



Christophe & Antoine

Vignerons de père en fils depuis plusieurs générations les Frères Antoine et Christophe créent leur propre cave familiale en 1993. Leurs 20 hectares de vignes sont idéalement nichés sur les coteaux plein sud à forte déclivité des rives de la Lienne. Ils sont ces artisans qui aiment leur travail et respectent leur profession.

L'Artisan vigneron, Antoine, arpente ses vignes d'exception sans relâche pour produire du raisin de qualité dans le plus grand respect de la nature et de vous chers consommateurs.

L'Artisan œnologue, Christophe, travaille ce raisin dans le plus grand respect et pour l'authenticité de chaque cru. Il s'acharne à vinifier des vins naturels à l'aide de techniques ancestrales et modernes. Ses principaux repères restent son expérience et son art de la dégustation.

Les vins que nous produisons, nous les chérissons et sommes persuadés qu'ils vous apporteront satisfaction et bien-être.

Chaque année, depuis 2012, la "cuvée des artisans de la St-Léonard" est élevée sur la plage du Lac Souterrain et est vendue en faveur d'une œuvre caritative.

Winzer seit mehreren Generationen, haben die beiden Brüder Antoine und Christophe 1993 ihren eigenen Keller eröffnet. Die 18 Hektaren Rebberge sind alle nach Süden mit Blick auf das Flüsschen Lienne ausgerichtet. Beide Brüder streben nach höchster Qualität und lieben so ihre Arbeit.

Der Winzer, Antoine, kümmert sich um die Reben mit grossem Respekt vor der Natur und schafft so das Traubengut in grosser Qualität.

Der Oenologe, Christophe, verarbeitet im Keller, was die Natur geschenkt hat mit der gleichen Passion für Qualität. Dabei sind im natürliche Weine wichtig, für die er traditionelle aber auch moderne Vinifikationsmethoden anwendet. Natürlich darf das Wichtigste, die ständige Degustation der Weine nie fehlen.

Wir sind überzeugt, dass mit soviel Respekt und Qualitätsbewusstsein gekellerte Weine Ihren Geschmack finden und Ihnen einfach Wohlbehagen schenken.

Jedes Jahr seit 2012 wird die "Cuvée des Artisans von St-Léonard" auf dem Strand des unterirdischen Sees ausgebaut. Sie wird während zugunsten einer wohltätigen Vereinigung verkauft.



Cuvée du Lac Souterrain



Cuvée du Lac Souterrain



La famille Bétrisey à votre service !
Die Familie Bétrisey zu Ihren Diensten !

Antoine & Christophe Bétrisey
Rue des Vergers 22
1958 St-Léonard

Tél. 027 203 11 26
Natal 079 409 27 94
Fax 027 203 40 26
www.betrisey-vins.ch
ventes@betrisey-vins.ch

ginkgo.ch



Vinification



ANTOINE & CHRISTOPHE BÉTRISEY

ST-LEONARD - VALAIS



Artisans du vin



www.betrisey-vins.ch

*Douceur Malicieuse
 Blanc des Reines
 Sang de Reine
 Douceur Capricieuse
 Conviction
 Nuit St-Léonard
 Eclair Blanc
 Cana
 Affinité Blanche
 Souville
 Réserve de l'Éleveur
 Conquête
 L'Ancêtre
 Graine de Champion
 Bulle de Plaisir
 Belle Vie
 Cuvée des Reines
 Promesse*

PRIX COURANTS / PREISLISTE

GRAND CRU	37.5cl	50cl	70cl	magnum 150cl
Grand Cru Fendant de St-Léonard <i>Production limitée, garantie de qualité, bouteilles spéciales numérotées</i>	9.00		16.00	
VINS BLANCS / WEISSWEINE				
Blanc des Reines® Chasselas en capitale®	7.50	10.00	14.00	30.00
Sonville® Johannisberg	9.00	12.00	16.00	
Pinot Gris	10.00		17.00	
Roussanne	11.00		19.00	
Intensité® Amigne 2 Reines (légèrement doux)	11.00		19.00	
Graine de Champion® Petite Arvine	11.00		19.00	
Affinité Blanche® Heida	11.00		19.00	
Ecrin Blanc® Marsanne	11.00		19.00	
Muscat (aromatique)	11.00		19.00	
L'Ancêtre® Rèze 700 ans d'histoire	12.00		22.00	
Cuvée des Reines® ass. Heida, Petite Arvine		14.00		
VINS SURMATURÉS / SPÄTLESE				
Douceur Capricieuse® chasselas passerillé	11.00		20.00	
Douceur Malicieuse® fût de chêne, ass. Ermitage flétri et Petite Arvine flétrie	17.00			
VIN MOUSSEUX / SCHAUMWEIN				
Bulle de Plaisir® Brut du Valais			22.00	
VIN ROSÉ / ROSE-WEIN				
Élégance Rosé® ass. saignées Gamay, Pinot Noir, Syrah	7.50	10.00	13.50	
VINS ROUGES / ROTWEINE				
Belle Vie® Gamay	7.50	10.00	13.50	
Cana® Pinot Noir	8.00	10.50	14.50	
Sang de Reine® <i>assemblage de nobles cépages Pinot Noir, Syrah, Diolinoir et Gamaret</i>	9.00	11.50	15.50	35.00
Promesse® Pinot Noir élevé en fût de chêne	11.00		19.00	42.00
Sauvage® Humagne Rouge		18.00	23.00	
Conviction® Diolinoir	13.00		23.00	
Réserve de l'Éleveur de Reines® La Syrah de papa Jean	14.00		24.00	
Nuit St-Léonard® ass. Humagne Rouge et Cornalin	14.00		25.00	
Conquête® issu du cépage Fumin	19.00		34.00	
Jus de pommes de nos vergers, écologique et naturel. TVA 2.5% incluse <i>pas d'expédition de jus de pommes, frais d'envoi trop importants</i>			box 5 litres	13.00

