



PORTA / 20  
TLANTIDE / 26  
Delley-Portalban • 5 au 9 août

LIVRET DES VINS

## Le mot du **Comité d'organisation**

**Et si vous vous offriez bien plus que du vin ou de la bière ?**

Par votre achat, vous apportez une contribution importante à la préparation et à la bonne marche de notre giron "**Portatlantide 2026**". Notre sélection harmonieuse devrait combler chacun de vos goûts. À la dégustation, chaque verre vous rappellera une histoire :

- *Les fêtes de jeunesse passées*
- *Les moments de partage et d'amitié lors des manifestations de la région*
- *Les souvenirs mémorables de vos sorties*

Laissez-vous tenter et merci de votre précieuse contribution.

**À votre santé et à bientôt à Portalban.**

**Le comité d'organisation  
Portatlantide 2026**

## Le mot du **Président de la jeunesse**

Avril 2024, assemblée de la Fédération des jeunes de la Broye fribourgeoise.

Ça y est. Après de longs mois d'une préparation pointilleuse et d'une candidature intense, les jeunes de la Broye fribourgeoise nous font l'immense honneur de nous accorder leur confiance en octroyant à notre jeunesse l'organisation du Giron 2026. Le mythe de Portatlantide était né.

C'est en pleine épidémie de Covid-19 que l'idée a germé dans les têtes de certains membres de la jeunesse. Lors de notre assemblée générale qui suivit, c'est tout naturellement que cette candidature fut unanimement plébiscitée, marquant ainsi le début de cette belle et excitante aventure.

Organiser un Giron chez nous, le premier à Delley-Portalban, suscita aussitôt l'enthousiasme général tant au sein de la jeunesse que dans l'esprit des habitants de notre village. Cet enthousiasme, qui s'est très rapidement matérialisé par l'engagement indéfectible de tous, n'a cessé de croître au fil des mois. Ainsi, après de nombreuses années de travail, de rires et de moments partagés tous ensemble, ce Giron s'avère être pour notre société de jeunesse, le point d'orgue d'une belle et longue histoire.

Ensemble, nous avons hâte d'offrir à la Broye une manifestation d'anthologie qui, j'en suis convaincu, demeurera pour chacun et chacune d'entre vous un souvenir tout aussi intense qu'impérissable!

**Nolan Métral**  
Président de la jeunesse  
de Delley-Portalban





# CAVE L'ABBATIALE

VILLE DE PAYERNE

Les propriétés de la Ville de Payerne représentent 13 hectares de vignes acquis au XVI<sup>e</sup> siècle.

Avec le "Château Tour Bertholod" à Lutry et le "Château Montagny" à Villette, la Ville possède en Lavaux deux domaines renommés.

Depuis 2010, toute la récolte est directement vinifiée au "Château Montagny", dans une cave à la pointe des techniques œnologiques.

L'élevage des vins en cuves et en barriques de chêne se poursuit au "Château Montagny" jusqu'à la mise en bouteille à Payerne, à la "Cave l'Abbatiale".

## Philosophie œnologique

A la cave, le respect de la matière première est le maître mot. Chaque millésime est une opportunité d'apprentissage, un nouveau défi demandant attention et ouverture d'esprit. Je suis le compagnon de la vinification, à l'écoute du vin, le guide de sa transformation.

Gilles Musy, œnologue

## Philosophie viticole

Mon activité est rythmée par les saisons et les cycles de la nature. Je suis en constante recherche d'un idéal en soignant particulièrement les sols, la vigne et ce qui l'entoure. Je suis à la fois l'héritier et le garant du patrimoine de Lavaux.

Arthur Pidoux, vigneron

## Chasselas Château Montagny

### Villette, Lavaux AOC



Ce chasselas a grandi sur un sol argileux et profond donnant des vins d'une belle richesse. Le nez est complexe avec des notes de poires mûres, de tilleul et une touche d'exotisme. La bouche est puissante et racée, c'est le terroir de Montagny. Ce chasselas montre du caractère avec sa finale longue et fruitée. Il va satisfaire plus d'un palais durant l'été.

