



LIVRET DES VINS



# Sommaire

Présentation Cave Delta	p. 4-5
Présentation Cave Schmutz	p. 6-7
Vins Blancs et Rosé	p. 8-15
Chasselas - Cave Schmutz	p. 8
Johannisberg - Cave Delta	p. 9
Eveil (Muscat) - Cave Delta	p. 10
Chardonnay - Cave Schmutz	p. 11
Pinot Gris - Cave Schmutz	p. 12
Traminer - Cave Schmutz	p. 13
Pink Delta - Cave Delta	p. 14

# Sommaire



- p. 16-23 Vins rouges
- p. 16 Gamay - Cave Delta
- p.17 Pinot noir - Cave Delta
- p.18 Assemblage - Cave Hirondelles
- p. 19 Cornalin - Cave Delta
- p.20 Syrah - Cave Delta
- p. 21 Noir Désir - Cave Delta
- p. 22 Carton découverte
- p. 24-25 Bière Nefertiti
- p. 26-29 Liqueurs du Jordil
- p. 30-31 Verres / Dropstop

# Cave Delta



Kevin, Arthur et Jean-Bernard



Elevées sur les coteaux de Sierre, au cœur du Valais, les vignes forment un parchet de 35'000m<sup>2</sup> réparti sur 5 communes allant de Venthône à Lens. La grande variabilité d'altitude entre les vignobles permet d'élever une large diversité de cépages. Nous possédons entre autre un terrain d'excellence au «Clos de la Pierre ». Nous nous efforçons, chaque jour, d'enrichir nos vins au travers d'une méthode de travail alliant le savoir-faire ancestral et le respect de l'environnement.



# Notre sélection



Johannisberg



Gamay



Pinot Noir



Eveil (Muscat)



Cornalin



Syrah



Pink Delta



Noir Désir

Vins blancs et rosé

Vins rouges

*Schmutz Vins SA*



*1788 Praz (VULLY)*



## Famille Schmutz

Schmutz Vins SA est une cave familiale qui transmet son savoir faire depuis 5 générations. L'histoire débute en 1860. A cette époque, la famille Schmutz cultive de la vigne sur le flanc sud du Mont Vully, au bord du lac de Morat.

Depuis 2001, Sébastien Schmutz travaille plus de 6ha de vignes, cultivés sur des sols constitués de molasse en profondeur et de sables alcalins en surface. L'ensemble du vignoble compte 14 cépages : 5 blancs et 9 rouges.

En vinifiant près de 15ha chaque année, une large gamme de vin est élaborée avec soin et respect du terroir.

Aujourd'hui, l'avenir du domaine est garanti par Loïc et Jolan, la sixième génération, qui intègrent le domaine et permettent à l'histoire de continuer.

# Notre sélection



Chasselas Sélection

Vins blancs



Chardonnay



Traminer

Vin rouge



Assemblage



Pinot Gris

# Cave Schmutz

---

## Chasselas Sélection



Cépage : Chasselas



Apéritifs, plats à base  
de fromage



Agrumes, fruits  
exotiques, vivace, bonne  
rondeur



### Nos prix

---

	Carton	Bouteille
50cl	60.-	10.-
75cl	90.-	15.-

# Cave Delta

## Johannisberg

Cépage : Johannisberg



Apéritifs, fromages,  
fruits de mer, cuisine  
asiatique/alsacienne



Fleurs blanches,  
pêche, poire, notes  
herbacées



## Nos prix

Carton

Bouteille

60.-

10.-

50cl

90.-

15.-

75cl

# Cave Delta

---

Eveil



Cépage : Muscat



Cuisine asiatique,  
desserts, apéritifs,  
fromages, salades de  
fruits



Litchi, rose, fleurs  
blanches, notes  
d'agrumes

## Nos prix

---

Carton

Bouteille

75cl

108.-

18.-

# Cave Schmutz

---

## Chardonnay

Cépage : Chardonnay



Apéritifs, plats de  
poissons ou fruits de mer,  
fromages, desserts à  
base de fruits



