



# MAYE

CLOS DE BALAUD

## CATALOGUE MAYE



PR082023



## **LA GAMME OR**

Les pépites de nos terroirs

4

## **COLLECTION 1889**

Coffret Assemblage

10

## **LA GAMME HÉRITAGE**

Destinée aux amateurs exigeants

12

## **LA GAMME TELEGRAM**

Un hommage aux pionnières  
de la famille Maye

20

## **LA GAMME VALLI CIMA**

Les plaisirs simples au quotidien

26

## **LA VINOOTHÈQUE LE VERREMAYE**

28

## **AVANTAGES ET CONDITIONS**

30



# MAYE

DEPUIS 1889

Nous sommes la famille MAYE, gardiens d'une longue histoire. Elle débute en 1889, année durant laquelle Léonide MAYE fonde cette maison historique. Il y a maintenant 75 ans, Cécile et Germaine Maye, filles du fondateur, sabrent le mousseux pour fêter leur récente acquisition : le Clos de Balavaud. Depuis, notre Maison poursuit son histoire. En quête d'innovation et de qualité, les collaborateurs œuvrent dans un esprit de tradition et de respect de leur précieux héritage.

## DE PÈRE EN FILLE

Ayant grandi aux côtés de la vigne, Roger Rémondeulaz porte l'âme du Clos de Balavaud depuis sa plus tendre enfance. Aux côtés de Jules et Léonide (2ème du nom), il reprend le domaine viticole en 1993. Cela fait maintenant 30 ans qu'il s'en occupe avec passion et que les traditions familiales perdurent. Claire, la fille de Roger, l'accompagne dans le travail de la vigne au fil des saisons.

# GAMME OR

## LES PÉPITES DE NOS TERROIRS

Les vins de cette gamme sont sélectionnés pour vos occasions exclusives. Ces vins bénéficient de travaux très rigoureux, aussi bien à la vigne qu'à la cave. Les récoltes sont méticuleusement triées à la main, aucun compromis n'est toléré. Les modes de vinification s'adaptent avec pertinence à des raisins d'exception. Ces vins sont au bénéfice d'une capacité à bien vieillir, d'une densité et d'une authenticité remarquables. Seules les têtes de cuvée sont retenues et de ce fait tous les millésimes n'accèdent pas à cette classe supérieure.





## FENDANT CLOS DE BALAVAUD AOC VALAIS

Issu de l'exceptionnel domaine de Balavaud, ce seigneur des vignobles en terrasses est concentré, long en bouche, avec de la finesse et de l'intensité. Toute la noblesse du Fendant se retrouve dans ce cru racé, élégant, minéral, complexe et structuré. Un vin de gastronomie pour une cuisine raffinée et des fromages affinés. Un vin que l'on pourra aussi laisser mûrir en cave quelques années.



**Garde** 1 à 5 ans  
**Température de service** 11°

150 cl  
75 cl  
37,5 cl

**CHF 39.00**  
**CHF 18.70**  
**CHF 9.90**



## AMIGNE CLOS DE BALAVAUD AOC VALAIS

Issue de l'exceptionnel domaine de Balavaud, c'est une Amigne de caractère, affinée durant douze mois en barrique. Elle est superbe d'intensité avec une personnalité affirmée, des arômes d'écorce de mandarine au bouquet, une bouche éclatante à l'équilibre remarquable entre une charmante rondeur et une tension robuste. À déguster avec une viande blanche, un poisson en sauce à la crème, un fromage salé.



**Garde** 1 à 10 ans  
**Température de service** 11°

75 cl

**CHF 24.50**



## HUMAGNE BLANCHE L'AFFINEUR AOC VALAIS

Multiples facettes pour ce cépage authentique du terroir valaisan. Une approche parfumée entre fines lies et notes d'abricots secs. D'abord ample et riche au palais, cette Humagne se montre ensuite plus incisive avec un boisé subtilement dosé et une finale persistante et saline. De bonne aptitude à la garde, c'est aussi la compagne rêvée des fromages de nos alpages pour un duo de caractère.



**Garde** 3 à 8 ans  
**Température de service** 11°

75 cl

**CHF 24.50**



## JOHANNISBERG DE CHAMOSON SURMATURÉ AOC VALAIS

C'est en décembre que les précieuses baies sont récoltées pour en extraire ce nectar au bouquet de fruits confits. Sa bouche est superbe, liqueureuse, soyeuse et structurée. Des arômes d'orange confite et de mangue caractérisent ce vin éclatant et complexe aux caudalies infinies. Il sera le remarquable associé d'un foie gras et chutney exotique, en symbiose avec un dessert et des gourmandises aux amandes, en contraste avec un fromage à pâte persillée.



