Domaine des Muses

Valais

Par Qombucha

Détails de l'offre



HUMAGNE BLANCHE 2024

Cette Humagne Blanche s'ouvre sur un registre de fruits à chair blanche, poire mûre et coing, que complète une touche d'amande fraîche et un soupçon de fleur blanche, le tout se précisant à l'aération sur des accents presque miellés. La bouche frappe d'abord par sa densité, portée par une acidité vive et une sapidité saline qui est la vraie signature de ce cépage valaisan tardif. La texture, presque crayeuse, enveloppe le palais sans jamais l'alourdir. La finale est longue, saline et minérale, avec ce rappel des galets du Rhône qui fait la typicité des grandes Humagne Blanche de la région.

Couleur

Blanc

Pays

Suisse

Région

Valais

Appellation

Valais AOC

Mode de culture

Lutte raisonnée

Cépages

Humagne Blanche 100%

Terroir

Calcaire

Vinification

Traditionnelle

Élevage

18 mois en fûts de 400 litres sur lies fines

Potentiel de garde

A déguster de nos jours à 2038

Service

Servir à 10°C

Degré alcoolique

13% vol

Sucres résiduels

<2g/l

Contenance(s) disponibles

75 cl

Bouchage

Liège

Conditionnement

Carton

Accords mets et vins

Fondue au Munster et cumin · Féra du Léman fumée et crème au raifort · Risotto aux topinambours et noisettes torréfiées

Domaine des Muses

Valais

Par Qombucha

Détails de l'offre



HEIDA 2024

Dès le premier nez, le Heida déploie ce registre floral si particulier, fleurs des prés et foin coupé, sur lequel se greffent des notes d'agrumes confits et une pointe presque fumée, typique du Savagnin Blanc valaisan. En bouche, l'attaque est ample et généreuse, avec ce léger arrondi en milieu de bouche qui est la marque de fabrique du cépage, vite repris par une fraîcheur citronnée qui remet la structure d'aplomb. La matière est dense sans être lourde, bien callée sur une acidité précise. La finale, longue, oscille entre amande amère et fleurs séchées, avec une pointe saline en tout dernier rappel. Un blanc de caractère, à la fois expressif et digeste.

Couleur

Blanc

Pays

Suisse

Région

Valais

Appellation

Valais AOC

Mode de culture

Lutte raisonnée

Cépages

Heida (Savagnin Blanc) 100%

Terroir

Calcaire

Vinification

Traditionnelle

Élevage

9 mois en cuve sur lies fines

Potentiel de garde

A déguster de nos jours à 2035

Service

Servir à 10°C

Degré alcoolique

13.7% vol

Sucres résiduels

<2g/l

Contenance(s) disponibles

75 cl

Bouchage

Liège

Conditionnement

Carton

Accords mets et vins

Raclette au lait cru et poire pochée au vin épicé · Curry de courge butternut au lait de coco · Féra meunière, beurre noisette et câpres

Domaine des Muses

Valais

Par Qombucha

Détails de l'offre



PETITE ARVINE 2025

Encore tout jeune, ce millésime 2025 révèle déjà la signature aromatique si reconnaissable de la Petite Arvine : pamplemousse rose, citron vert et une pointe exotique de fruit de la passion, sur un fond légèrement floral. La bouche est tendue, nerveuse, portée par une acidité mordante qui fait tout le charme du cépage à ce stade de sa jeunesse. On retrouve en fin de bouche cette fameuse goutte de sel qui distingue la Petite Arvine de tout autre blanc valaisan, ici nette et précise. La finale, fraîche et saline, laisse deviner une belle matière derrière la vivacité du moment et un potentiel de garde certain, comme souvent chez cette cuvée au domaine.

Couleur

Blanc

Pays

Suisse

Région

Valais

Appellation

Valais AOC

Mode de culture

Lutte raisonnée

Cépages

Petite Arvine 100%

Terroir

Calcaire

Vinification

Traditionnelle

Élevage

9 mois en cuve sur lies fines

Potentiel de garde

A déguster de nos jours à 2035

Service

Servir à 10°C

Degré alcoolique

13.7 % vol

Sucres résiduels

<2gr/l

Contenance(s) disponibles

75 cl

Bouchage

Liège

Conditionnement

Carton

Accords mets et vins

Perche du Léman meunière et beurre blanc au cerfeuil · Carpaccio de betterave fumée et chèvre frais à l'aneth · Crevettes grillées, agrumes confits et piment d'Espelette

Domaine des Muses

Valais

Par Qombucha

Détails de l'offre



HUMAGNE ROUGE 2024

L'Humagne Rouge s'exprime ici sur un fruité mûr, griotte et airelle, relevé de notes épicées (poivre noir, clou de girofle) et d'un sous-bois discret qui trahit la maturité tardive propre à ce cépage. L'attaque en bouche est ronde, presque charnue, avant que les tanins, fermes mais déjà soyeux, ne prennent le relais sans jamais durcir le vin. Une fraîcheur acidulée porte l'ensemble et empêche toute lourdeur, signature du style pur et tendu cultivé par le domaine. La finale, longue et légèrement poivrée, annonce un très beau potentiel de garde : les Humagne Rouge de ce domaine sont réputées pour tenir plus de quinze ans sans faiblir.

Couleur

Rouge

Pays

Suisse

Région

Valais

Appellation

Valais AOC

Mode de culture

Lutte raisonnée

Cépages

Humagne Rouge 100%

Terroir

Calcaire

Vinification

Traditionnelle

Élevage

18 mois en cuve

Potentiel de garde

A déguster de nos jours à 2035+

Service

Servir à 16°C

Degré alcoolique

13,7 % vol.

Contenance(s) disponibles

75 cl

Bouchage

Liège

Conditionnement

Carton

Accords mets et vins

Civet de chevreuil aux myrtilles et épices douces · Joue de boeuf braisée au vin rouge et racines d'hiver · Tome des Alpes affinée et confit d'oignons au cassis

Domaine des Muses

Valais

Par Qombucha

Détails de l'offre



CORNALIN 2025

Le Cornalin, souvent surnommé le roi des cépages valaisans, s'annonce ici par un nez dense de fruits noirs (mûre, cassis) rehaussé d'épices douces, poivre et cannelle, et d'une pointe florale de grenadine caractéristique du cépage. La bouche, encore marquée par sa jeunesse, se révèle ronde et charnue, avec des tanins mûrs déjà bien enrobés par la matière et une fraîcheur qui structure l'ensemble sans jamais le durcir. On sent le potentiel se dessiner sous la vivacité du moment. La finale est longue, épicée, très persistante, promesse d'un vin qui ne demande qu'à se fondre encore avec quelques années de bouteille.

Couleur

Rouge

Pays

Suisse

Région

Valais

Appellation

Valais AOC

Mode de culture

Lutte raisonnée

Cépages

Cornalin 100%

Terroir

Calcaire

Vinification

Traditionnelle

Élevage

18 mois en cuve

Potentiel de garde

De nos jours à 2037

Service

Servir à 16°C, aération/passage en carafe conseillé 1h vu la jeunesse du millésime

Degré alcoolique

13,7 % vol.

Contenance(s) disponibles

75 cl

Bouchage

Liège

Conditionnement

Carton

Accords mets et vins

Épaule de chevreuil confite et purée de betterave • Filet de bœuf grillé, jus de genièvre et polenta crémeuse • Courge rôtie au feu de bois et crumble de noisettes