

*Un vignoble unique dans le
site protégé exceptionnel de la colline de Montorge
aux portes de Sion*



L'une des richesses du vignoble valaisan
depuis 1848



Chers Amis du Domaine du Mont d'Or,

Chaque jour, lorsque le soleil caresse de ses premiers rayons le vignoble, nous nous émerveillons d'avoir le privilège d'œuvrer sur ce site naturel unique: la colline de Montorge aux portes de Sion.

Pour beaucoup, c'est un joyau caché. Un endroit en dehors du temps et de l'agitation du monde. Située à l'entrée ouest de Sion, à l'opposé de Valère et de Tourbillon, la colline de Montorge est couverte des vignes du Domaine du Mont d'Or sur son flanc sud-ouest. Son flanc nord est voué à la forêt au pied de laquelle s'étend un lac romantique orné de nénuphars et bordé d'un chemin bucolique. Sur son sommet subsistent les vestiges récemment restaurés d'un château construit vers 1230. La faune et la flore sont ici d'une richesse unique.

Le Domaine du Mont d'Or est constitué de 220 terrasses, toutes retenues par d'authentiques murs de pierres sèches. Ce qui amena, à l'époque, un poète à dire que la colline était «toute écrite de murs». Chacune de ces terrasses est complantée d'un cépage choisi en fonction de son altitude, de son exposition et de la composition de sa terre, riche dans l'ensemble du vignoble en schiste lustré.

Chaque pied de vigne est individualisé, «bichonné», par nos fidèles vigneron qui vouent à leur terroir un amour sans limites. Atteindre la perfection dans cet endroit unique est leur credo de chaque jour.



Le Domaine est membre de Vitival, l'association des viticulteurs valaisans prônant la production intégrée. C'est à dire obtenir des raisins de qualité optimale par

l'application de méthodes de culture conformes aux exigences de l'écologie. Notamment afin d'assurer à long terme la fertilité du sol, la qualité de l'eau et du milieu cultural. **Préserver l'environnement est l'une de nos préoccupations majeures.**

Les caves du Domaine – dont une partie a été taillée directement dans la roche – jouissent d'une hygrométrie et d'une température constante idéales. **L'élevage des vins allie des installations modernes – indispensables à l'obtention de vins de haute qualité – aux traditionnels fûts et barriques de chêne.**

Chaque bouteille habillée de l'étiquette du Domaine constitue un ambassadeur de ce lieu unique et merveilleux. **Chaque vin est la quintessence harmonieuse de l'équation cépage – terroir afin de vous offrir tout le plaisir de savourer des crus nobles et authentiques.**

Bienvenue au Domaine du Mont d'Or et dans son environnement naturel exceptionnel.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Simon Lambiel', with a stylized flourish extending to the right.

Simon Lambiel
Directeur

L'histoire passionnante du Domaine du Mont d'Or



L'histoire passionnante d'un vignoble valaisan créé par un sergent-major vaudois: le Domaine du Mont d'Or, l'un des plus beaux du monde

Après que la Diète helvétique eut voté la dissolution par les armes du Sonderbund, une compagnie de carabiniers vaudois, traversant le Valais, campa au pied de la colline de Montorge, aux portes occidentales de Sion. Son sergent-major, François-Eugène Masson, fut séduit par la beauté sauvage de ce site à la végétation brûlée par le soleil. Une vraie terre pour la vigne... se dit-il. Et sur le chemin du retour, une idée germa dans son esprit.



Un véritable travail de pionnier

Au printemps 1848, notre sergent-major, de retour en Valais, achète quelques terrains au Pont-de-la-Morge et se met au travail. Tout est à faire. Eliminer les buissons, extraire les pierres pour construire ces murs impressionnants, défoncer et niveler le terrain... et enfin: planter. Les premières années sont très dures. Notamment 1851 et 1858, marquées par les gels de printemps et la

sécheresse estivale. Toutefois, on le sait, les grands hommes ne se découragent jamais.

De la pompe à vapeur... au bisse

Une chose s'impose dans la région, il faut irriguer la vigne. Après avoir conçu un système onéreux consistant à tirer l'eau des marais de la plaine au moyen d'une pompe à vapeur pour l'envoyer au sommet des vignes, F.-E. Masson s'associe avec deux valaisans L. de Sépibus et J. Bumann pour construire le bisse qui amènera l'eau du lac de Montorge. Une eau tempérée, moins froide que celle venant directement de la montagne. Dès lors, les récoltes deviennent régulières et d'excellente qualité.

