



PRIX COURANT
2022



UN TERROIR D'EXCEPTION, DES ARTISANS PASSIONNÉS, DES VINS MÊLANT QUALITÉ, ÉMOTION ET PLAISIR.

L'AVY, ou Artisans Vignerons d'Yvorne, est une société coopérative fondée en 1902.

Aujourd'hui, notre équipe, forte d'une dizaine de professionnels, encave, vinifie et commercialise la production des quelque 120 membres de la société.

Nous produisons principalement des vins répondant à l'appellation Yvorne Chablais AOC en vinifiant la récolte de 55 hectares de vignes sur les 160 hectares que compte l'aire de production. L'encavage comprend 83% de Chasselas, 2% de nobles cépages blancs et 15% de nobles cépages rouges.

Grâce à un sol bien particulier façonné par le temps et le climat, l'appellation est formée non pas d'un mais d'une mosaïque de terroirs, donnant à ses crus une complexité à nulle autre pareille.

Nous produisons des vins d'exception en alliant savoir-faire ancestral et techniques modernes. Tournés vers l'avenir, nous cherchons à élever des crus toujours plus généreux et élégants. C'est ainsi que nos vins sont régulièrement salués et primés.







Les Artisans Vignerons d'Yverne, forts de leur longue expérience
et de leur savoir-faire, se sont fixés des règles d'éthique qui donnent lieu à une

CHARTRE DE QUALITÉ

Les Artisans Vignerons d'Yverne respectent et défendent les intérêts de leurs vignerons en valorisant leur travail.

Ils sont soucieux de l'environnement dans lequel ils évoluent et produisent exclusivement
des raisins dans le respect des normes de la production intégrée.

Ils sont attachés à l'encépagement qui leur a été transmis
et promeuvent avec conviction le « Chasselas », cépage de prédilection à Yverne.

Ils encavent, conditionnent et commercialisent l'intégralité des récoltes produites par leurs membres sociétaires.

Ils misent sur la qualité afin d'offrir le meilleur à leurs clients et se font un point d'honneur d'obtenir
d'année en année le « Label Or Terravin », label d'excellence des vins vaudois.

Ils sont à l'écoute et au service de leur clientèle dans toute la Suisse.

Ils se veulent être « Votre Partenaire » privilégié de la « Vigne au Verre ».

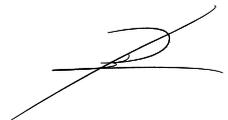
Marc Mayencourt

Président



Patrick Ansermoz

Directeur



LES CLASSIQUES

L'Yvorne « Tradition » et l'Yvorne Grand Cru « Chant des Resses » sont de véritables références garantes de la grande histoire des vins blancs vaudois.

Chacun traduit à sa façon la minéralité des terroirs si typiques de l'appellation. Leur finesse et leur fraîcheur en font de beaux vins d'apéritif. Leur structure et leur longueur harmonieuse leur permettent également d'accompagner de nombreux mets.





L'Yvorne «Tradition»,
véritable référence de l'AVY...

Le nez est plein, fruité et floral. Il présente une jolie note minérale caractéristique de l'appellation. En bouche, l'attaque marquée par le fruit est friande et vive. L'évolution laisse apparaître le volume sur une belle jeunesse des arômes. En finale, l'élégance se confirme avec une subtile amertume positive qui apporte de la longueur.

L'Yvorne Grand Cru
«Chant des Resses»,
né d'une rigoureuse
sélection viticole...

Le nez, floral et fruité, allie finesse et puissance sur une remarquable touche de minéralité typique du terroir. En bouche, l'attaque est puissante et soutenue par la richesse. L'évolution présente une belle rondeur avec des notes fruitées. En finale, l'intensité et la tenue des arômes soulignent l'équilibre et l'harmonie de ce vin.



LE PLAISIR À PARTAGER

Tout comme pour le Chasselas, les Artisans Vignerons d'Yvorne portent la plus grande attention aux cépages rouges qu'ils cultivent.

Ils savent leurs secrets et les font parler en leur prodiguant les plus grands soins de la vigne à la cave, afin qu'ils expriment toute leur race et leur élégance.



Le « Tradition Rosé »,
un rosé tout en charme...

Le nez allie finesse et élégance. Il offre de douces fragrances de fruits rouges typiques des cépages rouges dont il est issu. En bouche, l'attaque est à la fois souple et marquée par une agréable vivacité. L'évolution laisse apparaître le volume sur une belle trame de notes fruitées. En finale, la délicate diversité aromatique soutenue par une légère touche d'acidité apporte à ce vin fraîcheur et harmonie.

