

CHAMMO
SONO ☺ ☀
CAVES 🍷
OU 🍴 🗡️ 🍷 🎵
VERTES ⚡





14 → 16 mai 2026
Vinissima – Caves ouvertes


-  22 caves
-  Animations et concerts
-  Bus navettes gratuits
-  17 restaurants et caveaux

Bienvenue à Chamoson

La plus grande commune viticole du Valais est heureuse de vous accueillir à l'occasion des Caves Ouvertes des Vins du Valais.

Regroupées sous l'enseigne « Vinissima », les caves de Chamoson et leurs partenaires restaurateurs s'appliquent à vous faire vivre un séjour riche en découvertes œnologiques et en moments de partage et de convivialité.

Retrouvez dans ces pages le plan de la commune  pour ne jamais perdre le nord, la liste des caves  et celle des restaurants  où vous dégusterez des crus et des mets authentiques ainsi que toutes les animations de l'événement .

Explorez la région à pied, à votre rythme, ou laissez-vous porter par les bus navettes  mis à disposition.

Pensez à visiter nos deux stands d'accueil  qui vous invitent pour un premier verre  !

Les pictos insérés dans les tableaux des caves vous indiquent si ces dernières adhèrent à une ou plusieurs démarches éco-responsables :



Ces agriculteurs et vigneronns s'engagent pour la biodiversité en créant des habitats favorables à la faune et à la flore.



Ces vigneronns sont membres de l'Association valaisanne des viticulteurs travaillant selon les méthodes de la production intégrée.



Ces vigneronns sont en reconversion ou ont le label « Le Bourgeon », qui est la Fédération des producteurs biologiques suisses.



Impressum

Édition: Fondation l'Homme et le Vin

Textes: Le fin mot communication / AVTC / IVV

Conception graphique et mise en page: Forme / AVTC

Plan: Atelier Etco

Crédits photos: photoval.ch / Sedrik Nemeth / Fondation l'Homme et le Vin /

Séverine Gonzalez / Céline Solis / Vincent Van Wesemael

Impression: Imprimerie Gessler SA à Sion

Imprimé sur du papier recyclé certifié éco-responsable



Les caves

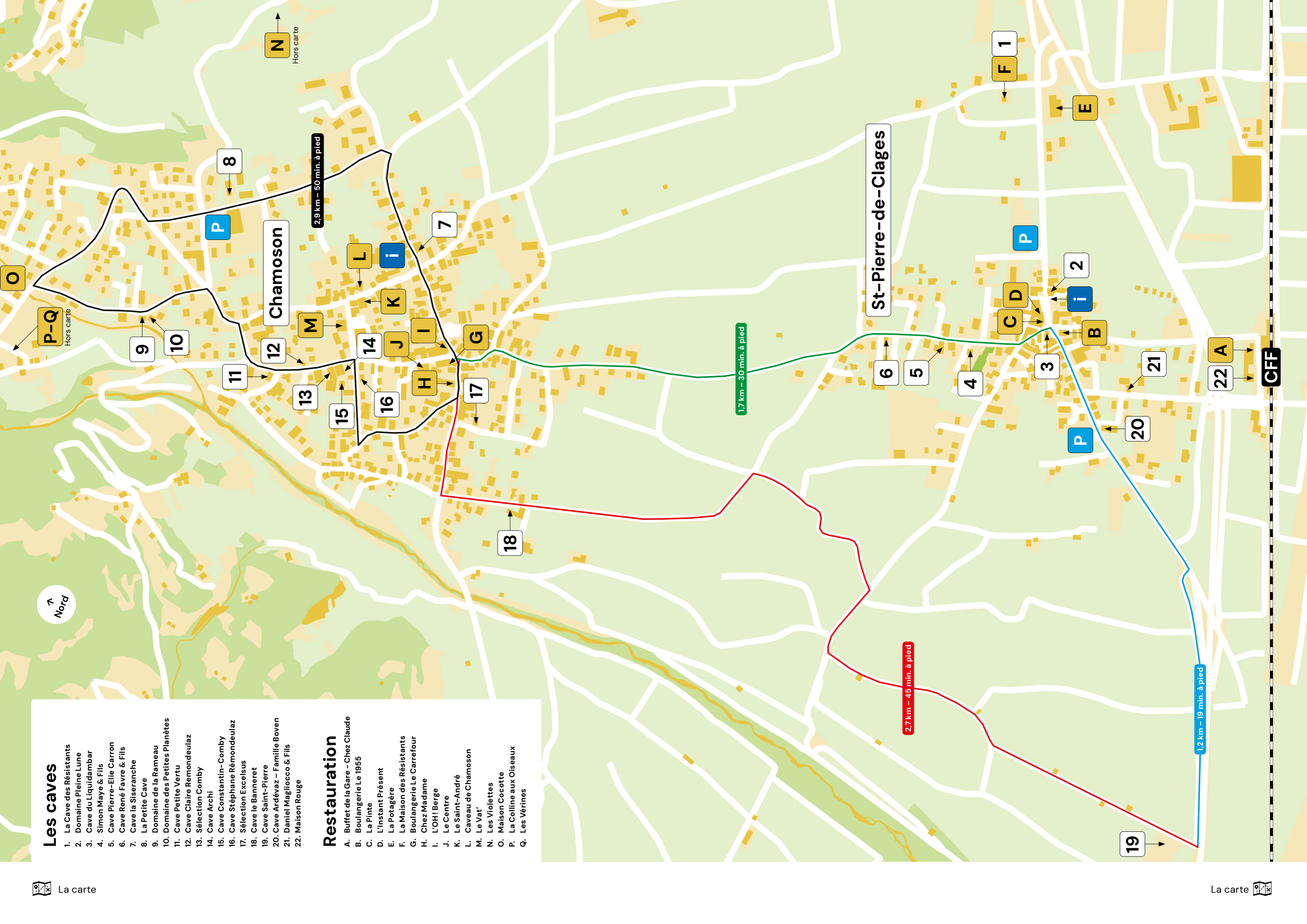
1. La Cave des Résistants
2. Domaine Pleine Lune
3. Cave du Liquidambar
4. Simon Maye & Fils
5. Cave Pierre-Elie Carron
6. Cave René Favre & Fils
7. Cave la Siseranche
8. La Petite Cave
9. Domaine de la Rameau
10. Domaine des Petites Planètes
11. Cave Petite Vertu
12. Cave Claire Remondeulaz
13. Sélection Comby
14. Cave Archi
15. Cave Constantin-Comby
16. Cave Stéphane Rémondeulaz
17. Sélection Excelsus
18. Cave le Banneret
19. Cave Saint-Pierre
20. Cave Ardévaz - Famille Boven
21. Daniel Magliocco & Fils
22. Maison Rouge

Restauration

- A. Buffet de la Gare - Chez Claude
- B. Boulangerie Le 1955
- C. La Pinte
- D. L'instant Présent
- E. La Potagère
- F. La Maison des Résistants
- G. Boulangerie Le Carrefour
- H. Chez Madame
- I. L'OH! Berge
- J. Le Centre
- K. Le Saint-André
- L. Caveau de Chamoson
- M. Le Vat'
- N. Les Violettes
- O. Maison Cocotte
- P. La Colline aux Oiseaux
- Q. Les Vêrines

Chamoson

St-Pierre-de-Clages





1

LA CAVE DES RÉSISTANTS Jean-Blaise Gollut

Route de Bessoni 3
1955 St-Pierre-de-Clages

027 306 64 38

info@lamaisondesresistants.ch
www.lamaisondesresistants.ch

Facebook: @lamaisondesresistants
Instagram: @la_maison_des_resistants



À la Maison des Résistants, on fait des vins de terroirs... mais qui ne se prennent pas trop au sérieux, ils se laissent même désalcooliser partiellement à 9 % d'alcool. Nos vins naissent dans nos vignes cultivées de manière écoresponsable, au cœur du Valais. Ici, la nature fait sa part du travail, les vignes poussent avec énergie, s'adaptent aux saisons et donnent des raisins pleins de vie. La plupart de nos cuvées sont issues de cépages résistants. Des variétés modernes qui demandent moins de traitements, respectent mieux la terre et permettent de produire des vins sincères et joyeusement contemporains. Résultat : des vins plus frais, plus légers en alcool, mais toujours riches en goût.

Nos vins Popeye, 1^{ère} gamme de vins modérés en alcool de Suisse, sont des vins riches et fins au palais. Une première! Le bras de Popeye, la main du vigneron... et le cœur grand ouvert sur la nature. Des vins résistants par nature, joyeux par choix.



Liste des prix 2026 (TVA incluse)

Vins Popeye		75 cl
Blanc Fringant	Frais, vif et aromatique	13.90
Rosé Pimpant	Fruité, joyeux et gourmand	13.90
Rouge Vigoureux	Souple, fruité, convivial	13.90
Mousseux Joyeux	Bulles fines, esprit festif	14.90



2

DOMAINE PLEINE LUNE Marc et Christian Crittin

↑ Christian et Marc Crittin

Rue de l'Église 9
1955 St-Pierre-de-Clages

079 230 56 12

info@lapleinelune-vins.ch
www.lapleinelune-vins.ch

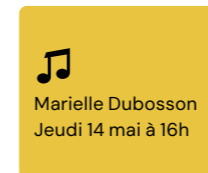
Facebook: @cavelapleinelune
Instagram: @cavelapleinelune



Fondé en 1888, le Domaine Pleine Lune s'épanouit au cœur du village de St-Pierre-de-Clages, à l'ombre de son église romane.