**Garde** 1 à 15 ans  
**Température de service** 10°

37.5 cl

**CHF 28.00**



**PINOT NOIR**  
**CLOS DE BALAUD**  
**AOC VALAIS**

Issu de l'exceptionnel domaine de Balavaud, ce pinot est de couleur rouge rubis avec des nuances bordeaux, il offre un parfum de petits fruits, des notes de sous-bois. C'est un beau pinot, ample structuré, racé, avec de la puissance, une belle trame tannique et une persistance sur des saveurs d'épices. À déguster en harmonie avec un morceau de viande rouge noble, une côte de boeuf, un feuilleté aux bolets.

**Garde** 1 à 8 ans  
**Température de service** 15°

75 cl  
37.5 cl

**CHF 19.50**  
**CHF 10.70**



**PINOT NOIR**  
**CUVEREINE**  
**AOC VALAIS**

Une robe d'un rouge lumineux, de la personnalité, un festival de saveurs épicées et légèrement toastée amenées par un séjour en barrique d'une année. Un cru tannique et solide qui s'épanouit pleinement après quelques années de garde. Un Pinot de sélection à marier avec une viande en sauce, du gibier ou une tarte aux tomates du sud.



**Garde** 4 à 7 ans  
**Température de service** 15°

75 cl

**CHF 24.00**



**SYRAH**  
**LA BARRIQUE**  
**AOC VALAIS**

Un nez intense, complexe où se mêlent des épices et des baies des bois, sa bouche est volumineuse, veloutée, poivrée avec un joli équilibre entre rondeur et tanins serrés. Élevée 12 mois en barrique, cette Syrah possède les arômes typiques de ce cépage. Une cuvée de contraste, élégante et racée dans sa robe aux reflets violines, avec un beau potentiel de garde. Elle accompagnera vos plats principaux, des grillades ou encore des plats à base de champignons.



**Garde** 1 à 8 ans  
**Température de service** 15°

150 cl  
75 cl

**CHF 59.00**  
**CHF 28.00**



**CABERNET FRANC**  
**DOMAINE DE**  
**BALAUD**  
**AOC VALAIS**

Le Cabernet Franc issu du Domaine de Balavaud est élégant, racé, long en bouche. Un vin charismatique qui se marie à merveille avec des plats savoureux qui seront sublimés par son caractère affirmé. Il se marie magnifiquement bien avec un filet de bœuf Rossini, burger avec steak grillé. Risotto aux champignons, raviolis aux bolets et à la truffe. Rôti de veau, de légumes aux herbes aromatiques.



**Garde** 6 à 10 ans  
**Température de service** 14°

75 cl

**CHF 28.00**



**DIOLINOIR**  
**LE BARYTON**  
**AOC VALAIS**

Descendant de l'illustre pinot noir, le Diolinoir affiche une couleur d'un rouge velours, presque noir. Un vin parfumé de senteurs torréfiés, de mûres, de girofle, structuré et dense au palais. Il se repose volontiers quelques années en cave et il accompagnera une viande rôtie ou un plat végétarien goûtu et savoureux. Un vin qui peut aussi se suffire à lui-même, devant un feu de cheminée.



**Garde** 1 à 8 ans  
**Température de service** 15°

75 cl

**CHF 28.00**



**CORNALIN**  
**LE SOMMELIER**  
**AOC VALAIS**

Un Cornalin élégant et racé d'une robe rouge sombre et profond, aux reflets violacés, qui dévoile au nez des senteurs de cerises et des arômes torréfiés. Il offre une bouche en puissance et de la densité, soutenue par une belle trame tannique. Un cru harmonieux, de belle intensité, qui se tiendra fièrement aux côtés d'une viande rouge noble, d'un risotto aux cèpes, d'un tartare relevé ou de la chasse.



**Garde** 2 à 9 ans  
**Température de service** 15°

75 cl

**CHF 28.00**



### ASSEMBLAGE ROUGE DOMAINE DE BALAVAUD AOC VALAIS

Issu de l'exceptionnel domaine de Balavaud, cet assemblage est un alliage réussi entre le Cornalin, le Merlot et l'Humagne Rouge, qui développe un nez de garrigue et de fruits rouges bien mûrs. Un fruité charmeur que l'on retrouve en bouche avec une richesse en tanins bien présente. Charnu et ensoleillé, il se marie volontiers avec un bon morceau de viande, des fromages crémeux.



