

aucoeurdezahle.ch



SOIRÉE DE SOUTIEN
&
DÉGUSTATION DE VINS LIBANAIS – 2025
27.09.2025

FICHES DES VINS

scannez ce QR code pour accéder aux fiches des vins en ligne

ou entrez l'adresse suivante :

<https://www.aucoeurdezahle.ch/degustation-2025/>



1

Château Ksara Chardonnay, Cuvée du Pape 2019, Blanc, 75 cl, 13.5°

27,00 CHF

Corsé, complexe, frais et onctueux, avec des notes d'agrumes, de fruits à noyau et des notes de vanille et de pain grillé, ce vin est la plus belle illustration du savoir-faire du Château Ksara en matière de vinification des blancs.

C'est un vin raffiné d'une grande pureté de style.

Un Chardonnay classique, cultivé en altitude, fermenté et élevé sur lies et en fûts de chêne neufs. Pressurage pneumatique, débourageage à froid, puis mis par gravité en barriques neuves pour les fermentations alcoolique et malolactique. Bâtonné sur les lies fines.

Médailles : Sommelier Wine Awards - médaille d'or / Chardonnay Du Monde - médaille d'argent

Cépages : 100% Chardonnay

Dégustation : Servir légèrement frais.

chateauxsara.com



2

Château Ksara Sunset 2023, Rosé, 75 cl, 13.5°

21,00 CHF

Très belle robe vive, avec des arômes de fruits mûrs. Ce beau vin allie rondeur et longueur en bouche, le tout avec élégance et finesse.

Icône nationale, Sunset a créé la culture du rosé au Liban. Frais et fruité avec une couleur profonde et un riche spectre de saveurs (arômes de baies rouges et d'épices) avec une rondeur initiale en bouche.

Cépages : Cabernet-Franc 60%, Syrah 40%

Dégustation : Servir à 8-10°C

Contient des sulfites

chateauxsara.com



Château Ksara Le Prieuré 2020, Rouge 75 cl, 13.5°

20,00 CHF

Assemblage rouge patrimonial, nommé d'après le clocher du clocher de la cave, qui renvoie aux jésuites fondateurs qui le fabriquaient dans les mêmes cuves en béton dans lesquelles les raisins fermentent encore aujourd'hui.

Vinification : Les raisins sont cueillis, récoltés et égrappés à la main. Le Cinsault est mis en cuve brièvement pour garder la fraîcheur, le Caladoc et Mourvèdre sont conservés plus longtemps pour extraire l'arôme et les d'épices, tandis que le Carignan subit un long contact avec la peau pour obtenir l'élégance.

Après la fermentation malolactique, le jus repose en cuves ciment pendant 14 à 18 mois avant d'être l'assemblé.

Arômes et saveurs : Robe rubis, arômes et saveurs de fruits noirs et rouges, d'épices, de réglisse et d'huile d'olive de fruits noirs et rouges, et de garrigue.

Accord mets et vins : Le Prieuré peut être dégusté seul ou avec des fromages, des salades, des viandes chaudes ou froides, ragoûts, tartes et mezza.

Cépages : Carignan, Cinsault, Mourvèdre et Caladoc

Dégustation : Servir entre 16-17°

Contient des sulfites

chateauxksara.com



Château Kefraya
Les Bretèches
2022, Rouge, 75 cl, 13.0°

22,00 CHF

Le vin de couleur grenat intense aux reflets pourpres, limpide et brillant a un premier nez très complexe et d'une élégante intensité. Il laisse subtilement apparaître des notes de fruits noirs, d'épices, de curry, résine et mûres associées à des notes très légèrement florales de violette. Le second nez est plus délicat et offre des notes de poivre et de réglisse associées à des notes de cuir frais et sirop de dattes.

L'attaque en bouche est ample et onctueuse. Le profil aromatique se dévoile en finesse et en équilibre et s'accompagne d'une trame très légèrement épicée sur la finale. La structure se remarque par la présence de tanins fondus et soyeux autour d'une trame marquée par la fraîcheur du fruit.

Récolte : Vendanges exclusivement manuelles, avec tri à la vigne des meilleures grappes à maturité optimale.

Élevage : En cuves pendant 24 mois minimum.

Cépages : Syrah, Cabernet Sauvignon, Cinsaut

Dégustation : Servir vers 16° avec des mezzés libanais, viandes grillées ou plats légèrement épicés.

