



# MAYE

CLOS DE BALAUD

## CATALOGUE MAYE



PR072024



## **LA GAMME OR**

Les pépites de nos terroirs

4

## **LA GAMME HÉRITAGE**

Destinée aux amateurs exigeants

10

## **LA GAMME TELEGRAM**

Un hommage aux pionnières de la famille MAYE

17

## **LA GAMME EXTRA BLEU CIEL**

La carte postale fruitée et ensoleillée du Valais

22

## **LA GAMME HELDEN**

Une viticulture toujours plus durable

24

## **LA GAMME VALLI CIMA**

Les plaisirs simples au quotidien

26

## **OENOTOURISME**

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.



**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

Elle est superbe d'intensité avec une personnalité affirmée, des arômes d'écorces de mandarine au bouquet, une bouche éclatante à l'équilibre remarquable entre une charmante rondeur et une tension robuste. A déguster sur une viande blanche, un poisson ou met en sauce crémeuse, un fromage salé. Notre Amigne possède l'abeille, qui confère une sensation ronde, très équilibrée avec la pointe saline en fin de bouche.



**Garde** 1 à 10 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

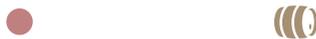
**CHF 28.00**





## PINOT NOIR CUVEREINE AOC VALAIS

Une robe d'un rouge lumineux, de la personnalité, un festival de saveurs épicées et légèrement toastées 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.



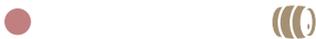
**Garde** 4 à 7 ans  
**Température de service** 15°

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 est élégante et racée dans sa robe aux reflets bordeaux, avec un beau potentiel de garde. Elle accompagnera vos plats principaux, des grillades, burgers saignants ou encore des tagliatelles forestières.



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

150 cl **CHF 59.00**



## CABERNET FRANC DOMAINE DE BALAUDAUD 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**



## ASSEMBLAGE ROUGE BARRIQUE DOMAINE DE BALAVAUD - AOC VS

Une alliance de Diolinoir et de Merlot, un bouquet concentré, des effluves qui rappellent les myrtilles, le chocolat noir, mais aussi une touche minérale qui lui donne un air très distingué. En bouche, il est remarquable d'équilibre, avec une présence boisée mais très intégrée à l'ensemble de la partition. Un vin qui, sous ses airs cossus, se montre délicat. On le voit aux côtés d'une cuisine raffinée, avec des mets agrémentés de truffes noires.



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

75 cl

**CHF 28.00**



## 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**



## 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**



Roger Rémondeulaz et sa fille Claire au Clos de Balavaud.

# GAMME HÉRITAGE

## DESTINÉE AUX AMATEURS EXIGEANTS

Une gamme héritage, de par ses personnages typiques qui sont les créations de Robert Héritier. Les crus de cette gamme expriment avec plénitude le caractère des cépages et révèlent la diversité des millésimes. Les travaux viticoles sont effectués avec rigueur, la maturité et les rendements sont optimisés, puis les vendanges effectuées à la main.

JEAN DES CRÊTES  
PETITE ARVINE





## GRANDGOUSIER FENDANT AOC VALAIS

Une robe limpide et brillante. Un bouquet fruité, floral et minéral. Ce fendant propose une bouche légère, ronde et harmonieuse. Grand classique de la Maison, c'est un vin authentique et un parfait ambassadeur des produits du terroir. Un vin léger, fruité, frais et gouléyant, qui se marie parfaitement avec une raclette, un gruyère salé ou une fondue onctueuse.



---

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

75 cl	<b>CHF 14.90</b>
50 cl	<b>CHF 9.90</b>
37.5 cl	<b>CHF 7.90</b>



## FEUERGOLD JOHANNISBERG AOC VALAIS

Un vin doré aux senteurs de fruits confits, de belle maturité, dense, opulent, avec une finale en bouche typique du cépage sur une persistance aux notes d'amandes amères. Une finale tout en salinité et avec une belle acidité tonifiante. L'indissociable des asperges se tiendra également très bien aux côtés de mets végétariens tels que des mets aux champignons, de fromages corsés ou de poissons fumés.