Du Schloss Johannisberg, à Geisenheim sur le Rhin... au Domaine du Mont d'Or

Vers 1870, Georges Masson, le fils du fondateur, se rend au célèbre Schloss Johannisberg, propriété des princes de Metternich sur les bords du Rhin, pour y prélever des sarments de Sylvaner qui donneront, en 1880, le fameux Johannisberg Mont d'Or avec son étiquette caractéristique, inchangée



Le fondateur du Domaine est le sergent-major François-Eugène Masson, originaire de Territet. Campant avec sa compagnie de carabiniers dans la région en 1847, il eut le « coup de foudre » pour ce coin de terre aride. De retour en Valais en 1848, il entreprit, en véritable pionnier, de défricher ce mont pour en faire l'un des plus beaux domaines viticoles du monde.



Georges Masson, fils du fondateur du Domaine



depuis lors, et sa capsule verte (en hommage aux princes de Metternich qui la réservaient à leurs meilleures cuvées).

Un vignoble d'exception dans le site merveilleux de la colline de Montorge

Dans la deuxième moitié du XIX^e siècle, le Domaine du Mont d'Or a implanté ses terrasses sur le flanc ouest de la colline de Montorge. 220 terrasses, chacune complantée d'un cépage choisi en fonction de son altitude et de son exposition, toutes retenues par d'authentiques murs de pierres sèches, toutes « bichonnées » avec amour par des vigneron au dévouement sans limites. C'est un vignoble unique. Unique non seulement par son exposition optimale, son encépagement, son architecture en terrasses, mais aussi par sa situation dans le site merveilleux de la colline de Montorge, aux portes de Sion. Un mont – où l'on devait, si l'on en croit son nom, cultiver de l'orge en son temps – se dressant au milieu de la vallée en face des collines de Valère et de Tourbillon. Sur son sommet subsistent les vestiges d'un château fortifié qui fut incendié en 1417. Au pied de son flanc nord s'étend un petit lac au charme bucolique, orné de nénuphars et bordé de sous-bois traversés par un chemin romantique. Il fournit d'ailleurs une partie de l'eau d'arrosage du

Domaine qui a le grand avantage d'être moins froide que celle venant directement de la montagne. La colline de Montorge réunit, dans son ensemble, un échantillon unique des bas-coteaux secs d'une vallée interne des Alpes: steppe, chênaies, pinèdes, forêts de tilleuls. Tout cela offre un refuge rêvé à de nombreuses espèces d'animaux et de plantes donnant à cet endroit du Valais central une ambiance méditerranéenne. Un chemin, depuis l'entrée de Sion, invite les amis de la nature à de merveilleuses balades entre bisces, lac, steppes et bosquets de chênes.

C'est à Paris que le Domaine du Mont d'Or obtient sa première médaille d'or

Seulement trente ans après que son père eut planté les premiers ceps sur le flanc ouest de la colline de Montorge, Georges Masson obtenait la première médaille d'or pour le Johannisberg Mont d'Or. Et cela à Paris... lors de l'Exposition Universelle et Internationale des œuvres d'art et des produits de l'agriculture de 1878. Une des manifestations culturelles les plus importantes du XIX^e siècle, pour laquelle fut construit le merveilleux Palais du Trocadéro. Depuis lors, les distinctions se succédèrent et les étiquettes des crus du domaine s'ornèrent de médailles d'or, d'argent et de vermeil.



La première étiquette du Johannisberg Mont d'Or ornée de la première médaille d'or obtenue à Paris en 1878

Le terroir privilégié du Domaine du Mont d'Or aux portes de Sion. Sur



Le lézard vert, précieux allié du vigneron contre les invertébrés



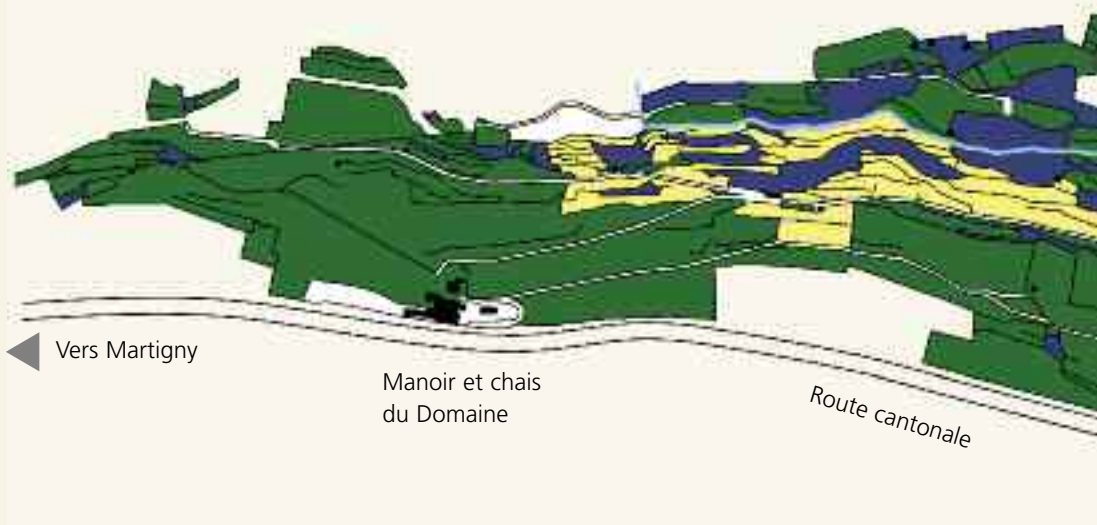
Le débourrement au printemps, un instant émouvant