Chez les Crittin, la tradition est une véritable signature. Forcée au fil du temps, elle façonne l'identité du domaine : Christian, aujourd'hui aux commandes, perpétue cet héritage. A ses côtés, son fils Marc, insuffle l'énergie et le regard neuf de la relève.

Portés par une volonté de laisser parler le terroir, leurs vins reflètent la rencontre d'un savoir-faire patiemment transmis et d'une recherche constante de vitalité et d'authenticité.



Liste des prix 2026 (TVA incluse)

Vins Blancs	75 cl	50 cl	150 cl
Fendant Soleil	13.50		
Fendant Trémazières	15.00		
Johannisberg	17.50		
Sauvignon Blanc	20.00		
Petite Arvine Séléné	22.50		
Marsanne blanche, vendanges tardives		28.00	

Vins Rosés	75 cl	50 cl	150 cl
Lune Rose	14.50	9.60	
« 69 » Boisson aromatisée à base de vin mousseux et sirop de framboise	15.50		

Vins Rouges	75 cl	50 cl	150 cl
Gamay Sélection	14.50		
Gamay Vieilles Vignes			11.00
Pinot Noir	17.50		
Humagne Rouge	18.50		
1888 Syrah-Merlot		16.00	
Diolinoir	19.00		
Merlot	21.00		
Cornalin	25.00		
Syrah Barrique	29.00		
Nuits St-Pierre barrique	37.00		79.00
Pinot Noir barrique « Régolithe »			69.00

3



CAVE DU LIQUIDAMBAR Véronique et Claude Burket

↑ Véronique et Claude Burket

Rue de l'Église 38a
1955 St-Pierre-de-Clages
Véronique 079 211 44 46
Claude 079 211 44 53

cave@liquidambar.ch
www.liquidambar.ch

f @caveduliquidambar
i @lacaveduliquidambar



Il n'est pas si fréquent d'appeler une cave du nom d'un arbre au feuillage flamboyant à l'automne: le liquidambar. De la passion d'une œnologue et d'un viticulteur-arboriculteur-inventeur-soudeur est née la Cave du Liquidambar. Donner vie au meilleur d'un domaine hérité de plus de six générations et suivre les traces d'un papa passionné, Jacques, et d'un grand-père généreux, Marcel, tel est le dessein de Claude et Véronique: faire vivre le terroir de Chamoson et sublimer ses cépages. Dans une démarche respectueuse de la biodiversité, ils cultivent et entretiennent une douzaine de vignes labellisées bio. Leurs vins sont élevés à leur image: une quinzaine de vins bios, uniques, originaux et pleins de caractère. Membres de Slow Wine ils s'engagent pour des valeurs qui défendent la biodiversité, l'authenticité et le goût, pour le droit à une alimentation bonne propre et juste pour tous. Au détour de votre route, ils seront heureux de vous recevoir dans leur cave pour une découverte pleine de surprises.

Liste des prix 2026 (TVA incluse)

Vins Blancs	75 cl
Fendant de Trémazières	14.00
Johannisberg de Chamoson	18.00
Riesling de Chamoson	18.00
Petite Arvine de Trémazières	23.00
Vin Rosé	75 cl
LiqCorn Rosé de Pinot Noir et Cornalin	17.00
Vins Rouges	75 cl
Gamay de Chamoson vieilles vignes	17.00
Pinot Noir de Chamoson vieilles vignes	18.00
Cornalin de Chamoson	23.00
Merlot de Chamoson	23.00

Les liquides en bar	75 cl	37.5 cl
Bar Blanc,	30.00	
Assemblage Pinot Blanc-Riesling		
Bar Noir, Assemblage Merlot-Cornalin	30.00	
Bar Rouge, Gamaret surmaturé sec	32.00	
Or en bar, Pinot Gris surmaturé doux, vendanges tardives		40.00
Les liquides en bulle – Les mousseux	75 cl	
Liquidambul brut, Riesling	18.00	
Liquidambul demi-sec, Riesling	18.00	
Vin nature	75 cl	
Barbar, Johannisberg nature	23.00	

4



SIMON MAYE & FILS Nadine et Raphaël Maye

↑ Nadine et Raphaël Maye

Rue de Collombey 3
1955 St-Pierre-de-Clages

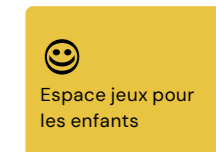
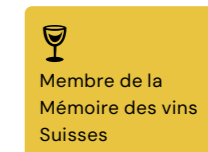
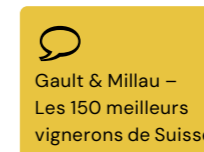
027 306 41 81

info@simonmaye.ch
www.simonmaye.ch

i @domainesimonmaye



« Tu ne feras jamais la même chose que moi. Tu feras mieux... » Cette forte parole adressée à Raphaël, le seul de ses douze petits-enfants à suivre ses traces, Simon Maye aurait pu aussi bien la destiner à ses fils. Tant cette famille n'a de cesse de viser un degré d'excellence toujours plus élevé. Comme ses devanciers, Raphaël le fait en étant à la fois ancré dans le terroir chamosard et curieux d'ailleurs. Sélection des cépages, maîtrise des rendements et respect de l'environnement – herbicides et produits de synthèse abandonnés – constituent l'ADN de cette cave à l'origine de la Confrérie Saint-Théodule. Malgré une reconnaissance qui franchit les frontières nationales et la désignation comme Icône du vin suisse par le Gault&Millau, les Maye savent que rien n'est jamais acquis. Ils poursuivent leur quête entourés d'une équipe fidèle, mus par cette passion sans laquelle rien de grand ne se fait.



Liste des prix 2026 (TVA incluse)

Vins Blancs	75 cl	150cl
Fauconnier	14.00	
Trémazières	15.00	
Moette*	17.00	42.00
Johannisberg	19.00	
Petite Arvine*	26.00	60.00
Chardonnay vieilles vignes*	28.00	64.00
Païen vieilles vignes*	28.00	64.00
Vin Rosé	75 cl	
Dôle Blanche	15.00	

Vins Rouges	75 cl	150cl
Gamay	17.00	
Pinot Noir	18.00	44.00
Chamosus	18.00	44.00
Humagne Rouge	24.00	
Syrah	24.00	56.00
Pinot Noir vieilles vignes*	29.00	66.00
Merlot vieilles vignes*	29.00	66.00
Cornalin*	33.00	74.00
Syrah vieilles vignes*	39.00	86.00

* disponible en quantité limitée

5



CAVE PIERRE-ELIE CARRON

Rue de Collombey 7
1955 St-Pierre-de-Clages

079 319 65 50

oeno@pec-vins.ch
www.pec-vins.ch

Facebook icon @pec.vins



Rookie de l'année
2025 Gault & Millau

Liste des prix 2026 (TVA incluse)

Vins Blancs	75 cl	50 cl	37.5 cl
Fendant Rodoz, Fully	14.00	10.00	
Johannisberg de Chamoson	18.00		
Païen Les Avasiers, Fully	23.00		
Viognier Mazembroz Fully	22.00		
Petite Arvine, Pierra Platta Fully	29.00		
Petite Arvine de Fully	27.00	17.00	
Brut de Fully	27.00		
Completer Mazembroz Fully	29.00		

Vins Rouges	75 cl	50 cl
Pinot Noir, Charrat	19.00	13.00
Merlot, Branson Fully	25.00	
Syrah, Désert Fully	25.00	
Cornalin Les Calcaires	27.00	
Cornalin, Pierra Platta Fully	29.00	17.00
Pinot Noir barrique, Charrat	26.00	
Syrah barrique, Chambenay Fully	28.00	
Syrah barrique, Combe des Clous Fully	31.00	

6



RENÉ FAVRE & FILS John et Mike Favre

↑ John, Jonathan et Mike Favre

Rue de Collombey 15
1955 St-Pierre-de-Clages

027 306 39 21

johnetmikevin@petite-arvine.com
www.petite-arvine.com

Facebook icon @JohnetMikeFavre
Instagram icon @favre_john_and_mike



Difficile de faire rentrer les frères Favre et fils dans une case, ils échappent aux classements et aux étiquettes. Car chez les Favre, les passions sont variées : elles se croisent, se mêlent et se soutiennent. Entre passion pour la mécanique de vitesse et patience en cave, ils cultivent le contraste avec authenticité et originalité. « C'est idéal de travailler à trois, on partage les idées comme les ennuis » plaisante John. Jonathan, John et Mike forment l'incontournable trio valaisan mêlant vin, audace et mécanique.