Vieillessement : Un potentiel de vieillissement de 5 à 8 ans.

chateaukefraya.com



5

Cave Kouroum Syrah

2011, Rouge, 75 cl, 14.0°

27,00 CHF

Les vignoble de la Cave Kouroum s'étendent en plein coeur de la Vallée de la Bekaa, sur les flancs du Mont Barouk, à une altitude de 1000 mètres.

Issu d'un millésime exceptionnel, le Syrah 2011 reste à ce jour le seul vin du Liban Syrah à avoir remporté le Gold Decanter World Wine Award.

Pour produire ce Syrah unique, un tiers du vin passe 12 mois dans des fûts de chêne français neufs à faible chauffe. Les deux tiers restants passent cinq ans dans des cuves en béton.

Le nez est complexe avec des arômes de cuir, de terre, de canneberge séchée, de clou de girofle, de poivre noir et de framboise. C'est un vin corsé, équilibré et souple avec des tannins structurés et une finale persistante.

Robe : Vin couleur grenat profond.

Cépages : Syrah 100%

Accord mets et vins : Ce vin s'accompagnera idéalement de divers fromages délicats ou de plats poivrés. les volailles et les pâtes.

Potentiel de garde : 15 ans

Dégustation : Température de dépôt : 13-16°C / Température de service : 16-18°C

Médaille d'or "Decanter World 2012"

cavekouroum.com



Château Musar

Musar Jeune

2021, Rouge, 75 cl, 13.0°

29,00 CHF

Le Musar Jeune est un assemblage non boisé de cinsault, de syrah et de cabernet sauvignon provenant de jeunes vignes de la vallée de la Bekaa. Destiné à la consommation courante - dans les quelques années qui suivent la récolte - ce vin coloré et vivement fruité, produit pour la première fois en 2007, pourrait s'avérer être une valeur sûre.

D'une noirceur d'encre, d'une texture soyeuse et aromatique, avec des saveurs de cassis, de framboise et de confiture de cerise et une finale chaude et épicée, il a été comparé à un bon rouge du Roussillon.

Le Musar Jeune n'est pas filtré et est élaboré selon une méthode de vinification non interventionniste.

Arôme et saveurs : Cassis, myrtilles, pruneaux et fraises avec un soupçon de violette.

Bouche : C'est un vin richement fruité - le palais explose de cerises rouges, de fraises, de mûres, avec un peu de poivre noir et d'épices, avec une belle texture douce.

Vinification : C'était une course contre la montre pour faire fermenter et soutirer le vin, et pour libérer les cuves de fermentation. Le Musar Jeune rouge a été assemblé en mars 2021, puis a reposé dans les cuves avant d'être mis en bouteille au cours de l'été 2021 et commercialisé au printemps 2022. Les raisins ont fermenté dans des cuves en béton à des températures comprises entre 27 et 29 degrés Celsius.

Nez : Le premier nez est très intense et expressif. Complexe, il exalte des notes de fumée et d'épices appuyées par des notes de fruits noirs, café torréfié et chocolat noir. Le boisé élégant accompagne des arômes de réglisse, poivre blanc et de girofle. Le nez est puissant et complexe tout en restant harmonieux.

Bouche : L'attaque est élégante et ample. Le vin est puissant et racé sous une trame de tanins très soyeux. On y retrouve les notes perçues au nez avec une dominance des notes de fruits noirs et d'épices dans une complexité ordonnée. Le boisé est peu perceptible sans pour autant être absent et accompagne parfaitement la trame aromatique du nez. Le vin est long et persistant en bouche.

Cépages : Cinsault 50%, Syrah 35% et Cabernet Sauvignon 15% sélectionnés dans des vignobles plus ou moins âgés dont les vignes et les sols varient.

Accord mets et vins : Accompagne magnifiquement la viande d'agneau marinée, délicieux avec des grillades, des rôtis et des ragoûts.

Dégustation : Servir à température ambiante.

Contient des sulfites

chateaumusar.com

www.aucoeurdezahle.ch



7

Château Kefraya

2020, Rouge, 75 cl, 13.5°

35,00 CHF

Vins emblématiques du domaine. Expression de la quintessence des meilleurs micro-terroirs, les "Château Kefraya" allient équilibre, corps, finesse et complexité. Certifié biologique.

Vinification : Vendanges exclusivement manuelles avec tri à la vigne des meilleures grappes à maturité optimale. La vinification se fait dans des cuves en inox avec une durée de macération de 2 à 3 semaines, fermentation à température contrôlée 20/22° et fermentation malolactique.