Les fleurs d'amandier. Cet arbre méditerranéen se plaît ici



L'arbre à kakis, une touche d'exotisme au Domaine



Le site protégé de Montorge

Construit en 1859-1860 par le fondateur du Domaine, François-Eugène Masson, et les Sédunois de Sépibus et Bumann, le bisse de Montorge prend sa source dans le lac du même nom, alimenté, lui, par les bisses de Lentine et du Siphon, et amène l'eau d'irrigation au cœur du vignoble.

Balisé en chemin pédestre de Sion à Pont-de-la-Morge, ce véritable balcon surplombe la vallée et permet de découvrir la capitale valaisanne et la plaine du Rhône sous une perspective tout à fait inhabituelle.

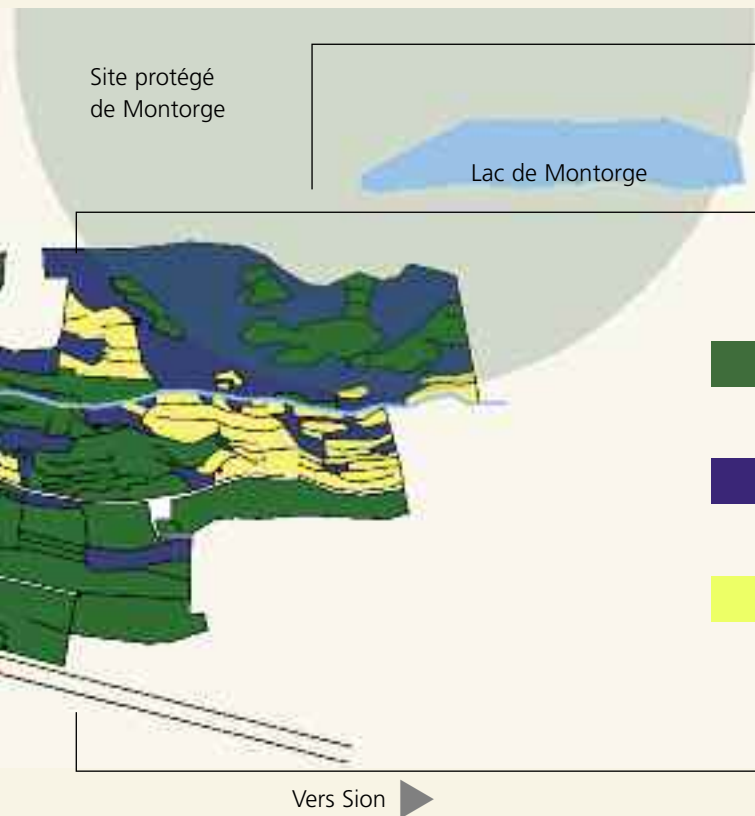
Le climat

Etant donné sa situation au cœur du Valais central, le Domaine bénéficie des conditions parmi les plus favorables de la Suisse pour la culture de la vigne.

Voici quelques données climatiques annuelles moyennes: l'ensoleillement dépasse les 2000 heures, les précipitations sont inférieures à 600 mm et la température dépasse largement le minimum requis à la culture de la vigne. Le régime des vents, en particulier le föehn, constitue une composante bénéfique du climat.



le flanc ouest de la colline de Montorge



Sommet de la colline de Montorge: 786 m

Altitude maximale du Domaine: 660 m



Vignoble



Steppes sèches



Parcelles réservées aux surmaturés

Altitude minimale: 495 m



Le Domaine du Mont d'Or favorise la production intégrée

Vinatura®

Le Domaine du Mont d'Or est membre de Vitiswiss, la Fédération suisse pour la production écologique en viticulture. Les vins des membres de Vitiswiss portent le label Vinatura®.