L'Yvorne Pinot Noir
« Feu d'Amour »,
cultivé et élevé dans le respect
des traditions...

Le nez est intense et racé. Il présente une belle diversité aromatique avec des notes de fruits rouges et une touche épicée. En bouche, l'attaque est corsée et soutenue par l'intensité des fruits rouges. L'évolution est marquée par la finesse et l'élégance des tanins. En finale, la longueur et la complexité des arômes apportent une belle harmonie.



LE PRESTIGE

Les Artisans Vignerons d'Yvorne ont réservé leurs meilleures terres et leurs meilleurs raisins à cette ligne d'exception.

Microclimat, orientation, pente, ensoleillement et aptitude du sol à absorber et restituer l'eau confèrent à chaque parcelle sa nature, sa force et sa personnalité. Cette rigoureuse sélection permet d'exprimer la parfaite adéquation des terroirs et des cépages, en donnant à ses vins une grande complexité aromatique et une empreinte hors du commun permettant de merveilleux mariages avec la gastronomie.



L'« Optimum »,

né d'une parfaite adéquation de son cépage et de son terroir...

Le nez est généreux, ouvert et ample. Il présente une belle intensité où l'on retrouve des notes fruitées et florales, alliées à l'expression du terroir qui souligne la complexité de ce bouquet. En bouche, l'attaque est marquée par le fruit et un bel équilibre sur une trame de fraîcheur et de vivacité. L'évolution riche et veloutée soutient l'ampleur et la tenue du fruit. En finale, de belles notes minérales issues d'un terroir très fin confèrent à ce vin longueur et harmonie.

Le « Doral »,

fruit d'un croisement entre le Chasselas et le Chardonnay...

Le nez est riche et puissant. Intense, il marie des notes fruitées et florales à une fine touche de minéralité. En bouche, l'attaque est soyeuse et soutenue. L'évolution révèle une structure charnue et ample, exhaussée par une riche palette de notes fruitées. En finale, la complexité aromatique soutenue par une délicate touche minérale apporte harmonie et longueur à ce vin.





Le « Varietas »,
né d'un heureux mariage
de cépages blancs...

Le nez est structuré, puissant et vineux. Il offre une belle complexité où s'allient les senteurs de fruits blancs aux fragrances de poire et de coing à des notes légèrement vanillées sur une trame finement boisée. En bouche, l'attaque est soutenue par une magnifique vivacité qui apporte fraîcheur et amplitude. L'évolution laisse apparaître la diversité des arômes fruités et l'élégance de la touche boisée sur des tanins d'une grande finesse. En finale, l'intensité et la complexité aromatique confèrent à cet assemblage une remarquable harmonie.

Le « Gamay »,
rigoureusement cultivé dans le
respect de ses qualités...

Le nez est intense. Il allie des arômes de baies des bois et de fruits noirs à des notes épicées où l'on retrouve le poivre sur une subtile touche boisée. En bouche, l'attaque est soutenue par la fraîcheur des fruits. Elle présente un bel équilibre sur une trame de tanins enrobés. L'évolution est marquée par l'ampleur et la complexité. En finale, la richesse des arômes, sur une charpente légèrement boisée, confère à ce vin racé une belle harmonie.



Le « Pinot Noir »,
élevé en fût de chêne,
rigoureusement sélectionné à la
vigne puis mûri en barrique...

Le nez est ample et puissant. Il développe une belle complexité d'arômes de fruits rouges avec des notes grillées de torréfaction et un caractère empyreumatique. En bouche, l'attaque ample est magnifiquement soutenue par la richesse et la diversité des caractères fruités. L'évolution souligne la structure sur de beaux tanins enrobés alliant extraction et élégance. En finale, la puissance et la complexité des arômes, sur une trame finement boisée, apportent race et longueur à ce vin.

Le « Magnus Corpus »,
né du subtil mariage
de cépages rouges...

Le nez est corsé, puissant et complexe. Il développe des arômes de fruits rouges et noirs alliés à des notes épicées où l'on retrouve le poivre et la girofle sur des tanins de grande finesse. En bouche, l'attaque est dominée par l'intensité des fruits sur une trame de beaux tanins enrobés. L'évolution laisse apparaître la structure et la puissance avec un caractère corsé. En finale, la richesse et la diversité des arômes sur une charpente boisée confèrent à ce vin racé une belle harmonie.



LA DOUCEUR

Issu de chasselas, ce vin de charme est LE cadeau parfait : un passerillé au nez intense de fruits exotiques, de prune et de miel, qui enchante le palais par son agréable fraîcheur et son élégance aromatique.