---

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

75 cl	<b>CHF 17.90</b>
37.5 cl	<b>CHF 9.90</b>



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

Une Arvine franche, harmonieuse, intense au nez floral aux senteurs de glycine. En bouche, une vivacité enrobée d'une texture agréable, fruitée (agrumes) et une finale persistante avec une certaine salinité, agréablement tonique. 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**

Limpide et brillant, d'une couleur jaune aux nuances jaune-vert. Son nez propose des parfums exotiques aux saveurs de fruit de la passion mais également des notes plus locales comme l'abricot. Bouche exotique et parfumée. 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, un cocktail dinatoire ou avec un poisson nacré.

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

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



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

Robe jaune clair, parfum magnifique aux senteurs de jasmin, de litchi et de mandarine. Moelleux, aromatique et croquant. On retrouve les arômes et la pureté du muscat aussi bien au nez qu'en bouche. Servi en apéritif, ce vin aromatique et croquant au goût intense de raisins très authentique du muscat, créera à chaque fois la surprise et l'émerveillement. Idéal avec un poisson blanc ou aussi en apéritif où l'on saura apprécier simplement sa finesse et sa fraîcheur.

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

50 cl **CHF 15.50**



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

Avec une belle robe jaune paille avec une magnifique brillance, l'Amigne est reine en son terroir de Vétroz. Complexe, minérale, moelleuse, ample, résineuse, avec des notes qui rappellent les herbes aromatiques et les agrumes. Un vin de classe, moelleux avec une belle élégance. L'Amigne sera mise en valeur aux côtés d'une gastronomie fine telle qu'un carpaccio de coquilles St-Jacques, un gruyère ou fromage affiné, une volaille aux morilles.



---

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

75 cl **CHF 21.50**



**MALVOISIE**  
**LE PRIMAT**  
**AOC VALAIS**

Belle robe dorée, des effluves de gelée de coing et des senteurs miellées, une bouche douce, onctueuse qui persiste longuement sur des arômes caramélisés. 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 et magnifique avec un foie gras aux figues.



---

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

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



ROSELINE  
ROSÉ  
AOC VALAIS

Une superbe robe corail habille la roseline, ce rosé de Gamay possède des arômes de pâte de fruits, agrumes et mandarine. Une bouche souple et équilibrée par une exquise fraîcheur, un soupçon de tanins et une magnifique salinité rafraîchissante en fin de bouche. 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	<b>CHF 14.90</b>
50 cl	<b>CHF 10.90</b>
37.5 cl	<b>CHF 8.20</b>



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, rond et léger. Il accompagnera aussi volontiers un apéro, 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	<b>CHF 14.90</b>
50 cl	<b>CHF 10.60</b>
37.5 cl	<b>CHF 8.20</b>



FLAMINE  
PINOT NOIR  
AOC VALAIS

D'une robe rouge 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 de bouche et persistance.



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

150 cl	<b>CHF 34.90</b>
75 cl	<b>CHF 16.90</b>
50 cl	<b>CHF 11.70</b>



**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.

**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 apparaissent des arômes épicés. Une bouche souple, des tanins en filigranes, c'est une Syrah généreuse, fruitée, sympathique, enveloppante. Un vin qui rassemble, à déguster avec des pâtes, un riz aux tomates et au parmesan, une viande en sauce cuite à basse température ou mijotée.

**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	<b>CHF 49.00</b>
75 cl	<b>CHF 23.50</b>
50 cl	<b>CHF 16.50</b>



**LA CHASSENARDE**  
**HUMAGNE ROUGE**  
**AOC VALAIS**

Des notes de marc frais, des fantastiques arômes de baies des bois, de pruneaux secs, une touche florale, une bouche souple et remarquable de caractère avec des fines notes de cerise et baies des bois. Cette Humagne rouge équilibrée, aérienne au palais accompagne à merveille un fromage aux herbes ou un alpage crémeux, plats de chasse et mets automnaux, une terrine, un vacherin au four, une soupe à la courge.

