

# Vente de vins, bières artisanales fondues et jus de pomme 2023 18<sup>e</sup> édition

Chers Amis du BC Corminboeuf !

Chers Amis du jus de raisin, du fromage, des céréales et même du jus de pomme !

Nous voici de retour avec la 18<sup>e</sup> édition de la vente du BC Corminboeuf. Nous avons le plaisir de vous proposer à nouveau nos « classiques » vins et fondues mais également le délicieux jus de pomme de la Ferme des Sources à Chésopelloz ainsi qu'un coffret découverte de bières artisanales fribourgeoises qui a eu un énorme succès l'année dernière pour son entrée en lice.

Vous êtes fidèles à cette vente depuis si longtemps. Fidèles, nous le sommes également dans la **qualité** des produits proposés.

En vous remerciant chaleureusement de nous soutenir, encore et toujours, nous vous souhaitons une excellente dégustation et de Belles et Joyeuses Fêtes de fin d'année.



# Vente de vins et fondues 18<sup>e</sup> édition 2023

- Bataille de Morat Sélection Vully** 2022 carton 6x75cl Fr./bt 15.00  
*Vieux Moulin, Derron et Fils, Môtiers/FR* – Issu des meilleurs Chasselas, ce vin présente une grande finesse, un fruité et un pétillant fort agréable. Il accompagne les poissons et les fromages. Vin de plaisir idéal pour l'apéritif.  
Garde : 1-3 ans Temp. : 10-12°
- Pinot Gris** 2022 carton 6x75cl Fr./bt 16.00  
**Domaine de Chantemerle, Fam. Jaccoud, Tartegnin/VD** – Cultivé sur un sol argilo-calcaire profond, le Pinot Gris est un vin complexe d'une grande richesse aromatique présentant des notes de coing, de citron et de pêche. Vin puissant et épicé, il accompagnera poisson frais/fumé ou une cuisine asiatique. Également idéal en apéritif.  
Garde : 1-3 ans Temp. : 10-12°
- Leurs Excellences de Berne** 2022 carton 6x70cl Fr./bt 17.00  
*Cave Champ de Clos, Chr. Conne, Chexbres/VD* – Provenant d'un ancien parchet de la République de Berne, ce vin «d'Excellences» a un caractère charnu et un bouquet fruité très développé. A déguster en apéritif, avec une entrée, des poissons du lac ou de la volaille.  
Garde : 3-5 ans Temp. : 10-12°
- Johannisberg** 2022 carton 6x75cl Fr./bt 17.00  
*Clos de Géronde, Frédéric Zufferey, Chippis/VS* – D'une robe jaune pâle, ce vin possède un nez élégant avec des notes de fleurs blanches, de chèvrefeuille et d'amandes grillées. Sa bouche vive et franche rehaussera la finesse aromatique de ce vin. Il vous étonnera par ses notes de fruits exotiques sans exubérance.  
Garde : 3-5 ans Temp. : 10-12°
- Scheurebe « Les Eliades »** 2022 carton 6x70cl Fr./bt 17.50  
*Domaine du Centaure, Dardagny/GE* – Le Scheurebe, excellent vin fort apprécié et champion de nos ventes, est un croisement de Riesling et de Sylvaner. Il est le symétrique du Pinot Gris, agréable avec les plats épicés.  
Garde : 3 ans Temp. : 10°
- Plan Loggier, Trois, AOC Valais** 2022 carton 6x75cl Fr./bt 18.00  
*Domaine Plan Loggier, St-Léonard, Bonvin SA, Les celliers de Sion/VS* – Robe jaune pâle, bouquet aux parfums subtils et élégants, vin fruité, légèrement exotique, belle fraîcheur harmonieuse. Servi frais, comme jeune vin d'apéritif ou à table après 2-3 ans avec une entrée fine, melon et jambon, poissons, viande blanche ou cuisine méditerranéenne.  
Garde : 3-5 ans Temp. : 11°
- Goute d'Or** 2022 unité de 37.5cl Fr./bt 22.00  
*Domaine de Chantemerle, Fam. Jaccoud, Tartegnin/VD* – Assemblage de Pinot Gris, Chardonnay, Pinot Blanc et Gewürztraminer. Elaboré par passerillage, le raisin est disposé au sec sur claies, ventilé 1-2 mois, après déshydratation. Il en résulte un vin liquoreux naturel, d'une grande richesse en arômes, parfait avec un foie gras, une tarte aux pommes ou en apéritif.  
Garde : 1-3 ans Temp. : 10-12°
- « Le Poète »** 2022 carton 6x70cl Fr./bt 15.00