Liste des prix 2026 (TVA incluse)

Vins Blancs	75 cl	37.5 cl
Fendant	12.80	7.80
Fendant de Collombey	15.10	
Johannisberg	18.00	10.00
Johannisberg Grand Cru	26.00	
Petite Arvine	24.80	13.70
Petite Arvine Grand Cru	32.30	
Grande-Année St-Pierre	34.45	
Blue Bike Blend n°18	24.80	
Sauvignon Blanc moelleux	19.50	10.50

Vins Rouges	75 cl	37.5 cl
Gamay	14.90	8.20
Humagne Rouge	20.00	11.20
Pinot Noir	17.00	9.30
Merlot	22.10	12.30
Red Pickup Blend	24.80	
Oriou Curare	29.10	
Syrah Grand Cru	32.30	
Renommée St-Pierre 2011	42.00	

7



CAVE LA SÏSERANCHE Maurice Giroud

↑ Ludovic Favre et Maurice Giroud

Rue Pommey 21
1955 Chamoson

079 257 62 68
079 715 24 88

info@siseranche.ch
www.siseranche.ch



Elle est née au cœur de Chamoson, à quelques encablures de l'imposante église du village. Elle a dû attendre l'adolescence avant de se voir attribuer un nom, la Siseranche. Il est emprunté à un petit torrent situé au nord du vignoble de Chamoson, sec la majeure partie de l'année, qui ne se gorge d'eau qu'à la fonte des neiges et lors d'orages estivaux. Ici, on n'a pas peur du joli mot ni de la poésie. C'est sous forme de rimes que l'on exprime le plaisir de se retrouver dans le carnet pour déguster « le nectar des fruits, l'essence rare des fleurs ». Et si l'étiquette de la gamme Siseranche représente une Valaisanne en costume traditionnel, on fait volontiers preuve d'audace et de curiosité, en choisissant par exemple de cultiver sur les six hectares du domaine quelques cépages rares comme le Chenin Blanc, le Tannat ou le Sangiovese.

Liste des prix 2026 (TVA incluse)

Vins Blancs	70 cl	50 cl	37.5 cl	Vins Rosés et Rouges	70 cl	50 cl	37.5 cl
Siseranche blanche	10.00			Siseranche rouge	10.00		
Fendant	13.00	9.00	6.50	Dôle Blanche	14.50	10.50	
Johannisberg	14.00	10.00		Corsyca	15.50	11.50	
Chardonnay	19.00			Gamay	13.00	9.00	
Chenin Blanc	19.00	13.50		Dôle	14.00		
Petite Arvine	19.00	13.50		Pinot Noir	15.00	11.00	
Gewürztraminer	19.00	13.50		Humagne Rouge	19.00	13.50	
Hermitage	19.00	13.50		Cornalin	22.00		
Roussanne	19.00			Diolinoir	19.00		
Divona	19.00			Carminoir	22.00		
Petite Arvine Cigalines	21.00	15.00		Alliance	17.00		
Chenin blanc tardif	21.00			Syrah	19.00	13.50	
Johannisberg tardif	25.00	18.00		Merlot	19.00	13.50	
Marsanne tardive	25.00	18.00		Le S de la Siseranche	21.00	14.50	
				Tannat	23.00		
				Divico	21.00		
				Les Sauvagières	20.00		
				Cérémonie			25.00

8



LA PETITE CAVE Jean et Florence Carrupt

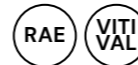
↑ Florence et Jean Carrupt

Rue de Fosseau 12F
1955 Chamoson

079 411 68 29

info@petite-cave.ch
www.petite-cave.ch

Facebook icon @LaPetiteCaveChamoson



Ils se définissent volontiers comme des artisans de la vigne et du vin. Des travaux de la vigne à l'élevage des crus en passant par la dégustation et la commercialisation, Jean et Florence Carrupt assurent tous les rôles au sein de leur Petite Cave. Ils cultivent 17 cépages sur leurs 4,5 hectares de terre, dans le respect de la nature et avec une utilisation toujours plus réduite de produits phytosanitaires. Pour le Valaisan, le sens de l'accueil n'est pas une expression vide de sens. La Petite Cave en offre un bel exemple. Jean et Florence Carrupt reçoivent leurs visiteurs comme s'il s'agissait d'amis. Quel plaisir, alors, de les entendre évoquer les différentes étapes de la vinification! Autour d'une table garnie de leurs bouteilles habillées avec élégance, ils transforment le temps de la dégustation en une belle expérience humaine.



Espace jeux pour les enfants

Liste des prix 2026 (TVA incluse)

Vins Blancs	75 cl	37.5 cl	Vins Rosés et Rouges	75 cl	50 cl	37.5 cl
Fendant	14.00	8.00	1 Coup d'Rosé	13.00		7.50
Johannisberg	16.00	8.50	Une Douce Rosée		10.00	
1 Coup d'Blanc	15.00	8.50	Gamay	14.00		8.00
Petite Arvine	21.00	11.50	1 Coup d'Rouge	15.00		8.50
Humagne Blanche	21.00		Syrah Vieilles Vignes	20.00		11.00
			Merlot	20.00		11.00
			Divico (raisins bio)	18.00		
			Gamaret	18.00		
			Diolinoir	20.00		
			Cabernet Franc	20.00		
			Privilège	23.00		
			Syrah Chêne	23.00		



DOMAINE DE LA RAMEAU David Carruzzo

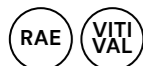
↑ David Carruzzo

Route de la Rameau 5a
1955 Chamoson

079 607 87 68

info@rameau.ch
www.rameau.ch

Facebook @CaveDeLaRameau
Instagram @cave_de_la_rameau



Il a beau être fils et petit-fils de vigneron, David Carruzzo a commencé par explorer d'autres horizons avant de se lancer dans l'aventure. Répondre à l'appel de la terre, la mettre en valeur, travailler ses vignes et celles d'autres propriétaires. C'est après une expérience dans le domaine médical qu'il a choisi d'assurer la relève et d'exploiter ce Domaine de la Rameau constitué par les deux générations précédentes. Intimement convaincu du potentiel des sols de Chamoson, il cherche à les magnifier en donnant libre cours à sa passion pour le vin. Aux yeux de cet autodidacte consciencieux, l'homme ne représente pas la composante la plus importante du terroir. David Carruzzo cherche davantage à exprimer ce coin de pays qu'à promouvoir sa propre signature. Ce qu'il peut faire de mieux, résume-t-il, c'est «écouter la nature et rendre le meilleur de ce que cette terre [lui] donne».

Liste des prix 2026 (TVA incluse)

Domaine de la Rameau Rosé	75 cl	
Domaine de la Rameau, 2025	15.00	
Domaine de la Rameau Rouge	75 cl	150 cl
Domaine de la Rameau, 2018	55.00	
6 bouteilles en caisse en bois, 2018	330.00	
Domaine de la Rameau, 2019	55.00	120.00
6 bouteilles en caisse en bois, 2019	330.00	
Domaine de la Rameau, 2020	55.00	120.00
6 bouteilles en caisse en bois, 2020	330.00	
Domaine de la Rameau, 2021	55.00	120.00
6 bouteilles en caisse en bois, 2021	330.00	

Pré des Pierres	75 cl
Syrah, 2022	35.00
Syrah, 2023	35.00

Pierre bénite	
Petite Arvine, 2024	25.00



DOMAINE DES PETITES PLANÈTES Guillaume Bodin

↑ Guillaume Bodin

Route de la Rameau 5
1955 Chamoson

078 408 78 47

domaine@petitesplanetes.ch
www.petitesplanetes.ch

Facebook @domainedespetitesplanetes
Instagram @domainedespetitesplanetes
Twitter @guillaume.bodin



Originaire de Haute-Savoie, Guillaume Bodin a travaillé en Bourgogne, en Nouvelle-Zélande et en Italie, avant de devenir le bras droit de Marie-Thérèse Chappaz durant plus de trois ans lors de son arrivée en Valais. Il a ensuite décidé de s'installer à Chamoson en 2022 pour la diversité des cépages et des terroirs, l'entente avec les autres vigneron du village et son envie de promouvoir l'agriculture biologique et biodynamique.

Liste des prix 2026 (TVA incluse)

Vins Blancs	75 cl	50cl
Petite Arvine	35.00	25.00
Pinot Gris	20.00	

Vin Rosé	75 cl	50cl
Rosé	20.00	15.00

Vin en Macération	75 cl
Pinot Gris en Macération	35.00

Vins Rouges	75 cl	150cl
Umami (assemblage rouge)	25.00	
Pinot Noir de Chamoson	35.00	
Syrah de Chamoson	50.00	99.00
Humagne Rouge de Chamoson	50.00	



CAVE PETITE VERTU

Patrick et François Schmaltzried

↑ François et Patrick Schmaltzried

Rue chez Pottier 2
1955 Chamoson

Patrick 079 213 58 46
François 079 793 14 19

info@petite-vertu.ch
www.petite-vertu.ch

Facebook @Petite-Vertu
Instagram @francoisschmaltzried



Avec son nom peu francophone, Patrick Schmaltzried, en créant son entreprise, a joué la carte de la fantaisie, histoire de titiller la curiosité du public. Comme la vertu ne peut être selon lui que grande, il a choisi de la rendre petite pour baptiser sa cave aux murs voûtés. Alors qu'Anne-Marie et Patrick gèrent la vente, l'administration et les finances, leur fils François s'occupe de la vinification. Ingénieur en viticulture et œnologie, celui-ci tient à ses deux métiers. Pour lui, « garder le lien entre la terre et le vin est primordial ». Il répète volontiers cette vérité à ses étudiants en œnologie de l'École d'agriculture de Châteauneuf – des viticulteurs et des cavistes qu'il emmène bien souvent sur le terrain, dans le vignoble. En homme engagé, François Schmaltzried travaille dans le respect de l'environnement.