mars 2017

BULLETIN DE COMMANDE

GRAND CRU	nombre de bouteilles	37.5cl	nombre de bouteilles	50cl	nombre de bouteilles	70cl	nombre de bouteilles	magnum 150cl
Grand Cru Fendant de St-Léonard <i>Production limitée, garantie de qualité</i>	<input type="checkbox"/>	9.00	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	16.00		
VINS BLANCS / WEISSWEINE								
Blanc des Reines® Chasselas en capitale®	<input type="checkbox"/>	7.50	<input type="checkbox"/>	10.00	<input type="checkbox"/>	14.00	<input type="checkbox"/>	30.00
Sonville® Johannisberg	<input type="checkbox"/>	9.00	<input type="checkbox"/>	12.00	<input type="checkbox"/>	16.00		
Pinot Gris	<input type="checkbox"/>	10.00			<input type="checkbox"/>	17.00		
Roussanne	<input type="checkbox"/>	11.00			<input type="checkbox"/>	19.00		
Intensité® Amigne	<input type="checkbox"/>	11.00			<input type="checkbox"/>	19.00		
Graine de Champion® Petite Arvine	<input type="checkbox"/>	11.00			<input type="checkbox"/>	19.00		
Affinité Blanche® Heida	<input type="checkbox"/>	11.00			<input type="checkbox"/>	19.00		
Ecrin Blanc® Marsanne	<input type="checkbox"/>	11.00			<input type="checkbox"/>	19.00		
Muscat	<input type="checkbox"/>	11.00			<input type="checkbox"/>	19.00		
L'Ancêtre® Rèze 700 ans d'histoire	<input type="checkbox"/>	12.00			<input type="checkbox"/>	22.00		
Cuvée des Reines®	<input type="checkbox"/>			14.00				
VINS SURMATURÉS / SPÄTLESE								
Douceur Capricieuse® chasselas passerillé	<input type="checkbox"/>	11.00			<input type="checkbox"/>	20.00		
Douceur Malicieuse® ass. fût de chêne	<input type="checkbox"/>	17.00						
VIN MOUSSEUX / SCHAUMWEIN								
Bulle de Plaisir® Brut du Valais	<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>	22.00		
VIN ROSÉ / ROSE-WEIN								
Élégance® Rosé ass. saignées	<input type="checkbox"/>	7.50	<input type="checkbox"/>	10.00	<input type="checkbox"/>	13.50		
VINS ROUGES / ROTWEINE								
Belle Vie® Gamay	<input type="checkbox"/>	7.50	<input type="checkbox"/>	10.00	<input type="checkbox"/>	13.50		
Cana® Pinot Noir	<input type="checkbox"/>	8.00	<input type="checkbox"/>	10.50	<input type="checkbox"/>	14.50		
Sang de Reine® <i>assemblage de nobles cépages</i>	<input type="checkbox"/>	9.00	<input type="checkbox"/>	11.50	<input type="checkbox"/>	15.50	<input type="checkbox"/>	35.00
Promesse® Pinot Noir fût chêne	<input type="checkbox"/>	11.00			<input type="checkbox"/>	19.00	<input type="checkbox"/>	42.00
Sauvage® Humagne Rouge	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	18.00	<input type="checkbox"/>	23.00		
Conviction® Diolinoir	<input type="checkbox"/>	13.00			<input type="checkbox"/>	23.00		
Réserve de l'Éleveur de Reines® Syrah	<input type="checkbox"/>	14.00			<input type="checkbox"/>	24.00		
Nuit St-Léonard® assemblage	<input type="checkbox"/>	14.00			<input type="checkbox"/>	25.00		
Conquête® issu du cépage Fumin	<input type="checkbox"/>	19.00			<input type="checkbox"/>	34.00		
Jus de pommes <i>TVA 2.5% incluse, pas d'expédition</i>						box 5 litres		13.00

X

mars 2017

TVA 8% incluse

CONDITIONS DE VENTE

TVA 8% incluse Preise verstehen sich inkl. MWST 8%

PAIEMENT ZAHLUNG :

5% pour vin pris à la cave et paiement comptant 5% für im Keller gekaufte Weine (Barzahlung)

Net à 30 jours 30 Tage netto

Cartes de débit et crédit acceptées pour vin pris à la cave
Für im Keller gekaufte Weine werden Kreditkarten angenommen

Intérêt moratoire dès l'échéance
Verzugszinsen nach Ablauf der Zahlungsfrist

LIVRAISONS LIEFERUNG

7/10 en cartons de 12 bouteilles
in Kartons von 12 Flaschen

5/10 en cartons de 12 bouteilles
in Kartons von 12 Flaschen

3/8 en cartons de 24 bouteilles
in Kartons von 24 Flaschen

25cl en cartons de 30 bouteilles
in Kartons von 30 Flaschen

Vin mousseux en cartons de 6 bt.
Schaumwein in Kartons von 6 Fl.

Possibilité d'obtenir différents vins dans le même carton
Verschiedene Weine im selben Karton möglich

FRAIS D'EXPEDITION TRANSPORTKOSTEN

1 carton Fr. 15.- 1 Karton Fr. 15.-
2 cartons Fr. 20.- 2 Kartons Fr. 20.-
dès 3 cartons frais de port offerts
Ab 3 kartons franko Haus

MODE DE PAIEMENT

- Comptant
- Carte (type de carte : _____)
- Bulletin de versement

Date Datum

Signature Unterschrift

compléter votre adresse au verso >>>