

DOMAINE CHAMBET



Tarifs ttc HORECA 2024

Toutes les disponibilités sont mises à jour sur «www.chambet.ch». N'hésitez pas à visiter notre site internet ou à nous contacter avant de commander une nouvelle référence pour votre établissement.

VIN BLANC 75cl

La Garmaise	Chasselas 2022	12.50
Butte Nord	Chasselas parcellaire 2023	15.00
Isocèle	Chasselas parcellaire 2023	15.00
Saline	Chasselas amphore 2023	18.00
Charmont	Charmont barrique 2023	18.00
Devers	Sauvignon amphore 2023	20.00
Fiez Fumé	Chardonnay barrique 2023	25.00

VIN DE MACERATION 75cl

Trempête n°1	Traminer x Chasselas 2023	18.00
Trempête n°2	Muscat 2023	18.00
L'Orangerie	Pinot Gris - orange 2023	22.00

VIN ROSE 75cl

Méhari	Rosé de Gamay 2023	13.00
Mara sur Mar	Presse de Mara 2023 infusé au marc	18.00

VIN ROUGE 75cl

Portail	Gamay 2023	16.00
Garanoir	Garanoir 2023	16.00
Clos Pinot	Pinot noir 2023	16.00
Cyprès	Gamaret x Syrah x Divico 2022	18.00
Merlinge	Gamay grappe entière 2023	20.00
Butte Rouge	Pinot Noir amphore 2023	22.00
Marselan	Marselan 2022	22.00

VIN MOUSSEUX 75cl

Sabré Sable	Petnat chasselas 2021	20.00
Methode Traditionnelle	Pinot Noir x Pinot Auxerrois	28.00

Livraison incluse dès 6 bouteilles à Genève et 12 bouteilles en Suisse.

LES TERROIRS

Fiez

3,2 hectares de coteau à l'exposition sud-ouest, composé de moraines caillouteuses. Les hauts ont une belle exposition et des sols peu profonds, sensibles à la sécheresse, plutôt calcaires et apportant une belle minéralité aux vins (Cuvées Fiez Fumé, Orangerie). Le bas de la parcelle a un sol plus profond et une pente plus douce. Une forêt ripisylve longe un ruisseau nommé le Chambet (dont le domaine porte le nom). Ce dernière apporte de la fraîcheur aux vins (Cuvée La Saline, Ripisylve). Région : Hameau de corsinge

Isocèle

9000m2 de léger coteau en triangle à l'exposition sud-est, composé uniquement du cépage chasselas planté en 1983 (Cuvée Isocèle). Cette vieille vigne atteint de belle maturité et offre un chasselas riche et complexe tout en gardant un très bel équilibre. Région : Meinier

Merlinge

1,7 hectares composé en majorité de Gamay (Cuvée Merlinge) dont une partie plantée en 1963. Cette parcelle sans pente est composée de moraines avec un sol plutôt calcaire. Etant exposée à la bise ceci permet un microclimat saint pour les grappes, et permet également de bien laisser mûrir le raisin. La composition calcaire du sol maintient une belle fraîcheur et équilibre malgré cette maturité. Région : Meinier

Carré d'Amont

2000m2 de cépage Sauvignier Gris planté en 2021 sur moraine caillouteuse. Cette petite parcelle de 6 lignes est exposée nord est sur les hauts de Carre d'amont. Première récolte prévue pour le millésime 2024. Région : Carre d'Amont

Butte Rouge

1,1 hectare de Pinot Noir, principalement de sélection Cortaillod et planté en 1990. Cette parcelle isolée et exposée sud-ouest est composée de moraines sur grès. De Grand chênes la surplombe. Elle offre un Pinot noir profond, très minéral et structuré (Cuvée Butte Rouge). Région : Hameau de Bonvard

Butte Nord

1,1 hectare de moraine remaniée exposée nord-ouest donnant sur la parcelle butte rouge. Cette parcelle isolée est uniquement encépagée en blanc offre des vins tendres et légers. (Cuvée Butte Nord, Charmont). Région : Hameau de Bonvard