## Viognier

### Lavaux AOC



Ce vin est dominé par une puissance aromatique impressionnante. On y retrouve des senteurs d'abricots, d'épices douces et de curry. L'équilibre en bouche est optimal grâce à une acidité maîtrisée. Ce viognier s'accorde à merveille avec un risotto au safran ou une cuisine asiatique.

## Sauvignon blanc

### Lavaux AOC



Nez intense avec des senteurs de buis, de fruits exotiques et de cassis. La bouche est droite et vive. Ce vin est guidé par sa trame acide et puissante. Une acidité qui renforce la sensation fruitée et fraîche tout au long de la bouche. Il s'accompagne à merveille avec du poisson ou des huîtres.

## Gamaret & Garanoir

### Lavaux AOC

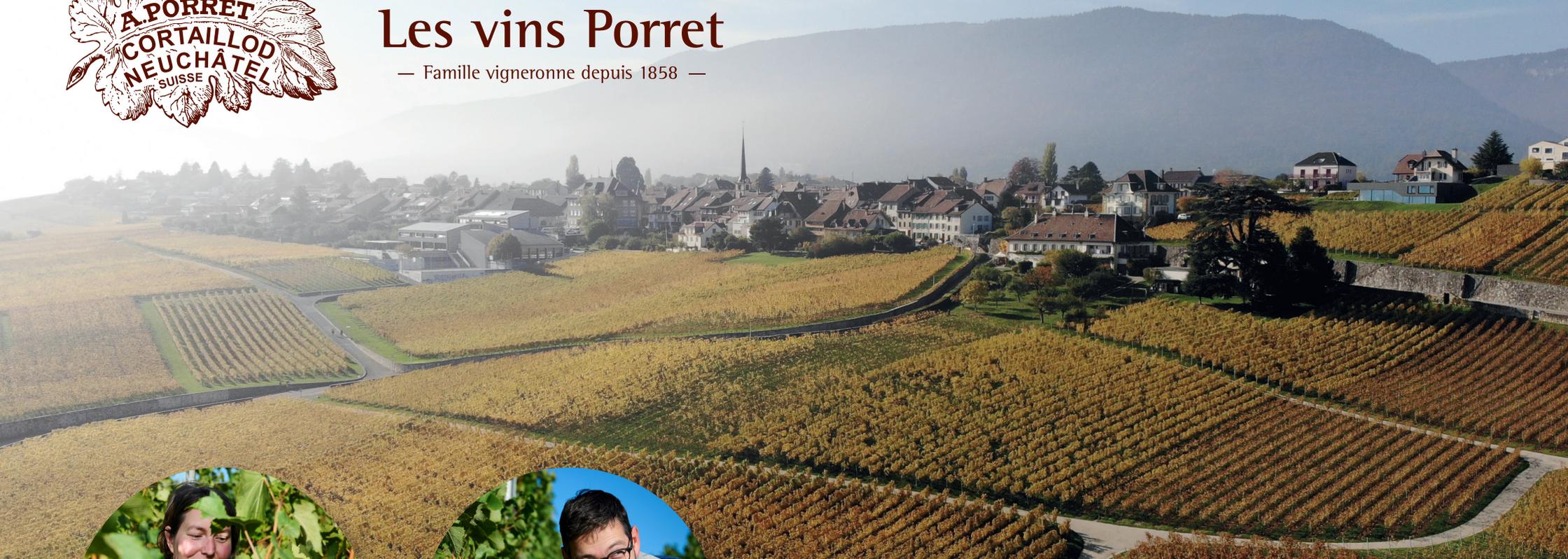


Couleur intense et violacée. Le nez est complexe (fruits noirs, toast grillé et tabac) et puissant. La bouche est ronde et les tanins sont déjà très soyeux. La finale est longue et fruitée. A accompagner avec un plat de pâtes ou une pizza.



# Les vins Porret

— Famille vigneronne depuis 1858 —



Sophie et Martin Porret, sœur et frère : nous avons repris le domaine *Les vins Porret* au 1<sup>er</sup> janvier 2024 et représentons la 6<sup>e</sup> génération à travailler sur le domaine.

Nous sommes une entreprise familiale établie à Cortailod, au bord du lac de Neuchâtel, depuis 1858 ! Nous y cultivons six cépages différents sur 7 hectares de vignes en propriété, à savoir : Pinot Noir, Chasselas, Pinot Gris, Chardonnay, Gamaret et Divico.