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

75 cl	<b>CHF 23.50</b>
50 cl	<b>CHF 16.50</b>



**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 gouleyant, ce rouge typiquement valaisan s'associe avec des fromages affinés, des volailles ou encore du filet de lapin.

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

150 cl	<b>CHF 49.00</b>
75 cl	<b>CHF 23.50</b>
50 cl	<b>CHF 16.50</b>

# TELEGRAM

LES FILS MAYE

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>e</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.

## UN HOMMAGE AUX PIONNIÈRES DE LA FAMILLE 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 MAYE  
DEPUIS  
1889  
EN  
FRANCE

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**

# EXTRA BLEU CIEL



## EXTRA BLEU CIEL

LA CARTE POSTALE FRUITÉE ET ENSOLEILLÉE DU VALAIS

En Valais, il fait toujours grand beau temps ! Gary Godel est un graphiste anglais, connu pour son style inimitable est reconnaissable. Il a développé une multitude de collections de visuels pour des stations de ski et balnéaires, à travers le monde entier. Le projet a été développé en étroite collaboration avec Gary Godel pour illustrer les souvenirs inoubliables des vacances en Valais, sous un soleil EXTRA BLEU CIEL.



**EXTRA BLEU CIEL**  
**JOHANNISBERG**  
**AOC VALAIS**

Floral et fruité avec des notes d'amandes et de fruits à chaire blanche. Une intensité aromatique fruitée en bouche avec une attaque souple et harmonieuse, volumineux et riche pour terminer sur une agréable amertume en finale de bouche. Idéal pour accompagner apéritifs, fromages, asperges ou encore des mets asiatiques



**Garde** 3 à 5 ans  
**Température de service** 10°

75 cl

**CHF 15.95**



**EXTRA BLEU CIEL**  
**ROSÉ**  
**AOC VALAIS**

Un rosé pour répondre aux envies d'apéros ensoleillés et sans chichis ! Un vin gourmand et joyeux paré d'une belle robe saumonée avec un parfum frais de framboises et fruits des vergers. Sa bouche soyeuse et ronde est relevée d'une jolie acidité qui lui amène une touche frivole. À servir bien frais en apéritif en trinquant au soleil du Valais, ou pourquoi pas en accompagnement d'un plat de gambas.



**Garde** 1 à 2 ans  
**Température de service** 9°

75 cl

**CHF 12.95**



**EXTRA BLEU CIEL**  
**HUMAGNE ROUGE**  
**AOC VALAIS**

Avec sa robe rouge sombre, c'est une Humagne aux senteurs de fruits rouges, baies des bois sauvages et des notes de framboises confiturées. Une bouche intense, ronde et volumineuse avec des tanins veloutés et harmonieux. Idéal avec les viandes rouges, gibier et fromages.



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

75 cl

**CHF 15.95**

# HELDEN

UNE VITICULTURE  
TOUJOURS PLUS DURABLE

Depuis 2019,  
la Maison MAYE est  
fière d'être pionnière  
du projet IP-SUISSE, qui  
vise à promouvoir une  
production viticole préservant  
les ressources et encourageant  
la biodiversité dans les vignes.  
Nous sommes heureux de valoriser  
le travail de nos vignerons qui  
s'inscrivent dans cette démarche.



## HELDENGOLD FENDANT IP-SUISSE AOC

Une robe jaune clair et lumineuse, avec des reflets dorés. Les notes de ce fendant rappellent l'odeur des agrumes et de l'ananas. Un corps plein, suivi d'une fine acidité et d'une pointe de minéralité. L'Heldengold, fruité et rafraîchissant, accompagne à merveille les mets au fromage tels que la raclette, fondue ou encore une assiette valaisanne.

