Vente du BCC 2026
21e édition

Chers Amis du BCC !

Nous voici de retour avec la 21e édition de la vente du BC Corminboeuf. Nous avons le plaisir de vous proposer à nouveau nos « classiques » qui rencontrent toujours beaucoup de succès mais cette année, quelques nouveautés sont à relever.

Tout d'abord, un nouveau vin rouge « Legende » du domaine Ramuz à Dardagny saura vous surprendre alors qu'un coffret dégustation « premium » du Domaine Derron dans le Vully vous est proposé pour marquer le 150ème anniversaire de cette cave avec qui nous collaborons depuis longtemps et qui produit de superbes vins.

Du côté des fondues, nous avons le plaisir de travailler cette année avec la laiterie d'Arconciel que l'on ne présente plus.

Dernière nouveauté, l'entrée en lice du merveilleux miel de la famille Chassot à Chésopelloz.

En espérant que vous ferez un bon accueil à ces quelques nouveautés, nous profitons pour vous remercier chaleureusement de nous soutenir, encore et toujours, et vous souhaitons d'excellentes dégustations.

Le Comité et
Les Membres du BCC orminboeuf

Vente de vins et fondues 21e édition 2026

Vins blancs

1. Bataille de Morat Sélection Vully **2025** 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°

2. Pinot Gris **2025** 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 : 1-4 ans Temp. : 10-12°

3. Johannisberg **2024** 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°

4. Scheurebe « Les Eliades » **2025** carton 6x75cl **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 et les fruits de mer.
Garde : 3-4 ans Temp. : 10-12°

5. Goute d'Or **2025** 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 : 1-5 ans Temp. : 10-12°

Vins rouges

6. Legende **2024** carton 6 x75 cl **Fr./bt 22.00**
Domaine du Centaure, Dardagny/GE – Elevé en barrique, c'est un vin d'une robe rubis très foncée avec au nez une prédominance de fruits mûrs et un léger boisé vanillé. Le Garanoir apporte des notes de fruits mûrs, le Gamaret des notes d'épices. Il accompagne à merveille les viandes rouges, le gibier ainsi que la charcuterie.
Garde : 8-10 ans Temp. : 15-18°

7. Carré Noir **2025** 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. : 12-18°

8. Gamay Vieilles Vignes **2025** 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°

---

9. Pinot Noir **2025** carton 6x50cl **Fr./bt 11.00**

10. Pinot Noir **2025** carton 6x75cl **Fr./bt 16.00**

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°

---

11. Brin de Folie **2023** carton 6x75cl **Fr./bt 26.00**

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°

---

12. Syrah « Clos de Géronde » **2024** 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°

---

13. Coffret dégustation « premium » prix du carton **Fr. 160.00**

Vieux Moulin, Derron & Fils, Môtiers/FR – Afin de marquer le 150ème anniversaire de cette super cave du Vully, nous avons le plaisir de vous proposer un carton dégustation contenant 3 bouteilles de vin blanc et 3 de rouge ayant toute une contenance de 75 cl dont voici la composition :

1x 1876 de 2025

Cuvée Jubilé créée pour célébrer les 150 ans du domaine. Assemblage de trois cépages blancs. Freiburger, Sauvignon Blanc et Traminer. Vin élégant et harmonieux, aux arômes de mangue, grapefruit, rose et pêche, avec des notes de vanille et un boisé subtil. Elevé en barriques de chêne Suisse et Français durant 6 mois. La bouche est ample, raffinée et persistante. Température de service: 8-12°C.

1x Freiburger de 2025

Cépage blanc issu d'un croisement de Sylvaner et de Pinot Gris aux arômes de pamplemousse et d'ananas. S'accorde parfaitement avec les asperges et les poissons. A servir entre 8-12°C.

1x Sauvignon blanc de 2025

Spécialité blanche aux arômes de fruits de la passion et pamplemousse complétés par de discrètes notes vanillées. Accompagne agréablement poissons, fruits de mer et volaille. Température de service : 8-12°C

1x Carré Noir de 2025

Assemblage de cépages Gamaret et Garanoir. Vin de caractère, fruité et souple en bouche avec des notes prononcées de fruits mûrs et fruits confits. Température de service : 12-18°C

1x Oppidum de 2024

Assemblage de cépages Pinot Noir, Gamaret et Merlot. Vin complexe, aux tanins puissants. Arômes de fruits noirs avec des notes épicées et boisées. Elevé 12 mois en fûts de chêne.
Température de service : 12-18°C

1x Divico de 2024

Cépage rouge issu d'un croisement de Gamaret et de Bronner. Vin biologique élevé 12 mois en fûts de chêne. Un cru de couleur intense, racé et puissant, aux notes légèrement boisées.
Température de service : 12-18°C

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 !

Un coffret IDÉAL pour un cadeau de noël.
5.5 % Vol - Servir de préférence entre 5° et 10° (ambrée)

---

laiterie-fromagerie d'arconciel

Laiterie fromagerie d'Arconciel
Au Village 50
1732 Arconciel

www.laiterie-arconciel.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.

20.	**Miel de printemps**	**pot de 500 g**	**Fr.**	**20.00**
21.	**Miel d'été**	**pot de 500 g**	**Fr.**	**20.00**



Délicieux miel provenant de la famille Chassot à Chésopelloz.

Commande en ligne www.bccorminboeuf.ch

Saisissez vos commandes en ligne directement sur notre site Internet

www.bccorminboeuf.ch/vins2026

Conditions :

- Délai pour la remise de vos commandes : **Dimanche 22 novembre 2026**
- Livraison aux vendeurs/membres : **Samedi 5 décembre 2026**

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 3 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 sauf pour le carton « dégustation Derron », ledit carton contenant 6 bouteilles différentes (3 blancs et 3 rouges).

- 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° 5) vendu à l'unité

- Le miel est vendu en pot de 500 gr

- Le paiement peut se faire à réception de la marchandise au vendeur (membre du BCC qui a effectué la vente) 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**