Portail

1,3 hectare isolé entre forêt, champs et vergers hautes tiges. Cette parcelle au sol calcaire est composée de moraines caillouteuses. Divers cépages rouges y sont cultivés notamment un gamay de 1980 (Cuvée portail) et de jeunes vignes de Merlot. Région : Hameau de Bonvard

Capite

1,7 hectare de moraines remaniées. Cette parcelle est composée principalement de Chasselas et de divers cépages rouge. (Cuvées La Garmaise, Mara sur Mar et Marselan). Cette dernière est très étendue et est entourée de grands arbres isolées, de forêt et de céréales. Région : Hameau de Bonvard

LES BLANCS

La Garmaise

Terroir : Capite

Cépage : Chasselas

Millésime : 2022

Presse directe de Chasselas - fermentation en levures indigènes - vinification et élevage de 6 à 9 mois en inox.

Vin blanc sec et léger, minéral



Butte Nord

Terroir : Butte Nord

Cépage : Chasselas

Millésime : 2023

Presse directe de Chasselas - fermentation en tonneau de 2140 litres - vinification et élevage de 6 mois en inox. Mise en bouteilles sans collage ni filtration.

Vin sec, léger et minéral.

Isocèle

Terroir : Isocèle

Cépage : Chasselas

Millésime : 2023

Presse directe de Chasselas - fermentation en tonneau de 2140 litres - vinification et élevage de 6 mois en inox. Mise en bouteilles sans collage ni filtration.

Vin blanc sec, riche, complexe et minéral



LES BLANCS

La Saline

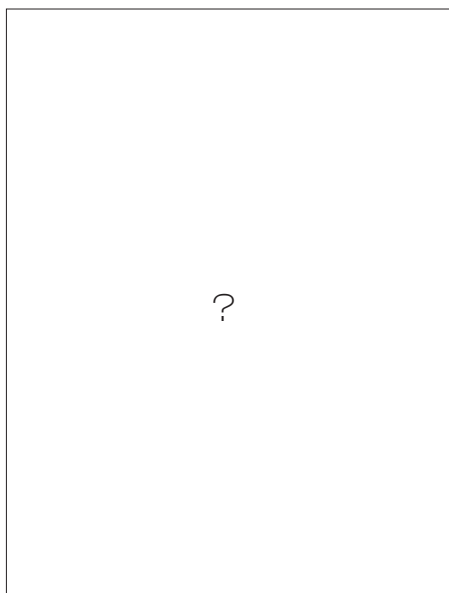
Terroir : Fiez

Cépage : Chasselas

Millésime : 2023

Presse directe de Chasselas - fermentation en levures indigènes - vinification et élevage de 6 à 9 mois en amphore Qvevri. Mise en bouteilles sans collage ni filtration.

Vin blanc sec, iodé et crayeux



Charmont

Terroir : Butte Nord

Cépage : Charmont

Millésime : 2023

Pressurage direct de Charmont - fermentation en levures indigènes - vinification et élevage de 9 à 12 mois barrique. Mise en bouteilles sans collage ni filtration.

Vin blanc sec, fumé et végétal.

Devers

Terroir : Fiez

Cépage : Sauvignon

Millésime : 2022

Presse directe de Sauvignon - fermentation en levures indigènes - vinification et élevage de 6 à 9 mois en amphore Qvevri. Mise en bouteilles sans collage ni filtration.

Vin blanc sec, iodé et minéral.



Fiez Fumé

Terroir : Fiez

Cépage : Chardonnay

Millésime : 2022

Presse directe de chardonnay. Fermentation en levures indigènes. Vinification et élevage de 12 mois en barriques de 225 litres. Mise en bouteilles sans collage ni filtration.

Vin blanc sec, fumé, structuré



LES ORANGES

Trempête n°1

Terroir : Fiez

Cépage : Traminer x Chasselas

Millésime : 2023

Macération de baies entières de Traminer imérgées dans une presse directe de Chasselas. Fermentation en levures indigènes. Vinification et élevage de 6 mois en inox. Mise en bouteilles sans collage ni filtration.

Vin blanc sec, complexe et floral.



