



MAYE

CLOS DE BALAUD

CATALOGUE MAYE

PRI052025



MAYE

MAYE Rue des Caves 12 - 1908 Riddes
027 305 15 00 - info@maye.ch - www.maye.ch



LES GRANDS ORS

Authenticité et quête d'excellence

4

HÉRITAGE

Destinée aux amateurs exigeants

10

TELEGRAM

Un hommage aux pionnières de la famille MAYE

18

EXTRA BLEU CIEL

La carte postale fruitée et ensoleillée du Valais

24

COLLECTOR

Un hommage à notre Maison

26

HELDEN

Une viticulture toujours plus durable

28

VALLI CIMA

Les plaisirs simples au quotidien

30

OENOTOURISME

32

AVANTAGES ET CONDITIONS

34



MAYE

CLOS DE BALAVAUD

NOUS SOMMES LA FAMILLE MAYE

Gardiens d'une longue histoire débutée en 1889. Nous sommes fiers de nos terres centenaires, de notre héritage et de nos vignes. Notre passé nourrit notre vision du futur. Aujourd'hui, nos regards se tournent vers l'horizon.

En 1947, Cécile et Germaine, filles du fondateur Léonide Maye ont souhaité nous ancrer au cœur du patrimoine en acquérant le fameux Clos de Balavaud, que nous aimons tant. Les vins issus de ce domaine ont reçu de nombreuses distinctions.

Aujourd'hui, l'histoire de notre famille se poursuit avec Claire et Roger Rémondeulaz et nous, qui travaillons dans la maison. Mais surtout avec vous, amoureux de nos terroirs et de nos traditions.

LES GRANDS ORS

AUTHENTICITÉ ET QUÊTE D'EXCELLENCE

Les domaines de la Maison MAYE, dont le célèbre Clos de Balavaud, sont les joyaux naturels d'un patrimoine précieux, un héritage transmis de génération en génération depuis 1889. LES GRANDS ORS incarnent la quintessence d'un savoir-faire familial, révélant avec patience et dévotion les trésors de terroirs d'exception. Sublimés par la virtuosité d'orfèvres passionnés, ils invitent à un voyage sensoriel et intemporel.



LES GRANDS ORS
FENDANT
CLOS DE BALAUD
AOC VALAIS

Issu de l'exceptionnel Clos 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 3 à 5 ans
Température de service 11°

150 cl	CHF 39.00
75 cl	CHF 19.00
50cl	CHF 13.00



LES GRANDS ORS
FENDANT RAVANAY
AOC VALAIS

Un Fendant issu du domaine Ravanay à Chamoson. Finesse, minéralité, élégance, voilà en trois mots ses caractéristiques. Un Fendant à la robe scintillante, aux senteurs de tilleul, avec une pointe de carbonique au palais qui lui amène une fraîcheur pimpante. Un vin que l'on aimera boire en apéritif, sur un poisson d'eau douce ou des mets au fromage.



Garde 1 à 3 ans
Température de service 10°

75 cl	CHF 19.00
-------	-----------



LES GRANDS ORS
CHARDONNAY
AOC VALAIS

Ce Chardonnay est issu de domaines prestigieux du Valais central. Un soupçon de vanille et beaucoup de fruité ornent cette cuvée riche, équilibrée. Un élevage en barrique de 9 mois contribue à la maturité de ce vin. Sa texture est soyeuse au palais et balancée par une vivacité citronnée. Sa prestance sera recherchée en gastronomie pour se marier avec des viandes blanches, une pintade rôtie ou une tarte chèvre et tomates.



Garde 5 à 7 ans
Température de service 11°

75 cl	CHF 25.00
-------	-----------





LES GRANDS ORS

HUMAGNE BLANCHE

AOC VALAIS

Cette Humagne, provenant du domaine La Barme à Leytron, réserve de belles surprises tout au long de la dégustation. Une approche parfumée entre fines lies et notes d'abricots secs et de tilleul. 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 avec une délicate touche lactique. La compagne rêvée des fromages de nos alpages pour un duo de caractère.



Garde 3 à 5 ans
Température de service 11°

75 cl CHF 25.00



LES GRANDS ORS

ROSÉ DE MERLOT

AOC VALAIS

Issue d'une sélection rigoureuse de Merlot vinifié en rosé, cette cuvée haut de gamme incarne l'élégance et la précision d'un grand vin de plaisir. Sa robe lumineuse, ses arômes nets de fruits à noyau et sa bouche harmonieuse en font un rosé d'exception, aussi à l'aise à l'apéritif qu'à table. Alliant fraîcheur, richesse et finesse, il séduit par son équilibre et sa longueur. Il s'impose comme un compagnon idéal pour une gastronomie raffinée, méditerranéenne ou contemporaine.



