Nicht frankieren
Ne pas affranchir
Non affrancare

Geschäftsantwortsendung Invio commerciale-risposta
Envoi commercial-réponse

Jean-Marie Pont Sàrl
Vigneron-encaveur
Chemin des Cyprès 17
3960 Sierre

Nom / Name

Prénom / Vorname

Rue, N° / Strasse, Nr

NP, Localité / PLZ, Ort

Tél.

E-mail

Date / Datum

Signature / Unterschrift

☐ Livraison à domicile en Suisse (port payé par le destinataire)
12 bouteilles CHF 18.-, 24 bouteilles CHF 36.-, offert dès 36 bouteilles

☐ Lieferung in der Schweiz (Kosten zulasten des Kunden)
12 Flaschen CHF 18.-, 24 Flaschen CHF 36.-, kostenloser Versand ab 36 Flaschen

Mars 2017

Nos carnotzets sont ouverts sur rendez-vous
afin de mieux vous accueillir.
Gerne begrüssen wir Sie auf Voranmeldung
in unseren «Carnotzets».

Jean-Marie Pont
Vigneron-encaveur

Le Carnotzet
Rue de Bretton 14
3960 Corin - Suisse

La Cuverie
Chemin des Cyprès 17
3960 Sierre - Suisse

Mobile +41(0)79 262 02 43
cave@jmpont.ch
www.jmpont.ch

Suivez cavejmpont

Les vins de *Jean-Marie Pont*

L'aventure

Etudiant à la HES de Changins, je rêvais de vinifier mes vins. En 2006, secondé par mon épouse Geneviève, je me lance ! S'ensuivent des rencontres, des amitiés et d'intenses émotions. 10 ans plus tard, je cultive 4 hectares situés sur Sierre et sur Corin. Ma gamme, composée de 17 flacons, offre une large palette de typicités.

Das Abenteuer

Als Student an der Fachhochschule Changins hatte ich einen Traum. Ich wollte meine eigenen Weine vinifizieren. Mit der Unterstützung meiner Frau Geneviève habe ich mich 2006 in das Abenteuer gestürzt. Der Weg führte zu Begegnungen, Freundschaften und Emotionen. 10 Jahre später bewirtschafte ich nun 4 Hektaren Reben, gelegen in Siders und in Corin. Heute vinifiziere ich 17 unterschiedlich typische Weine.

Le terroir

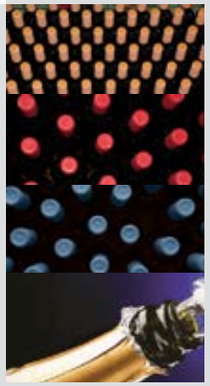
Mon domaine, constitué de parcelles louées, m'incite à respecter la pérennité des sols. Chaque année, j'obtiens le certificat VITISWISS dont le défi majeur est d'appliquer les techniques de production en lien avec le développement durable.
Inscris au projet de mise en réseau, j'attache de l'importance à la promotion de la biodiversité sur mes parcelles. La plupart de ces parcelles étant non mécanisables, la récolte se ramasse à la main.

Der Rebberg

Mein Rebberg, bestehend aus gepachteten Parzellen, spornt mich an, die Nachhaltigkeit der Böden zu respektieren. Ich verpflichte mich zur integrierten Produktion und nachhaltigem Weinbau, was durch das Zertifikat VITISWISS, welches ich jedes Jahr erhalte, bestätigt wird. Mit meiner Teilnahme am Projekt der Vernetzung lege ich grossen Wert auf die Förderung der Artenvielfalt in meinen Parzellen. Eine mechanische Bewirtschaftung der Parzellen ist meistens nicht möglich. Die Ernte erfolgt von Hand.

Jean-Marie Pont

JEAN-MARIE PONT



L'œnologue

Respect du terroir et authenticité des arômes sont mes maîtres mots en vinification. En cuve inox ou en fût de chêne, je vinifie sur le fruit, sans sucre résiduel avec un élevage sur lie fine. Je privilégie une macération optimale gratifiant chaque cépage de sa robe unique. Les tanins se lient à la couleur par diverses aérations. En 2017, trois nouveaux flacons enrichissent ma gamme. Un grand vin mousseux brut ainsi que deux magnums Grand Cru Sierre : Ermitage et Cornalin. Tous mes vins sont issus de vendanges strictement limitées.