Magnifiant le quotidien, l'inattendu, l'exceptionnel, il se doit de figurer dans votre cave pour répondre à tout instant aux petits bonheurs de l'existence.





**L'Yvorne « Ange et Démon »,
né de raisins passerillés...**

Le nez évolutif est expressif et complexe. Il s'ouvre sur des notes délicatement boisées avec des touches de vanille, de miel, de fruits exotiques, de prune et de poire. En bouche, l'attaque est à la fois ample et puissante. L'évolution révèle une belle sucrosité bien dosée, exhaussée par une riche palette d'arômes. En finale, ce magnifique vin surmaturé laisse une agréable sensation de délicatesse et de fraîcheur caractéristique d'un vin élaboré sur le fruit et la finesse.



CUVÉE DU 11 MAI 1902

Au-delà de l'hommage aux sept précurseurs qui fondèrent la coopérative Artisans Vignerons d'Yvorne le dimanche 11 mai 1902, cette cuvée salue le savoir-faire d'une des plus emblématiques régions viticoles de Suisse.

Produite en quantités extrêmement limitées, elle est le fruit d'une sélection minutieuse à la vigne. Seul un cépage – rouge ou blanc – est choisi par millésime, et uniquement sous réserve d'atteindre le niveau d'excellence fixé par la coopérative.

Résultat d'un élevage méticuleux en nos chais, cette cuvée représente le fleuron de notre production.





**Le «Chardonnay»,
fruit d'un croisement
entre le Pinot Noir
et le Gouais Blanc...**

Pour cette 2^{ème} édition, c'est un Chardonnay 2019 qui a été retenu pour incarner cette cuvée de prestige. Ce cépage, originaire de Bourgogne, est cultivé par l'AVY depuis une dizaine d'années. Au nez, ce cru s'ouvre sur des fragrances d'ananas et d'agrumes, mariées à une subtile touche minérale. La bouche, gourmande, révèle un vin d'une très belle ampleur, exhaussée par une agréable vivacité typique du cépage. La finale développe d'élégantes notes fruitées conférant à ce vin fraîcheur, équilibre et complexité.



EN UN
MOT

Tendre

LE VIN POUR TON APÉRO,
POUR TES GRILLADES ET
TES DESSERTS, OU JUSTE
PARCE QU'IL AMÈNE DE LA
DOUCEUR DANS TA VIE.

EN UN
MOT

Rose

LE VIN POUR TES SOIRÉES
ENTRE POTES, TON APÉRO
ET TES GRILLADES, OU
JUSTE POUR SON GÔÛT
ENSOLEILLÉ.

EN UN
MOT

Fruité

LE VIN POUR QUAND TU
ES INVITÉ, POUR TON
BEAU REPAS, TON APÉRO,
OU JUSTE PARCE QU'IL
DANSE DANS TA BOUCHE.

Pétillant

EN UN
MOT

DES BULLES QUI CHANTENT DANS TA FLÛTE
POUR TON APÉRITIF ET TES REPAS FESTIFS.



EN UN MOT

Souhaitant élargir leur gamme, les Artisans Vignerons d'Yvorne ont créé 4 vins avant-gardistes et festifs.

Fruit d'une enrichissante et belle collaboration avec deux jeunes diplômées de Polycom SAWI à Lausanne, cette ligne se veut claire, fun et accessible à tous; en un mot... simple!

| En Un Mot « Tendre »

Un vin blanc frais, aromatique, idéal pour un afterwork ou un après-midi sur une terrasse ensoleillée.

| En Un Mot « Rosé »

Un vin rosé souple et rayonnant à partager entre amis à l'apéro ou autour d'une bonne grillade.

| En Un Mot « Fruité »

Un vin rouge peu tannique et riche en arômes, qui convient autant en soirée entre amis que pour accompagner un bon repas.

| En Un Mot « Pétillant »

Un vin mousseux enjoué et fruité, parfait pour enchanter l'apéritif et tous les instants festifs.



ACCUEIL ET DÉGUSTATION

Vous souhaitez passer un moment en toute convivialité
autour d'un bon verre de vin ?

Vous êtes entre 4 et 12 personnes ? Alors, réservez sans tarder !

