

CARTE DES VINS

L'Hôtellerie de Châtonneyre est fière d'être certifié Vaud Œnotourisme depuis le mois de juin 2022.

Cette certification, reconnue par l'État de Vaud, garantit de hauts standards de qualité d'accueil en matière de tourisme viticole et gastronomique. Le label vous permet ainsi de repérer tous les acteurs du terroir ayant suivi une formation spécifique dans l'œnotourisme et s'engageant à respecter un cahier des charges strict.

Présents dans les six régions viticoles du canton de Vaud, ces professionnels de la viticulture, de l'hôtellerie-restauration et de la vente vous font découvrir non seulement des vins, mais aussi des produits du terroir et des expériences touristiques d'exception, dans des conditions optimales. N'hésitez pas à vous rendre dans les différents lieux partenaires!



NOS VINS SUISSES AU VERRE EN QUALITE BOUTEILLE

BLANCS		<u>1dl</u>	<u>70/75cl</u>
<u>Chasselas</u>			
2022	Clos de Châtonneyre, Cave de Corseaux, Chardonne	5.50	35.00
2022	Calamin XF Xavier Fonjallaz Epesses	7.00	49.00
<u>Viognier</u>			
2021	Viognier des Evouettes VS, Famille Grognoz	7.00	49.00
ROSE			
2022	La Petite Cure (gamay), Obrist, Lavaux AOC	5.00	35.00
ROUGES			
2022	Les Bochettes, Martial Neyroud, Chardonne <i>Gamay vieilles vignes, mara, cabernet franc</i>	5.50	35.00
2020	La Triade, (<i>diolinoir, garanoir, gamaret</i>), Cave de Corseaux	7.00	49.00
2021	Galotta Lavaux AOC, Dom Bourgeoisie ville de Fribourg	8.00	57.00

DEMI-BOUTEILLES

BLANCS			
2022	Cure d'Attalens, Obrist, Chardonne	37,5cl	24.00
2022	Clos du Rocher Grand Cru, Obrist, Yvorne	37,5cl	31.00
<u>2021/2022</u>	La Luge Calamin, Antoine Bovard, Lavaux	50cl	35.00
2022	Dézaley, Jean Francois Neyroud-Fonjallaz	50cl	36.00
ROSÉ			
2022	Rosé de gamay Les Frères Dutruy, La Côte	50cl	35.00
ROUGES			
2022	Cure d'Attalens rouge, Obrist, Chardonne	37,5cl	27.00
2022	La Coudrette (<i>gamaret, garanoir, pinot Noir</i>), Christelle Conne, Chexbres	50cl	32.00
2022	Pinot Noir, Xavier Fonjallaz, Epesses	50cl	38.00

MOUSSEUX		<u>1dl</u>	<u>70/75cl</u>
2022	Chassel'Ice, vin mousseux de Chasselas, Cave des Rois	8.00	56.00

APERITIF

Abbacella SWISS Spritz, <i>Abbacella orange, Chassel'Ice, eau gazeuse & orange</i>	12.00
Hugo Spritz, <i>alcool St-Germain de sureau, Chassel'Ice, eau gazeuse, menthe & citron vert</i>	12.00
Kir cassis	8.00