**Garde** 4 à 8 ans  
**Température de service** 15°

75 cl

**CHF 24.00**



### ASSEMBLAGE ROUGE BARRIQUE DOMAINE DE BALAVAUD - AOC VS

Les cépages Pinot et Chardonnay composent ce grand vin mousseux élaboré en méthode traditionnelle. Sa robe aux reflets rosés annonce un parfum frais et fruité. Les bulles fines emplissent la bouche d'une mousse généreuse, perlent sur la langue pour une sensation tonique à la rondeur fruitée. De la joie en bouteille, à déboucher en toutes occasions, en apéritif, avec un poisson, un dessert, en fin de repas, en fin de nuit.



**Garde** 5 à 10 ans  
**Température de service** 14°

75 cl

**CHF 28.00**



### CHÂTELLENIE BRUT TRADITION AOC VALAIS

Les cépages Pinot et Chardonnay composent ce grand vin mousseux élaboré en méthode traditionnelle. Sa robe aux reflets rosés annonce un parfum frais et fruité. Les bulles fines emplissent la bouche d'une mousse généreuse, perlent sur la langue pour une sensation tonique à la rondeur fruitée. De la joie en bouteille, à déboucher en toutes occasions, en apéritif, avec un poisson, un dessert, en fin de repas, en fin de nuit.



**Garde** 4 à 5 ans  
**Température de service** 7°

75 cl

**CHF 22.50**

# COLLECTION 1889

## LES PÉPITES DE NOS TERROIRS

Ce superbe vin a été réalisé en l'honneur de la date anniversaire de la maison MAYE. Deux assemblages composent cette collection 1889, exclusive et en production limitée. La gourmandise et le caractère sont les maîtres mots des deux créations. La collection 1889 est aussi disponible en un magnifique coffret décoré d'or à chaud.





**1889**  
**ASSEMBLAGE BLANC**  
**AOC VALAIS**

Un assemblage Heida, Humagne blanche et Marsanne blanche, au premier nez floral et fruité, avec une note très agréable d'ananas et de beurre chaud. Il développe ensuite des arômes de melon, ainsi qu'une subtile palette d'épices qui lui confèrent un équilibre parfait. En bouche, il est onctueux. Il offre une sensation veloutée, contrebalancée avec un goût de grapefruit. La gourmandise et l'onctuosité caractérisent ce superbe vin.



**Garde** 5 à 10 ans  
**Température de service** 10°

75 cl

**Épuisé**



**1889**  
**ASSEMBLAGE ROUGE**  
**AOC VALAIS**

Assemblage Cabernet Franc, Syrah, Gamaret et Diolinoir. Des notes fruitées de cerise, de pruneau se développent rapidement. Une ample palette de café torréfié, caramel chaud et cardamome s'installent. On décèle ensuite des notes de sous-bois et de lierre. En bouche, les épices se révèlent et s'équilibrent parfaitement avec des notes de chocolat noir et une très belle rondeur. Sans hésitation, c'est un vin qui aime la viande de caractère, car il en a.



**Garde** 5 à 10 ans  
**Température de service** 15°

75 cl

**CHF 24.50**



# GAMME HÉRITAGE

## DESTINÉE AUX AMATEURS EXIGEANTS

Les vins de cette gamme expriment avec plénitude le caractère des cépages et révèlent la diversité des millésimes.

Les travaux viticoles sont effectués avec rigueur et sont affinés par les visites de nos oenologues; la maturité et les rendements sont optimisés, puis les vendanges effectuées à la main. À la cave, ces vins sont également sélectionnés et assemblés afin de dévoiler tous leurs arômes et leur caractère.

La contre-étiquette vous informe avec pertinence sur les qualités oenologiques.





**GRANDGOUSIER  
FENDANT  
AOC VALAIS**

Une robe limpide, brillante au bouquet fruité et floral. Ce fendant propose une bouche ronde et harmonieuse. Un vin léger, frais et gouleyant, à boire pour la soif, en accompagnement d'une raclette, d'un gruyère salé ou d'une ondue onctueuse en présence d'une belle brochette de copains.



---

**Garde** 1 à 3 ans  
**Température de service** 10°

75 cl                    **CHF 14.90**  
50 cl                    **CHF 9.90**  
37.5 cl                   **CHF 7.90**



**RAVANAY  
FENDANT  
AOC VALAIS**

Finesse, minéralité, élégance voilà en trois mots les caractéristiques de ce fendant à la robe scintillante, aux senteurs de tilleul, avec au palais une pointe de carbonique qui lui amène une fraîcheur pimpante. Un vin que l'on aimera boire en apéritif, sur un poisson d'eau douce ou des mets aux fromages.