Préserver l'équilibre naturel. Les directives de Vitiswiss encouragent notamment:

- Le maintien de la fertilité du sol et de la qualité de l'eau en limitant l'emploi de substances auxiliaires.
- La culture de cépages adaptés au sol et au climat, dans le but d'obtenir la meilleure qualité des raisins et de réduire le nombre d'interventions.
- La couverture des sols (enherbement, compost, paille...), car elle offre un habitat à de nombreux organismes utiles et évite l'érosion, assurant ainsi la pérennité du vignoble.

Contrôle de la qualité et des soins viticoles

- Une commission de dégustation neutre et indépendante et un rapport d'analyse œnologique garantissent un label de qualité et le respect des caractéristiques du terroir et du cépage.
- Des experts contrôlent annuellement le respect des directives Vitiswiss dans chaque exploitation. Toute utilisation de matière auxiliaire doit être justifiée et notée dans le cahier d'exploitation. Les contrôles portent notamment sur la fumure, les soins au sol, la flore, la manière de prévenir les maladies de la vigne et la qualité des raisins.

Le sol



Les calcschistes gréseux pour le géologue, les brisés pour le vigneron, constituent un immense millefeuille: celui-ci prend naissance à l'ouest de Pont-de-la-Morge et se prolonge jusqu'à l'entrée de Sierre.

L'uniformité sur le Domaine n'est qu'apparente. Si le dénominateur commun est bien le calcaire, des teneurs différentes en particules grossières, limons et argiles, ainsi que les nuances de profondeurs du sol, mettent en évidence la diversité du sol.



Les terrasses, à la base des surmaturés

Bien que constitués de plus de 200 terrasses et de 15 kilomètres de murs en pierres sèches, seulement une partie de ces «tablars» – comme les nomment nos vigneron – permettent la récolte tardive indispensable à l'élaboration des surmaturés.

Ces parcelles sont concentrées à mi-coteau, au centre du vignoble, dans la zone la plus escarpée, mais également la plus chaude et la mieux protégée du Domaine.



Cave traditionnelle des spécialités



*Chai moderne
de vinification*

La cave du Domaine du Mont d'Or

La vinification en barriques

En mal d'asepsie, l'œnologie moderne a pratiquement proscrit l'usage du bois dans les caves. Dans la majorité des cas, les contenants métalliques ont éclipsé les vases, foudres et autres fûts de chêne. Aujourd'hui fort heureusement, les bons producteurs découvrent ou redécouvrent les vertus du bois.

Pour sa part, au fil des décennies, le Domaine du Mont d'Or a maintenu sa cave traditionnelle, constituée d'une cinquantaine de fûts de chêne de 500 à 20000 litres. De tout temps, le bois s'est révélé un élément incontournable dans l'élaboration des grands vins.

L'élevage en barriques consiste en un usage particulier du bois lors de la vinification. La pièce bourguignonne (228 litres), lors de la fermentation et de l'élevage, assure le bon équilibre thermique et l'apport d'oxygène permettant d'intéressantes modifications physico-chimiques du vin. Dans les premières années d'utilisation, la barrique cède au vin une quantité plus ou moins importante de tanins. Lors de sa fabrication, le cintrage du fût est obtenu par chauffe. Celle-ci modifie la composition chimique du bois et, entre autres, est responsable du goût « vanillé » transmis ultérieurement au vin.

L'élément clé de la réussite d'une vinification en barriques est évidemment la qualité de la matière première. La structure et la concentration aromatique du vin doivent être à la hauteur du contenant noble qu'est le fût de chêne.



Chai de vinification en barriques

Le mystérieux *Botrytis cinerea*

Ce champignon, à l'origine de bien des soucis pour nos vignerons (il est également responsable de la pourriture grise!), peut également provoquer l'éclosion des plus grands vins blancs du monde, du Château d'Yquem au Tokay en passant par les vendanges tardives du Domaine du Mont d'Or. On nomme alors ce phénomène: la pourriture noble. Le développement de *Botrytis cinerea* sous forme de pourriture noble ne s'obtient qu'à certaines conditions essentielles. Tout d'abord, le raisin doit arriver intact à maturité. Cela se réalise assez facilement dans la situa-

tion d'une moisissure poussiéreuse et cendrée. A ce dernier stade, on parle de grains rôtis ou confits. Parallèlement à ces transformations visuelles, une modification profonde du grain de raisin intervient, grâce à une activité chimique et enzymatique extrême. En voici les principaux effets: on enregistre une diminution des acides tartrique et malique dans des proportions respectives d'un sixième et d'un tiers. Pour ce dernier acide, dans un raisin bien mûr, sa présence est déjà fortement réduite. Une bonne partie de l'eau constituant le raisin est éliminée. La diminution totale de poids qui en résulte varie entre la moitié et les deux tiers.