LE SAV
de la Petite Vertu
À visionner!

Liste des prix 2026 (TVA incluse)

Vins Blancs Vin Rosé	75 cl	50 cl	37.5 cl
Fendant	14.90		7.50
Johannisberg	17.50		9.00
Muscat	18.50		
Pinot Gris	18.50		
Païen / Heida	22.50		
Petite Arvine	23.50	12.00	
Johannisberg grand cru	22.50		
Libertin (Barrique) 2024	26.00		
Rosé	14.90		
Vin Mousseux	75 cl		
Brut "Câlines" carton de 3 bouteilles	99.00		

Vins Rouges	75 cl	50 cl	37.5 cl
Gamay	14.90	10.00	7.50
Pinot Noir	17.50	11.50	9.00
Diolinoir	20.50		
Humagne Rouge 2024	20.50	13.50	
Syrah-Cabernet Sauvignon 2023	23.50	15.50	
Merlot 2024	23.50		12.00
Carminoir	23.50		
Libertine Barrique 2023	26.00		13.50
Magnum 37^e anniversaire			150 cl
Libertine 2022			69.00



CAVE CLAIRE REMONDEULAZ

↑ Claire Remondeulaz

Rue de Tsareire 6
1955 Chamoson

079 520 51 90

info@caveclaireremondeulaz.ch

Facebook @CaveClaireRemondeulaz
Instagram @cave_claire.remondeulaz



Créer un jour ses propres cuvées? C'est un rêve que Claire nourrit depuis longtemps. Fille et petite-fille de vigneron, elle a grandi immergée dans l'univers de la vigne, mais ce n'était pas une évidence pour elle. Elle avait d'abord choisi de se diriger vers la profession d'infirmière. Puis, finalement, le retour aux racines s'est imposé. Claire a travaillé dans la grande cave familiale, puis dans d'autres domaines viticoles en Valais et ailleurs, dont une expérience particulièrement enrichissante en Italie, au Piémont. Roger, son papa, vigneron de grande expérience, apporte son aide précieuse pour les travaux viticoles. Les défis sont nombreux, mais son objectif reste clair : créer des vins de qualité tout en adoptant une viticulture respectueuse de l'environnement.



Première participation
aux Caves ouvertes!

Liste des prix 2026 (TVA incluse)

Vins Blancs	75 cl	150 cl
Petite Arvine	25.00	70.00
Johannisberg	22.00	65.00

Vins Rouges	75 cl	150 cl
Pinot Noir	20.00	60.00
Syrah	25.00	70.00
Merlot	25.00	70.00

13



SÉLECTION COMBY

Gratien et Yann Comby

↑ Gratien et Yann Comby

Rue de Tsarreire 7
1955 Chamoson

Emilien 079 826 97 53
Yann 079 370 53 50
Fabien 078 720 83 86

www.comby-vins.ch

emilien@comby-vins.ch
yann@comby-vins.ch
fabien@comby-vins.ch



Chez les Comby, la passion se transmet de génération en génération. Yann, représentant de la troisième, a pourtant failli rompre avec la tradition familiale. Il se destinait en effet à devenir ingénieur en mécanique lorsque, peu avant de passer son diplôme, il a changé de cap et définitivement bifurqué vers l'œnologie. Fort de l'expérience de ses devanciers, son père Gratien en particulier, il prolonge l'aventure en magnifiant le terroir de Chamoson. Il confirme aussi l'attachement du domaine au respect de l'environnement, en adhérant au cahier des charges de Bio Suisse, qui a notamment pour vocation de recréer un habitat diversifié au cœur du vignoble, accueillant pour la faune et la flore. Yann Comby mène en parallèle des essais de vinification. Ainsi se réalise un mariage de tradition et de modernité qui se retrouve jusque sur les étiquettes de la cave, arborant un pressoir stylisé.

Liste des prix 2026 (TVA incluse)

Vins Blancs	75 cl	50 cl	37.5 cl	150 cl	Vins Rouges	75 cl	50 cl	37.5 cl	150 cl
Fendant	15.00	10.00	7.50	36.00	Gamay	15.00	10.00	7.50	
Johannisberg	18.00	12.00	9.00	42.00	Pinot Noir	18.00	12.00	9.00	42.00
Trémys (assemblage blanc)	20.00	13.50			Charmys (assemblage rouge)	20.00	14.00		46.00
Petite Arvine douce	24.00	16.00			Irrésistible Noir (assemblage rouge)	23.00			
Petite Arvine « La Tsoume » sèche	27.00				Humagne rouge	20.00	14.00		
Viognier	27.00				Diolinoir	22.00			52.00
Petite Arvine « L'Orange » sèche	32.00				Merlot	26.00	17.00		
Ymis (surmaturé, barrique)		32.00			Syrah « Cuvée Célien »	29.00	19.00		62.00
Johannisberg 60e	38.00				Pinot Noir « Cuvée Joël »	29.00			62.00
					Cornalin		29.00	19.00	
Vins Rosés					Tyrius (assemblage barrique)	29.00	19.00		68.00
Rosé de Gamay	15.00	10.00			Pinot Aficionado	32.00			
Rosé Irrésistible Doux	18.00	12.00			Le Chiffre Noir (bout. numérotées)	89.00			175.00
Dôle Blanche	17.00	11.50							

14



CAVE ARCHi

Alphonse Carruzzo

↑ Alphonse Carruzzo

Rue de Tsarreire 1
1955 Chamoson

079 237 67 44

alphonsecarruzzo@gmail.com
www.lacavearchi.ch



Ses détracteurs le surnomment le « petit ramoneur qui fait du vin de garage », mais Alphonse Carruzzo, Archi pour les amis, a en réalité un parcours des plus atypiques. Ramoneur de profession, qu'il exerce encore accessoirement, il s'est laissé captiver par la viticulture pour en faire son métier. En 2019, au lieu de vendre son moult, il décide de le faire fermenter. Ce qui a commencé comme un simple test est vite devenu une véritable passion. Dans l'hectare de vignes qu'il exploite, sa parcelle de Johannisberg, à la Tsoume, à Chamoson, est sa préférée. Cette vigne vieille de 55 ans est taillée exclusivement par sa mère, Marilou, âgée de 86 ans.

Source: Swiss Wine Valais



Johannis 2023
dans les Étoiles du
Valais 2024

Liste des prix 2026 (TVA incluse)

Vins Blancs	75 cl	50 cl	37.5 cl	Vins Rouges	75 cl	50 cl	37.5 cl
Fendant 2025	14.00	10.00	7.00	Gamay 2024 Vieille Vigne	14.00	9.50	
Johannisberg 2024	19.00		9.50	Gamay 2025 Vieille Vigne	14.00		
Johannisberg 2025	19.00		9.50	Merlot 2025	24.00		
Petite Arvine 2022	23.00			Assemblage 2024 (Merlot-Cabernet)	26.00		
Petite Arvine 2023	23.00			Pinot Noir 2022	16.00		
Petite Arvine 2025	23.00			Pinot Noir 2024		11.50	8.00
				Cornalin 2022	24.00		
Vin Rosé				Cabernet Franc 2023 (300 Gramm/M2)	35.00		
Archirose 2025		10.00		Divico 2024 (aucun traitement)	22.00		11.00
				Rouge Balourd 2022		6.00	



CAVE CONSTANTIN-COMBY Fabienne et Michel Constantin-Comby

↑ Fabienne et Michel Constantin-Comby

Rue de Tsarreire 3
1955 Chamoson
079 221 00 85
constantincomby@gmail.com
www.constantincomby.ch

Facebook @CaveDuCrêtacombe
Instagram @caveconstantincomby



Son Cornalin figurait parmi les ambassadeurs des vins valaisans lors de la Fête des Vignerons 2019. Et si ce que la Cave Constantin-Comby considère comme un honneur n'était en somme que la juste récompense de son audace? Abrisée par une bâtisse du 19^e siècle, cette cave se mérite, nichée dans une ruelle adjacente à la montée de Plane Ville. Mais que de hardiesse et de cœur entre ces murs! Ni Fabienne, qui a succédé à son père François-Emmanuel, ni son mari Michel ne se destinaient au travail de la vigne. Tous deux ont pris le risque de changer d'orientation professionnelle pour vinifier à quatre mains. Audace encore lorsque le couple adopte pour certains cépages la vinification en amphore, alors peu répandue en Valais. Dans ces œufs de béton géants, le vin est en mouvement, les lies soulevées en permanence, dans une ronde ininterrompue de fraîcheur et de finesse.

