

# Cave chanton du clou



«Notre parcours est un peu atypique», explique d'emblée Gérard Granges. Au milieu des années 70, son père, qui possédait une exploitation viticole, est victime de graves ennuis de santé. Après avoir longuement réfléchi, le couple décide de reprendre le domaine. «Il faut croire qu'il est resté quelque chose de toutes ces heures passées durant notre enfance dans les vignes parentales», lâche Gérard Granges tout sourire.

## *Faire preuve d'ouverture*

Au début, Jacqueline et Gérard Granges-Maret se focalisent sur l'élevage d'un vin blanc et d'un vin rouge, pour leur consommation privée. Petit à petit, ils se piquent au jeu, vinifient des spécialités, procèdent à des investissements, reconstituent leur vignoble et deviennent ainsi propriétaires-éleveurs. Jacqueline abandonne son emploi de comptable pour s'occuper tant des vignes que de la vinification. «Nous aurions bien aimé suivre une formation complète, mais notre situation familiale ne nous le permettait pas. Jacqueline a tout de même acquis les bases essentielles en suivant plusieurs cours réguliers dont celui de marchand de vin à Changins. Pendant plusieurs années, selon nos disponibilités, nous avons participé activement à toutes les formations continues de courte durée qui étaient organisées dans le cadre de l'école de Châteauneuf ou auprès d'associations dont nous étions membres, dans le but d'acquérir le maximum de connaissances possible», se souvient Gérard Granges. Depuis, Jacqueline Granges-Maret a eu le temps de faire ses gammes. Elle vinifie aujourd'hui le produit de 27'500 mètres carrés de vignes. Plus des trois quarts de ce vignoble sont situés aux alentours de Branson, le solde étant à Martigny. « Nous avons surtout étendu le domaine initial en périphérie de nos parcelles », précise l'encaveur qui a régulièrement reconstitué ses vignes en optant pour une diversification de la production. Treize cépages donnent aujourd'hui naissance à dix-huit vins différents. La Cave du Chanton du Clou peut s'enorgueillir de travailler une belle palette de vieilles vignes, à l'image de son gamay labellisé Fully Grand Cru et du pinot noir dont les ceps sont septuagénaires. Avec ses trente ans, la marsanne fait ainsi figure de gamine.

## *Equilibre et négociation*

Jacqueline Granges-Maret vinifient au sommet du charmant petit village de Branson, au sous-sol de deux mazots d'époque joliment restaurés. «Nous avons installé des équipements fonctionnels afin de travailler dans de bonnes conditions. Mais chez nous la vinification est traditionnelle», explique l'oenologue-maison. Ici, tout est question d'équilibre... et parfois de négociation. En effet, Monsieur préfère les vins capiteux, alors que Madame avoue un petit faible pour les vins bien secs, sur le fruit. «Nous sommes surtout à l'écoute de la clientèle. La demande est forte pour des vins à consommer rapidement. Nos rouges sont donc fruités, sans excès de tannins. Nous produisons des vins de cépage élevés en cuves», complète Gérard Granges.

- **Cave du Chanton du Clou, Jacqueline et Gérard Granges-Maret**
- **Rue St-Ours 49 - 1926 Fully**
- **Tél et fax : +41 27 746 16 08**
- **Mobile : +41 79 608 05 39**
- **[chanton@mycable.ch](mailto:chanton@mycable.ch)**

**Liste de prix 2009 au verso**



## La Cave «Chanton du Clou»

vous présente ses vins fins produits et élevés  
avec amour pour satisfaire vos désirs.

*Jacqueline et Gérard Granges-Maret,  
vignerons-éleveurs, Branson-Fully*

Tél. et fax 027 746 16 08 • Natel 079 608 05 39 • E-mail : chanton@mycable.ch

Vins A.O.C.	75 cl		50 cl		37.5 cl	
	prix	commande	prix	commande	prix	commande
Fendant	11.-		8.-		6.-	
Johannisberg	13.-		9.-		7.-	
Riesling	13.-				7.-	
Ermitage	17.-				9.-	
Chardonnay	15.-				8.-	
Muscat	15.-				8.-	
Gewürztraminer	20.-				10.50	
Sauvignon Blanc «légèrement doux»	20.-				10.50	
Petite Arvine «légèrement douce»	20.-				10.50	
Dôle Blanche	13.-		9.-		7.-	
Gamay	13.-		9.-		7.-	
Gamay «La Tarlatane»	15.-				8.-	
Dôle	14.-				7.50	
Pinot Noir	15.-				8.-	
Humagne Rouge	17.-				9.-	
Syrah	17.-				9.-	
Gewürztraminer mi-flétri (2006)			20.-			
Ermitage flétri sur souche «Ma Folie»					22.-	
Petite Arvine flétrie sur souche					18.-	
Magnum Pinot Noir (1,5l)	30.-					

Nos prix sont départ cave  
- franco domicile dès 100 bouteilles.  
Paiement comptant 5% ou net  
à 30 jours, TVA 7,6% incluse.

Livraison prise à la cave

Expédition

Date : \_\_\_\_\_ Signature : \_\_\_\_\_