Aucune utilisation de copeaux de bois.

Élevage : Plus de 12 mois, 60% en barriques de chêne français, 30% neuves, 47% un vin et le reste en cuves.

La mise en bouteille se fait au château et les bouchons sont en liège naturel premier choix.

Robe : Vin de couleur cerise intense, limpide et brillant aux reflets pourpres.

Nez : Le premier nez est d'une forte intensité, d'une grande complexité et marqué par la structure du Cabernet Sauvignon. La trame est très marquée par le terroir où se conjuguent des notes de garrigue à des notes de bois de santal, de poivre et cuir. Le boisé, distingué et très sobre, s'associe à des notes de fruits rouges frais, griottes, fraises mûres et menthol. Le second nez offre des notes plus prononcées de violette pour évoluer à l'aération vers des notes empyreumatiques ponctuées par la réglisse et le café.

Bouche : L'attaque est franche et généreuse. En bouche, le vin est long, ample et équilibré grâce à l'onctuosité de la Syrah. Les tanins sont particulièrement soyeux avec un beau volume en milieu de bouche grâce à l'onctuosité de la Syrah. Le boisé, bien fondu, est intégré à la structure globale. La persistance aromatique est longue avec un profil aromatique complexe mettant en valeur la prédominance du Cabernet Sauvignon en attaque et de la Syrah au côté épicé en milieu de bouche, avant de conclure par la signature du Cinsaut à la singularité florale.

Dégustation : Il est recommandé de le servir carafé entre 17 et 19 degrés, 30 minutes avant le service.

Accompagnement : Viandes cuisinées avec délicatesse, gibiers légers, gigot d'agneau ou fromages à pâte molle.

Viellissement : Grâce à son excellent potentiel de vieillissement, il peut être conservé pendant plus de 10 ans dans des conditions optimales.

Cépages : Cabernet Sauvignon, Syrah, Cabernet Franc

Médaille : 2021 - Médaille d'or, Mundus Vini - Allemagne

Contient des sulfites

chateaukefraya.com



Cave Kouroum Sweet Red Wine

2010, Rouge doux, 75 cl, 16.0°

28,00 CHF

Vin DOUX ROUGE mis en bouteille à la Cave Kouroum, village de Kefraya dans la plaine de la Bekaa.

Les vignobles de Cave Kouroum s'étendent en plein cœur de la Vallée de la Bekaa, sur les flancs du Mont Barouk, à une altitude de 950 à 1000 mètres.

Délicat vin rouge doux, couleur griotte, nez de fraise des bois et de cerise. Idéal servi avec des plats épicés et des desserts.

Assemblage : Cinsault 80%, Grenache 20%

Température de dépôt : 18-20°C.

Température de service : 12 à 18°C.

À boire frais !

cavekouroum.com



BON DE COMMANDE / FACTURE



Association Elias "Au Coeur De Zahlé"

Chemin des Vergers 46, 1742 Autigny
www.aucoeurdezahle.ch
info@aucoeurdezahle.ch
079 824 77 47



POUR :

Nom, Prénom : _____

Société : _____

Adresse : _____

Code postal, Ville : _____

Email : _____

Téléphone : _____

scanner ce QR code pour
accéder aux fiches des vins
sur notre site internet



État

L
i
v
r
é

	DESCRIPTION	Qté. bte(s)	Prix unit. CHF	PRIX CHF	
VIN BLANC					
1	Château Ksara, Chardonnay, Cuvée du Pape 2019, Blanc, 75 cl, 13.5°		27.00		
VIN ROSÉ					
2	Château Ksara, Sunset 2023, Rosé, 75 cl, 13.5°		21.00		
VIN ROUGE					
3	Château Ksara, Le Prieuré 2020, Rouge, 75 cl, 13.5°		20.00		
4	Château Kefraya, Les Bretèches 2022, Rouge, 75 cl, 13°		22.00		
5	Cave Kouroum, Syrah 2011, Rouge, 75 cl, 14°		27.00		
6	Château Musar, Musar Jeune 2021, Rouge, 75 cl, 13°		29.00		
7	Château Kefraya, 2020, Rouge, 75 cl, 13.5°		35.00		
VIN DOUX					
8	Cave Kouroum, Sweet Red Wine 2010, Rouge DOUX, 75 cl, 16°		28.00		
				TOTAL	
DATE : 27 septembre 2025					

SIGNATURE : _____

Remarques: