



[www.fcdompierre.ch](http://www.fcdompierre.ch)

## VENTE DE VINS ET DE BIERES

Présentation des différents produits proposés



Situé au-dessous de la gare de Grandvaux, au cœur de Lavaux, vignoble en terrasses inscrit au patrimoine de l'UNESCO, le Domaine Croix Duplex bénéficie d'un panorama exceptionnel. Sa grande terrasse et sa véranda offrent une vue imprenable sur le lac, les montagnes et le vignoble en terrasses.

En hiver, vous apprécierez le feu de cheminée du caveau. Ce ne sont pas moins de 14 cépages – issus des appellations Villette, Epesses, Calamin, St-Saphorin, Bonvillars, Ollon et Yvorne – que le Domaine Croix Duplex vous invite à découvrir. 31 crus à déguster dans un cadre chaleureux et convivial.

### Croix Duplex blanc



APPELLATION: AOC Lavaux, Epesses

CEPAGES: Chasselas, Sylvaner

DEGUSTATION: Sous sa robe jaune-gris clair aux reflets brillants, il est à la fois riche et tendre. Très féminin, fruité, avec une très légère amertume en finale qui lui donne une belle fraîcheur.

GASTRONOMIE: A déguster en apéritif ou avec de la viande blanche, des mets au fromage ou poisson du lac, viande froide

TEMPERATURE DE SERVICE: 10-12°C

POTENTIEL DE GARDE: 10-15 ans

## Garanoir



APPELLATION: AOC Vaud

CEPAGE: Garanoir

DEGUSTATION: Il présente des tannins équilibrés, des arômes de cassis des notes épicées. Sa couleur aux reflets rouges rubis. Une touche boisée lui apporte du corps et caractère.

GASTRONOMIE: Terrine, fondue bourguignonne ou chinoise, fromage, viande rouge, fromages, bœuf, filet d'agneau, caille facie, canard

TEMPERATURE DE SERVICE: 14-18 °C

POTENTIEL DE GARDE: 5-8 ans

## Gamaret



APPELLATION; AOC Lavaux

CEPAGE: Gamaret

DEGUSTATION: Il présente des tannins souples, des arômes de mûres et fruits des bois. Sa couleur aux reflets violets nous rappelle l'améthyste. Une touche boisée lui apporte du corps et caractère sans trop de puissance. Un vin équilibré et féminin.

GASTRONOMIE: Terrine, fondue bourguignonne ou chinoise, fromage à pâte dure, viande rouge grillée ou en sauce et pourquoi pas un filet de Féra

TEMPERATURE DE SERVICE: 14-16 °C

POTENTIEL DE GARDE: 10 ans

## Diolinoir



APPELLATION: AOC VAUD

CEPAGE: Diolinoir

DEGUSTATION: Un vin fin et corsé, riche en couleurs et en bons tannins, au caractère moelleux. Il possède un nez de fruits mûrs et une grande ampleur en bouche. Il accompagne une côte de bœuf grillée, une selle de chevreuil, un osso bucco à la milanaise, un fromage de caractère

TEMPERATURE DE SERVICE: 14-16°C

POTENTIEL DE GARDE: 3-5 ans

# LES CELLIERS DE SION

---

Les Celliers de Sion, ce sont la rencontre de deux savoir-faire et de deux traditions. L'histoire d'une amitié entre deux familles et d'un partenariat fait dans le respect des identités de chacun.

Lorsque la maison Varone s'associe à celle de Bonvin pour créer « Les Celliers de Champsec » en 1992, les deux maisons scellent leur destinée. D'un partenariat purement économique, les maisons évoluent petit à petit vers un but commun et plus de complémentarité : au départ pleinement concurrentes, leurs gammes ambitionnent aujourd'hui de représenter toute la diversité et le potentiel viti-vinicole valaisan.

De par son histoire et son patrimoine, la maison Bonvin met en avant ses domaines et leurs terroirs alors que la maison Varone a pris le parti d'une découverte sensorielle du vin. Deux approches complémentaires qui donnent la possibilité à tout un chacun de trouver son bonheur et de découvrir le vin autrement.

Cette échéance a généré de nouvelles synergies pour les 2 encaveurs et offre un magnifique écrin pour leurs crus qui, grâce à leur complémentarité, illustrent parfaitement la diversité des vins du Valais. L'ambition de l'Oenoparc des Celliers de Sion est de développer des compétences oenotouristiques et de créer les conditions idéales de la rencontre entre des consommateurs curieux et exigeants et des vins de caractère produits dans un paysage exceptionnel et unique.