Agrumes, poire



## Nos prix

---

Carton

126.-

Bouteille

21.-

75cl

# Cave Schmutz

---

## Pinot Gris



Cépage : Pinot Gris



Apéritifs, produits de la mer, volaille, fromages



Fruits exotiques



### Nos prix

Carton

Bouteille

75cl

126.-

21.-

# Cave Schmutz

---

## Traminer

Cépage : Traminer



Apéritifs, plats  
asiatiques



Rose ou litchi



## Nos prix

---

Carton

156.-

Bouteille

26.-

75cl

# Cave Delta

---

## Pink Delta



Cépages : Pinot Noir,  
Chardonnay



Apéritifs, tapas, hors  
d'oeuvres, grillades,  
poissons



Intense, notes de  
framboise et coing

## Nos prix

---

	Carton	Bouteille
75cl	108.-	18.-



# Cave Delta

---

## Gamay



Cépage : Gamay



Charcuterie, volaille,  
fromages, plats à base  
de tomates



Mûre, framboise,  
délicats tanins



## Nos prix

---

Carton

Bouteille

50cl

60.-

10.-

75cl

90.-

15.-

# Cave Delta

---

## Pinot Noir

Cépage : Pinot Noir



Volaille, poissons et fruits  
de mer, champignons,  
charcuterie, fromages



Fruits rouges, nuances  
florales, épicées et  
terreuses



## Nos prix

---

Carton

Bouteille

60.-

10.-

50cl

90.-

15.-

75cl

# Cave Delta

## Cornalin



Cépage : Cornalin



Viandes grillées, cuisine régionale, champignons, charcuterie, fromages



Cerise noire, prune, mûre, notes épicées et florales



## Nos prix

	Carton	Bouteille
75cl	132.-	22.-

# Cave des Hirondelles

---

## Assemblage

Cépages : Gamaret, Pinot  
Noir



Viandes rouges,  
pâtes, fromages



Arômes épicés de  
mûre et de cassis



## Nos prix

---

Carton

132.-

Bouteille

22.-

75cl

# Cave Delta

## Syrah



Cépage : Syrah



Viandes grillées, gibier,  
plats épicés et  
méditerranéens



Fruits noirs, nuances  
épicées de poivre noir,  
réglisse et cannelle

## Nos prix

	Carton	Bouteille
75cl	150.-	25.-

# Cave Delta

---

## Noir Désir

Cépages : Pinot Noir, Syrah



Gibier, viandes rouges,  
plats en sauce, fromages,  
plats de montagne



Caramel, épices, kirsch



## Nos prix

---

Carton

174.-

Bouteille

29.-

75cl

# Carton découverte

---



Chasselas Sélection  
75cl



Eveil (Muscat)  
75cl



Traminer  
75cl



Gamay  
75cl



Assemblage  
75cl



Noir Désir  
75cl

Notre prix : 125.- le carton



# DÉCOUVREZ...

Pour le Giron de la Broye 2025 à Murist, la collaboration avec la Brasserie Mc Boar a donné naissance à une bière blanche aux notes d'agrumes. Cette création unique allie savoir-faire et saveurs modernes, offrant une expérience gustative des plus rafraîchissante.



# LA BIÈRE DU GIRON!

## NEFERTITI

Produit par

Brasserie MCBOAR  
Champ-cheval 2  
1530 Payerne - CH



info@mcboar.ch  
www.mcboar.ch



Murist 2025

www.murist2025.ch



BIÈRE alc 5.4% vol

### RULE LIKE A PHARAOH

Entrez dans le monde mystique des pharaons. Laissez l'arôme enchanteur des épices exotiques vous transporter dans une époque révolue d'opulence et de grandeur.

### Ingredients

Eau, malt d'orge, malt de blé, houblon, levure.