**Cave Champ de Clos, Chr. Conne, Chexbres/VD** – La tendresse et la noblesse de ce Pinot Noir offrent une source d'inspiration à celui qui se risque au poème. A déguster avec des viandes blanches, des mets du terroir ou des fromages.

---

		Garde : 4-7 ans	Temp. :	14°
--	--	-----------------	---------	-----

9. **Carré Noir** **2022** carton 6x75cl **Fr./bt 19.00**  
**Vieux Moulin, Derron & Fils, Môtiers/FR** – Assemblage de Gamaret, Garanoir et Pinot Noir. Vin rouge aux arômes de fruits rouges. Très apprécié pour sa souplesse et sa rondeur, il accompagne à merveille les viandes rouges.

---

		Garde : 3-5 ans	Temp. :	12-13°
--	--	-----------------	---------	--------

10. **Gamay Vieilles Vignes** **2022** carton 6x75cl **Fr./bt 16.50**  
**Cave du Vieux Moulin, Romain Papilloud, Vétroz/VS** – Originaire du Beaujolais, cultivé en Valais depuis le XIX<sup>ème</sup> siècle. Robe rouge rubis, des arômes de petits fruits rouges qui se retrouvent en bouche. Apprécié pour sa finesse et son équilibre. Frais, il ravira comme apéritif ou avec grillades estivales, charcuteries ou viandes blanches.

---

		Garde : 3-5 ans	Temp. :	10-12°
--	--	-----------------	---------	--------

## Commande en ligne [www.bccorminboeuf.ch](http://www.bccorminboeuf.ch)

---

11.	<b>Pinot Noir</b>	<b>2022</b>	carton 6x50cl	<b>Fr./bt 11.00</b>
-----	-------------------	-------------	---------------	---------------------

12.	<b>Pinot Noir</b>	<b>2022</b>	carton 6x75cl	<b>Fr./bt 15.00</b>
-----	-------------------	-------------	---------------	---------------------

**Clos de Géronde, Frédéric Zufferey, Chippis/VS** – Cultivé sur la colline de Géronde. Les sols légers et caillouteux donnent au vin une robe rubis peu intense. Il se distingue pour sa finesse et sa subtilité. Vin de classe, il se mariera avec l'agneau, la volaille ou un fromage. A garder quelques mois avant d'ouvrir les premières bouteilles.

---

		Garde : >10 ans	Temp. :	10°
--	--	-----------------	---------	-----

---

13.	<b>Clos du Château « Pinot-Merlot »</b>	<b>2022</b>	carton 6x75cl	<b>Fr./bt 19.50</b>
-----	-----------------------------------------	-------------	---------------	---------------------

**Domaine Clos du Château, Grimisuat, Bonvin SA, Les Celliers de Sion/VS** – Robe profonde, rubis, avec des reflets violacés, bouquet de petits fruits avec des notes plus épicées, poivré, légèrement fumé, ample, racé en bouche. Servi avec pâtés et terrines, viande séchée et plats froids, fondue Bourguignonne, viandes de veau, de bœuf ou d'agneau. Maturité après 3-4 ans.

---

		Garde : 3-5 ans	Temp. :	14-16°
--	--	-----------------	---------	--------

---

14.	<b>Brin de Folie</b>	<b>2020</b>	carton 6x75cl	<b>Fr./bt 25.00</b>
-----	----------------------	-------------	---------------	---------------------

**Clos de Géronde, Frédéric Zufferey, Chippis/VS** – Assemblage de type bordelais de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot et Petit Verdot en fait une cuvée unique originale pour le Valais. Robe intense, nez harmonieux aux arômes floraux et notes de fruits noirs. Bouche suave avec une belle acidité couplée à des tanins fins et structurés.

