

Vente de vins, bières artisanales fondues et jus de pomme 2025 20^e édition

Chers Amis du BC Corminboeuf !

Nous voici de retour avec la 20^e 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 un énorme succès depuis maintenant trois ans.

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.

Le Comité
Les Membres du



Vente de vins et fondues 20^e édition 2025

- | | | | | | |
|----|---|------|-----------------|---------|--------|
| 1. | Bataille de Morat Sélection Vully
<i>Vieux Moulin, Derron et Fils, Môtiers/FR</i> – 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. | 2024 | carton 6x75cl | Fr./bt | 15.00 |
| | | | Garde : 1-3 ans | Temp. : | 10-12° |
| 2. | Pinot Gris
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. | 2022 | carton 6x75cl | Fr./bt | 16.00 |
| | | | Garde : 1-3 ans | Temp. : | 10-12° |
| 3. | Leurs Excellences de Berne
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. | 2024 | carton 6x70cl | Fr./bt | 17.00 |
| | | | Garde : 3-5 ans | Temp. : | 10-12° |
| 4. | Johannisberg
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. | 2024 | carton 6x75cl | Fr./bt | 17.00 |
| | | | Garde : 3-5 ans | Temp. : | 10-12° |
| 5. | Scheurebe « Les Eliades »
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. | 2024 | carton 6x70cl | Fr./bt | 17.50 |
| | | | Garde : 3 ans | Temp. : | 10° |
| | | | Garde : 3-5 ans | Temp. : | 11° |
| 6. | Goute d'Or
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. | 2022 | unité de 37.5cl | Fr./bt | 22.00 |
| | | | Garde : 1-3 ans | Temp. : | 10-12° |
| 7. | « Le Poète »
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. | 2023 | carton 6x70cl | Fr./bt | 15.00 |
| | | | Garde : 4-7 ans | Temp. : | 14° |
| 8. | Carré Noir
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. | 2024 | carton 6x75cl | Fr./bt | 19.00 |
| | | | Garde : 3-5 ans | Temp. : | 12-13° |

9. **Gamay Vieilles Vignes** **2024** carton 6x75cl **Fr./bt** **16.50**
Cave du Vieux Moulin, Romain Papilloud, Vétroz/VS – Originaire du Beaujolais, cultivé en Valais depuis le XIX^{ème} 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°
10. **Pinot Noir** **2024** carton 6x50cl **Fr./bt** **11.00**
11. **Pinot Noir** **2024** carton 6x75cl **Fr./bt** **16.00**
Clos de Gérone, Frédéric Zufferey, Chippis/VS – Cultivé sur la colline de Gérone. 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°
12. **Brin de Folie** **2022** carton 6x75cl **Fr./bt** **26.00**
Clos de Gérone, 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°
13. **Syrah « Clos de Gérone »** **2023** carton 6x75cl **Fr./bt** **21.00**
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°
14. **Coffret 6 bières artisanales, KYBOURG, Fribourg** coffret 6x33cl **Fr.** **26.00**
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 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

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

Commande en ligne www.bccorminboeuf.ch

Saisissez vos commandes en ligne directement sur notre site Internet

www.bccorminboeuf.ch/vins2025

Conditions :

- Délai pour la remise de vos commandes : **Dimanche 23 novembre 2025**
- Livraison aux vendeurs/membres : **Samedi 6 décembre 2025**

Comme l'année passé, la livraison aura lieu dans les locaux de l'édilité entre 9h00 et 12h00. L'adresse exacte est la Route de Matran 2 à Corminboeuf. Il s'agit du bâtiment en face du centre équestre, là où se trouve le chauffage à distance de Groupe E.

- 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° 6) vendu à l'unité
- Le paiement peut se faire à réception au vendeur (membre du BCC) 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**