Consommer de préférence avant :

03/2025 - L24T2

33CL



## Nos prix

Pack	Prix	
6x	30.-	33cl
24x	120.-	33cl

# Liqueurs du Jordil

Sur le terrain devant la maison familiale de Roger Maillard se trouve un cognassier.

« Mais que faire de tous ces coings ? »

Lassé par la goutte de coing, il décida d'explorer la création de liqueurs. Ainsi est née sa petite distraction : Les Liqueurs du Jordil.

Si au début, il produisait seulement quelques litres pour le plaisir au fil des années, encouragé par son entourage, il développa et améliora ses recettes, ajoutant de nouveaux arômes à son éventail.

Par la suite, Roger entreprit de présenter ses liqueurs sur les marchés artisanaux, tout en appréciant la compagnie des habitants des villages voisins. Toutes les liqueurs, sans colorant ni conservateur, sont 100% produites en Suisse : confectionnées et mises en bouteilles par Roger Maillard à Surpierre.

Depuis quelques années, ses enfants l'ont rejoint et participent aux différentes tâches de leur élaboration.

Aujourd'hui, c'est pour le Giron de la Broye 2025 à Murist et pour vous que la famille Maillard produira fièrement leurs fameuses liqueurs.

# Liqueurs du Jordil

---

## Liqueur d'abricot



Liqueur incontournable : appréciée pour les apéros, la pulpe pourrait surprendre au premier abord mais certifie une production artisanale dont les arômes proviennent uniquement des fruits. Du miel Suisse est ajouté afin de réduire l'amertume de l'abricot.

A la sortie du frigo, retournez la bouteille plusieurs fois de manière à homogénéiser la consistance de la liqueur.

A conserver à l'abri de la lumière, une fois ouverte à consommer dans les 2 mois. A servir frais.



## Nos prix

---

Bouteille

28.-

35cl

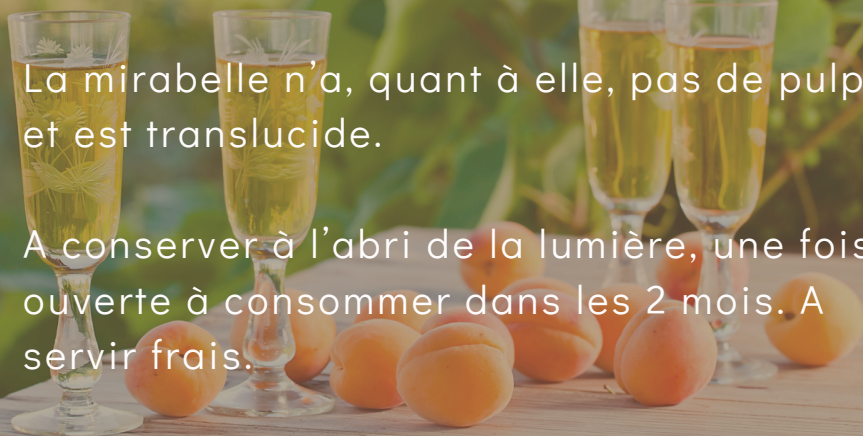
# Liqueurs du Jordil

## Liqueur de mirabelle

Liqueur originale s'associant parfaitement avec un dessert. Les mirabelles proviennent principalement d'arbres se trouvant dans la commune de Surpierre.

La mirabelle n'a, quant à elle, pas de pulpe et est translucide.

A conserver à l'abri de la lumière, une fois ouverte à consommer dans les 2 mois. A servir frais.



## Nos prix

Bouteille

28.-

35cl





# POUR ACCOMPAGNER

Verres décorés "Murist 2025"



Nos prix

30.-/carton de 6 pièces

# VOTRE DÉGUSTATION

DropStop décoré “Murist 2025”



Nos prix

1.-/pièce

Le Giron de Murist vous  
remercie pour votre  
commande et se réjouit de  
vous retrouver du 6 au 10  
août 2025 sur la place de  
fête!