100% LAVAUX EN BOUTEILLE

Blancs		70/75cl
<u>Chasselas</u>		
Chardonne	2022 Clos de Châtonneyre	35.00
	2022 Chardonne Noble Terre Cave Vevey-Montreux	42.00
	<u>2021/2022</u> Cure d'Attalens, Obrist SA Vevey	46.00
St Saphorin	<u>2021</u> Le Chevalier Famille Grognez	44.00
	2021 Les Fosses Bernard Chevalley	46.00
	2020 Réserve blanche du Château de Glérolles	150cl 89.00
Epresses	2021 Chasselas en amphore, Cuvée spéciale Charles Ferdinand Ramuz, L. Fonjallaz	55.00
	2022 La Braise d'Enfer, Les Frères Dubois	54.00
	2019 L'Emblème, Louis Fonjallaz	150cl 95.00
Calamin	2022 Simon Vogel, Grandvaux	49.00
	2022 Xavier Fonjallaz, Epresses	49.00
	2021 Réserve du Margis, Jean François Chevalley	56.00
Dezaley	2020 Constant Jomini, Chexbres	59.00
	2021 Grand Pertuis, Domaine Chaudet Rivaz	59.00
	2017/2020 Les Gradins, Louis Fonjallaz, Epresses	150cl 115.00
<u>Autres cépages</u>		
Viognier	2021 Cave de Corseaux, Chardonne	42.00
Chenin Blanc	<u>2021</u> Martial Neyroud, Chardonne	59.00
Assemblage	2020 La Légende (<i>chasselas, chardonnay, sauvignon blanc</i>), Domaine du Daley, Villette	49.00
Pinot gris	2022 Jomini Sweet, vin liquoreux, Chexbres	50cl 59.00

Rosés

2022	La Petite Cure (gamay), Obrist, Lavaux AOC	35.00
2021	Œil de Perdrix (<i>pinot noir</i>), Château de Glérolles	48.00
2021	Ancelor (gamay), Louis Fonjallaz, Epresses	49.00

100% LAVAUX EN BOUTEILLE

Rouges		70/75cl
Pinot Noir	2022 Pinot Noir St Saphorin Fabrice Ducret	49.00
	2019 Spina Nera, Louis Fonjallaz, Epesses	65.00
Gamay	2021 en barrique, Xavier Fonjallaz, Epesses	59.00
Gamaret	2022 Christophe Chappuis, Rivaz	55.00
Mondeuse	2021 Union Vinicole Cully	59.00
Plant Robert	2021 Cabalus, J-F Chevalley Domaine Chenalettaz	63.00
	2020 Cuvée spéciale Charles Ferdinand Ramuz, Louis Fonjallaz, Epesses	65.00
Merlot	2022 Merlot barrique, Toveyre Vins, Chardonne	63.00
	2021 Constant Jomini, St-Saphorin, Chexbres	72.00
Cabernet franc	2020 Réserve 24 mois, Martial Neyroud, Chardonne	85.00
Syrah	2020 St Saphorin, Cave des Rois	75.00
	<u>2017/20</u> « S », St Saphorin, Cave des Rois	125.00
Assemblage	2022 Les Bochettes, Martial Neyroud Chardonne AOC, <i>(gamay vieilles vignes, mara, cabernet franc)</i>	35.00
	2022 Château des Cretes, Cave Vevey-Montreux <i>(pinot-gamay)</i>	45.00
	2020 La Triade, Cave de Corseaux <i>(gamaret, garanoir & diolinoir)</i>	49.00
	2022 Cure d'Attalens Grand Cru, Obrist, Chardonne <i>(merlot, diolinoir, galotta & gamay)</i>	52.00
	2022 Le Secret de S, B. Chevalley St Saphorin <i>(pinot noir, gamay, gamaret, diolinoir & merlot)</i>	55.00
	2020 Cardona, J-F Neyroud-Fonjallaz Chardonne <i>(gamaret, garanoir, gamay & diolinoir)</i>	67.00
	2020 Réserve Noire Château de Glérolles <i>(pinot noir, merlot, cabernet franc, diolinoir & syrah)</i>	69.00
	2018 Mersyca, Domaine du Daley, (merlot, cabernet franc, syrah)	89.00

AUTRES REGIONS SUISSES EN BOUTEILLE

Blancs

70/75cl

VD 2020/21	Yvorne Clos du Rocher Chasselas, Obrist SA Vevey		62.00
VS 2019	Sauvignon blanc de Savièse, André Fontannaz & filles, Vétroz		68.00
VS 2022	Païen Valentina Andrei, Saillon		74.00