---

**Garde** 1 à 3 ans  
**Température de service** 10°

75 cl                    **CHF 14.90**



**FEUERGOLD**  
**JOHANNISBERG**  
AOC VALAIS

Un vin doré aux senteurs de fruits confits, de belle maturité, dense, opulent, avec une finale de bouche typique de l'expression du cépage sur une persistance aux notes d'amandes amères. L'indissociable des asperges se tiendra également très bien aux côtés d'une cassolette de champignons, de fromages corsés ou de poissons fumés.



---

**Garde** 4 à 6 ans  
**Température de service** 11°

75 cl **CHF 17.90**  
37.5 cl **CHF 9.90**



**JEAN DES CRÊTES**  
**PETITE ARVINE**  
AOC VALAIS

Robe brillante, une Arvine franche, harmonieuse, royale, intense au nez floral aux senteurs de glycine, en bouche une vivacité enrobée d'une texture agréable, fruitée et une finale persistante, tonique comme on l'aime. Un cru qui s'accordera volontiers avec les huîtres, les crustacés, les fromages de chèvre secs.



---

**Garde** 5 à 7 ans  
**Température de service** 11°

75 cl **CHF 21.50**  
50 cl **CHF 15.50**



**FRANC-TIREUR**  
**HEIDA**  
AOC VALAIS

Un nez épanoui, aux fragrances minérales et citronnées avec des notes de pâte de fruits. Un cru intense, charnu et plein en attaque de bouche, il se termine en fraîcheur sur une magnifique salinité et des caudalies à foison. Idéal pour un apéritif de caractère, ou servi en accord avec des poissons nacrés, sushis et tatakis.



---

**Garde** 6 à 8 ans  
**Température de service** 11°

75 cl **CHF 21.50**  
50 cl **CHF 15.50**



**CHARDONNAY**  
**LE VIGNERON**  
**AOC VALAIS**

Un soupçon de vanille et beaucoup de fruité orne cette cuvée riche et équilibrée. Un élevage en barriques de 10 mois contribue à la maturité de ce vin, sa texture est soyeuse au palais, balancée par une vivacité citronnée et une longue rémanence des arômes. Sa prestance sera recherchée en gastronomie pour rivaliser avec des viandes blanches, une pintade rôtie, ou une tarte chèvre et tomate.



**Garde** 4 à 6 ans  
**Température de service** 11°

75 cl

**CHF 17.90**



**MUSCAT**  
**LES LAUDES**  
**AOC VALAIS**

Robe jaune clair, un parfum magnifique, musqué aux senteurs de jasmin et de litchi. Servi en apéritif, ce vin moelleux, aromatique et croquant au goût intense de raisins, créera à chaque fois la surprise et l'émerveillement. Il charmera par sa finesse aérienne et se mariera aussi délicatement à un poisson blanc, à de la cuisine exotique ou un dessert.



**Garde** 1 à 3 ans  
**Température de service** 10°

50 cl

**CHF 15.50**



**AMIGNE**  
**L'OISELEUR**  
**AOC VALAIS**

Une Amigne, reine en son terroir de Vétroz, complexe, minérale, ample, résineuse, avec des notes qui rappellent les herbes aromatiques et les agrumes. Un vin de classe, moelleux avec une élégance aérienne. À servir en apéritif ou en accord avec une gastronomie fine telle qu'un carpaccio de coquilles St-Jacques, un gruyère affiné, ou des sashimis de seiche aux perles de yuzu.



**Garde** 4 à 8 ans  
**Température de service** 11°

75 cl

**CHF 21.50**



**MARSANNE**  
LE MESTRAL  
AOC VALAIS

Avec ses arômes miellés au bouquet et une ombre de pamplemousse, une bouche à la fois onctueuse et virile, voilà un vin de caractère. On oublie trop souvent la Marsanne et pourtant c'est un cépage à redécouvrir, d'une personnalité débordante, avec un remarquable potentiel de garde et une faculté inégalée à sublimer les fromages corsés à pâte molle, mets aux champignons, risotto au safran.



---

**Garde** 5 à 10 ans  
**Température de service** 10°

50 cl **CHF 15.50**



**MALVOISIE**  
LE PRIMAT  
AOC VALAIS

Belle robe dorée, des effluves de gelée de coing et senteurs miellées, une bouche douce, onctueuse qui persiste longuement sur des notes caramélisées. Un pinot gris superbe en contraste avec un roquefort mais tendre partenaire d'un dessert aux fruits rouges, d'un carpaccio d'ananas, de biscuits aux amandes.