**Garde** 1 à 3 ans  
**Température de service** 8°

70 cl

**CHF 14.90**



## HELDENBERG JOHANNISBERG IP-SUISSE AOC

Une robe jaune clair avec de légères teintes vertes et des odeurs de fruits blancs et de fleurs. Une bouche pleine, à l'acidité séveuse, suivi d'une finale douce et fruitée. L'Heldenberg Johannisberg est le meilleur compagnon des apéritifs grâce à sa fraîcheur et son aspect fruité.



---

**Garde** 2 à 4 ans  
**Température de service** 11°

70 cl

**CHF 14.90**



## HELDENROSÉ ROSE IP-SUISSE AOC

Un rosé de Gamay, Pinot Noir et Amigne qui offre une belle robe aux reflets orangés. Le nez évoque l'odeur des abricots et des pêches blanches. Une attaque fraîche et fruitée, avec une sensation ronde en bouche et une finale élégante et délicate. Ce rosé sera parfait pour accompagner un apéritif, grillade, cuisine exotique ou relevée.



---

**Garde** 1 à 3 ans  
**Température de service** 8°

70 cl

**CHF 14.90**



## HELDENBLUT DÔLE IP-SUISSE AOC

Une robe pourpre clair et parfum poivré et de baies noires. Une bouche vigoureuse et pleine, avec une pointe d'acidité rafraîchissante. Un vin authentique, qui se déguste en toute simplicité. Il saura accompagner à merveille des plats préparés ou une assiette de fromages d'alpage.



---

**Garde** 3 à 6 ans  
**Température de service** 15°

70 cl

**CHF 14.90**

# VALLI CIMA

LES PLAISIRS SIMPLES  
AU QUOTIDIEN

La gamme Valli Cima saura ravir les papilles gourmandes. Une gamme de vin de pays ronde et fruitée, qui répond aux besoins du quotidien. Des vins harmonieux, conviviaux, 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 jaune pâle. Un vin à partager sur une terrasse, en apéritif avec des petits salés, avec une tarte aux pommes le 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 rafraîchira et illuminera vos journées estivales. Des senteurs fraîches de fleur d'oranger, de fruits frais, ce vin moelleux saura ravir les papilles les plus gourmandes. Jeune et délicat, il accompagnera parfaitement vos apéritifs, 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**

# MAGASIN

Venez découvrir tous nos crus en vitrine à notre magasin à Riddes, où nos conseillers et conseillères seront à votre service pour vous guider dans vos choix.

**Ouvert du lundi au vendredi de 9h00 à 12h00 / 13h30 à 17h30 et le samedi de 9h à 17h.**

# ESPACE DÉGUSTATION

Lieu chaleureux, cosy et accueillant. Vous pourrez y déguster nos meilleurs crus, nos nouveautés et partager un moment convivial. Notre personnel de dégustation vous guidera au travers de dégustations et de soirées accords mets et vins.

**Notre espace dégustation ouvre ses portes sur réservation.**

# ESPACES DE LOCATION

La Maison MAYE propose, en plus de ses vins, des salles et une remorque à louer. La salle Muveran (grande salle pour les fêtes ou réunions), le chalet (petite salle pour une réunion) et la remorque bar (pour des manifestations).

**Plus d'infos sur [www.maye.ch](http://www.maye.ch).**

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





## OFFRE DE DÉGUSTATION

Venez déguster nos vins pour faciliter votre choix. Nous avons différentes lignes de dégustation à vous proposer. Notre personnel de dégustation vous guidera selon vos préférences.

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



## 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

**Infos et réservation**  
marketing@maye.ch



## 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



## ÉVÈNEMENTS SUR MESURE AU CLOS DE BALAVAUD

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

**Tarifs** Sur demande

# AVANTAGES ET CONDITIONS

## VALIDITÉ PRIX PRIVÉS

Prix et conditions valables dès juillet 2024. Conditions disponibles sur [www.maye.ch](http://www.maye.ch). 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