Les vins Porret Sàrl · Goutte d'Or 20 · CH-2016 Cortailod  
T. +41 32 842 10 52 · [info@porretvins.ch](mailto:info@porretvins.ch) · [www.porretvins.ch](http://www.porretvins.ch)



JUNGWINZER SCHWEIZ  
JEUNES VIGNERONS SUISSES



«*Troublant et renversant*»



## Non Filtré

AOC Neuchâtel

Ce Chasselas est fermenté à froid et élevé en grands foudres de chêne, mis en bouteille au mois de janvier sans aucune filtration. Ses fines lies en suspension lui donnent son aspect «non filtré».

À la dégustation, quelques notes d'agrumes, de zestes d'orange ou d'ananas. Il est légèrement perlant avec une bouche rafraîchissante et très expressive.

La tradition veut que l'on retourne et remue gentiment la bouteille avant de la servir pour obtenir son meilleur trouble.

«*Élégance et fruit à l'état pur*»



## Pinot Noir

AOC Neuchâtel

Notre Pinot Noir suit une macération à froid puis fermente durant dix à quinze jours dans nos anciennes cuves enterrées, avec un pigeage manuel. L'élevage dure une année en foudres de chêne.

À la dégustation, il a des notes de fruits des bois, de cerises noires et d'amandes. Une attaque sur la finesse et les arômes de fruits rouges, un milieu de bouche aux tanins structurés et une longue persistance sur le fruit.

«*Élégant et racé*»



## Œil-de-Perdrix

AOC Neuchâtel

Cet Œil-de-Perdrix est réalisé à partir d'une macération des grappes de Pinot Noir durant quelques heures puis d'un élevage en foudres de chêne pendant au moins 6 mois.

À la dégustation, il a des notes de fruits rouges, une attaque très fruitée, sur la framboise et la fraise croquante, un équilibre rafraîchissant et une belle persistance.

«*Nouveau cépage, nouvelles saveurs*»



## Divico

Vin de Pays des Trois Lacs

Le Divico est un des derniers nés de la recherche suisse en termes de résistance naturelle aux principales maladies fongiques de la vigne. Ce cépage ne demande que très peu de traitements de protection. Pour sa vinification, il subit une macération à froid, un pigeage manuel et une fermentation ainsi qu'un élevage d'une année en barrique sans bois neuf.

À la dégustation, son nez est sur la cerise, les fruits noirs et des notes florales. La bouche est fraîche, de structure sobre avec des tanins fins et un fruité intense.



## CRU DE L'HOPITAL

“Notre travail quotidien avec la nature fait naître des vins qui sont les témoins du lieu, du millésime et des mains qui le font.”

- Christian Vessaz





## Chasselas de Fichillien

Le Chasselas de Fichillien est une sélection du terroir proche de la cave à l'ouest de Môtier. Ce Chasselas de gastronomie se dévoile avec richesse et maturité sur une trame minérale reflétant le sol de molasse du Vully. Le millésime 2021 a obtenu 92 points auprès du prestigieux Wine Advocate de Robert Parker.

## Pinot Gris (50 / 75 cl)

Le Pinot gris est une réussite de typicité. Il se distingue par ses arômes de fruits frais et de fruits secs (raisin, noisette). En bouche, sa richesse et sa longueur sont très appréciées.



## Pinot Noir (50 / 75 cl)

Le Pinot noir est reconnaissable par sa structure tout en finesse. Les macérations sont rondement menées afin d'extraire les meilleurs composés de la vendange. Les arômes petits fruits (cerise, framboise) se développent au nez tandis qu'en bouche, la structure des tanins souples en fait un vin agréable déjà dans sa jeunesse.

## Réserve des Bourgeois (50 / 75 cl)

Magnifique composition autour du Gamaret : D'une couleur intense aux reflets noirs-violacé, ce vin développe des arômes où l'on retrouve à la fois des fruits noirs et des fruits rouges associés à des épices (poivre) et des notes empyreumatiques (bois, torréfaction). En bouche, l'équilibre est soutenu par des tanins structurants conférant une belle tenue du vin pour ces cinq prochaines années. Cépages : Gamaret (60%) tanins ronds et complexité, Pinot noir (30%) : finesse, élégance, Merlot (10%) : profondeur.