Liste des prix 2026 (TVA incluse)

Vins Blancs	75 cl	50 cl	37.5 cl	150 cl	Vins Rouges	75 cl	50 cl	37.5 cl	150 cl
Fendant	13.50	9.50	7.50		Gamay	14.50	10.50	8.00	
Fendant Amphore	16.00				Pinot Noir Sélection Valais	16.50	12.00		36.00
Johannisberg Amphore	19.50		12.00		Humagne Rouge	22.00	15.50		47.00
Païen	21.50				Cornalin	25.00	18.00		
Petite Arvine	23.00				Merlot	23.00	16.50		49.00
Viognier	20.00		12.50		Syrah	22.00	15.50		47.00
Marsanne Blanche	22.00								
Sauvignon Blanc	20.00				Vin Barrique	75 cl			150 cl
Crackling	18.00				Merlot Collection cercle de PI 2019	32.00			67.00
					Pinot Noir Collection cercle de PI 2022	29.00			
Vin Rosé	75 cl		37.5 cl						
Klarika	15.00		8.50						



STÉPHANE RÉMONDEULAZ

↑ Stéphane Rémondeulaz

Chemin Neuf 11
1955 Chamoson
027 306 40 62
079 502 23 08

stephane.remondeulaz@netplus.ch
www.srvins.ch



À la tête depuis 2015 du domaine familial, Stéphane Rémondeulaz est le petit-fils du fondateur de la cave, Jacques. Ce dernier avait initialement nommé son entreprise d'après un ancien instrument viticole, la bacholle, grande cuve cylindrique qui servait à transporter le raisin jusqu'au fouloir. Comme nombre d'habitants de la commune à une certaine époque, Jacques était agriculteur. Peu à peu, suivant les mutations du tissu économique du début des années 1980, il délaisse l'arboriculture et les cultures maraîchères pour se concentrer sur la viticulture. Ses deux fils le rejoignent bientôt. Ils assurent la continuité de la cave, tandis qu'un représentant de la troisième génération, Stéphane, suit sa formation de caviste et son école d'œnologie. Au fil des ans, le nombre de cépages cultivés a augmenté et les méthodes culturales ont évolué vers une vision éco-responsable de la viticulture.

Liste des prix 2026 (TVA incluse)

Vins Blancs	75 cl	50 cl	37.5 cl	Vins Rouges	75 cl	50 cl	37.5 cl
Fendant	13.50		7.00	Gamay	14.00		7.00
Johannisberg	18.50	13.00		Pinot Noir	18.50	13.00	
Petite Arvine	23.00			Humagne Rouge	21.00	16.00	
Humagne Blanche	19.00			Merlot	23.00	17.00	
Marsanne	20.00			Syrah barrique	29.00		
Heida	23.00			Cornalin	27.00	21.00	
Vin Rosé	75 cl	50 cl					
Rosé de Dioli	14.00	10.00					



SÉLECTION EXCELSUS Jean-Claude et Renaud Favre

↑ Renaud et Jean-Claude Favre

Rue de la Palud 9
1955 Chamoson
027 306 14 00
info@excelsus.ch
www.selectionexcelsus.ch

Facebook: @selectionexcelsus
Instagram: @selection_excelsus



L'homme a toujours été « plus émotionnel que rationnel ». Faire mieux l'intéresse bien davantage que faire plus. Cette philosophie de travail, Jean-Claude Favre a su la transmettre sagement à son fils Renaud, bien décidé à continuer sur cette voie. Le travail de la vigne est essentiel à leurs yeux. Le domaine, entièrement situé sur le cône de déjection de Chamoson, reçoit une douzaine de cépages, certains cultivés de manière confidentielle. Dans une vision qualitative, pragmatique et durable, ils ont opté pour une viticulture biologique, soucieux de laisser vivre la nature sans devoir intervenir trop souvent. La vinification suit cette même ligne, qui vise à révéler la typicité de chaque cépage et à favoriser la garde. Sélection Excelsus récolte les fruits de son engagement en faveur de la qualité: elle figure dans le top 100 des meilleures caves suisses depuis la création du classement.

Liste des prix 2026 (TVA incluse)

Vins Blancs et Rosés	75 cl	50 cl	37.5 cl	150 cl	Vins Rouges	75 cl	50 cl	37.5 cl	150 cl
Fendant de Chamoson	13.50				Gamay Excelsus	15.00	10.00	8.00	
Fendant Excelsus	15.00		8.50	32.00	Bombonera Excelsus	17.50			37.00
Johannisberg Excelsus	18.00		9.75	38.00	Pinot Noir Excelsus	18.50	10.00		
Muscat Excelsus	16.50		9.00		Syrah Excelsus	23.50	12.50		49.00
Petite Arvine Excelsus	23.50		12.50	49.00	Cornalin Excelsus	31.00	16.00		64.00
Pinot Blanc Excelsus	18.50				1955 Rouge (barrique)	29.00	19.50		59.00
Pinot Gris Excelsus	18.50								
Humagne Blanche (barrique)	29.00								
Marsanne Blanche (barrique)	32.00			65.00					
Eranthis Excelsus (surmaturé)		45.00							
Dôle Blanche Excelsus	15.00								
Viognier « Les Tzavanes »	29.00								



CAVE LE BANNERET

↑ Martine, Méloé, Jean-Charles, Manuella et Christian

Rue de la Crettaz 15
1955 Chamoson

027 306 40 51

info@banneret.ch
www.banneret.ch

Instagram: @cavelebanneret



Le Banneret, c'est avant tout une histoire de famille. Celle des Maye, dont les valeurs remontent à plusieurs générations. En 1986, Carlo et son fils Jean-Charles décident de vinifier le fruit des vignes familiales en créant leur propre cave. Son nom, Le Banneret, rend hommage à leur ancêtre Alexandre Maye, figure valaisanne du 18e siècle. Député à la diète, châtelain de Chamoson, celui-ci fut officier au service de la Sardaigne, puis de l'Empire français, capitaine de la Bannière. Aujourd'hui encore, sa fière silhouette, drapeau au vent, orne le bâtiment et les étiquettes de la cave. Respectueuse de la nature, les 8 hectares de vignes que travaille la famille sont labellisés Bio Suisse. Les vins qui en sont issus sont pour l'essentiel des mono-cépages de caractère, à l'image de ceux qui les élèvent. Grâce à eux, la bannière de la famille Maye continuera longtemps encore à flotter sur ce coin de pays.

Liste des prix 2026 (TVA incluse)

Vins Blancs	75 cl	50 cl	37.5 cl	Vins Rosés	75 cl	50 cl	37.5 cl	150 cl
Fendant	14.50	10.50	7.50	Rosé		10.50		
Fendant Coteaux	15.50			Dôle Blanche	15.50			
Johannisberg	16.50	11.50	8.50					
Johannisberg de Chamoson Grand Cru	25.00							
Chardonnay	18.50							
Petite Arvine	21.50		11.00					
Païen	21.50							
Marsanne blanche	21.50							
Marsanne blanche barrique	26.00							
Ambroisie		30.00						

Vins Rouges	75 cl	50 cl	37.5 cl	150 cl
Dôle	15.50			
Gamay vieilles vignes	16.50	11.50	8.50	
Pinot Noir	16.50	11.50	8.50	35.00
Humagne rouge	21.50			
Cornalin	26.00			
Syrah barrique	26.00	18.00		56.00
Pinot Noir barrique	25.00			
Le Châtelain	26.00	18.00		56.00
WINE COLLECTION: assortiment 6 vins	120.00			



19

CAVE SAINT-PIERRE

↑ Claude Crittin et Emmanuel Carron



20

CAVE ARDÉVAZ Famille Boven

↑ Céline, John, Rachel, Michaël et Jérôme Boven

Rue de Ravanay 1
1955 St-Pierre-de-Clages
027 306 53 54
info@saintpierre.ch
www.saintpierre.ch
@CaveStPierre
@cave_st_pierre

La Cave St-Pierre s'engage à conserver l'héritage de la tradition et du savoir-faire, allié à la juste dose d'innovation et de modernité, pour donner naissance à des vins à la personnalité unique, révélant les caractéristiques d'un terroir d'exception.

Au cœur du fameux vignoble de Chamoson, la Cave St-Pierre pratique depuis 1971 une politique résolument axée sur la qualité de ses vins et sur une variété de cépages, notamment autochtones, illustrant parfaitement la richesse des terroirs valaisans.

Cette maison réputée conjugue expérience, savoir-faire et technologie de pointe. Une vingtaine de cépages composent la palette de la cave qui, hormis celle de ses 17 hectares de vignoble, vinifie la vendange de plus de 250 familles vigneronnes, souvent fidèles depuis plusieurs générations.

Cave suisse de l'année 2020

Espace jeux pour les enfants

Liste des prix 2026 (TVA incluse)

Vins Blancs	75 cl	50 cl	37.5 cl	Vins Rouges	75 cl	50 cl	37.5cl	150 cl
Fendant Les Mazots	12.60		6.90	Dôle Les Mazots	12.90		7.20	
Fendant de Sion Maurice Gay 1883	14.90			Gamay Les Mazots	14.10		8.20	
Johannisberg Maurice Gay 1883	17.20			Pinot Noir Maurice Gay 1883	16.90	11.50		
Johannisberg Pot des Maraudeurs		6.90		Pinot Noir de Salquenen	20.30			
Heida Maurice Gay 1883	23.20	15.80		Réserve des Administrateurs				
Petite Arvine Maurice Gay 1883	24.50	16.70		Diolinoir Maurice Gay 1883	19.90			
Malvoisie douce	18.90			Syrah Maurice Gay 1883	21.50	14.50		
Réserve des Administrateurs				Humagne rouge Maurice Gay 1883	22.50	15.60		
Mousseux	75 cl			Cornalin Maurice Gay 1883	26.50	17.50	54.00	
Or blanc Muscat perlé	24.90			Blackout, cuvée rouge	18.90			
Vin Rosé	75 cl			Syrah élevée en fût de chêne	31.80			
Oeil de Perdrix Les Mazots	14.20		8.20	Réserve des Administrateurs				
				MASC	27.00		14.20	60.00
				Cuvée du 3ème Millénaire	27.50			

Rue de l'Église 29
1955 St-Pierre-de-Clages
027 306 28 36
078 851 31 33
info@boven.ch
www.boven.ch
@CaveArdévozFamilleBoven
@caveardevoz.familleboven



La recherche constante de «l'idéal de perfection», voilà la marque de fabrique de la Cave Ardévoz. Une philosophie d'excellence qui forge la réputation de ses vins et qui permet à Michel Boven de remporter le titre envié de vigneron suisse de l'année.

