

CHAMOSO SON ☺ ☀ CAVES 🍷 OU 🍴 🍸 🎵 VERTES ⚡

14 → 16 mai 2026
Vinissima – Caves ouvertes



22 caves



Animations et concerts



Bus navettes gratuits



17 restaurants et caveaux



CHAMOSON

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



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



Ces vignerons 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

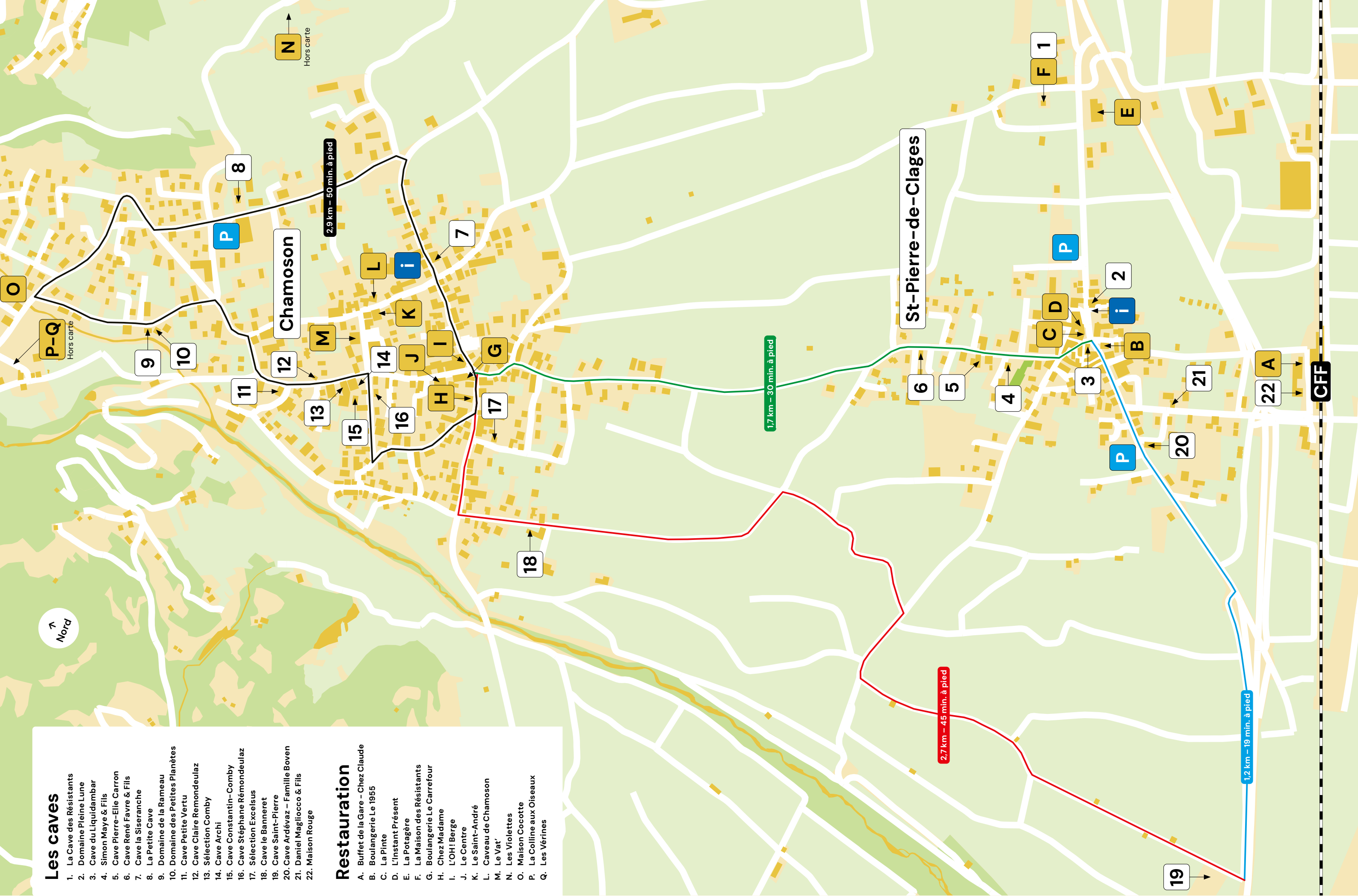
Imprimé sur du papier recyclé certifié éco-responsable

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 Ardévaž – Famille Boven
21. Daniel Magliocco & Fils
22. Maison Rouge

Restoration

- 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



1



LA CAVE DES RÉSISTANTS

Jean-Blaise Gollut

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

027 306 64 38

info@lamaijondesresistants.ch
www.lamaijondesresistants.ch

f @lamaijondesresistants
i @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.