Garde 2 à 3 ans
Température de service 11°

150 cl CHF 45.00
75 cl CHF 22.00



LES GRANDS ORS

PINOT NOIR

CLOS DE BALAVAUD

AOC VALAIS

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



Garde 4 à 8 ans
Température de service 15°

150 cl CHF 45.00
75 cl CHF 22.00
50 cl CHF 16.00



LES GRANDS ORS

SYRAH RÉSERVE

AOC VALAIS

Un nez intense et 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. Elevée en barrique, cette Syrah, issue de parcelles du Valais central, possède les arômes typiques de ce cépage. Elle accompagnera vos plats principaux, des grillades, des burgers saignants ou encore des tagliatelles forrestières.



Garde 5 à 8 ans
Température de service 15°

150 cl CHF 59.00
75 cl CHF 28.00
50 cl CHF 19.00



LES GRANDS ORS

CABERNET FRANC

AOC VALAIS

Le Cabernet Franc issu du Domaine de Balavaud est élégant, racé et 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, un burger avec steak grillé, un risotto aux champignons, des raviolis aux bolets et à la truffe, un rôti de veau, des légumes aux herbes aromatiques.



Garde 5 à 10 ans
Température de service 14°

75 cl CHF 28.00



LES GRANDS ORS

HUMAGNE ROUGE

TSAMPI

AOC VALAIS

Issue du domaine Tsampi à Chamoson, cette Humagne parée de rouge sombre offre un premier nez caramel, des notes fumées qui s'ouvrent sur des senteurs de fraises des bois. Beaucoup de caractère en bouche, de la densité, des tanins fermes mais raffinés, une texture ample, soyeuse, aérienne. La finale nous apporte une légère astringence positive. Un vin à la fois élégant et racé pour accompagner du gibier.



Garde 5 à 8 ans
Température de service 15°

75 cl CHF 28.00
50 cl CHF 19.00



LES GRANDS ORS

DIOLINOIR

AOC VALAIS

Descendant de l'illustre Pinot Noir, ce Diolinoir du Valais central affiche une couleur d'un rouge velours, presque noir. Un vin parfumé de senteurs torréfiées, de mûres, de girofle, structuré et dense au palais. A déguster avec un rôti d'agneau, des aïeux, un civet de chamois ou autres rôles de lièvre goûteux. Il peut aussi volontiers rester quelques années en cave pour développer ses arômes.



Garde 3 à 8 ans
Température de service 15°

150 cl	CHF 59.00
75 cl	CHF 28.00
50 cl	CHF 19.00



LES GRANDS ORS

MERLOT DOMAINE DE BALAVAUD

AOC VALAIS

Issu du célèbre Domaine de Balavaud, ce Merlot a une robe intense, de couleur rouge rubis. Il est complexe au nez, à la fois épicé et boisé, le tout mélangé à des notes de cerises noires et baies des bois. L'attaque en bouche est délicate et harmonieuse, sa trame tanique fine et soyeuse. Un Merlot séduisant et persistant, qui accompagnera des viandes racées, des terrines de chasse ou de vieux fromages.



Garde 5 à 10 ans
Température de service 15°

75 cl	CHF 28.00
-------	-----------



LES GRANDS ORS

CORNALIN

AOC VALAIS

Issu du célèbre Domaine de Balavaud, c'est un Cornalin élégant et racé d'une robe rouge sombre et profonde, 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 tanique et une pointe d'acidité. 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 d'un plat de chasse.



Garde 3 à 9 ans
Température de service 15°

75 cl	CHF 28.00
-------	-----------



HÉRITAGE

DESTINÉE AUX AMATEURS EXIGEANTS

La gamme Héritage met en valeur des personnages issus des 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.



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 gouleyant, 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	CHF 14.90
37.5 cl	CHF 7.90



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, des fromages corsés ou des 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

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 des huîtres, des crustacés, des 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 dînatoire ou avec un poisson nacré.



