



EN ROUTE VERS L'ORIENT

MURIST 2025

DU 6 AU 10 AOÛT

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 35'000m² 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

Vins blancs et rosé



Johannisberg



Eveil (Muscat)



Pink Delta

Vins rouges



Gamay



Cornalin



Noir Désir



Pinot Noir



Syrah

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

75cl

126.-

Bouteille

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

75cl

108.-

Bouteille

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

60.-

90.-

Bouteille

10.-

15.-

50cl

75cl

Cave Delta

Cornalin



Cépage : Cornalin



Viandes grillées, cuisine régionale, champignons, charcuterie, fromages



Cerise noire, prune, mûre, notes épicées et florales

Nos prix

Carton

75cl

132.-

Bouteille

22.-

Cave des Hirondelles

Assemblage

Cépages : Gamaret, Pinot
Noir



Viandes rouges,
pâtes,fromages



Arômes épices 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

75cl

150.-

Bouteille

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

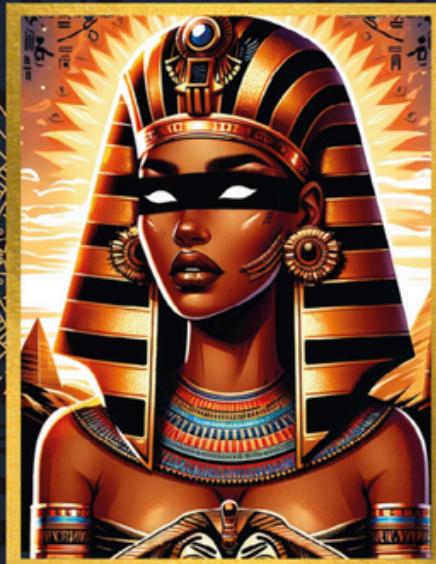


info@mcboar.ch
www.mcboar.ch



Murist 2025

www.murist2025.ch



BIERE 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.



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!

