

INVITATION GRANDE DEGUSTATION

Nous vous invitons cordialement à participer à notre grande dégustation gratuite **le vendredi 17 novembre 2017** de 17h30 à 21h00 à notre vinothèque à Chénens.

Nous vous ferons découvrir quelques vins de cette liste ainsi que d'autres nouveautés de notre cave.

Au plaisir de vous rencontrer nombreux !

RETOUR EN GRÂCE DES VALEURS SÛRES

Après une éclipse interminable – la mode du vin étant plus durable que celle de l'habillement - le **Beaujolais** retrouve enfin la faveur des connaisseurs. Malgré un contexte morose, le premier semestre 2017 voit en effet ses marchés progresser de 48% aux Pays-Bas, 37% en Chine, 27% en Suisse et 25% aux Etats-Unis. Le négoce peinant à trouver des vins de Bourgogne ou du Nord de la Vallée du Rhône, achète des domaines en Beaujolais où le foncier est tout compte fait encore très abordable. Pour n'illustrer que les plus récentes transactions, Trénel passe en mains de Chapoutier, Château de Poncié chez Bouchard (via Henriot), Château de Moulin-à-Vent au Domaine Jacques Prieur. Gageons que les cours ne manqueront pas de s'apprécier et redonner espoir aux viticulteurs sortant enfin d'un long tunnel !

BEAUJOLAIS NOUVEAU AC « Cuvée Prestige » 2017 – Olivier Depardon & fils à Villié-Morgon MDC - En carton de 6 12.5 vol. alc. 75cl Frs 6.70

Transmis de père en fils depuis 1848, Olivier et son fils Alexis nous réservent un Beaujolais Nouveau très prometteur pour cette année. Attention ! Il ne sera pas mis à la consommation avant le 3^{ème} jeudi de novembre 2017, soit dès le 16.11.2017.

**BEAUJOLAIS-VILLAGES AC 2015 – Domaine de la Bêche MDC
En carton de 6 13% vol. alc. 75cl Frs 7.50**

Très coloré. Nez intense quasi spiritueux. Bouche très concentrée et ferme, riche d'arômes de fruits à noyau, promis à une belle évolution. Grand millésime et vigneron talentueux ne sauraient mentir. En l'état, pour les amateurs de cochonnaille, fumaison ou salaison.

**CHIROUBLES AC 2013 – Domaine de la Combe au Loup MDC – Médaille d'Or
Concours des Grands Vins de France - En c. de 6 12.5% vol. alc. 75cl Frs 11.--**

Vignes de Gamay de 50 ans d'âge moyen. Terroir de granit et porphyre exposé au Sud. Vendanges manuelles, vinification thermo-réglée, macération semi-carbonique, cuvaison 8-10 jours. Rouge éclatant. Nez de pivoine, muguet et violette. Bouche ronde et tendre, à la fois fruitée, aux tanins élégants et soyeux. Servir à 13-14 ° C jusqu'en 2019, sur charcuteries, volailles et viandes blanches.

Vins Rouges du Valais AOC en 50 cl, puis en 75 cl

**PINOT NOIR du Valais 2016 – Réserve des Administrateurs
En carton de 6 bouteilles de 50 cl 13.5% vol.alc. 50cl Frs 8.70**

Grenat-rubis. Nez d'amande et griotte. Bouche veloutée dotée de beaux amers assurant un plaisant équilibre de goût relevé de gingembre. Gain manifeste à l'aération dans le verre, dispensant du carafage. Format pratique pour une consommation tout en modération.

**PINOT NOIR du Valais 2015 – Réserve des Administrateurs -
« Best of Swiss Wine » - En carton de 6 13.5 % vol.alc. 75cl Frs 12.50**

Couleur rubis. Nez de fruits rouges, croûtons grillés, marasquin et poivre. Déjà appréciable après aération, il ne peut qu'encore se bonifier et se garder profitablement 3 à 5 années. D'usage universel, sa notoriété de qualité lui vaut un succès mérité.

**PINOT NOIR de Sierre 2015 – Elevé en fût de Chêne– Réserve des
Administrateurs - En carton de 6 13.5 % vol.alc. 75cl Frs 18.--**

Né sur un sol calcaire idéal, ce vin élevé 11 mois en barrique présente une belle concentration d'arômes (fruité, épicé, notes vanillées). Rond et harmonieux sur des tanins souples. A servir entre 14-16° C sur tournedos et fromages à la crème jusqu'en 2025.