Le Domaine à l'arrière-automne

tion d'alimentation hydrique déficitaire du Valais central. Il faut ensuite un climat régional susceptible de permettre une invasion douce et progressive du champignon. Un coteau dominant une rivière ou mieux une zone humide, de légères brumes matinales conjuguées à de belles journées ensoleillées, ou alors une situation de foehn entrecoupée de brèves averses.

Exactement le microclimat du Domaine

Voilà réunies toutes les conditions propices au développement de la pourriture noble. Le champignon germe sur les baies et se propage aléatoirement d'un grain à l'autre. Le mycélium amincit et altère la peau du raisin, sans toutefois y provoquer des voies d'entrée. Le raisin mûr et doré vire progressivement au rose, puis atteint une couleur violacée. Dans une deuxième phase, le grain se colore en marron et commence à se ratatiner. Enfin, on observe, çà et là, le dévelop-

Un résultat magique

On enregistre une augmentation des éléments tels que le glycérol, les tanins, le glucose, les gommes, etc. et l'apparition de substances nouvelles synthétisées par des enzymes. Toutes ces transformations, qui vont bien au-delà d'une simple concentration physique par dessiccation (concentration par le chaud, concentration par le froid, vins de paille, etc.), engendrent une matière première complètement nouvelle.

Il en résulte un vin au goût magique, à nul autre comparable, enrichi à l'extrême de parfums et de saveurs uniques et complexes. Un vin puissant, d'une aptitude au vieillissement largement supérieure aux vins rouges du pays et même à certains grands crus étrangers; la réserve de vins de collection du Domaine peut en témoigner (liste des vins de collection disponible sur demande).



Gros plan sur le Botrytis cinerea

Le site naturel de Montorge

Montorge figure à l'inventaire des sites naturels d'importance nationale

Avec ses steppes, ses forêts, son lac, son bisse... et le Domaine du Mont d'Or sur le versant sud-ouest de la colline, c'est un endroit merveilleux, refuge de nombreux animaux et d'une flore exceptionnelle. Un lieu naturel préservé. Ainsi, ses forêts sont richement diversifiées: saules blancs, houblons, peupliers, tilleuls, frênes, érables, épicéas, chênes pubescents, cerisiers de Sainte-Luce... avec aussi des espèces rares comme la coronille élevée, la campanule à fleur de pêche, l'anthéricum à fleur de lis et le limodore à feuilles avortées (une orchidée). Ses steppes, parmi les plus chaudes et les plus sèches de Suisse, présentent une flore remarquable. A commencer par la rare uvette (éphedra helvetica) que l'on trouve jusque sur les vieux murs de vigne... et également l'alyssum, le saxifrage, l'hysope, le nerprun des rochers, le cotoneaster et le cactus oponce.



Sur le lac fleurissent des nénuphars blancs et roses et aux bords ensoleillés le mélampyre des champs. Aux abords des vignes, on peut voir les cornouillers sanguins, les ormes champêtres, les pastels des teinturiers, les pulsatilles des montagnes, les liserons, les amarantes, les petites linaires, les pensées des champs et les rares achillées nobles ainsi que les laitues effilées. Enfin, devant le manoir du Domaine, on peut admirer un plaqueminer avec ses beaux fruits couleur orange au milieu de l'automne.

Une flore riche et variée

La flore du site est si riche que le « Catalogue floristique » consultable à la Maison de la Nature,



Photo: OT Sion

Sur le chemin du château

aux abords du lac de Montorge, dénombre plus de 400 espèces. Du côté de la faune, parmi les mille oiseaux, papillons, libellules et autres insectes, chauves-souris et autres mammifères, on note des raretés comme la mante religieuse, la cigale rouge, le lézard vert et le scorpion d'Italie (parfaitement inoffensif malgré ses 7 cm de longueur).

Les promeneurs désirant rejoindre le site à l'endroit du lac de Montorge sont invités à une romantique promenade depuis l'ouest de la ville de Sion en empruntant le bucolique «Chemin des Amandiers». Un chemin ombragé entoure agréablement le lac, un autre conduit aux ruines du château construit vers 1230, d'où la vue sur la vallée du Rhône est splendide. Enfin, en suivant le bisse de Montorge, on rejoint le Domaine du Mont d'Or et le Pont-de-la-Morge.



