Maurice Zufferey

Valais 2025

Par Qombucha

Détails de l'offre



JOHANNISBERG 2025

Issu du Sylvaner valaisan, ce blanc s'ouvre sur des notes d'amande douce et de fleur de tilleul, enrichies de fruits à chair blanche bien mûrs. En bouche, la matière est généreuse, portée par une rondeur ample et chaleureuse que la fraîcheur vient contrebalancer avec justesse. Une délicate amertume, signature du cépage, referme chaque gorgée et apporte du relief à l'ensemble. La finale, nette et digeste, invite à la gourmandise immédiate, même si ce vin sait aussi patienter quelques années en cave avant de révéler toute sa rondeur.

Couleur

Blanc

Pays

Suisse

Région

Valais

Appellation

Valais AOC

Mode de culture

Production intégrée

Cépages

Johannisberg (Sylvaner) 100%

Terroir

Coteaux de Sierre et Venthône, sols argilo-calcaires et pierreux, exposition sud à sud-ouest sur la rive droite du Rhône

Vinification

Débourbage statique, fermentation en cuve inox entre 20 et 22°C avec levures sélectionnées, légère préfiltration

Élevage

6 mois en cuve

Potentiel de garde

De nos jours à 2030

Service

Servir à 10-12°C

Degré alcoolique

13.5% vol

Sucres résiduels

<2g/l

Contenance(s) disponibles

75cl

Bouchage

Diam

Conditionnement

Carton

Accords mets et vins

Asperges valaisannes et aumônière croustillante à l'œuf · Terrine de légumes de saison et rillettes de truite fumée · Volaille rôtie en sauce légère, pour les bouteilles de garde

Maurice Zufferey

Valais 2025

Par Qombucha

Détails de l'offre



HEIDA 2025

Ce Païen valaisan s'exprime avec un nez expressif, dominé par des agrumes francs : zeste de citron en tête, rejoint par des notes plus exotiques d'ananas et de mangue. L'attaque en bouche est vive et ciselée, la matière resserrée autour d'une colonne acide qui structure l'ensemble sans jamais durcir. Le grain est fin, presque minéral, évoquant la fraîcheur des torrents alpins qui irriguent ces coteaux pentus. La finale, longue et précise, prolonge les agrumes sur une pointe saline qui appelle naturellement le repas.

Couleur

Blanc

Pays

Suisse

Région

Valais

Appellation

Valais AOC

Mode de culture

Production intégrée

Cépages

Heida (Savagnin Blanc) 100%

Terroir

Coteaux de Sierre et Veyras, sols argilo-calcaires et pierreux, exposition sud à sud-ouest sur la rive droite du Rhône

Vinification

Débourbage statique, fermentation contrôlée entre 20 et 22°C avec levures sélectionnées, légers collages

Élevage

8 mois en cuve

Potentiel de garde

De nos jours à 2032

Service

Servir à 9°C

Degré alcoolique

13,5% vol

Sucres résiduels

2g/l

Contenance(s) disponibles

75cl

Bouchage

Diam

Conditionnement

Carton

Accords mets et vins

Salade de chou safranée aux agrumes et gambas grillées · Truite Fario et poissons fumés du lac · Crustacés et méli-mélo de légumes aux herbes fraîches

Maurice Zufferey

Valais 2025

Par Qombucha

Détails de l'offre



PETITE ARVINE 2025

Ce cépage valaisan emblématique déploie un registre aromatique précis, entre agrumes mûrs et une touche florale de glycine, typique de la variété lorsqu'elle est menée à pleine maturité sur les coteaux de Sierre. En bouche, la matière est riche et enveloppante, portée par la fraîcheur propre à l'Arvine qui vient tendre l'ensemble et empêcher toute lourdeur. L'attaque est franche, le volume généreux sans excès, et la tension acide referme la bouche avec précision. La finale, longue et saline, prolonge les agrumes confits sur plusieurs secondes et laisse deviner un joli potentiel de garde pour les prochaines années.

Couleur

Blanc

Pays

Suisse

Région

Valais

Appellation

Valais AOC

Mode de culture

Production intégrée

Cépages

Petite Arvine 100%

Terroir

Parcelles des Grand Rayes et Corles, sur la commune de Venthône, sols argilo-calcaires et pierreux bien drainés, exposition plein sud

Vinification

Vendange fin septembre, débourbage statique et légère macération pelliculaire avant pressurage, fermentation en cuve inox à température contrôlée sous 22°C

Élevage

12 mois en cuve

Potentiel de garde

De nos jours à 2034

Service

Servir à 12°C

Degré alcoolique

13,5% vol

Sucres résiduels

<2g/l

Contenance(s) disponibles

75cl

Bouchage

Diam

Conditionnement

Carton

Accords mets et vins

Carpaccio de fenouil et mangue aux zestes de mandarine · Fruits de mer et crustacés en gelée légère · Gruyère d'alpage affiné 24 mois

Maurice Zufferey

Valais 2025

Par Qombucha

Détails de l'offre



DIOLINOIR 2025

Croisement né en 1970 entre le Rouge de Diolly et le Pinot Noir, ce Diolinoir déploie un nez expressif de fruits noirs mûrs, mûre et cassis, relevé de notes épicées qui trahissent la concentration du millésime. L'attaque est puissante, la matière dense et presque charnue, soutenue par une masse tannique affirmée mais déjà bien enrobée par les douze jours de cuvaison en cuve ouverte. Le vin gagne en complexité à l'aération, laissant apparaître des touches de sous-bois et de réglisse. La finale, longue et corsée, referme sur des tanins mûrs qui promettent une belle évolution en cave.