**Nous sommes à votre entière disposition les mercredis de 16h00 à 19h00
ainsi que les samedis de 14h00 à 17h00.**

L'instant « Découverte » - durée 1h30

- Accueil
- Présentation d'Yverne et son histoire
- Présentation de l'entreprise et son assortiment
- Dégustation de 4 vins, accompagnés de flûtes au beurre

Prix:

CHF 25.00 / personne

Planchette du terroir sur demande:

CHF 5.00 / personne en sus

Renseignements et réservation:

Par email madegustation@avy.ch ou par téléphone au +41 24 466 23 44

L'instant « Connaisseurs » - durée 2h00

- Accueil
- Présentation d'Yverne et son histoire
- Présentation de l'entreprise et son assortiment
- Dégustation de 6 vins, accompagnés de flûtes au beurre

Prix:

CHF 30.00 / personne

Planchette du terroir sur demande:

CHF 5.00 / personne en sus

AGENDA

Madame, Monsieur,

Les Artisans Vignerons d'Yverne ont toujours grand plaisir à vous accueillir dans les foires et salons auxquels ils participent.

Nous vous invitons à consulter notre agenda en ligne à l'adresse suivante:

www.avy.ch/fr-16-agenda.html



Nous vous en remercions par avance et nous réjouissons de vous retrouver au plus vite pour partager le verre de l'amitié.

LE COFFRET CADEAU

Un présent apprécié en toute occasion.
Existe aussi en coffret de trois bouteilles.

Panachez-le à votre guise!



CONDITIONS

- Prix:** TVA 7.7% comprise
- Livraison:** Par la poste ou par camion en fonction du nombre de bouteilles commandées.
- Frais de livraison:** Pour toute commande supérieure à CHF 300.- les frais sont offerts.
Pour toute commande inférieure à CHF 300.- les tarifs postaux ou du transporteur seront appliqués.
- Conditionnement: (verres non repris)** 1 x 140cl, 6 x 75.0cl, 6 x 70cl, 12 x 50cl, 12 x 37.5cl.
- Paiement:** 5% pour paiement comptant (y compris Twint, cartes de débit et de crédit), vin retiré en cave.
3% pour paiement avant livraison à votre domicile.
30 jours net sur facture.
- Validité:** **Le présent tarif annule et remplace tous les précédents.**

YVORNE BLANCS - CHABLAIS AOC				Millésime	cl	Prix/dl	Prix/Chf
Tradition		Sélection Terravin		2020/21	70.0	2.28	16.00
Tradition		Sélection Terravin		2020/21	50.0	2.46	12.30
Tradition		Sélection Terravin		2020/21	37.5	2.53	9.50
Chant des Resses		Sélection Terravin		2020/21	70.0	2.50	17.50
Chant des Resses	(Bouchon liège)	Sélection Terravin		2020/21	70.0	2.71	19.00
Chant des Resses		Sélection Terravin		2020/21	50.0	2.70	13.50
Chant des Resses		Sélection Terravin		2020/21	37.5	2.80	10.50
Chant des Resses		Sélection Terravin		2020/21	140.0	2.85	39.90
Optimum	Label Vigne d'Or			2019/21	70.0	3.01	21.10
Doral	Label Vigne d'Or			2019/21	70.0	3.37	23.60
Varietas	Label Vigne d'Or	Élevé en Fût de Chêne		2019/20	70.0	3.37	23.60
Chardonnay	Nouveauté	Cuvée du 11 mai 1902		2019	75.0	4.93	37.00
Ange et Démon		Vin doux		2020	37.5	7.68	28.80
ROSÉ - CHABLAIS AOC				Millésime	cl	Prix/dl	Prix/Chf
Tradition Rosé	Nouveauté			2021	75.0	2.13	16.00
YVORNE ROUGES - CHABLAIS AOC				Millésime	cl	Prix/dl	Prix/Chf
Feu d'Amour	Pinot Noir	Sélection Terravin		2020/21	70.0	2.52	17.70
Feu d'Amour	(Bouchon liège)	Sélection Terravin		2020/21	50.0	2.80	14.00
Feu d'Amour	Pinot Noir	Sélection Terravin		2020/21	37.5	2.82	10.60
Feu d'Amour	Pinot Noir	Sélection Terravin		2020/21	140.0	2.85	39.90
Gamay	Label Vigne d'Or			2020/21	70.0	3.09	21.60
Pinot Noir	Label Vigne d'Or	Élevé en Fût de Chêne		2020/21	70.0	3.56	24.90
Magnus Corpus	Label Vigne d'Or	Élevé en Fût de Chêne		2020/21	70.0	3.37	23.60
Magnus Corpus	Nouveauté	Label Vigne d'Or	Élevé en Fût de Chêne	2020/21	150.0	3.88	58.30
GAMME EN UN MOT				Millésime	cl	Prix/dl	Prix/Chf
En Un Mot «Tendre»	Pinot Gris-Muscat-Doral	Vaud AOC		2020/21	75.0	1.80	13.50
En Un Mot «Rosé»	Rosé de Gamay-Merlot	Vaud AOC		2020/21	75.0	1.93	14.50
En Un Mot «Fruité»	Gamay-Gamaret-Garanoir	Vaud AOC		2020/21	75.0	2.06	15.50
En Un Mot «Pétillant»	Nouveauté	Chardonnay-Doral	Vin de Pays Suisse		75.0	1.93	14.50