Garde 6 à 8 ans
Température de service 11°

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



LES LAUDES

MUSCAT
AOC VALAIS

Robe jaune claire, 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 11°

50 cl **CHF 15.50**



L'OISELEUR

AMIGNE
AOC VALAIS

Dotée d'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**



LE PRIMAT

MALVOISIE
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 8°

75 cl **CHF 21.50**



Roger Rémondeulaz et sa fille Claire au Clos de Balavaud, la 4^e et 5^e génération de la famille MAYE.



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 **CHF 14.90**
37.5 cl **CHF 8.20**



LES MAGES

GAMAY
AOC VALAIS

Ce Gamay possède 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 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 **CHF 14.90**
37.5 cl **CHF 8.20**



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 en bouche et une agréable persistance. Idéal avec une viande rouge noble ou 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**



NOUS DEUX

GAMARET
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 cèdre 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, du civet, du tofu grillé ou un halloumi en sauce.



Garde 3 à 5 ans
Température de service 15°

50 cl **CHF 13.50**



LE MARGUILLIER

MERLOT
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°

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



L'EPICIER

SYRAH
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 23.50**



LE PIOCHEUR DIOLINOIR 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 notes de marc frais, de fantastiques arômes de baies des bois, de pruneaux secs, une touche florale, une bouche souple et remarquable de caractère avec de 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, des plats de chasse et mets automnaux, une terrine, un vacherin au four ou une soupe à la courge.

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. Énergique, 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	CHF 49.00
75 cl	CHF 23.50
50 cl	CHF 16.50



TELEGRAM

UN HOMMAGE AUX PIONNIÈRES

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^{ème} siècle, elles parcourent l'Europe pour découvrir de nouveaux goûts, d'autres pratiques et faire rayonner leurs vins au-delà des frontières nationales. Régulièrement, elles adressent un message par télégramme à leur père pour le rassurer. Un vin Telegram qui 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 saline. En suggestion avec un plateau de fromages d'alpage, des asperges blanches et sauce à l'orange, une cassolette de champignons au simplement à l'apéritif.



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 de 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. Cette Heida offre une bouche juteuse, à la fois robuste et harmonieuse. Sa finale racée et persistante déposée sur les papilles laisse un souvenir délicieux. Elle accompagnera parfaitement des apéritifs, des dips de légumes au houmous ou des tartelettes 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 tanins soyeux qui donnent le tempo et une finale chaleureuse. Un vin à boire autour d'une tablée 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 tanins dociles mais tout de même un brin viril. Délicieuse sur un fromage corsé, cette Humagne à la fois robuste et veloutée se plaira aux côtés d'une terrine aux champignons ou d'une croûte forestière.

Garde 3 à 5 ans
Température de service 15°

75 cl **CHF 18.95**

TELEGRAM

MAISON MIE
DEPUIS
1889
2018

UN HOMMAGE AUX PIONNIÈRES DE LA FAMILLE MAYE



TELEGRAM 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 qui débutait par « My Sweet... »



**TELEGRAM
MY SWEET**
ASSEMBLAGE BLANC
MI-DOUX
AOC VALAIS

Cet Assemblage Blanc 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. Parfait en apéritif ou en accompagnement de mets asiatiques.



Garde 3 à 6 ans
Température de service 7°

75 cl

CHF 18.95



**TELEGRAM
MY SWEET**
ROSÉ MI-DOUX
AOC VALAIS

Une robe rose corail, des notes intenses de pamplemousse. Notes secondaires de pomme type Pink Lady. Une charmante douceur en bouche avec des arômes qui rappellent les bonbons acidulés, une persistance enjôleuse. Un vin « Sweet », festif et fruité, le meilleur allié des journées estivales et des soirées douces.



Garde 2 à 3 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 ou un plateau de fromages légers.



Garde 3 à 6 ans
Température de service 13°

75 cl

CHF 18.95

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 15.90



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 15.90



EXTRA BLEU CIEL
HUMAGNE ROUGE
AOC VALAIS

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



Garde 4 à 6 ans
Température de service 15°

75 cl

CHF 15.90

COLLECTOR

UN HOMMAGE À NOTRE MAISON

Une gamme unique qui regroupe des vins sélectionnés pour vos occasions exclusives. Des crus d'exception méticuleusement choisis pour rendre hommage à notre Maison et à son fondateur. Des vins exceptionnels en édition limitée.



AMIGNE
CLOS DE BALAUD
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 une abeille, qui confère une sensation ronde, très équilibrée avec la pointe saline en fin de bouche.



Garde 5 à 10 ans
Température de service 12°

75 cl **CHF 24.50**



JOHANNISBERG
DE CHAMOSSIN
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, liquoreuse, soyeuse et structurée. Des arômes d'orange confite et de mangue caractérisent ce vin éclatant et complexe aux caudales 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 10 à 15 ans
Température de service 9°

37.5 cl **CHF 28.00**



CHÂTELLENIE
BRUT TRADITION
AOC VALAIS

Les cépages Pinot Noir 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 le palais 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 ou en fin de repas.



Garde 5 à 7 ans
Température de service 6°

75 cl **CHF 22.50**

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 claire 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, la 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 claire 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 est le meilleur compagnon des apéritifs grâce à sa fraîcheur et son aspect fruité. Il se marie également aux asperges et aux fromages à pâte dure.



Garde 2 à 4 ans
Température de service 11°

70 cl

CHF 14.90



HELDENROSÉ
ROSÉ
IP-SUISSE AOC

Un Rosé de Gamay, Pinot Noir et Chardonnay 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 claire et un 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. Ronde et fruitée, elle répond aux besoins du quotidien. Des vins harmonieux, conviviaux, souples et agréables.



VALLI CIMA
BLANC
VDP SUISSE

Un parfum fleuri, des notes de rose 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 ou avec une tarte aux pommes le dimanche à quatre heures.



Garde 2 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'oeuvres.



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 tanique. À boire entre amis en fin de journée, à midi avec un repas simple, ou lors d'une grillade estivale.



Garde 1 à 5 ans
Température de service 12°

75 cl

CHF 18.00

ŒNOTOURISME

NOUS SERIONS HEUREUX DE VOUS OUVRIR NOS PORTES.

Découvrez les activités que nous organisons au sein de nos espaces. N'hésitez pas à nous contacter: nous serions ravis de concevoir avec vous un événement sur-mesure et adapté à vos envies et vos besoins.

Infos et réservation marketing@maye.ch

VISITE DE CAVE & DÉGUSTATION

Venez déguster nos meilleurs crus, nos nouveautés et partager un moment convivial. Notre personnel de dégustation vous emmènera à la découverte de la cave et vous accompagnera tout au long de la dégustation de nos vins. Sur réservation.

Tarifs CHF 25.-/personne



NOUS SOMMES À VOTRE DISPOSITION!

Faites de votre événement un moment d'exception avec La Maison MAYE! Organisation personnalisée et sélection des meilleurs experts: nous sommes là pour transformer vos idées en une expérience mémorable. Nous organisons des événements sur-mesure dans nos murs mais aussi en faisant appel à des partenaires externes. Nous prenons beaucoup de plaisir à faire découvrir nos crus lors de divers événements.

*Plus d'informations
sur nos services de fêtes...*



NOS ESPACES D'ACCUEIL

L'ESPACE MUVERAN

Cet espace, fraîchement rénové, bénéficie d'une magnifique vue sur les Alpes valaisannes. Il possède toutes les infrastructures nécessaires pour l'organisation d'événements que ce soit pour un séminaire, un apéritif dînatoire ou encore un repas de grande occasion.

Capacité de
50 personnes



LA SALLE CHALET

Cette petite salle façon chalet est équipée d'un écran de projection et de tables permettant d'accueillir en cercle jusqu'à 10 personnes. C'est donc la salle idéale pour une réunion ou une petite assemblée.

Capacité de
10 personnes

LA REMORQUE BAR

Cette remorque est la solution parfaite pour tous vos événements. Équipée d'un frigo, d'un lave-vaisselle avec panier et d'un raccordement à l'eau et à l'électricité, notre remorque est idéale pour un petit commerce lors d'un marché ou d'une foire.

Dimensions:
7,45 x 6,2 x 2,9 m



NOTRE MAGASIN

RETROUVEZ TOUS NOS CRUS DIRECTEMENT
CHEZ MAYE !

Venez découvrir toutes nos gammes exposées à notre magasin à Riddes, où nos conseillers seront à votre service pour vous guider dans vos choix.

DÈS LE 5 MAI 2025

LU: 10h00 à 12h30 | 13h30 à 17h00

MA-VE: 10h00 à 12h30 | 13h30 à 18h30

SA: 10h00 à 17h00

AVANTAGES ET CONDITIONS

VALIDITÉ PRIX PRIVÉS

Prix et conditions valables dès avril 2025. Conditions disponibles sur 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 participation aux frais de livraison
- Franco domicile dès CHF 300.- de marchandise (hors rabais).

RABAIS DE QUANTITÉ

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

PAIEMENT

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

EMBALLAGE

- 75 cl et 50 cl (carton de 6 bouteilles)
- 37.5 cl (carton de 12 bouteilles)
- 150 cl (à la pièce)

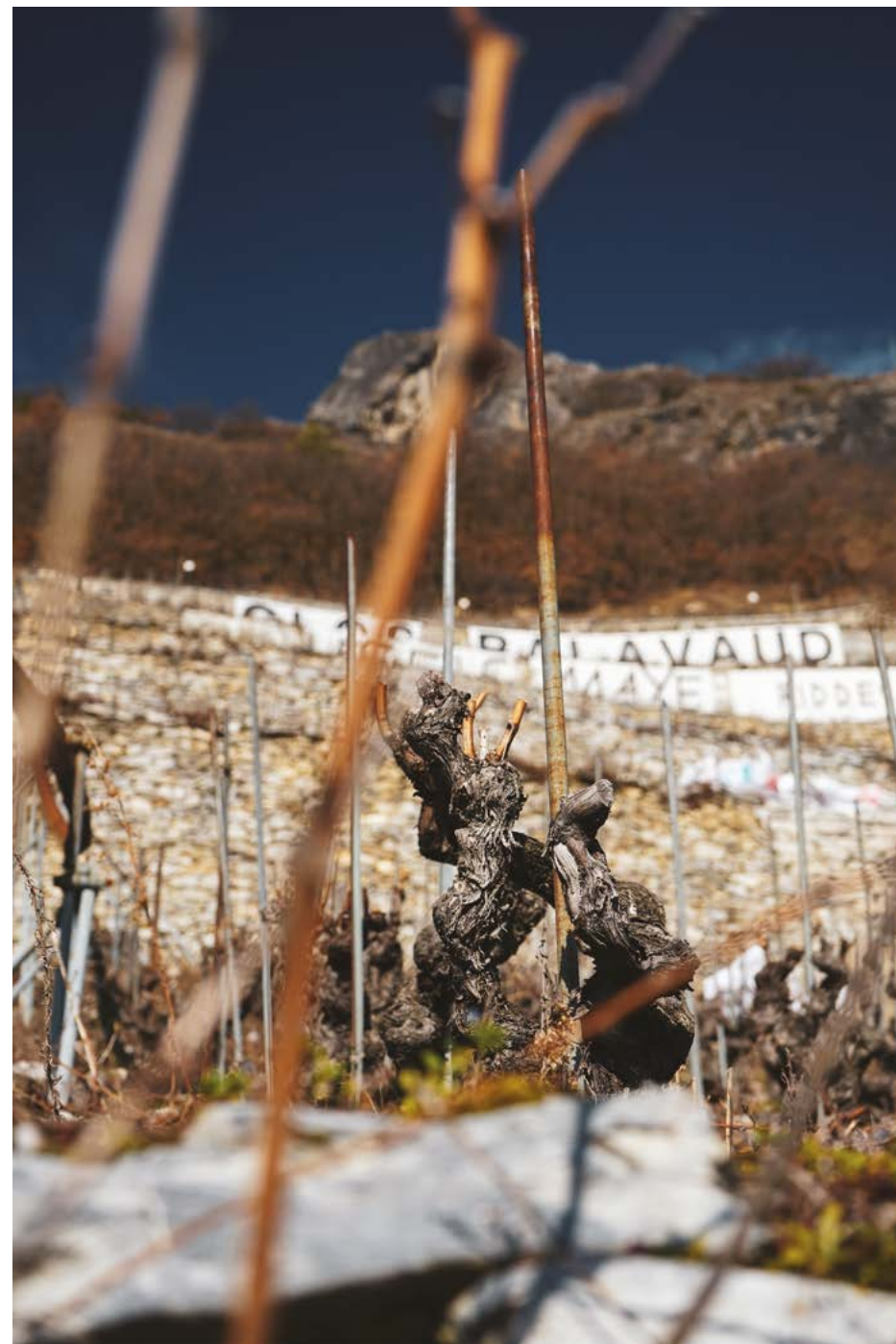
PROMOTIONS

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 BALAVAUD

MAYE

Rue des Caves 12
1908 Riddes

027 305 15 00
info@maye.ch
www.maye.ch



@lamaisonmaye

