

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		1dl	70/75cl
<u>Chasselas</u>			
	Clos de Châtonneyre, Cave de Corseaux, Chardonne	5.50	38.50
	Calamin, Famille Fonjallaz	7.50	49.00
<u>Sauvignon blanc</u>			
	Déesse Métisse, Doral-Sauvignon, Denis Bovard, Treytorrens	7.50	55.00
ROSE			
	La Petite Cure (gamay), Obrist, Lavaux AOC	5.50	38.50
ROUGES			
2023	Pinot noir, Delphine Morel, Chardonne	6.50	44.00
2022	La Triade, (<i>diolinoir, garanoir, gamaret</i>), Cave de Corseaux	7.00	49.00
2022	Humagne Rouge, Cave La Madeleine, Vétroz	8.00	59.00

MOUSSEUX Suisse

Chassel'Ice, vin mousseux de Chasselas, Cave des Rois	8.00	56.00
---	------	-------

PETITES BOUTEILLES

BLANCS

Cure d'Attalens, Obrist, Chardonne	37,5cl	24.00
Clos du Rocher Grand Cru, Obrist, Yvorne	37,5cl	31.00
Calamin La Luge, Antoine Bovard, Lavaux	50cl	35.00
Dézaley, Jean Francois Neyroud-Fonjallaz	50cl	36.00
Pinot gris, Jomini Sweet, vin liquoreux, Chexbres	50cl	59.00

ROSÉ

Rosé de gamay Les Frères Dutruy, La Côte	50cl	35.00
--	------	-------

ROUGES

Cure d'Attalens rouge, Obrist, Chardonne	50cl	38.00
Gamaret, Delphine Morel, Chardonne	50cl	43.00

APERITIF

Abbacella SWISS Spritz, <i>Abbacella orange, Chassel'Ice, eau gazeuse & orange</i>		12.00
Hugo Spritz, liqueur de sureau, <i>Chassel'Ice, eau gazeuse, menthe & citron vert</i>		12.00
Chassel'Ice, Chasselas mousseux suisse	1dl	8.00
Champagne Taittinger brut	1dl	15.00
Kir vin blanc cassis		8.00

100% LAVAUX EN BOUTEILLE

Blancs

70/75cl

Chasselas

Chardonne	Clos de Châtonneyre, Cave de Corseaux	38.50
	Noble Terre, cave Montreux-Riviera	39.50
	Cure d'Attalens, Obrist SA Vevey	46.00
St Saphorin	Les Fosses Bernard Chevalley	46.00
	Réserve blanche du Château de Glérolles	150cl 89.00
Epresses	Cuvée spéciale en Amphore Charles Ferdinand Ramuz, L. Fonjallaz	55.00
	« Cuvée de l'apprenti » vinifié à l'ancienne par Clément Gaillard, Epresses	45.00
	La Braise d'Enfer, Les Frères Dubois	54.00
Calamin	Famille Fonjallaz	49.00
	Terre et Lac, Famille Neyroud-Fonjallaz	49.00
	La Ronce, Etienne & Louis Fonjallaz, Epresses	150cl 89.00
Dézaley	Constant Jomini, Chexbres	59.00
	Xavier Fonjallaz, Epresses	56.00
	Vieux Millésimes, sur demande	99.00

Autres cépages

Pinot gris	Cave de Corseaux, Daniel Keller	45.00
Viognier	Cave de Corseaux, Daniel Keller	45.00
Doral-Sauvignon	Déesse Métisse, Denis Bovard	55.00

Rosés

La Petite Cure (gamay), Obrist, Lavaux AOC	38.50
Ancelor Rosé de Gamay, Louis Fonjallaz Epresses	49.00

100% LAVAUX EN BOUTEILLE

Rouges		<u>70/75cl</u>
Pinot Noir	2023 Pinot noir, Domaine Montimbert, Christine Rütsche, Chardonne	52.00
	2020 Spina Nera, Louis Fonjallaz, Epesses	65.00
Galotta	2022 Lavaux AOC, Dom Bourgeoisie ville de Fribourg	57.00
Gamaret	2019 Gamaret, Gaillard & Fils SA, Epesses	55.00
Plant Robert	2022 Cabalus, J-F Chevalley Domaine Chenalettaz	63.00
	2022 Cuvée spéciale Charles Ferdinand Ramuz, Louis Fonjallaz, Epesses	65.00
Merlot	2023 Epesses Satin Pourpre, Domaine Antoine Bovard	54.00
	2022 Constant Jomini, St-Saphorin, Chexbres	72.00
	2023 Barrique, Domaine Toveyre, Chardonne	59.00
Syrah	2022 St Saphorin, Cave des Rois, Famille Grognuz	75.00
	2023	150cl 145.00
	2020 Dianthus, Dézaley grand cru , Etienne & Louis Fonjallaz, Epesses	85.00
	2019	150cl 155.00
	2020 « S » de St Saphorin, Cave des Rois, Famille Grognuz	125.00
Cabernet Franc	<u>2020</u> Réserve 24 mois barrique Martial Neyroud	85.00
Assemblage	2022 La Triade, Cave de Corseaux (<i>gamaret, garanoir & diolinoir</i>)	49.00
	2023 À mes amis, Domaine Montimbert, Christine Rütsche, Chardonne (<i>Gamaret, Garanoir, Diolinoir & Galotta</i>)	58.00
	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>)	60.00
	2022 Cardona, J-F Neyroud-Fonjallaz Chardonne (<i>gamaret, garanoir, gamay & diolinoir</i>)	67.00
	2022 Réserve Noire Château de Glérolles (<i>pinot noir, merlot, cabernet franc, diolinoir & syrah</i>)	74.00