La transmission est en cours, Rachel Boven dirige et encadre ses enfants dans la gestion de l'entreprise. Céline et John s'affairent toute l'année avec leurs équipes pour offrir une qualité de vin irréprochable.

Installé à Saint-Pierre-de-Clages, le domaine dispose d'un lieu d'accueil résolument contemporain et d'une magnifique terrasse, parfaits pour déguster ou boire un verre. C'est un large assortiment de 27 vins qui sont proposés. Le Johannisberg Grand Cru, le Merlot ou encore l'Ardévine sont particulièrement recommandés.

Gault & Millau – Les 150 meilleurs vignerons de Suisse

Johannisberg Grand Cru élu étoile du Valais 2025

Nouveauté: Collection Michel Henri

Liste des prix 2026 (TVA incluse)

Vins Blancs AOC Valais	70 cl	50 cl	37.5 cl	150 cl	Vin Rouges et Rosés	70 cl	50 cl	37.5 cl	150 cl
Fendant	13.60	8.60	7.10		Rosé de Gamay	14.50	9.50		
Johannisberg	17.00		9.00		Syrée	15.50		8.00	
Johannisberg Grand Cru (nouveau)	28.00				Gamay	14.80	10.00	8.00	
Muscat	18.50				Goron (litre)	9.60			
Chardonnay	18.50				Mazarine	17.00	11.50		
Heida/Païen	22.00		11.50		Pinot Noir	16.50	11.50	8.60	
Petite Arvine	23.00		11.50		Humagne Rouge	21.00	15.00	10.60	46.00
Humagne Blanche	19.50				Merlot	22.00		11.50	46.00
Johannisberg flétri		18.00			Syrah	22.00	15.50	11.50	46.00
Kava	18.00				Diolinoir	22.00		11.50	
Ardébulles	21.00		14.00		Vent d'Or	22.00		11.50	
					Cuvée 70 ans	25.00			
Collection Michel Henri	75 cl								
Petite Arvine	32.00								
Syrah Vieilles Vignes	35.00								
Cornalin	35.00								
Ardévine	30.00								



DANIEL MAGLIOCCO & FILS

↑ Mikaël Magliocco

Av. de la Gare 10
1955 St-Pierre-de-Clages

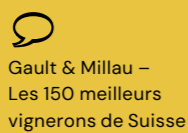
079 445 88 88

daniel@maglioccovins.ch
mikael@maglioccovins.ch
www.maglioccovins.ch

Facebook @maglioccovins
Instagram @maglioccovins



Quand son patronyme évoque un cépage italien, peut-on déceimment éviter son destin? Chez les Magliocco, cette passion de la terre et de la vigne remonte à la génération du grand-père, Silvio, émigré dans les années 1950. La flamme est si vive que son fils Daniel apprendra l'œnologie en autodidacte, tandis que Mikaël, représentant de la génération suivante, est de ces jeunes œnologues valaisans qui aiment bousculer les codes. Entre père et fils, c'est un assemblage de complicité, de convictions. Pour créer l'émotion, ils préfèrent les vins qui ont de la vivacité à ceux qui se parent d'artifices. Un cru est l'expression du cépage qui lui donne corps, du terroir dont il est issu et, surtout, de celui qui l'a élevé. Leur quête d'essentiel les mène vers un retour à la terre. Ainsi, ils convertissent leur domaine au bio, une manière pour eux de «porter les vins vers le haut».



Liste des prix 2026 (TVA incluse)

Vins Blancs	75 cl
Fendant	14.50
Fendant Trémazières	16.00
Johannisberg	17.50
Chardonnay	18.00
Petite Arvine	22.00
Païen	21.00
Rosé	15.00

Vins Blancs Barrique	75 cl	150 cl
Nuance blanche (Petite Arvine, Païen)	24.00	53.00
Ermitage (Marzanne, Rousanne)	25.00	54.00

Vins Rouges	75 cl
Gamay	15.00
Gamay Grù	17.00
Pinot Noir	16.50
L'Ode (Humagne, Gamay, Syrah, Diolinoir)	19.00
Humagne	19.00
Cornalin	25.00
Merlot	21.00

Vins Rouges Barrique	75 cl	150 cl
Pinot Trémazières	20.00	
Syrah	24.00	52.00
Nuance noire (Merlot, Syrah, Cabernet)	24.00	57.00
Magliocco-Barbera	27.00	



MAISON ROUGE

Av. de la Gare 4
1955 St-Pierre-de-Clages

027 306 21 81

info@maisonrouge.ch
www.maisonrouge.ch

Facebook @maisonrougevins
Instagram @maisonrougevins



Maison Rouge SA, ce sont des vins de caractère, élaborés par une équipe sou-dée et motivée. Chez Maison Rouge, on aime les vins solides et charpentés. Et on apprécie tout autant la mise en valeur des caractéristiques propres à chaque cépage. Les vinifications sont adaptées à chaque cru : durée des cuvaisons, température de fermentation, et choix des barriques pour une partie de la production. Tout est fait pour éviter de masquer le fruit par un boisé inapproprié. Au bilan, une large gamme de vins de haute tenue.

On ne peut évoquer la cave Maison Rouge sans parler de sa vocation d'entreprise formatrice. Les œnologues de Maison Rouge ont tenu à partager leur savoir et leur passion avec leurs apprentis. Des jeunes qui ont tous eu la chance de se voir confier la réalisation d'un vin de leur choix. Ces «vins des apprentis», plusieurs milliers de bouteilles chacun, leur permettent de mesurer l'ampleur de la tâche, de la vigne à la vente. De quoi assurer une relève compétente pour la viticulture suisse.

Liste des prix 2026 (TVA incluse)

Vins Blancs	75 cl	50 cl	37.5 cl
Fendant	17.00	12.50	9.00
Johannisberg	19.00	10.00	
Païen/Heïda	26.00		
Petite Arvine	26.00	20.00	13.50
Humagne Blanche	26.00		
Marsanne	26.00		
Sion Doux	29.00	15.00	
Vin de pays Suisse – Torpà	36.00	19.00	
Vin de table – Lo Terôn	73.00	37.00	

Vins Rosés et Rouges	75 cl	50 cl	37.5 cl
Rosé de Syrah	19.00	15.00	
Gamay	17.00	12.50	9.00
Pinot Noir	18.00	13.00	9.50
Humagne Rouge	26.00		
Syrah	28.00		
Cornalin	32.00		
Merlot	33.00	25.00	
Lo Môtà 2013	35.00		
Vin de pays Suisse – Lo Grafion	49.00	25.00	
Vin de pays Suisse – Purple rain	95.00		

Vins Mousseux et Grappa	75 cl
E' boè 2016 – brut élevé 72 mois sur lattes	44.00
Valentine Moscato	19.00
Grappa Gota limited edition	95.00

🎵 Concerts

Jeudi 14 mai

Rendez-vous Jazzy

Big Band La Villageoise

Jardins de l'Église de St-Pierre-de-Clages
14h00



Live Music

2

Marielle Dubosson

Domaine Pleine Lune, St-Pierre-de-Clages
16h00



Live Music: DJ

J

Valy Sanchez / Leonidass

Le Centre, Chamoson
16h00 - 21h00



😊 Animations et jeux

Durant les 3 jours – adultes et enfants

E

Pétanque, jeu de flèches, jeux pour les enfants

La Potagère, St-Pierre-de-Clages

Live Music: Folk'n'Roll

E

Les Frères Lapoisse

La Potagère, St-Pierre-de-Clages
Dès 17h30



Vendredi 15 mai

Live Music: DJ

J

Cel's / Valy Sanchez

Le Centre, Chamoson
16h00 - 21h00



Live Music: Rock

E

King Automatic

La Potagère, St-Pierre-de-Clages
Dès 17h30



Samedi 16 mai

Live Music: DJ

J

G-Teo / Leonidass

Le Centre, Chamoson
16h00-21h00



Live Music: Rock'n'Roll

E

Big Horse

La Potagère, St-Pierre-de-Clages
Dès 17h30



Live Music: Pop-rock et rock-métal

L

Wake Up

Caveau de Chamoson
Dès 19h00



A Buffet de la Gare – Chez Claude

Esprit brasserie



Claude Passot
Avenue de la Gare 2
1955 St-Pierre-de-Clages
027 306 37 66
www.buffetdelagarechezclaude.ch

Cuisine non-stop de 8h30 à 23h00

🚗 sur l'itinéraire du bus navette

Petit-déjeuner

Café, jus d'orange et croissant du 1955 6.–

Les grillades*

Saucisse de veau	15.–
Poulet rôti	18.–
Pièce du boucher	25.–

* Accompagnées de salades maison et de pain frais

Les petites faims

Raclette	5.–
Hot-dog du vigneron	6.–

Les sandwiches

Le fameux jambon-beurre	7.–
Le salami	7.–

Les crêpes

Crêpes salées et sucrées 5.–/6.– selon garniture

B Le 1955

Boulangerie-Épicerie



Valérie Muzzetto et Stefano Gobbi
Rue de l'Église 19
1955 St-Pierre-de-Clages
027 565 55 54
info@le1955.ch
www.le1955.ch

Mets

Pizzas, focaccia, sandwiches
Tartes
Large gamme de panettones
Pains au levain

C La Pinte

Café-restaurant



Nicolas Giroud
Rue de l'Église 30
1955 St-Pierre-de-Clages
027 306 25 04

Cuisine de 11h45 à 19h00

🚗 sur l'itinéraire du bus navette

Mets

Spaghettis au pesto (basilic ou ail des ours)	24.50
Assiette valaisanne	25.50
Tartare de bœuf	29.50
Salade de chèvre chaud	24.50

D L'Instant Présent

Cuisine raffinée



Famille Briand
Rue de l'Église 28
1955 St-Pierre-de-Clages
076 629 82 89
info@instant-present-fb.ch
www.instant-present-fb.ch

Ouvert de 11h30 à 15h30

🚗 sur l'itinéraire du bus navette

Propositions pour les midis, réservation obligatoire

Entrées

Velouté froid d'asperges vertes, mimosa	
d'asperges blanches au curry	23.–
Tartare de thon rouge à la provençale	25.–
Œuf parfait à l'estragon, mouillette de polenta	23.–

Plats

Risotto de gambas, sauce homardine, légumes	
estivaux	39.–
Tournedos de bœuf Rossini, jus au porto, pommes	
de terre	49.–

Desserts

Moelleux au chocolat, crème anglaise à la vanille,	
pistache	15.–
Crumble aux poires et crème glacée au yogourt	15.–

E La Potagère

Au cœur du terroir



Médéric Rittmann
Rue de l'Église 3
1955 St-Pierre-de-Clages
Brasserie: 027 306 42 44
Épicerie: 027 306 43 44
bonjour@la-potagere.ch

Relais ouvert de 10h00 à 01h00

Non-stop de 12h00 à 22h00: raclette et barbecue

🚗 sur l'itinéraire du bus navette

Les mets

Raclette du Valais (la pièce)	4.–
Saucisse de veau*	12.–
Tranche de porc marinée*	18.–
Steak de bœuf échalote-vin rouge*	27.–
Trio apéro (trois viandes à partager)	28.–
Terrine de campagne	14.–
Assiette végétarienne	12.–
Saucisse sèche	14.–
Sorbets artisanaux	4.–

* Accompagné de légumes grillés à l'italienne et de salade de pommes de terre maison

Afters des Caves Ouvertes tous les soirs avec des artistes en live

Chapeau à la sortie pour les artistes

Jeudi 14 mai, dès 17h30

Les Frères Lapoisse, Folk'n'Roll (FR)

Vendredi 15 mai, dès 17h30

King Automatic, Rock (FR)

Samedi 16 mai, dès 17h30

Big Horse, Rock'n'Roll (FR)

Animations et jeux

Piste de pétanque et jeux pour enfants au Relais

Épicerie de 9h00 à 19h00

Épicerie fine et produits du terroir à l'emporter.

Place de pique-nique proposée gratuitement aux clients de l'épicerie.

F La Maison des Résistants

Bistrot – Cave – Brocante



Jean-Blaise Gollut
Rue de Bessoni 3
1955 St-Pierre-de-Clages
027 306 64 38
info@lamaisondesresistants.ch
www.lamaisondesresistants.ch

Jeudi et vendredi midi et soir
Samedi midi uniquement
🚗 sur l'itinéraire du bus navette

Mets
Divers plats à découvrir pendant les 3 jours des Caves Ouvertes

G Le Carrefour

Boulangerie – Tea-room



Ludovic Posse
Rue Vers-Croix 2
1955 Chamoson
027 306 26 54

Jeudi et vendredi de 6h30 à 18h30
Samedi de 6h30 à 17h30

Petit marché et four à bois
Jeudi 14 mai de 08h00 à 17h00

Mets
Sandwichs, plats valaisans, pâtisseries

H Chez Madame

Une cuisine de tradition



David Boulard
Rue Vers-Croix 6
1955 Chamoson
027 306 33 33
chezmadame1886@gmail.com
www.chezmadame.ch

Restauration dès 11h00
🚗 sur l'itinéraire du bus navette

Entrées
Salade verte 7.–
Asperges printanières et ses 2 sauces 18.–
Melon et jambon de Parme sur salade 17.–
Pépites du Valais sur salade 15.–
Assiette gourmande de la mer 18.–

Plats – avec frites et salades ou asperges
Tartare de bœuf 34.–
Ris de veau aux morilles 36.–
Filets de perches à la crème d'Arvine 38.–
Roastbeef froid, sauce tartare 28.–
Cuisses de grenouilles en persillade 34.–

Desserts
Crème brûlée au caramel beurre salé 9.–
Coupe Romanoff et ses fraises marinées 10.–
Coulant au chocolat, glace vanille 12.–
Carte de glaces et sorbets sur place

I L'OH! Berge

La pizzeria de Chamoson



Giuseppe Petrella
Rue Planeville 24
1955 Chamoson
027 306 60 30
info@planeville.ch
www.planeville.ch

Cuisine ouverte de 11h30 à 14h00 et de 18h30 à 22h.
Non-stop: Pizzas et Panuozzi (spécialité de paninis du sud de l'Italie) en dehors des horaires d'ouverture de la cuisine.

🚗 sur l'itinéraire du bus navette

Entrées
Bruschetta à l'ail des ours et poivrons grillés 10.–
Bruschetta au jambon cru et stracciatella 12.–
Burrata, légumes frais et focaccia maison 16.–
Plateau apéritif (charcuterie et fromages) 25.–

Pizzas et calzoni, lasagnes, parmigiana
Parmigiana 22.–
Lasagnes 25.–
Pizzas et calzoni de 16.– à 25.–

Viandes et poisson
Tagliata 39.–
Bavette de bœuf aux asperges et sauce morilles 39.–
Tartare de bœuf 31.–
Burger Valaisan 29.–
Poulpe grillé à l'ail et légumes de saison 37.–

Desserts maison
Tiramisu 10.–
Panna cotta 10.–
Strudel aux pommes, servi avec glace 10.–

J Le Centre

LA terrasse



Maria et Stéphane Giroud
Rue Centrale 9
1955 Chamoson
027 306 22 95
info@cafelecentre.ch
www.cafelecentre.ch

Jeudi de 10h à 23h
Vendredi et samedi de 10h00 à 24h00
Restauration non-stop dès 12h00
🚗 sur l'itinéraire du bus navette

Les fondues de viande à volonté (dès 2 pers.)
Fondue Chinoise, bœuf 43.–
Fondue Vigneronne, bœuf 43.–
Fondue Gourmande, bœuf, poulet, gambas 43.–
Fondue Haut-de-Cry, bœuf mariné aux épices 45.–
Fondue Vigneronne trio 43.–
Fondue Bourguignonne, bœuf ou cerf 45.–
Charbonnade au feu de bois, bœuf 45.–
Charbonnade au feu de bois trio 45.–

Live DJs tous les jours
Jeudi 14 mai, 16h00 – 21h00
Valy Sanchez / Leonidass
Vendredi 15 mai, 16h00 – 21h00
Cel's / Valy Sanchez
Samedi 16 mai, 16h00–21h00
G-Teo / Leonidass

K Le Saint-André

Cuisine portugaise



Ivo et Gloria Lopes
Rue St-André 11
1955 Chamoson
027 306 20 51
saintandre.1955@gmail.com
www.restaurantlesaint-andre1880.ch

De 10h30 à 15h00 et de 17h30 à 22h30
🚗 sur l'itinéraire du bus navette

Menu spécial Caves ouvertes
Petiscos portugaises
Carne de Porco Alentejano 46.–
Bolo de bolacha

Entrées
Salade verte 6.–
Salade composée 8.–
Tomates mozzarella 12.–
Chorizo flambée à l'eau de vie 18.–

Viandes
Bitoque 32.–
Bifinhos aux champignons 34.–
Burger Saint-André 34.–
Tartare de bœuf 34.–

Poissons
Poulpe à lagareiro 36.–
Bacalhau à lagareiro 34.–
Gambas 500g/lkg 26.–/39.–
Filets de perche du Valais 39.–

L Caveau de Chamoson

La tradition



Charlène Meyniel et Raphaël Fauchère
Rue St-André 14
1955 Chamoson
027 306 56 70
info@lecaveau.ch
www.lecaveau.ch

De 10h30 à 23h00
Restauration non-stop le samedi
🚗 sur l'itinéraire du bus navette

Les entrées
Rillettes de cochon 16.–
Terrine d'agneau 18.–
Salade mêlée 10.–
Salade verte 8.–

Les plats
Tartare du moment 38.–
Tartare de bœuf valaisan 38.–
Tartare de bœuf 35.–
Croûte au fromage 22.–
Fondue Vigneronne (dès 2 pers.) 44.–
Fondue au fromage 24.–
Fondue à la tomate 28.–

Desserts
Dessert maison du moment 12.–
Café glacé 12.–
Sorbet arrosé 12.–
Carte de glaces

Ambiance musicale tout au long des Caves Ouvertes
Samedi 16 mai, dès 19h00
After des Caves Ouvertes avec un concert du groupe Wake Up



TARTE AU JOHANNIS (À LA CRÈME)

Ingrédients

1 pâte Brisée
150 g de sucre
1 c. à soupe de farine
1 œuf
1dl ½ de Johannisberg de Chamoson

¼ dl de crème fraîche
Cannelle en poudre

Préparation

Abaisser la pâte sur une plaque ronde, bien percer avec une fourchette.

Mettre les ingrédients dans un bol et mélanger.

Verser l'appareil sur la pâte, cuire au four à 180° durant 30 minutes.



CHAMOSON, TERRE DE CULTURE

- 🎵 Concerts
- 🎭 Spectacles
- 🍷 Fête de la taille
- 🍷 Saint-André
- 📖 Fête du Livre



CHAMOSON, DESTINATION RANDONNÉE

- 📖 Sentier du cep à la cime
- 🔍 À la découverte de l'Ardève
- 🏔️ Boucle de Loutze
- 👟 Alpage de Chamosentze
- ☀️ Boucle du Marais

Et d'autres randonnées à découvrir sur chamoson.ch



M **Le Vat'**
Café villageois



Coopérative Concordia
Chemin Neuf 2
1955 Chamoson
027 306 19 95

Fermé le jeudi
Ouvert vendredi et samedi de 08h00 à 20h00
Cuisine non-stop de 11h00 à 19h00
🚌 sur l'itinéraire du bus navette

Avant de démarrer
Café, thé, chocolat/ovo, croissants et pains au chocolat

Petite restauration pour breaker vite fait

Sandwichs Maison	
Saucisse sur planchette	
Assiette valaisanne: différentes tailles	
Portion de frites	6.-
Croque-Monsieur	4.40
Choix de Panini	de 9.- à 13.-
Bifanas en sandwich	8.-
Bifanas sur assiette avec frites	15.-
Croûte au fromage	19.-
Tartare 250g, toasts, beurre, frites	28.-

N **Les Violettes**
Le resto de Némiaz



Tessa et Ismaël Roig-Carruzzo
Route de l'étang 8
1955 Némiaz
027 306 83 00
contact@lesvioletttes.ch
www.lesvioletttes.ch

De 11h00 à 23h30
Restauration non-stop de 12h00 à 21h00
Réservation appréciée
Label *Fait Maison*

Entrées

Salade verte	7.-
Saucisse sèche du boucher	14.-

Plats

Tartare de bœuf	31.-
Fondue fromage	27.-
Fondue à la tomate	29.-
Fondue morilles	35.-
Fondue bourguignonne	45.-
Fondue de viande Les Violettes	45.-

Les desserts

Dessert du jour	12.-
Carte de glaces	

O **Maison Cocotte**
Des plats mijotés avec amour



Antoine Lèbre et Chloé Cecchini
Chemin de Rossaillenaz 1
1955 Chamoson
079 696 33 32
maison.cocotte@bluewin.ch

Ouvert de 11h00 à 14h00 et de 17h30 à 22h00

Entrées

Soupe à l'oignon	12.-
Asperges du Valais et leur accompagnement	15.-
Os à moelle	11.-
Salade mêlée	8.-
Pâté lorrain, sauce au Johannisberg	14.-

Plats

Blanquette de veau en cocotte	32.-
Fricassé de canard à la moutarde	31.-
Cassoulet en cocotte	38.-
Tomme au four	26.-
Gnocchis artisanaux	28.-

Desserts

Tarte tatin, boule de glace vanille	12.-
Mousse chocolat	9.-
Île flottante	9.-
Profiteroles	12.-
Café gourmand	14.-
Carte de glaces	

P **La Colline aux Oiseaux**
Un oasis de fraîcheur



Béatrice Aubert
Ruelle de la Colline 2
1955 Chamoson
027 306 40 77
info@lacollineauxoiseaux.ch
www.lacollineauxoiseaux.ch

Restauration dès 12h00

Spécialités de Corée

Barbecue coréen	45.-
Bibimbap	32.-
Bibimbap végétarien	26.-
Tartare coréen	33.-

Plat froid

Assiette de la Colline	29.-
------------------------	------

Viandes et poisson

Jambon au grill	26.-
Rösti campagnard	24.-
Truite meunière	32.-
Tartare frites	33.-

Spécialités sur ardoise

Entrecôte de bœuf	42.-
Filet d'agneau	42.-

Desserts

Glaces de Corée	
Coupes de glace	

Q **Les Vérines**
Un air de vacances



Karrima et Marc Ménard
1955 Chamoson – 027 306 70 98
lesverines@gmail.com
www.restaurantlesverines.ch

Ouvert de 10h00 à 23h00

Entrées

Salade verte de saison	7.-
Salade mêlée	9.-
Assiette Valaisanne	25.-
Cocktail de crevettes	16.-
Terrine maison et sa confiture d'oignons	19.-
Terrine de foie gras maison et sa brioche toastée	28.-
Feuilleté d'escargots aux herbes fraîches	22.-
Escalope de foie gras poêlée au Cassis	28.-
Filets de truite de Vionnaz marinés à l'aneth	21.-

Plats

Filets de perche de Rarogne, sauce tartare	46.-
Noix de Saint-Jacques poêlées à la provençale	46.-
Entrecôte de bœuf sur ardoise	44.-
Tournedos de bœuf Rossini	56.-
Magret de canard à l'orange et au Cointreau	46.-
Souris d'agneau confite	39.-
Tartare de bœuf	36.-
Suprême de pintade aux langoustines	48.-
Fondue Bourguignonne (servie en terrasse, min. 2 pers)	44.-
Cuisses de grenouilles à la provençale (sur réservation, min. 2 pers)	42.-

Sélection de desserts

Nougat glacé maison	14.-
Tarte aux fruits de saison	9.-
Carte de glaces	

KENÈFLES

Ingrédients

- 500 g de farine
- 3 œufs
- 5 dl de lait
- 1 pincée de sel
- 3 pommes de terre
- Fromage de nos alpages

Préparation

Battre les œufs, ajouter le lait et le sel. Incorporer la farine petit à petit. Laisser reposer 1 heure.

Dans une casserole d'eau salée, mettre les 3 pommes de terre coupées en dés.

Confectionner les kenèfles à l'aide d'une cuillère ou d'une fourchette.

Une fois que l'eau bout, y jeter les kenèfles. Les laisser remonter en surface.

Sortir les kenèfles et les pommes de terre de l'eau et mettre à gratiner au four avec le fromage.



Prochainement à Chamoson

- 🔍 14.06 **Troc & Puces**
- 👟 27.06 **St-Pierre-de-Clages**
- 🎵 01.08 **Nuit de la randonnée**
- 📖 28 → 30.08 **Loutze**
- 🎪 21.11 **Grand bal du 1er août**
- 📖 28 → 30.08 **Chamoson**
- 📖 28 → 30.08 **Fête du Livre**
- 📖 28 → 30.08 **St-Pierre-de-Clages**
- 🍷 21.11 **Truffes et Vins de Chamoson**
- 🍷 21.11 **St-Pierre-de-Clages**

Infos et programme complet sur chamoson.ch

CHAMOSON, DESTINATION GOURMANDE

- 🍴 17 restaurants
- 🍷 2 caveaux
- 🍞 2 boulangeries
- 🍖 2 boucheries
- 🍇 1 primeur





CHF 100.-
par année

Rejoignez la Confrérie du Johannis

La Confrérie du Johannis est ouverte à tous et constitue un vrai réseau d'amis amateurs de vins, de moments conviviaux et de bonne chaire. Les membres sont invités à participer aux différents événements qui rythment l'année.

Pour une adhésion annuelle de CHF 100.-, vous avez accès à tous les événements gratuitement ou avec des tarifs préférentiels. De plus, vous bénéficiez de certains avantages pour les événements de nos partenaires tels que des entrées pour la Fête du Livre.

Inscriptions

Pour rejoindre la Confrérie du Johannis, scannez le QR code ou contactez-nous:

info@promochamoson.ch – 027 306 50 06
www.chamoson.ch



Nos partenaires

La Fondation l'Homme et le Vin remercie les entreprises qui soutiennent la promotion des Vins de Chamoson tout au long de l'année.

UniVèrre



RAIFFEISEN



Rhônetm



La communication des Caves Ouvertes de Chamoson fait partie du PDR Chamoson, Terroir d'exception, un projet de développement régional soutenu financièrement par l'Office fédéral de l'agriculture et le Canton du Valais.

Fondation l'Homme et le Vin

Office du Tourisme
Rue de l'Église 40
1955 St-Pierre-de-Clages
027 306 50 06
info@promochamoson.ch
www.chamoson.ch

20
ANS



Caves Ouvertes
des Vins du Valais
14 – 16 mai 2026

caves-ouvertes-valais.ch



SWISS WINE
VALAIS



GRAVÉ DANS MON CŒUR.