Photo: OT Sion

Vue de Sion depuis la colline de Montorge



Les vins classiques, blancs et rouges



Cépage: Riesling
Surface plantée: 1 ha – 4,9 % du domaine
Age moyen des vignes: 18 ans
Période de vendanges: Fin septembre
Sondage moyen: 90° Cechslé env.
Vinification: Elevage en vases de bois
Alcool: 12,5 % vol. env.
Sucres résiduels: 10 g/l env.
Acidité totale: 6 g/l env.
Température de service: 10° C
Garde: 2 à 5 ans
Robe: Vive, jaune vert
Nez: Intense, arômes primaires, belles notes de fruits frais tels que la pêche blanche et le melon
Palais: Attaque vive, marquée par une légère douceur, arômes primaires marqués et élégants, finale soutenue, tout en finesse.



Cépage: Humagne rouge
Surface plantée: 0,1 ha – 0,6 % du domaine
Age moyen des vignes: 20 ans
Période de vendanges: Mi-octobre
Sondage moyen: 90° Cechslé env.
Vinification: Fermentation alcoolique en cuves inox et élevage en vases de bois
Alcool: 12,5 % vol. env.
Sucres résiduels: 1 g/l env.
Acidité totale: 4 g/l env.
Température de service: 14° C
Garde: 2 à 10 ans
Robe: Soutenue, rouge foncé
Nez: Racé, rustique et sauvage
Palais: Tendre en attaque, densité tannique moyenne, note réglissée en finale



Cépage: Chasselas
Surface plantée: 1,5 ha – 7 % du domaine
Age moyen des vignes: 32 ans
Période de vendanges: Fin septembre
Sondage moyen: 85° Cechslé env.
Vinification: Fermentation alcoolique en cuves inox et élevage en vases de bois
Alcool: 12 % vol. env.
Sucres résiduels: 1 à 2 g/l env.
Acidité totale: 4 g/l env.
Température de service: 10° C
Garde: 2 à 5 ans
Robe: Légère, jaune pâle à reflets verts
Nez: Fin, élégant, terroir positif, note minérale subtile
Palais: Attaque vive et fraîche, légèrement pétillant, caractère de noisette et de silex, jolie minéralité sur la finale



Cépages: Pinot noir, Gamay, Diolinoir & Ancellotta
Surface plantée: 5,6 ha – 27 % du domaine
Age moyen des vignes: 17 ans
Période de vendanges: Mi- à fin septembre
Sondage moyen: 95° Cechslé env.
Vinification: Elevage en vases de bois
Alcool: 13,5 % vol. env.
Sucres résiduels: 1 g/l env.
Acidité totale: 4,5 g/l env.
Température de service: 14° C
Garde: 2 à 8 ans
Robe: Lumineuse, rubis à rouge violacé
Nez: Complexe, arômes subtils de fruits rouges accompagnés d'une petite touche fumée
Palais: Attaque généreuse, plein et rond, tanins fins et denses, harmonieux en finale



Cépage: Cornalin
Surface plantée: 0,5 ha – 2,3 % du domaine
Age moyen des vignes: 20 ans
Période de vendanges: Mi-octobre
Sondage moyen: 90 degrés Cechslé env.
Vinification: Fermentation alcoolique en cuves inox et élevage en vases de bois.
Alcool: 12,5 % vol. env.
Sucres résiduels: 1 g/l env.
Acidité totale: 4,5 g/l env.
Température de service: 14° C
Garde: 2 à 10 ans
Robe: Rouge intense, cerise noire.
Nez: Affirmé, note typique de fruits rouges, dominance de griottes.
Palais: Généreux en arômes de petits fruits, tanins solides, à maturité, finale sur une note de tabac.



Cépages: Pinot noir & Gamay
Surface plantée: 3,2 ha – 15 % du domaine
Age moyen des vignes: 22 ans
Période de vendanges: Mi- à fin septembre
Sondage moyen: 90° Cechslé env.
Vinification: Elevage en cuves inox
Alcool: 13 % vol. env.
Sucres résiduels: 1 à 2 g/l env.
Acidité totale: 4,5 g/l env.
Température de service: 10° C
Garde: 2 à 5 ans
Robe: Vive, légère, rose pâle
Nez: Précis, joli fruit, notes discrètes de rose et d'abricot
Palais: Attaque élégante, richesse du fruit soutenue par une bonne nervosité.