Pétanque, mini-golf
de table, maxi jeu
d'échecs

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

f @cavelapleinelune
i @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. Forgée 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.



Marielle Dubosson
Jeudi 14 mai à 16h

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 vin 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.

Gault & Millau –
Icône du vin Suisse
en 2017

Gault & Millau –
Les 150 meilleurs
vigneron de Suisse

Membre de la
Mémoire des vins
Suisse

Espace jeux pour
les enfants

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
Camosus	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



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

f @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	



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

f @JohnetMikeFavre
i @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 carnotzet 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
Siseranche blanche	10.00		
Fendant	13.00	9.00	6.50
Johannisberg	14.00	10.00	
Chardonnay	19.00		
Chenin Blanc	19.00	13.50	
Petite Arvine	19.00	13.50	
Gewürztraminer	19.00	13.50	
Hermitage	19.00	13.50	
Roussanne	19.00		
Divona	19.00		
Petite Arvine Cigalines	21.00	15.00	
Chenin blanc tardif	21.00		
Johannisberg tardif	25.00	18.00	
Marsanne tardive	25.00	18.00	

Vins Rosés et Rouges	70 cl	50 cl	37.5 cl
Siseranche rouge	10.00		
Dôle Blanche	14.50	10.50	
Corsyca	15.50	11.50	
Gamay	13.00	9.00	
Dôle	14.00		
Pinot Noir	15.00	11.00	
Humagne Rouge	19.00	13.50	
Cornalin	22.00		
Diolinoir	19.00		
Carminoir	22.00		
Alliance	17.00		
Syrah	19.00	13.50	
Merlot	19.00	13.50	
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

@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
Fendant	14.00	8.00
Johannisberg	16.00	8.50
1 Coup d'Blanc	15.00	8.50
Petite Arvine	21.00	11.50
Humagne Blanche	21.00	

Vins Rosés et Rouges	75 cl	50 cl	37.5 cl
1 Coup d'Rosé	13.00		7.50
Une Douce Rosée		10.00	
Gamay	14.00		8.00
1 Coup d'Rouge	15.00		8.50
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

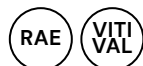
↑ David Carruzzo

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

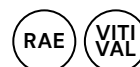
↑ Guillaume Bodin

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 vignerons 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	



11

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

@Petite-Vertu
 @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		



12

CAVE CLAIRE REMONDEULAZ

↑ Claire Remondeulaz

Rue de Tsareire 6
1955 Chamoson

079 520 51 90

info@caveclaireremondeulaz.ch

@CaveClaireRemondeulaz
 @cave_claire.remondeulaz



Créer un jour ses propres cuvées? C'est un rêve que Claire nourrit depuis longtemps. Fille et petite-fille de vignerons, 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



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
Fendant	15.00	10.00	7.50	36.00
Johannisberg	18.00	12.00	9.00	42.00
Trémys (assemblage blanc)	20.00	13.50		
Petite Arvine douce	24.00	16.00		
Petite Arvine « La Tsoume » sèche	27.00			
Viognier	27.00			
Petite Arvine « L'Orange » sèche	32.00			
Ymis (surmaturé, barrique)		32.00		
Johannisberg 60e	38.00			
Vins Rosés				
Rosé de Gamay	15.00	10.00		
Rosé Irrésistible Doux	18.00	12.00		
Dôle Blanche	17.00	11.50		



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 mûlt, 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



Liste des prix 2026 (TVA incluse)

Vins Blancs	75 cl	50 cl	37.5 cl
Fendant 2025	14.00	10.00	7.00
Johannisberg 2024	19.00		9.50
Johannisberg 2025	19.00		9.50
Petite Arvine 2022	23.00		
Petite Arvine 2023	23.00		
Petite Arvine 2025	23.00		
Vin Rosé			
Archirose 2025		10.00	

