

# Présentation des vins



## VIN BLANC

### Petite Arvine « Le Patricien » Cordonnier & Lamon AOC

La Petite-Arvine a franchi les Alpes du temps de l'invasion romaine. S'adaptant au fil des siècles aux conditions valaisannes, elle avait cependant quasiment disparu de notre vignoble, remplacée par le Fendant, plus productif et moins pourrisseux. Elle a aujourd'hui retrouvé la place qui est la sienne et réjouit le vigneron par sa finesse et son nez délicat d'agrumes. Sa vivacité en fait un vin d'apéritif idéal, ou accompagne également un plat d'huîtres, voire des hors-d'oeuvres.

A consommer entre 12 et 14°C. Bouteille 75 cl.



## VIN ROUGE

### Pinot noir « Le Patricien » Cordonnier & Lamon AOC

Cépage bourguignon par excellence, le Pinot noir a conquis la Suisse entière au siècle dernier. Plantés sur les terrasses des Perraches, au-dessus de la cave, les barbus datent de 1947, lors du défrichement du terrain. Peu productif, le raisin donne un vin concentré, épicé et chaleureux. Les tanins soyeux en grande quantité en constituent la colonne vertébrale. Sa garde se situe entre 8 et 10 ans. On le boira avec des fromages à la crème ou tout simplement avec une fondue bourguignonne !

A consommer entre 16 et 18 °C. Bouteille 75 cl.

### Cornalin « Le Patricien » Cordonnier & Lamon AOC

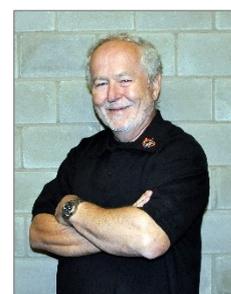
Le Cornalin est un cépage dont l'introduction remonte au temps des Romains. Un écrit atteste de sa présence dans notre vignoble en 1313 déjà, alors appelé "Neyrum". De culture délicate et irrégulière dans sa production, il a trouvé dans nos terrasses un terrain de prédilection. Le Cornalin y donne un vin puissant, charpenté et aux arômes de cerise noire. Après 8 à 10 ans de garde, il accompagnera à merveille des steaks de bœuf ou des rôtis à la sauce aux morilles. A consommer entre 16 et 18 °C. Bouteille 75 cl.



## De l'art dans l'étiquette

*Originaire de Mont-Tramelan, Bernard Houriet est né à Tramelan le 14 septembre 1951.*

*Après des études d'ingénieur civil à l'École polytechnique fédérale de Zürich (diplôme obtenu en 1975), puis un doctorat à l'École polytechnique fédérale de Lausanne (doctorat obtenu en 1982), il assume les fonctions de directeur du bureau GVH Tramelan SA depuis plus de 38 ans.*



*Membre de l'Institut jurassien des Arts et Lettres, Bernard Houriet pratique la peinture à l'huile et la peinture acrylique depuis plus de 50 ans, en parfait autodidacte, dans le simple but d'atténuer les contraintes de sa profession exigeante.*

*Joueur de la première équipe du HCT pendant près de 25 ans, il pratique aujourd'hui encore son sport favori au sein du groupement vétérinaire.*

*Bernard Houriet nous fait l'amitié d'embellir cette vente de son art par deux étiquettes qui ajouteront une valeur spécifique à chaque bouteille. Dès lors, le contenant ajoutera au contenu et fera de ce vin un cadeau doublement apprécié, ainsi libellé en série limitée.*

*Au dos de l'étiquette, une contre-étiquette avec logo du HCT indiquera la spécificité des vins.*

