



CORDONIER • LAMON
FLANTHEY

**CORDONIER &
LAMON**

CORDONIER & LAMON

Schweiz · Wallis

» More Valais is not possible. **Santé!** «



9 Grands Vins du Maradeur Oeil-de-Perdrix Valais AOC

- Pinot Noir
- Im Edeltank ausgebaut
- 10–12°
- 75 cl
- 13.5% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 116 0064

Struktur rund, weich
Aromatik Sauerkirsche, Zwetschge, Himbeere, Erdbeere, rote Johannisbeere, Waldbeeren, tropische Frucht
Passt zu Apéro/Aperitif, Forelle, Charcuterie, Weichkäse

1 Grands Vins du Maradeur Fendant St. Léonard Valais AOC

- Chasselas
- Im Edeltank ausgebaut
- 10–12°
- 75 cl
- 12.3% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 116 0232

Struktur leicht, fein
Aromatik fruchtig, Feuerstein, Hefe
Passt zu Apéro/Aperitif, Fondue, Raclette, Bergkäse/Alpkäse

2 Grands Vins du Maradeur Johannisberg Valais AOC

- Sylvaner
- Im Edeltank ausgebaut
- 10–12°
- 75 cl
- 13.7% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 116 0036

Struktur mineralisch, leicht
Aromatik fruchtig, flumig, mineralisch
Passt zu Apéro/Aperitif, Pilzvorpeisen, Spargeln, Weichkäse

3 Grands Vins du Maradeur Humagne blanche Valais AOC

- Humagne blanche
- Im Edeltank ausgebaut
- 8–10°
- 75 cl
- 12.2% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 116 0397

Struktur harmonisch, komplex
Aromatik Birne, Zitrone, Ananas, Litschi, Lindenblüten, Karamel
Passt zu kalte Platte, Trockenfleisch, Käsewähe, Poulet vom Grill

4 Grands Vins du Maradeur Petite Arvine Valais AOC

- Petite Arvine
- Im Edeltank ausgebaut
- 9–11°
- 75 cl
- 14% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 116 0179

Struktur vielschichtig, weich
Aromatik Zitrone, Grapefruit, tropische Frucht, süsse Blüten, mineralisch
Passt zu Fischgerichte, Kalb, Geflügelgerichte, Weichkäse

5 Grands Vins du Maradeur Heida Valais AOC

- Heida
- Im Edeltank ausgebaut
- 10–12°
- 75 cl
- 13.8% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 116 0209

Struktur reif, gehaltvoll
Aromatik fruchtig, blumig, mineralisch
Passt zu Apéro/Aperitif, Trockenfleisch, Fisch, Krustentiere, Lachs, Käse

5 Grands Vins du Maradeur Amigne Valais AOC

- Amigne
- Im Edeltank ausgebaut
- 10–12°
- 75 cl
- 14.5% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 116 0040

Struktur reif, weich
Aromatik Quitte, Steinobst, Pfirsich, Aprikose, süsse Blüten, Honig
Passt zu pikante Brioche, Pasteten/Terrinen, Geflügelgerichte

7 Grands Vins du Maradeur Pinot Gris Valais AOC

- Pinot Gris
- Im Edeltank ausgebaut
- 9–11°
- 75 cl
- 14% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 116 0041

Struktur ausbalanciert, frisch
Aromatik fruchtig, frisch vegetativ, mineralisch
Passt zu Apéro/Aperitif, Melonen, Fruchtsalat, Frischkäse

8 Grands Vins du Maradeur Dôle Valais AOC

- Gamay, Pinot Noir
- Im Edeltank ausgebaut
- 11–13°
- 75 cl
- 13.5% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 116 0005

Struktur ausbalanciert, voll
Aromatik Steinobst, Kirsche, Erdbeere, rote Johannisbeere, Rose
Passt zu Canapé, kalte Platte, Thai, Wok-Gerichte, Fischgerichte

CORDONIER & LAMON

Schweiz · Wallis

GESCHICHTE 1962

Gründung Die Familie liess sich in 1962 in Flanthey nieder. Seither leitetet Arthur Cordonier, ein echter Walliser von Schrot und Korn, das Weingut. Heute offiziell in Pension, dennoch seinen Sohn weiterhin tatkräftig unterstützend, setzt er sich ein, wenn Not am Mann ist. «Ein Winzerbetrieb wie der unsrige, braucht immer zwei Hände, die anpacken können», berichtet er. Sein Sohn, Jacques Cordonier, welcher im Jahr 2003 seinen ersten Wein produzierte, studierte in Changins Önologie, ist heute der federführende Winemaker. Martine Cordonier, die Tochter von Arthur arbeitet auch seit anfangs des 21. Jahrhundert im Familienbetrieb mit. Sie ist für den Önotourismus zuständig.

Inhaber Familie Cordonier
Winzer Jacques Cordonier

SOCIAL MEDIA

cordonier-lamon.ch
@cordonierlamon
cordonierlamon

TERROIR 10 ha

Der Rhône entlang flussaufwärts, zwischen Sion und Sierre, befindet sich an der steil abfallenden, karge Bergflanke die Rebbaugemeinde Flanthey, der moderne Weinkeller von Cordonier & Lamon mit seinen 10 ha Reben. Hier, zwischen 700 und 2'000 m.ü.M, profitieren ihre Rebberge von einem sehr speziellen Steppenklima: Heisser Sommer und langer und milder Herbst. Beträchtliche Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht während der gesamten Vegetationsperiode bewirken eine ausgeglichene und langsame Traubenreife, sowie eine optimale Aromabildung. Neben einer starken Sonneneinstrahlung und wenig Nebel hat hier der Föhn einen günstigen Einfluss, die Trauben vor der Gefahr der Fäulnis schützt. Neben den omnipräsenten Rebsorten Fendant, Pinot Noir und Gamay baut Familie Cordonier auch viele Walliser Spezialitäten wie Rèze, Petite Arvine und Cornalin an.