Carton découverte

# Les trésors de l'Atlantide



## Cave de l'Abbatiale Pinot Gris

Nez intense avec des notes de pêche, de nectarine et de noisette. Belle rondeur en bouche et fruit omniprésent.



## Cave de l'Abbatiale Gamaret-Garanoir

Couleur intense et violacée. Le nez est complexe et puissant (fruits noirs, toast grillé, tabac). La bouche est ronde et les tanins sont déjà très soyeux.



## Cru de l'hôpital Traminer

Vin sec et aromatique. Il dévoile une belle puissance et une grande complexité d'arômes.



## Cru de l'hôpital Pinot noir de Pavy

Issu d'une vigne au sol plus sableux. La complexité du vin et sa richesse en sont augmentées et l'élevage d'un an lui permet de s'affiner.



## A. Porret Non-Filtré

Notes d'agrumes, de zestes d'orange ou d'ananas. Légèrement perlant, bouche rafraîchissante et très expressive.



## A. Porret Divico

Couleur intense et violacée. Le nez est complexe et puissant (fruits noirs, toast grillé, tabac). La bouche est ronde et les tanins sont déjà très soyeux.

Bière IPA

# La Kraken

Une bière à l'amertume apprivoisée pour un plaisir libéré.

Des profondeurs du goût émerge « La Kraken », une IPA qui bouscule les codes avec élégance. Ici, l'amertume ne mord pas : elle séduit. Dès la première gorgée, les arômes de fruits tropicaux, d'agrumes doux et de résine légère ouvrent la danse. Puis vient une amertume délicate, comme un frisson maîtrisé qui relève l'ensemble sans jamais écraser. La Kraken vous entraîne dans un voyage aussi sauvage que subtil. Une IPA pleine de caractère avec une amertume comme vous ne l'avez jamais goûtée : vivante, souple, irrésistible.

**MC BOAR**  
LA BIÈRE QUI A DU FLAIR



# Verre à vin (21 cl)

30.- / carton 6 pièces



# DropStop 1.- Pièce

(offert aux 100 premiers cartons)

PORTA/20  
TLANTIDE/26

Delley-Portalban • 5 au 9 août

PORTA/20  
TLANTIDE/26  
Delley-Portalban • 5 au 9 août

PORTA/20  
TLANTIDE/26

Delley-Portalban • 5 au 9 août

PORTA/20  
TLANTIDE/26  
Delley-Portalban • 5 au 9 août

PORTA/20  
TLANTIDE/26

Delley-Portalban • 5 au 9 août

PORTA/20  
TLANTIDE/26

Delley-Portalban • 5 au 9 août

PORTA/20  
TLANTIDE/26

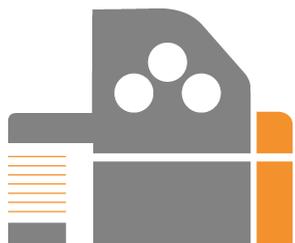
Delley-Portalban • 5 au 9 août

PORTA/20  
TLANTIDE/26

Delley-Portalban • 5 au 9 août

# Tire-Bouchon

10.- Pièce



1990

FRELÉCHOZ-BERSET  
IMPRIMERIE SÀRL

ROUTE DE L'ARBOGNE 4  
1564 DOMDIDIER

## Passer commande

Toutes les commandes se font via notre site  
web : [portatlantide.ch](http://portatlantide.ch)

En cas de difficulté, veuillez contacter  
Patrick Métral (079 637 93 13)

Merci pour votre soutien!

[https://portatlantide.ch/  
vente-de-vin/](https://portatlantide.ch/vente-de-vin/)



An underwater photograph of a vibrant coral reef. A large sea turtle is swimming in the lower center, facing right. The water is clear and blue, with sunlight filtering through from above, creating a shimmering effect. Numerous small fish are scattered throughout the scene. A large white trident symbol is overlaid on the right side of the image, partially overlapping the text.

# PORTA / 20 TLANTIDE / 26

Delley-Portalban • 5 au 9 août