AUTRES REGIONS SUISSES EN BOUTEILLE

Blancs

70/75cl

VD 2024	Villeneuve, les Terreaux, Famille Grognuz		42.00
VD 2022	Yvorne Clos du Rocher Chasselas, Obrist SA Vevey		62.00
VS 2022	Chardonnay des Evouettes, Famille Grognuz		52.00
VS 2023	Viognier des Evouettes, Famille Grognuz		55.00
VS 2023	Petite Arvine Fully, Famille Grognuz		59.00
VS 2023	Petite Arvine Ivresse, Valentina & Nicolas Andreï, Saillon		79.00
VS 2024	Païen Valentina Andrei, Saillon		74.00
VS 2023	Completer Valentina Andrei, Saillon		81.00

Rouges

VS 2022	Pinot Noir du Valais AOC, Cuvée JAB, Pierre Favre		65.00
		150cl	130.00
VS 2019	Lapon, Pinot noir de Venthône réserve, Cave J-R Germanier, Vétroz	150cl	185.00
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 2022	Syrah, Valentina Andrei, Saillon		86.00
VS 2023	Ivresse rouge Merlot, Valentina Andrei & Nicolas Wüst, Saillon		85.00
VS 2021	Magdalena, Cave de la Madeleine (Merlot, cabernet sauvignon et cabernet franc)		78.00
NE 2021	Pinot noir, Les Landions , Domaine des Landions		125.00
NE 2021	Pinot noir, Clos du Château , Domaine des Landions		145.00
NE 2021	Pinot noir, Les Cailloutis , Domaine des Landions	150cl	170.00
TI 2022	Lamone, Merlot Riserva DOC, Pelossi Vitivinicola		89.00
TI 2023	Lamone, Merlot Riserva DOC, Pelossi Vitivinicola	150cl	175.00
GR 2021	Pinot Noir GR AOC MONOLITH , Famille Obrecht		145.00
		150cl	290.00

Magnificients by Nicolas Wüst

VD 2014	Cuvée Dézaley Grand Cru de la Baronnie	100cl	95.00
VD 2020	Dézaley Les Charmuz	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

LES VINS DU MONDE

Champagne

Taittinger Brut	70/75cl
	95.00

Rosé

2023 Château La Coste, Côtes de Provence	56.00
	150cl 110.00

Vins Blancs

FRANCE

2022 Blanc de Viognier, Domaine Grand Veneur, Côte du Rhône, Alain Jaume	60.00
2022 Viognier Condrieu, Cuvée M... de Martial, Domaine Richard	85.00
2023 Sauvignon blanc, Sancerre, Christian Salmon,	65.00
2023 Chardonnay Savigny Les Beaune Clos des Guettes Bourgogne 1er cru, Henri de Villamont	95.00

Vins Rouges

ITALIE

2020 Monferrato Nebbiolo superiore "Crocevia", Cascina Galarin, Piemonte	68.00
2019 GAGLIOLE Colli della Toscana Centrale IGT (Cabernet Sauvignon et Sangiovese)	89.00

FRANCE

2020/21 Domaine du Père Caboché Châteauneuf-du-Pape, Côtes-du-Rhône (Grenache, Syrah, Mourvèdre)	68.00
	150cl 129.00
2022 Crozes-Hermitage, Les Meysonnier, M. Chapoutier, Vallée du Rhône	68.00
2020 Nuits-St-Georges, Domaine Méo-Camuzet	155.00
2022 Savigny Les Beaunes, Jean-Jacques Girad, Côte d'or, Bourgogne	80.00
2019 Le Petit Chevalier, Domaine de Chevalier, Pessac Leognan	85.00
2020 Les Pagodes de Cos, Saint Estèphe (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cab. Franc, Petit Verdot)	125.00
2016 Château La Lagune, 3e grand cru classé, Haut-Médoc (Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot)	145.00
2019 Château Pape Clément, Grand Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan (Cab. Sauvignon., Merlot, Cab. Franc)	195.00

ESPAGNE

2018 Clos Mogador , (Grenache, Carignan, Cabernet sauvignon, Syrah)	149.00
--	--------

USA

2016 Profile , Nappa Valley	250.00
------------------------------------	--------