YVORNE BLANCS - CHABLAIS AOC				Millésime	cl	Prix / Chf	Nbre bout.
Tradition		Sélection Terravin		2020/21	70.0	16.00	
Tradition		Sélection Terravin		2020/21	50.0	12.30	
Tradition		Sélection Terravin		2020/21	37.5	9.50	
Chant des Resses		Sélection Terravin		2020/21	70.0	17.50	
Chant des Resses	(Bouchon liège)	Sélection Terravin		2020/21	70.0	19.00	
Chant des Resses		Sélection Terravin		2020/21	50.0	13.50	
Chant des Resses		Sélection Terravin		2020/21	37.5	10.50	
Chant des Resses		Sélection Terravin		2020/21	140.0	39.90	
Optimum	Label Vigne d'Or			2019/21	70.0	21.10	
Doral	Label Vigne d'Or			2019/21	70.0	23.60	
Varietas	Label Vigne d'Or	Élevé en Fût de Chêne		2019/20	70.0	23.60	
Chardonnay	Nouveauté	Cuvée du 11 mai 1902		2019	75.0	37.00	
Ange et Démon		Vin doux		2020	37.5	28.80	
ROSÉ - CHABLAIS AOC				Millésime	cl	Prix / Chf	
Tradition Rosé	Nouveauté			2021	75.0	16.00	
YVORNE ROUGES - CHABLAIS AOC				Millésime	cl	Prix / Chf	
Feu d'Amour	Pinot Noir	Sélection Terravin		2020/21	70.0	17.70	
Feu d'Amour	Pinot Noir (Bouchon liège)	Sélection Terravin		2020/21	50.0	14.00	
Feu d'Amour	Pinot Noir	Sélection Terravin		2020/21	37.5	10.60	
Feu d'Amour	Pinot Noir	Sélection Terravin		2020/21	140.0	39.90	
Gamay	Label Vigne d'Or			2020/21	70.0	21.60	
Pinot Noir	Label Vigne d'Or	Élevé en Fût de Chêne		2020/21	70.0	24.90	
Magnus Corpus	Label Vigne d'Or	Élevé en Fût de Chêne		2020/21	70.0	23.60	
Magnus Corpus	Nouveauté	Label Vigne d'Or	Élevé en Fût de Chêne	2020/21	150.0	58.30	
GAMME EN UN MOT				Millésime	cl	Prix / Chf	
En Un Mot «Tendre»	Pinot Gris-Muscat-Doral	Vaud AOC		2020/21	75.0	13.50	
En Un Mot «Rosé»	Rosé de Gamay-Merlot	Vaud AOC		2020/21	75.0	14.50	
En Un Mot «Fruité»	Gamay-Gamaret-Garanoir	Vaud AOC		2020/21	75.0	15.50	
En Un Mot «Pétillant»	Nouveauté	Chardonnay-Doral	Vin de Pays Suisse		75.0	14.50	

- Je prendrai ma commande en cave à partir du:
- À envoyer par la poste ou par camion à l'adresse mentionnée au recto de la carte.
- Je souhaite bénéficier du 3% d'escompte pour paiement avant livraison et vous remercie par avance de me faire parvenir votre facture.

Nom

Prénom

Rue

NPA / Localité

Tél

E-Mail

Date, Signature



GAS/ECR/ICR

nicht frankieren
ne pas affranchir
non affrancare

50265699
000002



LA POSTE



Artisans Vignerons d'Yvorne

Société Coopérative
Les Maisons Neuves 5
Case postale 43
1853 Yvorne



HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi-jeudi: 07h30-12h00 • 13h30-17h30

Vendredi: 07h30-12h00 • 13h30-17h00

Samedi: 09h30-12h30

T. +41 (0)24 466 23 44 • F. +41 (0)24 466 59 19

Les Maisons Neuves 5 • CP 43 • 1853 Yverne

info@avy.ch • www.avy.ch •  