---

		Garde : 7-10 ans	Temp. :	16-18°
--	--	------------------	---------	--------

---

15.	<b>Syrah « Clos de Géronde »</b>	<b>2022</b>	carton 6x75cl	<b>Fr./bt 21.00</b>
-----	----------------------------------	-------------	---------------	---------------------

**Frédéric Zufferey - Chippis/VS** – Habillé d'une robe rouge foncé, ce vin s'exprime au nez et en bouche sur des notes de poivre blanc caractéristique de ce cépage en Valais. Il possède aussi des arômes de fruits rouges comme le cassis et la mûre. Structure harmonieuse et puissante qui se marie à merveille avec une cuisine légèrement relevée et les repas de chasse.

---

		Garde : 3-5 ans	Temp. :	11°
--	--	-----------------	---------	-----

---

16.	<b>Coffret 6 bières artisanales, KYBOURG, Fribourg</b>	coffret 6x33cl	<b>Fr. 26.00</b>
-----	--------------------------------------------------------	----------------	------------------

**Alain Macheret - Fribourg/FR** – ce coffret exceptionnel vous présente la blonde IPA, l'ambrée et la blanche le tout 2 fois ! Rendez-vous sur [www.kybourg.ch](http://www.kybourg.ch) pour en apprendre plus !

L'ambrée est brassée avec des malts d'orge délicatement torréfiés qui lui donnent un petit goût de poire bien mûre caramélisée. L'IPA est fortement houblonnée et offre des saveurs d'agrumes et de fruits exotiques qui se marient parfaitement avec la note piquante apportée par

les graines de Cardamome. La blanche, épicée par quelques écorces d'orange, complète ce coffret IDÉAL pour un cadeau de Noël.

5.5 % Vol - Servir de préférence entre 5° et 10° (ambrée)



Ruelle de la Forge 3  
1742 Autigny  
Tél. +41 (0)26 477 11 84  
www.la-raclette-fribourgeoise.ch

17.	Fondue moitié-moitié	paquet de 400 gr	Fr.	15.00
18.	Fondue moitié-moitié	paquet de 600 gr	Fr.	20.00
19.	Fondue vacherin	paquet de 400 gr	Fr.	15.00
20.	Fondue vacherin	paquet de 600 gr	Fr.	20.00

Les fondues, emballées sous vide et prêtes à l'emploi, se conservent 40 jours au frigo ou env. 6 mois au congélateur

## Commande en ligne [www.bccorminboeuf.ch](http://www.bccorminboeuf.ch)

21.	Jus de pomme	bag-in-box de 5 l	Fr.	15.00
-----	--------------	-------------------	-----	-------

L'exploitation se trouve à Chésopelloz et presse le jus de pomme selon une fabrication artisanale.

Saisissez vos commandes en ligne directement sur notre site Internet

[www.bccorminboeuf.ch/vins2023](http://www.bccorminboeuf.ch/vins2023)

Conditions :

- ! Délai pour la remise de vos commandes : **Dimanche 19 novembre 2023**
- ! Livraison aux vendeurs/membres : **Samedi 2 décembre 2023**  
**Pas à la buvette mais dans l'ancienne caserne des pompiers, entre (9h00 et 12h00) / Accès sur le haut de la salle polyvalente**
- ! Chaque membre est responsable de la livraison à domicile et de l'encaissement des commandes.
- ! Les prix **du vin** s'entendent toujours par bouteille
- ! La bière artisanale est proposée en coffret comprenant 6 bouteilles de 33 cl
- ! Le jus de pomme sera livré dans des bag-in-box super pratiques de 5 l
- ! Les vins sont livrés en carton de 6 bouteilles, sauf le vin doux (n° 7) vendu à l'unité
- ! Le paiement peut se faire à réception au vendeur ou à 10 jours avec la facture jointe

! Le paiement doit être adressé à : **PostFinance CH51 0900 0000 1701 0492 7**

Adresse : **BC Corminboeuf, 1720 Corminboeuf**      Contact : **vins@bccorminboeuf.ch**