qvevri, Tbilisi 2019

Millésime 2013
Médaille d'or
Concours international des vins de Qvevri, Tbilisi 2018

AMPHORE® NOIR

Millésime 2013
Médaille d'or
Concours international des vins de Qvevri, Tbilisi 2019

Millésime 2012
Médaille d'or
Concours international des vins de Qvevri, Tbilisi 2018

SALCONIO®

Millésime 2018
Médaille d'argent
Grand Prix du Vin Suisse 2019

APHRODINE®

Millésime 2018
Médaille d'argent
Grand Prix du Vin Suisse 2019

Millésime 2016
Médaille d'or
Trophée du vin, Berlin 2018

Millésime 2016
Médaille d'argent
IWP Zurich, Expovina 2017

Millésime 2015
Médaille d'or
Asia Winetrophy, Daejeon, Corée 2017

PIROUETTE®

Millésime 2018
Médaille d'argent
Grand Prix du Vin Suisse 2019

Millésime 2018
Médaille d'argent
IWP Zurich, Expovina 2019

DOMAINE DE RAVOIRE® ROUGE

Millésime 2017
Médaille de bronze
Decanter World Wine Awards 2019

Millésime 2015
Médaille d'argent
Trophée du vin, Berlin 2017

DOMAINE DE RAVOIRE® BLANC

Millésime 2017
Médaille d'argent
Decanter World Wine Awards 2019

Millésime 2016
Médaille d'argent
Decanter World Wine Awards 2018

Millésime 2015
Médaille d'or
IWP Zurich, Expovina 2017

Millésime 2015
Médaille d'or
Asia Winetrophy, Daejeon, Corée 2017

Millésime 2015
Médaille d'or
Trophée du vin, Berlin 2017

HEIDA AOC VALAIS

Millésime 2018
Médaille d'or
IWP Zurich, Expovina 2019

Millésime 2018
Médaille d'argent
Grand Prix des Vins Suisse 2019

HUMAGNE BLANC AOC VALAIS

Millésime 2016
Médaille d'argent
Selection des Vins du Valais 2017

VINUM LIGNUM® PUR RIESLING

Millésime 2017
Médaille d'or
Decanter World Wine Awards 2019