---

**Garde** 8 à 10 ans  
**Température de service** 9°

75 cl **CHF 21.50**  
37.5 cl **CHF 11.50**



**ROSELINE**  
ROSÉ  
AOC VALAIS

Avec une superbe robe corail qui habille la roseline, ce rosé de Gamay au bouquet qui évoque les pâtes de fruits. Une bouche souple et équilibrée par une exquise fraîcheur et un soupçon de tanins. Du fruité en condensé, à servir aux heures estivales, sur une cuisine exotique, cocktail de crevettes et crustacés ou un tartare d'avocat au citron.



---

**Garde** 2 à 3 ans  
**Température de service** 11°

75 cl **CHF 14.90**  
50 cl **CHF 10.90**  
37.5 cl **CHF 8.20**



**LES MAGES**  
**GAMAY**  
**AOC VALAIS**

Avec une robe d'un rouge rubis chatoyant, un nez de marc frais qui rappelle la période des vendanges, souple et fruité au palais avec de fins tanins, c'est un vin gourmand et léger à proposer en apéritif. Il accompagnera aussi volontiers une brisolée, un plat de charcuteries, une grillade d'été ou un carpaccio de légumes grillés.

**Garde** 3 à 5 ans  
**Température de service** 14°

75 cl **CHF 14.90**  
50 cl **CHF 10.60**  
37.5 cl **CHF 8.20**



**FLAMINE**  
**PINOT NOIR**  
**AOC VALAIS**

D'une robe rouge clair chatoyante, typique du pinot avec un nez de sous-bois, c'est un vin qui évolue tout en crescendo au palais, une attaque fine et souple suivie d'une montée en puissance avec l'arrivée de tanins fins et serrés. De la personnalité, une belle présence en bouche et persistance. Harmonieux sur une viande rouge noble, un risotto à l'italienne.

**Garde** 5 à 6 ans  
**Température de service** 15°

150 cl **CHF 34.90**  
75 cl **CHF 16.90**  
50 cl **CHF 11.70**



**GAMARET**  
**NOUS DEUX**  
**AOC VALAIS**

Un vin qui se plaira dans des grands verres ou en carafe afin de révéler toute sa complexité. Un peu timide sur le début, il devient épicé et développe des parfums de cèdres et de sureau. Une expression que l'on retrouve au palais, une bouche puissante structurée, avec une finale longue à la belle astringence. N'hésitez pas à le marier avec des mets goûteux, civet, du tofu grillé ou un halloumi en sauce.

**Garde** 3 à 5 ans  
**Température de service** 15°

50 cl **CHF 13.50**



**MERLOT**  
**LE MARGUILLIER**  
**AOC VALAIS**

Robe rubis, des notes de cuir, de sureau et de baies sauvages au bouquet, un vin chaleureux, rond, assez rustique avec une finale épicée. Il appelle la bonne compagnie autour d'une grande table familiale, garnie d'un plat de spaghetti, d'une polenta crémeuse, de charcuteries ou d'un risotto aux tomates, le tout suivi d'un cigare léger pour clore la soirée.



**Garde** 5 à 6 ans  
**Température de service** 15°

75 cl **CHF 20.90**  
50 cl **CHF 14.90**



**SYRAH**  
**L'ÉPICIER**  
**AOC VALAIS**

Un nez qui s'ouvre en premier lieu sur des petits fruits rouges puis, avec un peu d'aération, apparaissent des arômes épicés. Une bouche souple, des tanins en filigrane, c'est une Syrah généreuse, fruitée et sympathique. Un vin qui met tout le monde d'accord, à déguster avec des plats simples, des pâtes, un riz aux tomates, un pot-au-feu.



**Garde** 2 à 5 ans  
**Température de service** 15°

75 cl **CHF 20.90**



**DIOLINOIR**  
**LE PIOCHEUR**  
**AOC VALAIS**

Un cépage au potentiel indéniable qui se démarque par une couleur d'un rouge très sombre et dense. Ce ne sont que les prémices de son expression intense et épicée, avec une bouche compacte et riche en tanins. Un vin robuste et concentré, à déguster avec de la chasse en automne, des châtaignes ou une soupe à la courge.