Rouges

VD 2019	Gamaret Ollon AOC, Bernard Cavé Ollon		65.00
VS 2018	Clos de la Couta, Pinot Noir de Vex, Cave J-R Germanier, Vétroz		95.00
VS 2022	Humagne Rouge, Cave La Madeleine, Vétroz		59.00
VS <u>2021/22</u>	Syrah, Valentina Andrei, Saillon		86.00
VS <u>2020</u>	Ivresse rouge Merlot, Valentina Andrei & Nicolas Wüst, Saillon		85.00
VS <u>2019</u>		150cl	170.00
VS 2021	Magdalena, Cave de la Madeleine (Merlot, cabernet sauvignon et cabernet franc)		68.00
VS 2017	Lapon, Pinot noir de Venthône réserve, Cave J-R Germanier, Vétroz	150cl	185.00
TI 2020	Riflessi d'Epoca, Merlot, Gialdi Brivio, Mendrisio		89.00
TI 2019	Riflessi d'Epoca, Merlot, Gialdi Brivio, Mendrisio	150cl	175.00

Magnificients by Nicolas Wüst

VD 2014	Cuvée Dézaley Grand Cru de la Baronnie	100cl	95.00
VD 2020	Dézaley Les Charnuz	100cl	95.00
VS 2014	Arvine Viognier, Selection Excelsus	100cl	95.00
ZH 2018	Räuschling Zurichsee AOC, Domaine Schwarzenbach	100cl	95.00
TI 2015	Merlot Traces, Cantina Pelossi	100cl	125.00

LA RESERVE DU PATRON

Champagne

	<u>1dl</u>	<u>70/75cl</u>
Taittinger Brut	15.00	95.00

Rouge

NE 2021 Pinot noir, Les Landions , Domaine des Landions		125.00
NE 2020/21 Pinot noir, Clos du Château , Domaine des Landions		145.00
NE 2020/21 Pinot noir, Les Calloutis , Domaine des Landions	150cl	170.00

Rosé

2021 Grande Réserve, Côtes de Provence, Domaine La Rouillère		55.00
--	--	-------

Vins Rouges

ITALIE

2019 Monferrato Nebbiolo superiore "Crocevia", Cascina Galarin, Piemonte		68.00
2019 Il Pino di Biserno Tenuta di Biserno, Toscana (Cab franc, Merlot, Petit Verdot, Cab sauvignon)		95.00
<u>2019</u> Le Serre Nuove dell' Ornellaia, Toscana (Merlot, Cab. Sauvignon, Cab. Franc, Petit Verdot)		98.00

FRANCE

2021 Domaine du Père Caboché Châteauneuf-du-Pape , Côtes-du-Rhône (Grenache, Syrah et Mourvèdre)	150cl	68.00 129.00
2020 Crozes Hermitage Les Meysonniers, M. Chapoutier, Vallée du Rhône (Syrah)		68.00
2018 Gevrey-Chambertin , Domaine Huguenot, Côtes de Nuits (Pinot noir)		115.00
2018 Le Clementin , Château Pape-Clément, Pessac-Léognan (Merlot, Cabernet Sauvignon)		95.00
2016 Les Pagodes de Cos, Saint Estèphe (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cab. franc, Petit Verdot)		125.00
2016 Château La Lagune, 3 ^e grand cru classé, Haut-Médoc (Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot)		145.00
2020 Nuits-St-Georges, Domaine Méo-Camuzet		155.00
2019 Vosne-Romanée 1er cru, Domaine Méo-Camuzet		225.00
2019 Château Pape Clément , Grand Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan (Cab. Sauv., Merlot, Cab. Franc)		195.00
2010 Clarence de Haut Brion, Pessac-Léognan (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cab. franc)		275.00

ESPAGNE

2018 Clos Mogador , (Grenache, Carignan, Cabernet sauvignon, Syrah)		149.00
2020	150cl	295.00