Trempête n°2

Terroir : Fiez

Cépage : Muscat

Millésime : 2023

Macération de grappes entières imérgées dans sa presse directe. Fermentation en levures indigènes. Vinification et élevage de 6 mois en inox. Mise en bouteilles sans collage ni filtration.

Vin blanc sec, complexe et fruité



L'Orangerie

Terroir : Fiez

Cépage : Pinot Gris

Millésime : 2022

Macération de Pinot Gris - fermentation en levures indigènes - vinification et élevage de 2 mois en barrique puis 4 à 9 mois en inox. Mise en bouteilles sans collage ni filtration.

Vin orange sec, complexe, flora et fruité



LES ROSES



Rosé Méhari

Cépage : Gamay

Millésime : 2022

Pressurage directe de Gamay - fermentation en levures indigènes - vinification et élevage de 6 à 9 mois en inox.

Vin rosé sec, léger et fruité.

Mara sur Mar

Terroir : Capite

Cépage : Mara

Millésime : 2023

Presse directe de Mara, infusée au marc de Tramier durant 15 jours. Fermentation indigène. Vinification et élevage de 6 mois en cuve inox. Mise en bouteilles sans collage ni filtration.

Vin rouge riche, rond, fruité



LES ROUGES

Portail

Terroir : Portail

Cépage : Gamay vieilles vignes

Millésime : 2023

Macération en baies entières durant 7 jours.
Fermentation indigène. Vinification et élevage de 6 mois en barriques. Mise en bouteilles sans collage ni filtration.

Vin rouge riche, rond, fruité



Garanoir

Terroir : Portail

Cépage : Garanoir

Millésime : 2023

Macération en baies entières durant 7 jours.
Fermentation indigène. Vinification et élevage de 6 mois en inox. Mise en bouteilles sans collage ni filtration.

Vin rouge riche, rond, fruité

Clos Pinot

Cépage : Pinot Noir

Millésime : 2022

Macération en baies entières durant 7 jours.
Fermentation indigène. Vinification et élevage de 6 mois en inox. Mise en bouteilles sans collage ni filtration.

Vin rouge riche, rond, fruité



LES ROUGES

Cyprès

Cépage : Gamaret x Syrah x Divico

Millésime : 2022

Macération en baies entières durant 7 jours. Fermentation indigène. Vinification et élevage de 6 mois en barriques de 225 et 300 litres. Mise en bouteilles sans collage ni filtration.

Vin rouge riche, corsé, fruité



Merlinge

Cépage : Gamay vieilles vignes

Millésime : 2023

Macération carbonique en grappes entières durant 7 jours, fermentation indigène. Vinification en cuve inox et élevage durant 3 mois en barriques de 225 litres. Mise en bouteilles sans collage ni filtration.

Vin rosé sec, léger et fruité.

Butte Rouge

Terroir : Butte Rouge

Cépage : Pinot Noir sélection Cortaillod

Millésime : 2023

Macération en baies entières durant 7 jours. Fermentation indigène. Vinification et élevage de 2 mois en inox puis 4 à 9 mois en amphore Qvevni. Mise en bouteilles sans collages ni filtration.

Vin rouge minéral, fruité, structuré



Marselan

Cépage : Marselan

Millésime : 2022

Macération carbonique en grappes entières durant 7 jours, fermentation indigène.

Vinification en cuve inox. Mise en bouteilles sans collage ni filtration.

Vin rouge corquant et corsé.



LES BULLES

Sabré Sable PETNAT

Cépage : Chasselas

Millésime : 2021

Presse directe de Chasselas. Fermentation indigène. Mise en bouteilles rapide. Prise de mousse naturelle en bouteilles. 2 ans sur lattes. Mise en bouteilles sans collage ni filtration.

Vin blancmousseux, minéral, pierre à fusil



Methode traditionnelle

Cépage : Pinot Noir x Pinot Auxerrois

Millésime : 2022

Presse directe de Pinot Noir et Pinot Auxerrois. Fermentation indigène. Prise de mousse traditionnelle en bouteilles. 9 mois sur lattes. Mise en bouteilles sans collage ni filtration.

Vin blanc mousseux complexe, structuré