**Garde** 7 à 8 ans  
**Température de service** 15°

150 cl **CHF 49.00**  
75 cl **CHF 23.50**  
50 cl **CHF 16.50**



## LA CHASSENARDE HUMAGNE ROUGE AOC VALAIS

Des arômes fantastiques de baies des bois, de pruneaux secs, une touche florale, une bouche souple et remarquable de caractère. Cette Humagne Rouge équilibrée, aérienne au palais, accompagne à merveille un fromage aux herbes ou un alpage crémeux, du gibier à plume, une terrine, un vacherin au four, une soupe à la courge automnale.

●  
**Garde** 3 à 5 ans  
**Température de service** 15°

75 cl            **CHF 23.50**  
50 cl            **CHF 16.50**



## LA CORALINE CORNALIN AOC VALAIS

Belle robe bordeaux, lumineuse, pour ce Cornalin fringant, expressif, aux notes de cerises et de mûres. Une bouche concentrée et fruitée, des tanins jeunes, une belle structure et une finale longue. Energique et gouleyant, il s'associe avec des fromages affinés, des volailles, un risotto aux légumes.

●  
**Garde** 4 à 6 ans  
**Température de service** 15°

150 cl           **CHF 49.00**  
75 cl             **CHF 23.50**  
50 cl             **CHF 16.50**

# TELEGRAM

LES FILS/MAYE



UN HOMMAGE  
AUX PIONNIÈRES  
DE LA FAMILLE MAYE

EGYPTE



Régular  
Brillant  
Spécial Portrait  
Spécial Velours  
Spécial Antic  
Tous les clichés donnent de  
papier "VELOX", sous  
d'employer le papier "V  
LAR" avec les clichés  
papier "VELOX SP  
clichés vigoureux ou de val  
de leur donner la série de  
leur nature. Toutes les opér  
**SANS CHAMB**  
Demande: la no



La gamme Telegram rend hommage à deux pionnières, Cécile et Germaine Maye, les filles du fondateur de la cave, Léonide Maye. Au début du 20<sup>è</sup> siècle, elles parcourent l'Europe pour découvrir de nouveaux goûts, d'autres pratiques et faire rayonner leurs vins au-delà des frontières nationales. Une opportunité rare pour l'époque. Régulièrement, elles adressent un message à leur père pour le rassurer. Un Telegram allie finesse et caractère bien affirmé, comme l'auraient apprécié Cécile et Germaine Maye.





## TELEGRAM JOHANNISBERG AOC VALAIS

Une première approche joliment fleurie et intense qui s'ouvre sur un cortège de fruits mûrs, une note de mélisse. Sa bouche tendre s'enrobe d'une belle densité avec en persistance une délicate touche d'amertume. En suggestion avec un plateau de fromages d'alpage, des asperges blanches et sauce à l'orange, une cassolette de champignons.

**Garde** 3 à 4 ans  
**Température de service** 11°

75 cl **CHF 14.95**



## TELEGRAM PETITE ARVINE AOC VALAIS

Nez de glycines en fleur, un vin exubérant et joyeux qui s'exprime entre rondeur et caractère. Une Petite Arvine volumineuse au palais avec des saveurs qui rappellent la tarte à la rhubarbe. Une salinité en persistance sur les lèvres pour clore la partition. Elle aimera côtoyer la cuisine aigre-douce, mais aussi les poissons du lac et les desserts aux fruits.

**Garde** 4 à 6 ans  
**Température de service** 11°

75 cl **CHF 18.95**



## TELEGRAM HEIDA AOC VALAIS

Un vin expressif avec de la personnalité, des notes de fruits jaunes, une pointe de minéralité. Cet Heida offre une bouche juteuse, à la fois robuste et harmonieuse. Sa finale racée et persistante dépose sur les papilles laisse un souvenir délicieux. Cette heida accompagnera parfaitement des apéritifs, des dips de légumes au houmous ou tartelette de chèvre chaud.

**Garde** 5 à 7 ans  
**Température de service** 11°

75 cl **CHF 18.95**



## TELEGRAM ROSÉ AOC VALAIS

Une belle robe corail, un bouquet ensoleillé, mélémélo de gaieté qui évoque les groseilles, le melon, ou encore les fraises juteuses. Comme une friandise, ce rosé s'équilibre en bouche entre des arômes rafraîchissants dorlotés par une douceur fruitée. À servir très frais au bord de l'eau. Il sera également un bon compagnon pour les plats épicés.