Der Oenologe

Der Respekt des Terroirs und die Authentizität der Aromen sind meine Leitfäden bei der Vinifizierung. Sowohl im Stahltank als auch im Eichenfass vinifiziere ich die Frucht ohne Restzucker mit einem Ausbau auf feiner Hefe. Ich bevorzuge eine optimale Gärung, um jeder Rebsorte ihre einzigartige Robe zu verleihen. Durch mehrere Lüftungen mischen sich die Tannine zur Farbe. 2017 habe ich meine Palette um drei neue Weine erweitert. Einen Grand Vin Mousseux Brut (Schaumwein) und zwei Magnums Grand Cru Sierre: Ermitage und Cornalin. All meine Weine sind aus streng begrenzter Ernte.

Les «carnotzets»

Corin

Quelle surprise en 2010, lorsque nous découvrons à l'achat de notre maison d'habitation à Corin, un carnotzet voûté en pierre, un lieu synonyme de détente et d'éveil aux sens.

Beim Kauf unseres Wohnhauses in Corin im Jahre 2010 hatten wir die schöne Überraschung, einen aus Stein gewölbten Keller zu entdecken. Dieses Carnotzet ist ein Ort der Entspannung und der Sinne.

St.-Luc

La montagne et ses bienfaits ! Un grand bol d'air et le calme du village de St-Luc savent systématiquement me ressourcer. Les gens qui y font une halte viennent de tous horizons. En 2009, à la demande d'une vacancière nous y ouvrons nos portes pour la 1ère fois.

Die Berge und ihre Vorzüge. Im Dorf St-Luc, mit seiner Ruhe und frischen Luft, kann ich mich erholen und Kraft tanken. St-Luc animiert viele von euch zu einem Besuch. Auf Anfrage eines Gastes öffneten wir 2009 erstmals die Türen zu unserem Carnotzet.

Carte de commande / Bestellkarte

		1500 ml CHF Quantité Quantität	750 ml CHF Quantité Quantität	500 ml CHF Quantité Quantität
LES BLANCS				
Fe	Fendant		14.– ☐	10.– ☐
Jo	Johannisberg		17.50 ☐	12.– ☐
Hu	Humagne Blanche		22.– ☐	
Er	Ermitage		21.– ☐	
Ar	Petite Arvine		23.50 ☐	17.– ☐
Db	Dôle Blanche		15.– ☐	
Ma	Malvoisie			16.– ☐
Af	Affinité Ermitage Flétri – 375 ml			25.– ☐
LES ROUGES				
Ga	Gamay		16.– ☐	11.– ☐
Pn	Pinot Noir		17.– ☐	12.– ☐
Hu	Humagne Rouge		22.50 ☐	
Co	Cornalin		24.– ☐	
Sy	Syrah		23.– ☐	17.– ☐
Tr	Trio de Noir Cornalin, Syrah et Diolinoir		25.– ☐	
LE MOUSSEUX				
Tchin	Grand Vin Mousseux Brut Méthode traditionnelle		27.50 ☐	
LES GRANDS CRUS SIERRE				
Er	Grand Cru Sierre Ermitage 1500 ml – Magnum	62.– ☐		
Co	Grand Cru Sierre Cornalin 1500 ml – Magnum	68.– ☐		

Cartons : 12 x 500 ml ou 6 x 750 ml • Kartons : 12 x 500 ml oder 6 x 750 ml

Sous réserve de modification de prix. TVA incluse.
Preisänderungen vorbehalten. Inklusive Mwst.

Conditions de vente / Verkaufsbedingungen
Les prix s'entendent en francs suisses départ cave. Cartes bancaires acceptées.
Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken ab Keller. Bankkarten akzeptiert.

Conditions de livraison et vos coordonnées au verso
Lieferbedingungen und Ihre Adresse auf der Rückseite →