HIGHLIGHTS Klein aber fein

Das Wallis bietet ideale Voraussetzungen für die Herstellung qualitativ herausragender Weine: viel Sonne, geringer Niederschlag, eine markante Topografie und last but not least ein Knowhow, das von Generation zu Generation überliefert, verfeinert und an die sich verändernden Konsumgewohnheiten angepasst wurde. An den steil abfallenden Hängen, auf kargem Boden, fühlt sich die Rebe zu Hause – das wussten schon die Römer. Wie das Matterhorn gehört seit jener Zeit der Rebbau zum Wallis. Mit einem Drittel der schweizerischen Anbaufläche ist das Wallis der bedeutendste Schweizer Weinbauanton. Aber gemessen an anderen weltberühmten Weinanbau regionen wie etwa Bordeaux, Kalifornien oder die Toskana fallen die 5'200 Hektaren Rebberge eher bescheiden aus. Klein aber fein heisst die Devise, nach der die über 22'000 Rebbesitzer ihr Handwerk pflegen, das auf einer langen Tradition beruht.



10
**Grands Vins du Maradeur
Dôle Valais AOC**
Gamay, Pinot Noir
Im Edeltank ausgebaut
15–17°
75 cl
13.5% vol
Karton à 6 Flaschen
116 0183

Struktur saftig, filigran
Aromatik Himbeere, Erdbeere, Waldbeeren, blumig, würzig
Passt zu walliser Trockenfleisch, gefüllte Kalbsbrust, paniertes Kalbsschnitzel, Schweinsbraten, Bergkäse/Alpkäse

11
**Grands Vins du Maradeur
Pinot Noir de Salquenen
Valais AOC**
Pinot Noir
Im Edeltank ausgebaut
15–17°
75 cl
13% vol
Karton à 6 Flaschen
116 0214

Struktur würzig, gradlinig
Aromatik Beeren, Pfeffer
Passt zu Trockenfleisch, schweizer Küche, Hartkäse

12
**Grands Vins du Maradeur
Syrah Valais AOC**
Syrah
Im Edeltank ausgebaut
15–17°
75 cl
14.5% vol
Karton à 6 Flaschen
116 0182

Struktur würzig, vielschichtig
Aromatik fruchtig, Pfeffer
Passt zu Charcuterie, Gemüsewähe, vegetarische Gerichte, Wild

14
**Grands Vins du Maradeur
Cornalin Valais AOC**
Cornalin
Im Edeltank ausgebaut
15–17°
75 cl
14.5% vol
Karton à 6 Flaschen
116 0083

Struktur rund, weich
Aromatik Zwetschge, frisch vegetativ, getrocknet vegetativ, würzig, Tabak
Passt zu Bündnerplatte, Fleischplatte, Fleischtopf, Käse

13
**Grands Vins du Maradeur
Humagne rouge Valais AOC**
Gamay, Pinot Noir
Im Edeltank und in traditionellen, grossen Eichenfässern ausgebaut
15–17°
75 cl
13.6% vol
Karton à 6 Flaschen
116 0084

Struktur saftig, kraftvoll
Aromatik Rosinen, blumig, getrocknet vegetativ, würzig
Passt zu Pilzvorspeisen, Lammspiess, Rindsfilet Stroganoff

CORDONIER & LAMON

Schweiz · Wallis



15

Grands Vins du Maraudeur Mosaïque blanc Assemblage Cépages Nobles Valais AOC

Amigne, Chardonnay, Petite Arvine

Im Edeltank ausgebaut

9–11°

75 cl

13.5% vol

Karton à 6 Flaschen

116 0210

Struktur würzig, rund

Aromatik reifer Apfel, Birne, Aprikose, Mango, Passionsfrucht, Melone

Passt zu pikante Brioche, Käseplatte, Fischgerichte

16

Grands Vins du Maraudeur Mosaïque rouge Assemblage Cépages Nobles Valais AOC

Cabernet Sauvignon, Diolinoir, Syrah

Teilweise im Edeltank und Barrique ausgebaut

15–17°

75 cl

13.6% vol

Karton à 6 Flaschen

116 0212

Struktur intensiv, vielschichtig

Aromatik Waldbeeren, blumig, Minze/Menthol, Pfeffer, Vanille

Passt zu pikante Wähe, Fondue chinoise, Schweinsbraten, Wild

17

Cervino blanc Assemblage Cépages Nobles Valais AOC

Amigne, Chardonnay, Petite Arvine

Im Edeltank ausgebaut

9–11°

70 cl

13.7% vol

Karton à 6 Flaschen

116 0381

Struktur facettenreich, schmeichelnd

Aromatik reifer Apfel, Birne, Rose, tropische Frucht, mineralisch

Passt zu Apéro/Aperitif, Kalb, Geflügel, Bergkäse/Alpkäse, Brie, Camembert, Tomme

18

Cervino rouge Assemblage Cépages Nobles Valais AOC

Cabernet Sauvignon, Diolinoir, Syrah

40% mehrere Monate im Barrique, restliche 60% im Edeltank

14–16°

70 cl

13.5% vol

Karton à 6 Flaschen

1160378

Struktur verführerisch, strukturiert

Aromatik Erdbeerkonfitüre, blumig, frisch vegetativ, Pfeffer

Passt zu Gemüsewähe, Lamm, Kaninchen, Truthahn