Couleur

Rouge

Pays

Suisse

Région

Valais

Appellation

Valais AOC

Mode de culture

Production intégrée

Cépages

Diolinoir 100%

Terroir

Coteaux de Sierre et Venthône, sols argilo-calcaires et pierreux, exposition sud à sud-ouest sur la rive droite du Rhône

Vinification

Cuvage en cuve ouverte durant douze jours avec remontages réguliers des pellicules, pressurage en fin de fermentation

Élevage

8 mois en cuve

Potentiel de garde

De nos jours à 2032

Service

Servir à 16°C, aération en carafe conseillée 30 minutes

Degré alcoolique

13% vol

Contenance(s) disponibles

75cl

Bouchage

Diam

Conditionnement

Carton

Accords mets et vins

Navarin d'agneau aux épices orientales et ras el-hanout · Selle de chevreuil aux baies de genièvre · Dahl de lentilles corail au curry doux, pour une version végétale

Maurice Zufferey

Valais 2025

Par Qombucha

Détails de l'offre



SYRAH 2025

Cette Syrah valaisane, implantée sur les coteaux de Sierre depuis les essais pionniers d'Henry Wuilloud en 1921, livre une gamme aromatique parmi les plus complexes du domaine : cassis et baies noires en premier plan, puis tout un éventail épicé, du poivre à la girofle, traversé d'une touche empyreumatique et d'herbes de garrigue. La bouche est dense et fraîche à la fois, portée par des tanins solides qui structurent sans écraser, fruit d'un élevage en fût de chêne de deuxième et troisième passage. La finale, longue et épicée, confirme le profil d'une syrah résolument gastronomique, taillée pour la garde.

Couleur

Rouge

Pays

Suisse

Région

Valais

Appellation

Valais AOC

Mode de culture

Production intégrée

Cépages

Syrah 100%

Terroir

Coteaux de Sierre et Venthône, sols argilo-calcaires et pierreux, exposition sud à sud-ouest sur la rive droite du Rhône

Vinification

Cuvage classique avec remontages réguliers et contrôle de la température, pressurage en fin de fermentation

Élevage

12 mois en fût de chêne de deuxième et troisième passage et en cuve

Potentiel de garde

De nos jours à 2035

Service

Servir à 17°C, aération en carafe conseillée 1 heure

Degré alcoolique

14% vol

Contenance(s) disponibles

75cl

Bouchage

Diam

Conditionnement

Carton

Accords mets et vins

Côte de bœuf rôtie au romarin grillé · Baron d'agneau et grillades de caractère · Tian de légumes à l'olive noire, pour une version végétale

Maurice Zufferey

Valais 2025

Par Qombucha

Détails de l'offre



CORNALIN 2025

Vin emblématique du Valais au même titre que la Petite Arvine, ce Cornalin issu des lieux-dits des Grand Rayes et Corles s'ouvre sur un nez très expressif de cerise noire et de griotte, porté par un fruité intense et une belle maturité du raisin. L'attaque en bouche est ample, la matière enrobée mais toujours portée par la fraîcheur caractéristique du cépage, qui empêche toute lourdeur malgré la concentration. Les tanins, bien présents, apportent structure et soutien sans jamais durcir l'ensemble. La finale, longue et saline, referme sur des notes de fruits noirs mûrs qui annoncent un beau potentiel de garde.

Couleur

Rouge

Pays

Suisse

Région

Valais

Appellation

Valais AOC

Mode de culture

Production intégrée, en transition vers le Biologique

Cépages

Cornalin 100%

Terroir

Parcelles des Grand Rayes et Corles, sur la commune de Venthône, sols argilo-calcaires et pierreux bien drainés, exposition plein sud

Vinification

Cuvage traditionnel avec remontages réguliers, fermentation entre 28 et 32°C, pressurage en fin de fermentation, légère préfiltration

Élevage

Court élevage en fûts de chêne et en cuve, mise en bouteille en août-septembre

Potentiel de garde

De nos jours à 2035, apogée entre 2030 et 2032

Service

Servir à 16°C, aération en carafe conseillée 30 minutes

Degré alcoolique

14% vol

Contenance(s) disponibles

75cl

Bouchage

Diam

Conditionnement

Carton

Accords mets et vins

Filet de lièvre au poivre de Tasmanie et figues rôties · Coq au vin ou gibier à poil et à plume · Petits farcis provençaux et tian de légumes