## Sensorielle - Johannisberg Goutte d'Or



Gamme : Sensorielle

Caractéristiques : blanc sec élevé en cuve

Cépages : Sylvaner

Terroir : Sion

Dégustation : au nez, fin, élégant, arômes de prune jaune, note d'amande douce, de noisette, mie de pain, légèrement minéral ; en bouche structuré, harmonieux et racé à la fois, jolie acidité citronnée en finale

Accords Gourmands : apéritifs, asperges, gratins de légumes, poissons d'eau douce

Garde : 3 à 5 ans

Température De Service : 10°C

## Dahu Noir, Assemblage de cépages rouges



Gamme : Dahu

Dégustation : couleur intense, nez fruité, légèrement épicé, bouche ample, tannins souples, bien enrobés ; un vin de plaisir, très plaisant. Garde 2 - 4 ans

Accords Gourmands : viandes froides, volaille, grillades, mets de chasse, fromages

Garde : se boit jeune, mais se garde sans problème 2 à 4 ans

Température De Service : 14 - 16°C

## Sensorielle – Cornalin



Gamme : Sensorielle

Caractéristiques : rouge élevé en cuve

Cépages : Cornalin

Terroir : Sion

Dégustation : au nez, fruits noirs, cerise noire, myrtille, sureau, notes de cacao, de café grillé, de chocolat noir; en bouche, soyeux, ample, tanins nobles et bien présents, sensation fruitée, belle structure, bon potentiel de garde

Accords Gourmands : toutes les viandes rouges, en sauce ou en grillade, filet mignon de chevreuil

Température De Service : 12 - 14°C

## Sensorielle - Humagne Rouge



Gamme : Sensorielle

Caractéristiques : rouge élevé en foudre

Cépages : Humagne Rouge

Terroir : Sion

Vinification : élevage dans des vases de bois

Dégustation : au nez, racines de gentiane, humus, note de cuir, sensations d'alpages, arômes de sérac; en bouche, attaque soyeuse, tanins souples mais présents, finale fraîche, bonne structure

Accords Gourmands : chasse, viandes rouges, fromages

Température De Service : 12 - 14°C



C'est proche d'une partie de notre vignoble, avec une vue magnifique sur la plaine de la Broye et les Alpes, que vous trouverez Les Caves du Château Montmagny SA.

Notre vignoble de cinq hectares se situe sur la commune de Vully-les-Lacs. Nos raisins font l'objet de nos soins les plus attentifs tout au long de l'année et sont vendangés à la main.

Les Caves du Château Montmagny SA ont reçu une distinction OR au Mondial du Chasselas 2020 avec le Chasselas "Le Coup du Loup" 2018

Les Caves du Château Montmagny SA ont reçu une médaille d'argent à La Sélection des vins vaudois 2020 pour le Chasselas non-filtré 2019 \*Le Furtif\*.

### **Clair de Lune, Pinot Gris**



Arômes d'abricot frais et d'amande blanche, notes de poudre de roche blanche, fleurie et minérale.

S'exprime sur des arômes de pêche blanche et de fleurs, soutenues par une minéralité fine et délicate, empreinte de son Terroir.

Poissons, crustacés, cuisine relevée, gâteau du Vully sucré, fromages bleus.

### **Cœur de Loup, Pinot Noir**



Robe rubis intense.

Il s'ouvre sur des notes de fruits noirs et rouges bien frais finement accompagnés par des senteurs de fines épices, cannelle, bois de cèdre.

Vin souple et frais aux arômes de prunes rouges relevées par des tannins déjà souples et soyeux. La finale s'exprime et se prolonge avec de fines notes épicées.

Les viandes rouges grillées, les volailles fermières ainsi que les fromages jeunes relèveront finement le caractère de ce vin capable d'accompagner une tarte aux pommes.

### **La Meute, Assemblage de cépages rouges**



Aux reflets rouges, violet noir, la robe est profonde et soutenue.

Arômes de petits fruits bien mûrs, cerise noire, de poivre et rehaussé d'un boisé fin.

L'attaque est ample, sa structure est forte aux arômes de fruits mûrs, d'épices. La masse des tannins est soutenue par des arômes de bois, qui révèlent un vin au bon potentiel de garde.

Tous les plats de chasse, viandes mijotées et relevées, fromages vieux, bleus, desserts au chocolat.



### **Boss'Beer, une histoire de famille**

Marcel Wenger, oenologue de formation et grand amateur de bières, et sa fille Roxanne, qui après un apprentissage de brasseur perfectionne sa formation à l'Université technique de Munich afin d'obtenir le diplôme de Maître Brasseur ont décidé en 2016 de faire le grand pas en réalisant le rêve de nombreux passionnés de bières: fonder leur propre brasserie!

Bien évidemment les autres membres les soutiennent dans ce projet familial, voir régional, puisque le concept du nom de Boss'Beer s'inspire notamment de Bossonens, village du Sud du canton de Fribourg où se trouve la brasserie, aux pieds des montagnes des Préalpes et au coeur de la campagne. Ces éléments naturels et du terroir ont inspiré le visuel et slogan de la brasserie: Boss'Beer, la bière du Sud.

La première bière brassée par Marcel et Roxanne, une bière blonde non filtrée, aux saveurs de malt et houblon bien présentes, se caractérise par rapport à d'autres bières artisanales parfois plus typées par son accessibilité et sa facilité à déguster. Cette bière porte le nom retenu lors d'un concours réalisé auprès des habitants de la région, celui de la montagne la plus chère et représentative aux yeux des Veveysans : Teysachaux.

Au fil du temps et du succès rencontré, de nouvelles sortes de bières toujours aux résonances des Préalpes fribourgeoises vinrent agrandir la famille Boss'Beer: La Dent-de-Lys, bière blanche, La Niremont, bière ambrée, La Vanil Noir, bière noire, la Moléson, bière IPA (Indian Pale Ale), et le petit dernier, le cidre de pommes suisses Gravensteiner, Gastlosen. En plus des 5 bières et du cidre disponible tout au long de l'année, d'autres bières sont brassées selon la saison ou selon l'humeur, comme La Berra, une bière de fête champanisée dans un format de bouteille convivial de 75cl pour la période de fin d'année, ou par exemple la Cape au Moine, une bière fumée surprise brassée dans le courant 2020.

Après bientôt 5 ans d'existence, toute l'équipe de Boss'Beer continue de brasser avec la même passion afin de faire connaître les bières et montagnes du Sud fribourgeois au-delà du canton !





## Vision

La bière a une histoire vieille de plus de 6000 ans. Dans une certaine mesure, elle nous raconte une partie de notre histoire. De ce fait, on ne peut pas la considérer comme objet à but unique.

On dit de la bière qu'elle a une âme.

Ici à Fribourg, nous vivons et brassons avec la volonté de produire la meilleure boisson maltée fribourgeoise, ceci pour la ville de Fribourg, son canton et la Suisse Romande. Pour la culture brassicole fribourgeoise !

Le développement durable n'est pour nous pas un détail ou un phénomène de mode. Nous y accordons tous les jours beaucoup d'importance. Aussi nous nous fournissons aussi souvent que possible auprès de producteurs voisins, ou du moins suisses, même lorsque cela implique un surcoût ! Nous croyons à des dépenses réfléchies et nous valorisons la relation avec nos partenaires.

Nous aspirons à créer une brasserie urbaine employant plus de 30 collaborateurs. Nous accordons beaucoup d'importance aux individus, qu'ils soient collaborateurs, clients ou fournisseurs, et nous investissons dans leur avenir.

## Histoire

La Freiburger Biermanufaktur fut créée en 2009 par le Dr Jens Thomas Anfindsen dans le Couvent des Cordeliers. Très vite, ce loisir apprécié se transforma en un emploi à plein temps.

Dès le départ, les valeurs telles que Dieu, la responsabilité envers les collaborateurs et l'environnement, tout comme l'importance accordée à la qualité constituèrent les piliers de la brasserie.

En 2012, la brasserie déménagea dans les abattoirs de St-Leonard. La même année, nous installions une infrastructure de brassage complète, composée de cuves et d'un concasseur à malt professionnel. La même année fut lancée « La Patriote », bière blonde moelleuse qui a connu d'emblée un franc succès.

En 2013, la brasserie a crû de plus de 150%.

En 2014, notre brasserie comptait déjà 5 collaborateurs, dont certains à temps partiel.

