

Les vins NECTART COLLECTION ont été créés tout spécialement par deux œnologues valaisans réputés. Pour chaque bouteille vendue, deux francs seront reversés au projet du MARTIGNY BOUTIQUE-HÔTEL.

L'art inspire. Il est éternel mais en perpétuelle évolution. Dans cet état d'esprit, les initiateurs du projet ont contacté des vigneron valaisans, et leur ont demandé d'élaborer des vins sur le thème de la culture, sous l'appellation générique de nectART. Pour le lancement de l'hôtel, ce sont deux enseignes prestigieuses qui nous ont fait l'honneur de répondre à cet appel. Provins, par son œnologue Madeleine Gay, et Jean-René Germanier, par Gilles Besse, présentent la première cuvée.



Les deux partenaires lors de la conférence de presse du 21 mai 2014 dans les jardins de la Fondation Gianadda.

Cave JEAN-RENÉ GERMANIER représentée ici par Messieurs Jean-René Germanier Œnologue et Gilles Besse Œnologue associé. <http://www.jrgermanier.ch/fr/home.html>

Cave PROVINS-VALAIS représentée ici par Madame Sandra Déléroz-Valette du Département Marketing & Communication - Cheffe de projet et Raphaël Garcia Directeur Général. <http://www.provins.ch/fr/index.php>



ROUGE CUVÉE 2012

Diolinoir, Humagne Rouge, Merlot et Syrah, provenant de vignes situées dans le Valais Central, idéal pour accompagner des fromages et viandes rouges ou volaille.

“_Ce vin présente une belle couleur rubis et un bouquet assez ouvert, porté sur les arômes de fruits rouges. La Syrah lui confère de la rondeur, tandis que le Merlot et le Diolinoir apportent davantage de structure. C'est un vin à la fois charnu mais aux tanins souples que l'on peut boire dans l'année. A servir avec des fromages ou pour accompagner des mets à base de viandes rouges._”

Madeleine Gay - Œnologue phare de la maison Provins

Sacrée meilleure Vigneronne Suisse de l'année en 2008 et 2013

BLANCHE CUVÉE 2013

Chardonnay, Amigne – Sol_: moraines glacières et alluvions de la vallée du Rhône – La puissante structure et la persistance aromatique, en font un vin grande classe – idéal avec le poisson et les fruits de mer.

“_Ce vin possède un nez intense, fin et complexe. Il est élevé longtemps sur ses lies, ce qui lui donne beaucoup de grain en bouche. Le côté fruité (mandarine) de l'Amigne domine, tandis que le Chardonnay apporte beaucoup de gras et une petite note vanille beurrée, spécifique de ce cépage. Un vin très rond et souple qui accompagnera bien poissons et crustacés, mais aussi tous les mets habituellement servis avec du vin blanc._”

Gilles Besse - Œnologue-associé - Cave Jean-René Germanier, Vétroz
Président de Swiss Wine Promotion



Ces deux nectars peuvent être achetés dans les centres commerciaux Coop ou directement auprès des encaveurs.

PARTENARIAT

Si pour chaque bouteille vendue les deux francs versés au projet du **MARTIGNY BOUTIQUE-HÔTEL** sont un soutien important, ce partenariat offre d'autres opportunités pour les ateliers de la FOVAHM.



Les travailleurs de notre atelier Ginkgo effectueront deux à trois semaines par année différents travaux auprès des caves partenaires.



Les peintures qui illustrent les étiquettes sont des œuvres originales d'artistes de la FOVAHM, de l'atelier d'expression artistique de St-Maurice. Vitrine des produits du terroir valaisan, le boutique-hôtel collaborera avec les producteurs locaux pour mettre en valeur leurs talents d'artisans.



Des coffrets-cadeaux pour la Nectartcollection disponible auprès des partenaires. Coffrets qui mettent valeur les compétences professionnelles de nos ateliers Menuiserie et Montage. A relever que toutes sortes de valeurs ajoutées pourraient diversifier le produit comme de la découpe laser, de la tampographie et autres possibilités aux choix des clients.

