



Les Li-Coeurs d'Art



Détails des produits - Liste de prix du millésime 2025



Stéphane Zufferey, Rue du Stand 36, 1958 St-Léonard / mail : stephane@li-coeurs.ch

☎ +41 79 285 40 87 / www.li-coeurs.ch



Pour commander, appelez le : +41 79 285 40 87

www.li-cœurs.ch (L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Vente Interdite aux moins de 16 ans)

Les Li-Cœurs d'Art - une passion

J'ai débuté la fabrication de liqueurs grâce à un baie bien connue.

C'est en savourant de superbes framboises que je me suis imaginé transposer le goût de ce fruit dans une bouteille. Evidemment je savais que la fabrication de liqueurs, dont la framboise, était une voie largement existante sur le marché, mais j'ai vraiment eu le sentiment de pouvoir faire autre chose, tout en puissance, avec une explosion de saveurs.

Du coup j'ai tenté l'expérience, mais avec comme objectif l'espoir de réussir à faire un produit différent et à ma manière.

Mes premiers essais m'ont convaincus, et je me suis pris de passion pour cette magie, et aujourd'hui je continue à explorer cette merveilleuse alchimie avec la nature.

J'utilise des matières de base de 1ère qualité produites dans le canton du Valais situé au cœur des Alpes en Suisse. Même la fine eau-de-vie de vin provient de raisins cultivés en Valais par la Cave de la Brunière à St-Léonard. Cave familiale de génération en génération (www.bruniere.ch).

Lorsque c'est possible je parcours les sentiers de haute altitude pour récolter ce qui peut l'être dans le biotope naturel.

D'autres produits plus exotiques complètent ma gamme.

C'est ainsi que je peux partager avec vous le résultat de mon travail, et je me réjouis d'avance de vous faire découvrir mes produits lors d'une dégustation. N'hésitez pas à me contacter.

Parcourez ce prospectus et prenez connaissance des différents produits et leurs compositions.

Seul le produit en lui-même m'inspire..... C'est le patron et il dicte la conduite d'année en année.

IL Y A DES PRODUITS DONT ON PARLE.....

....ET D'AUTRES QUE L'ON DEGUSTE.



Les Li-Cœurs d'Art



Pour commander, appelez le : +41 79 285 40 87

www.li-cœurs.ch (L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Vente Interdite aux moins de 16 ans)

Sorte et composition	Alcool	Prix 350ml	Prix 500ml
<u>Liqueur de Framboises</u> Framboises eau-de-vie de vin du Valais, fructose.	32% vol.	-	48.—
<u>Liqueur de Fruits rouges baies des bois</u> Fruits rouges des bois, eau-de-vie de vin du Valais, eau des alpes, fructose.	34% vol.	35.—	-
<u>Liqueur de fleurs de sureau sauvage du Valais</u> Fleurs de sureau sauvage, eau-de-vie de vin du Valais, eau des Alpes, Fructose	37% vol.	38.—	45.—
<u>Liqueur de Génépi</u> Génépi, eau-de-vie de vin du Valais, eau des Alpes, Fructose	36% vol.	38.—	45.—
<u>Liqueur de Thym serpolet des Alpes valaisannes</u> Thym serpolet, eau-de-vie de vin du Valais, eau des Alpes, Fructose	36% vol.	38.—	45.—
<u>Liqueur d'Hysope des Alpes valaisannes</u> Hysope, eau-de-vie de vin du Valais, eau des Alpes, Fructose	37% vol.	-	45.—
<u>Liqueur GLACIALIS</u> Eau des Alpes valaisannes, eau-de-vie de vin du Valais, poivre de Kampot, fructose	35% vol.	-	45.—
<u>Liqueur de poires William du Valais</u> Distillation de Piores William du Valais, eau des Alpes, Fructose	40% vol.	38.—	45.—
<u>Liqueur de poires William du Valais</u> Distillation de Piores William du Valais, eau des Alpes, Fructose	42% vol.	38.—	-
<u>Liqueur de Vanille de Madagascar (10 ans d'affinage)</u> Vanille Bourbon, eau-de-vie de vin, eau des Alpes, fructose	37% vol.	-	55.—
<u>Liqueur de fleurs de Mélèze de Ferpècle</u> Fleurs de mélèze, eau-de-vie de vin du Valais, eau des Alpes, fructose	37% vol.	-	48.—
<u>Liqueur d'assemblage d'herbes aromatiques</u> Génépi-hysope-thym, eau-de-vie de vin du Valais, eau des Alpes, fructose	37% vol.	-	45.—
<u>Calvalais Tradition (en 70cl)</u> Distillation de cidre de pommes du Valais, dont la Calville	40% vol		35.—
<u>Calvalais Hors d'âge (en 70cl)</u> Distillation de cidre de pommes du Valais, dont la Calville - plus de 10 ans de fût	40% vol		65.—
<u>Chatreuse jaune (35 cl)</u> Liqueur fabriquée par les pères Chartreux, produit en France	43% vol		38.—
<u>Chatreuse verte (35 cl)</u> Liqueur fabriquée par les pères Chartreux, produit en France	55% vol		40.—
<u>Verres à liqueurs « Les Li-Cœurs d'Art »</u> Carton de 6 verres à liqueurs gravés « Les Li-Cœurs d'Art »			30.—



Pour commander, appelez le : +41 79 285 40 87

www.li-cœurs.ch (L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Vente Interdite aux moins de 16 ans)

Chaque liqueur est fabriquée en quantité très limitée pour éviter de tomber dans le piège de la rentabilité à tout prix et de « l'industrialisation » des processus de fabrication.

Cela reste une fabrication "art"isanale à l'échelle humaine dans le respect de la nature.

Les matières premières sont issues soit des biotopes naturels soit de cultures respectueuses de l'environnement.

La fine eau-de-vie de vin de base, qui titre à 61% vol., utilisée pour les macérations est le résultat de la distillation de vins élevés par la Cave de la Brunière. Ces vins proviennent de cultures de vignes toutes situées en Valais sur des terrasses millénaires non mécanisables, au cœur des Alpes à plus de 500 mètres d'altitude.

Une eau-de-vie haut de gamme pour ma marque de fabrique.

Les liqueurs de fruits n'ont aucun apport d'eau. Seule l'eau végétale naturelle du fruit est soutirée par dégorgeage et décantation. Le fruit donne le meilleur de lui-même sans excès et sans passer par un pressurage ou une centrifugation. C'est ce qui permet un résultat avec des puissances aromatiques intéressantes. Toutefois, vous l'aurez compris, avec des rendements très faibles. La qualité est à ce prix.

Les liqueurs à base de plantes aromatiques doivent être réduites.

Pour profiter de toute leur puissance aromatique je recommande de conserver les bouteilles à l'abri de la lumière et de la chaleur. Les arômes et couleurs y sont sensibles et peuvent s'oxyder assez vite. Une consommation dans l'année est conseillée.

Probablement que je suis habité par une petite goutte de Li-Cœur de folie car tout ça n'est pas très rentable. Mais tellement passionnant.

Stéphane Zufferey



Les Li-Cœurs d'Art