Cépages: Diolinoir, Pinot noir, Gamaret & Ancellotta
Surface plantée: 4,5 ha – 21,6 % du domaine
Age moyen des vignes: 16 ans
Période de vendanges: Mi à fin septembre
Sondage moyen: 95 degrés Cechslé env.
Vinification: Fermentation alcoolique en cuves inox et élevage en vases de bois et/ou en barrique
Alcool: 13 % vol. env.
Sucres résiduels: 1 g/l env.
Acidité totale: 4,5 g/l env.
Température de service: 14° C
Garde: 2 à 10 ans
Robe: Rubis sombre, reflets violacés.
Nez: Puissant et expressif, réglisse, tabac, subtile note vanillée.
Palais: Attaque charnue, élégants arômes de fruits rouges, trame tannique serrée, toutefois astringence modérée. Très long en bouche.



Cépage: Syrah
Surface plantée: 0,6 ha – 3,1 % du domaine
Age moyen des vignes: 19 ans
Période de vendanges: Mi-octobre
Sondage moyen: 96 degrés Cechslé env.
Vinification: Fermentation alcoolique en cuves inox et élevage en vases de bois.
Alcool: 13 % vol. env.
Sucres résiduels: 1 g/l env.
Acidité totale: 4,5 g/l env.
Température de service: 14° C
Garde: 2 à 10 ans
Robe: Profonde, rouge grenat à reflets violacés.
Nez: Puissant, notes poivrée et de chocolat noir.
Palais: Puissant et charnu en attaque, trame tannique très dense, jolies notes épicées avec une dominance de cassis en fin de bouche.



Les vins blancs moelleux



Cépages: Riesling & Sylvaner
Surface plantée (Riesling): 1 ha – 4,9 % du domaine
Age moyen des vignes: 18 ans
Période de vendanges:
 Riesling: début octobre
 Sylvaner: mi à fin novembre
Sondage moyen:
 Riesling: 90° Cechslé env.
 Sylvaner: 150° Cechslé env.
Vinification: Elevage en vases de bois.
Alcool: 12,5 % vol. env.
Sucres résiduels: 50 g/l env.
Acidité totale: 5,5 g/l env.
Température de service: 8° C
Garde: 2 à 20 ans
Robe: Vive, or à reflets verts.
Nez: Grande finesse, fruits frais tels que le melon et la pêche, légère note citronnée.
Palais: Attaque moelleuse, belle vivacité sur l'évolution, belle expression des notes de fruits frais sur la finale.



Cépage: Pinot gris
Surface plantée: 0,4 ha – 1,9 % du domaine
Age moyen des vignes: 30 ans
Période de vendanges: Mi-novembre à mi-décembre
Sondage moyen: 150 degrés Cechslé env.
Vinification: Elevage en vases de bois.
Alcool: 13 % vol. env.
Sucres résiduels: 130 g/l env.
Acidité totale: 5,5 g/l env.
Température de service: 8° C
Garde: Plus de 20 ans
Robe: Nette, jaune doré à reflets roux.
Nez: Affirmé, arômes de caramel et de cassonade.
Palais: Très doux en attaque, plein et complexe, finale sur une petite note de cassonade.



Cépage: Sylvaner
Surface plantée: 8,4 ha – 40,9 % du domaine
Age moyen des vignes: 16 ans
Période de vendanges: Mi à fin octobre
Sondage moyen: 100 degrés Cechslé env.
Vinification: Elevage en vases de bois.
Alcool: 13 % vol. env.
Sucres résiduels: 30 g/l env.
Acidité totale: 5,5 g/l env.
Température de service: 8° C
Garde: 2 à 20 ans
Robe: Vive, jaune à reflets dorés.
Nez: Intense, jolie concentration d'arômes exotiques tels que l'ananas et le litchi.
Palais: Attaque moelleuse, jolie fraîcheur en évolution, confirmation des notes fruitées exotiques, plénitude en finale avec une typique touche d'amande.



Cépage: Sylvaner
Surface plantée: 8,4 ha – 40,9 % du domaine
Age moyen des vignes: 16 ans
Période de vendanges: Mi-novembre à mi-décembre
Sondage moyen: 160 degrés Cechslé env.
Vinification: Elevage en vases de bois et en barriques.
Alcool: 13 % vol. env.
Sucres résiduels: 160 g/l env.
Acidité totale: 5,5 g/l env.
Température de service: 8° C
Garde: Plus de 20 ans
Robe: Nette, jaune doré, topaze.
Nez: Affirmé, arômes de raisins de Corinthe et une touche d'amandes grillées.
Palais: Puissant en attaque, saveurs primaires de raisins confits, très long et belle finale tout en frais-
 cheur.

Les grains nobles



Cépage: Petite Arvine
Surface plantée: 2,3 ha – 11 % du domaine
Age moyen des vignes: 16 ans
Période de vendanges: Mi-octobre
Sondage moyen: 95 degrés Cechslé env.
Vinification: Elevage en vases de bois.
Alcool: 12,5 % vol. env.
Sucres résiduels: 15 g/l env.
Acidité totale: 6,5 g/l env.
Température de service: 8° C
Garde: 2 à 20 ans
Robe: Vive, or pâle, nuance de vert.
Nez: Subtil, vif, belle intensité de fleurs et de fruits, marqué par de délicates notes d'agrumes.
Palais: Attaque vive et fraîche, opposée à une légère tendresse. Arômes complexes et fruités en évolution. Finale virile, ponctuée par une subtile salinité.



Cépage: Petite Arvine
Surface plantée: 2,3 ha – 11 % du domaine
Age moyen des vignes: 16 ans
Période de vendanges: Mi-novembre à mi-décembre
Sondage moyen: 150 degrés Cechslé env.
Vinification: Elevage en vases de bois.
Alcool: 12,5 % vol. env.
Sucres résiduels: 130 g/l env.
Acidité totale: 6,5 g/l env.
Température de service: 8° C
Garde: Plus de 20 ans
Robe: Vive, or fin à reflets verts.
Nez: Intense, arômes primaires soutenus, rhubarbe tiède et notes d'agrumes.
Palais: Jolie douceur en attaque, rapidement soutenue par une bonne acidité, intéressantes notes d'agrumes en fin de bouche.



Cépage: Marsanne blanche
Surface plantée: 0,3 ha – 1,7 % du domaine
Age moyen des vignes: 51 ans
Période de vendanges: Mi-novembre à mi-décembre
Sondage moyen: 160 degrés Cechslé env.
Vinification: Elevage en barriques.
Alcool: 13 % vol. env.
Sucres résiduels: 160 g/l env.
Acidité totale: 5,5 g/l env.
Température de service: 8° C
Garde: Plus de 20 ans
Robe: Nette, jaune intense à reflets dorés.
Nez: Puissant, fruits confits, fraise et banane mûre, légère note vanillée.
Palais: Racé et étoffé, grande complexité au niveau des saveurs, confirmation des notes de fruits du bouquet.

Distinctions

Très régulièrement, le Domaine du Mont d'Or soumet ses différents crus à l'approbation des jurys de plusieurs concours internationaux, lesquels jugent plusieurs milliers d'échantillons en provenance de toutes les régions viticoles de la planète.

Chaque année, quelques dizaines de distinctions nous sont attribuées, ce qui positionne nos vins dans la pointe de la pyramide qualitative de la production mondiale.



Pour plus d'informations sur les résultats obtenus récemment, nous vous renvoyons à notre site internet en utilisant le lien suivant :
www.montdor-wine.ch

A votre service



De gauche à droite: Caterina Gallicchio (auxiliaire de cave) - Liliane Papilloud (réception bureau) - Simon Lambiel (directeur) - Eddy Ottet (assistant direction) - Christian Courtine (maître de chais) - Didier Casagrande (œnologue)

Le Caveau

Madame Erika Trincerini et Monsieur Yvan Coppey vous accueillent au Caveau du Domaine du Mont d'Or et vous proposent:

- la visite des caves et du vignoble
- la dégustation des vins du Domaine
- la vente à l'emporter exactement aux mêmes conditions qu'à la cave
- une restauration typiquement valaisanne
- sur réservation, une salle pour groupes jusqu'à 25 personnes
- en fonction de la saison: une sélection des meilleurs produits du terroir valaisan

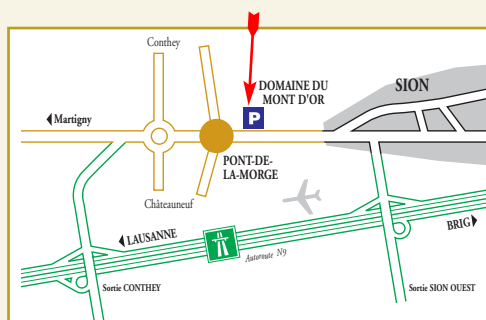
Jours et heures d'ouverture:

Du mercredi au dimanche,
de 9 h 30 à 19 h 30

Durant la belle saison (d'avril à octobre),
ouvert 7 jours sur 7.

Téléphone: 027 346 16 60

E-mail: caveau@montdor-wine.ch





Domaine du Mont d'Or
Vins de Sion
Pont-de-la-Morge
Case postale 240 1964 Conthey
Tél. 027 346 20 32 Fax 027 346 51 78
montdor@montdor-wine.ch
montdor-wine.ch



Le site protégé de la colline de Montorge

La colline des Maladaires

*Le Domaine du
Mont d'Or*

Valère et Tourbillon