**Garde** 2 à 3 ans  
**Température de service** 11°

75 cl

**CHF 14.95**



## TELEGRAM PINOT NOIR AOC VALAIS

Un Pinot Noir teinté de rubis aux nuances vermeilles avec en parfum un concentré de petits fruits des bois. Souple et généreux au palais, c'est un vin sympathique et dense en texture avec des tannins soyeux qui donnent le tempo et une finale chaleureuse. Un vin à boire autour d'une table conviviale, cuisine raffinée ou rustique. Il peut aussi se servir frais en apéritif.



**Garde** 3 à 5 ans  
**Température de service** 15°

75 cl

**CHF 14.95**



## TELEGRAM HUMAGNE ROUGE AOC VALAIS

Une Humagne Rouge charmeuse qui déroge à son image de cru rustique. Elle se montre croquante et soyeuse avec une évolution de tannins dociles mais tout de même un brin virils. Délicieuse sur un fromage corsé, cette Humagne à la fois robuste et veloutée se plaira aux côtés d'une terrine aux champignons, d'une croûte forestière.



**Garde** 3 à 5 ans  
**Température de service** 15°

75 cl

**CHF 18.95**

# TELEGRAM

LES MAMSON MAYE  
DEPUIS  
1889  
90 ANS

MY SWEET

## DES VINS MOELLEUX QUI FAVORISENT LE PLAISIR ET LA FÊTE!

En parallèle de leurs obligations professionnelles, Cécile et Germaine Maye profitent de leurs différents séjours pour découvrir d'autres cultures. L'occasion pour elles de faire parfois de douces rencontres qui, pour certaines, donneront lieu à une correspondance.

LES DOUCES  
RENCONTRES  
DES FILLES MAYE





TELEGRAM  
MY SWEET  
ASSEMBLAGE  
BLANC MI-DOUX  
AOC VALAIS

Le Telegram Sweet est rond et onctueux. La sucrosité et la sensation gourmande sont équilibrées par une pointe plaisante d'acidité. La longueur en bouche se traduit aussi par une agréable amertume, type écorce de réglisse. Cet assemblage est « Sweet » juste comme il faut: l'équilibre sucré, acide et amer en font un vin accessible, long et structuré.



**Garde** 2 à 3 ans  
**Température de service** 7°

75 cl

**CHF 18.95**



TELEGRAM  
MY SWEET  
ROSÉ MI-DOUX  
AOC VALAIS

Une robe rose funky, des notes intenses de pamplemousse. Une charmante douceur en bouche avec des arômes qui rappellent les bonbons acidulés, une persistance enjouée. Un vin « Sweet », festif et fruité, pour un après-midi piscine ou une soirée coquine.



**Garde** 3 à 5 ans  
**Température de service** 7°

75 cl

**CHF 18.95**



TELEGRAM  
MY SWEET  
ASSEMBLAGE  
ROUGE MI-DOUX  
AOC VALAIS

Un condensé de fruits au nez, comme une idée de confiture de griottes qui mijote sur le feu. Une gourmandise au palais, avec de la douceur, une texture veloutée et des tannins souples. Un vin pour les moments « Sweet » et les desserts au chocolat.



**Garde** 3 à 5 ans  
**Température de service** 15°

75 cl

**CHF 18.95**

# VALLI CIMA

LES PLAISIRS SIMPLES  
AU QUOTIDIEN

La gamme Valli Cima répondra largement aux besoins du quotidien tout en restant d'un bon niveau qualitatif. Ces vins sont millésimés et proviennent des vignobles valaisans. Les vignes sont travaillées dans un esprit d'une saine et vraie durabilité. Les vendanges sont pratiquement toutes effectuées à la main, puis nos œnologues vinifient avec précision et propreté, dans le but d'obtenir des vins harmonieux, souples et agréables.





**VALLI CIMA  
BLANC  
VDP SUISSE**

Un parfum fleuri, des notes de roses et de grapefruit, une bouche tendre qui balance entre une rondeur fruitée et une finale rafraîchissante, un vin sympathique et joyeux avec une robe de sable blanc. Un vin à partager sur une terrasse, en apéritif avec des petits salés, avec une tarte aux pommes un dimanche à quatre heures.



---

**Garde 1 à 3 ans**  
**Température de service 10°**

75 cl **CHF 18.00**



**VALLI CIMA  
ROSÉ  
VDP SUISSE**

Ce rosé lumineux rafraîchira et illuminera vos journées estivales. Aux senteurs de fleur d'oranger, de fruits frais, ce vin frais et moelleux saura vous séduire. Jeune et délicat, il accompagnera parfaitement vos apéros, tapas et hors d'œuvres.



---

**Garde 1 à 3 ans**  
**Température de service 10°**

75 cl **CHF 18.00**



**VALLI CIMA  
ROUGE  
VDP SUISSE**

Des arômes de griottes, des notes kirschées, une robe rouge lumineuse, des reflets fuchsias, un vin rond et chaleureux, charmeur avec une pointe de douceur et une persistance tannique. À boire entre amis en fin de journée, à midi avec un repas simple, ou lors d'une grillade estivale.



---

**Garde 1 à 3 ans**  
**Température de service 12°**

75 cl **CHF 18.00**

# NOTRE VINOOTHÈQUE

Découvrez notre magnifique espace de dégustation. Ici les papilles s'éveillent et s'émerveillent, des amitiés se nouent, des souvenirs se créent dans une ambiance chaleureuse. Ce lieu magique illustre avec brio l'heureux mariage du vin et de la convivialité, de la modernité et de la tradition. Quelle que soit l'occasion, l'univers du Verre-Maye vous charmera et même, vous enchantera.

## OFFRES DÉGUSTATION

Découvrez nos formules de dégustation sur [www.maye.ch](http://www.maye.ch) et contactez-nous pour votre réservation.

## ESPACE MUVERAN

### UNE SALLE POUR VOS ÉVÈNEMENTS ET SÉMINAIRES

Situé près de notre Vinothèque à Riddes, l'Espace Muveran est l'espace idéal pour vos rencontres d'affaire. Cette salle bénéficie d'une magnifique vue sur les Alpes valaisannes. Elle possède toutes les infrastructures nécessaires pour l'organisation d'évènements que ce soit pour un séminaire ou un apéritif dînatoire.

**CAPACITÉ DE 50 PERSONNES DÈS CHF 300.- DE LOCATION**

**Infos et réservation** 027 305 15 35 - [verremaye@maye.ch](mailto:verremaye@maye.ch)  
Rue des Caves 12 - 1908 Riddes



## OFFRES DE DÉGUSTATION

Venez déguster nos vins pour faciliter votre choix. Nous avons différentes lignes de dégustation à vous proposer. Nos dégustatrices vous guiderons selon vos préférences.

**Tarifs** CHF 15.-/5 onces



## INITIATION À LA DÉGUSTATION

Découvrez les différents aspects du vin et apprenez les bons réflexes de dégustation avec une spécialiste en vin.

**Tarifs** CHF 55.-/personne  
À partir de 10 personnes



## VISITE DE CAVE

Venez découvrir l'univers de la cave MAYE lors d'une visite guidée, suivie d'une dégustation de 5 onces à la vinothèque.

**Tarifs** CHF 25.-/personne

**Informations et réservation**  
[marketing@maye.ch](mailto:marketing@maye.ch)



## ÉVÈNEMENTS SUR MESURE AU CLOS DE BALAVAUD

Nous vous proposons un lieu exceptionnel, au coeur des vignes, pour l'organisation de vos événements, dans notre guérite du Clos de Balavaud.

**Tarifs** Sur demande

# AVANTAGES ET CONDITIONS

## VALIDITÉ PRIX PRIVÉS

Prix et conditions valables dès août 2023. Conditions disponibles sur [www.maye.ch/fr/conditions-de-vente](http://www.maye.ch/fr/conditions-de-vente). Les modifications de prix demeurent réservées. A défaut d'un millésime expressément formulé, le millésime actuel sera livré sous réserve d'épuisement des stocks. Photos non contractuelles.

## PRIX

Nos prix s'entendent en francs suisses, par unité, TVA comprise. Les frais de livraison ne sont pas inclus dans le prix.

## LIVRAISON EN SUISSE

- CHF 15.- de frais de livraison
- Franco domicile dès CHF 300.- de marchandise (hors rabais).

## PAIEMENT

Pris en cave 4% de remise, 30 jours nets ou 3% d'escompte pour paiement au comptant à la livraison (paiement cash, Postcard, Maestro EC, VPay), exclu carte de crédit et TWINT.

## RABAIS DE QUANTITÉ

- 3% dès CHF 500.-
- 5% dès CHF 750.-
- 8% dès CHF 1'000.-

## EMBALLAGE

- 75 cl et 50 cl en carton de 6 bouteilles
- 37.5 cl en carton de 12 bouteilles

## PROMOTIONS

Les promotions s'appliquent exclusivement aux prix privés et sont non cumulables avec d'autres avantages.

## RÉCLAMATIONS

Les réclamations doivent être signalées dans les 30 jours suivant la réception de la marchandise.

 vins élevés en barrique





# MAYE

CLOS DE BALAUD