Vins Rouges	75 cl	50 cl	37.5 cl
Gamay 2024 Vieille Vigne	14.00	9.50	
Gamay 2025 Vieille Vigne	14.00		
Merlot 2025		24.00	
Assemblage 2024 (Merlot-Cabernet)	26.00		
Pinot Noir 2022	16.00		
Pinot Noir 2024		11.50	8.00
Cornalin 2022	24.00		
Cabernet Franc 2023 (300 Gramm/M2)	35.00		
Divico 2024 (aucun traitement)	22.00		11.00
Rouge Balourd 2022		6.00	



Rue de Tsarreire 3
1955 Chamoson

079 221 00 85

constantincomby@gmail.com
www.constantincomby.ch

@CaveDuCrêtacombe
 @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? Abritée 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
Fendant	13.50	9.50	7.50	
Fendant Amphore	16.00			
Johannisberg Amphore	19.50		12.00	
Païen	21.50			
Petite Arvine	23.00			
Viognier	20.00		12.50	
Marsanne Blanche	22.00			
Sauvignon Blanc	20.00			
Crackling	18.00			
Vin Rosé	75 cl		37.5 cl	
Klarika	15.00		8.50	



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
Fendant	13.50		7.00
Johannisberg	18.50	13.00	
Petite Arvine	23.00		
Humagne Blanche	19.00		
Marsanne	20.00		
Heida	23.00		
Vin Rosé	75 cl	50 cl	
Rosé de Dioli	14.00	10.00	

Vins Rouges	75 cl	50 cl	37.5 cl
Gamay	14.00		7.00
Pinot Noir	18.50	13.00	
Humagne Rouge	21.00	16.00	
Merlot	23.00	17.00	
Syrah barrique	29.00		
Cornalin	27.00	21.00	



Rue de la Palud 9
1955 Chamoson
027 306 14 00
info@excelsus.ch
www.selectionexcelsus.ch
f @selectionexcelsus
o @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
Fendant de Chamoson	13.50			
Fendant Excelsus	15.00		8.50	32.00
Johannisberg Excelsus	18.00		9.75	38.00
Muscat Excelsus	16.50		9.00	
Petite Arvine Excelsus	23.50		12.50	49.00
Pinot Blanc Excelsus	18.50			
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			



Rue de la Crettaz 15
1955 Chamoson
027 306 40 51
info@banneret.ch
www.banneret.ch
o @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
Fendant	14.50	10.50	7.50
Fendant Coteaux	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 Rosés	75 cl	50 cl	37.5 cl	150 cl
Rosé		10.50		
Dôle Blanche	15.50			
Vins Rouges				
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			



↑ Mikaël Magliocco

Av. de la Gare 10
1955 St-Pierre-de-Clages
079 445 88 88
daniel@maglioccovins.ch
mikaël@maglioccovins.ch
www.maglioccovins.ch

@maglioccovins
 @maglioccovins



Quand son patronyme évoque un cépage italien, peut-on décemment 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 Grü	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	



Av. de la Gare 4
1955 St-Pierre-de-Clages
027 306 21 81
info@maisonrouge.ch
www.maisonrouge.ch

@maisonrougevins
 @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, tem-pérature 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'entre-prise 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 mil-liers 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 Môta 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

Marielle Dubosson

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



Live Music: DJ

**Valy Sanchez /
Leonidass**

Le Centre, Chamoson
16h00 – 21h00



😊 Animations et jeux

Durant les 3 jours – adultes et enfants

**Pétanque, jeu de
flèches, jeux pour
les enfants**

La Potagère, St-Pierre-de-Clages

Live Music: Folk'n'Roll

Les Frères Lapoisse

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



Vendredi 15 mai

Live Music: DJ

**Cel's /
Valy Sanchez**

Le Centre, Chamoson
16h00 – 21h00



Live Music: Rock

King Automatic

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



Samedi 16 mai

Live Music: DJ

**G-Teo /
Leonidass**

Le Centre, Chamoson
16h00–21h00



Live Music: Rock'n'Roll

Big Horse

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



Live Music: Pop-rock et rock-métal

Wake Up

Caveau de Chamoson
Dès 19h00



Durant les 3 jours – adultes et enfants

**Pétanque, mini-golf
de table, maxi jeu
d'échecs**

La Maison des Résistants, St-Pierre-de-Clages

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.buffetdelagarechezclaud.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 yogurt	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	

**After 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
Route 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’ouver-
ture 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.–

CHAMOSON,
TERRE DE
CULTURE

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



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	

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



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



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@lesviolettes.ch
www.lesviolettes.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	

Prochainement à Chamoson

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




CHAMOSON

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



Rhône^{fm}



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'Eglise 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.