Vin Rouge vaudois Grand Cru de la Côte AOC

**PINOT NOIR de Begnins Vieilles Vignes 2015 – Domaine La Capitaine - Médaille
d'Or Grand Prix du Vin Suisse - En c. de 6 13% vol.alc. 75cl Frs 20.--**

Elu meilleur vin Bio de Suisse ce Pinot signé Reynald Parmelin arbore les labels BIO et Demeter. Rubis grenat. Nez très pénétrant, frais et fruité de griotte et groseille avec une touche de poivre blanc. Bouche forte de goût, beaux amers et vivacité en accord avec le tanin et le corps. Impressionnant, il ne se laissera pas intimider par un boutefas !

Bourgogne Rouge de la Côte de Nuits

**CHAMBOLLE-MUSIGNY AC « Vieilles Vignes » 2012 –
Domaine Marchand Frères MDC - En carton de 6 13% vol.alc. 75cl Frs 35.--**

Grenat à reflet rubis. Pinot noir fruité de cerise et pêche, épicé de poivre. Bouche chaleureuse et douce sans sucrosité, porteuse d'un arôme irrésistible comme à l'olfaction, mais conciliant fraîcheur et spirituosité. A la hauteur des ténors nuitons. Idéal sur pigeonneau, veau et poularde.

Bordeaux Rouges du Libournais et du Haut-Médoc

**Château LA CROIX CHANTECAILLE 2009 – St-Emilion Grand Cru AC MDC
En caisse-bois de 6 13.5 % vol.alc. 75cl Frs 19.--**

Propriété de 8.5 ha encépagée 65% Merlot et 35% Cabernet Franc. A noter que la vigne est cultivée en lutte raisonnée pour préserver les sols et l'environnement. Cueillette manuelle. Vin très élégant, bien équilibré et apte au vieillissement. Accords : viandes rouges et fromages.

**Château FONBADET 2009 – Pauillac Cru Bourgeois AC MDC
En caisse-bois de 12 13% vol.alc.75cl Frs 39.--**

Vignoble de 20 ha voisin de Latour, Mouton Rotschild, Lynch-Bages, Pichon Comtesse de Lalande, encépagé 60% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 20% Merlot, 5% Petit Verdot et Malbec. Le terroir d'exception donne naissance à un grand vin de longue garde. Accords côtelettes et gigot d'agneau.

Nord de la Vallée du Rhône Rouge

**CROZES-HERMITAGE AC « Georges » 2013 – Domaine Les Bruyères MDC
En carton de 6 13 % vol.alc. 75cl Frs 17.--**

Syrah présentant un jus très coloré, un nez aromatique intense entre l'amande et la violette, sur un fond structuré ferme et frais. A garder 2 ou 3 ans, il peut cependant déjà être servi à 14-16° C sur les volailles à condition d'ouvrir la bouteille 1 à 2 heures auparavant. Certifié biodynamique.

Vin blanc d'Alsace AC

**GEWURZTRAMINER 2014 – Domaine Christ MDC
En carton de 6 13 % vol.alc. 75cl Frs 13.50**

C'est le cépage le plus aromatique d'Alsace. A servir à 10° C à l'apéritif, ou sur un foie gras d'oie, un brochet à la crème, sinon sur un ris de veau croustillant, voire un Münster avec des graines de cumin. Dégustation : doré clair brillant. Fruité et fumé, pamplemousse et lychees avec une volute de tabac blond. Bouche fraîche et désaltérante.

Vins Blanc et Rouge de Savoie AC

ROUSSETTE 2014 – Fabien Trosset à Arbin MDC

En carton de 6

12 % vol.alc. 75cl Frs 12.--

Cépage traditionnel de la Savoie, l'Altesse donne sa quintessence sur son terroir de prédilection d'Arbin, où Fabien Trosset la cultive et vinifie talentueusement. Dégustation : or clair brillant. Nez gourmand de pâte d'amandes et gingembre. Bouche nerveuse avec de beaux amers. C'est rafraîchissant et vif, très original.

MONDEUSE d'Arbin « Prestige des Arpents » 2011- Les Fils de Charles

Trosset MDC - En carton de 12

12.5 % vol.alc. 75cl Frs 16.--

Cépage autochtone produit sur éboulis calcaires, bénéficiant d'un microclimat caractéristique des vallées alpines. Le vin accompagne charcuteries, viandes blanches ou tommes de vaches. Grenat violacé mat. Nez de sureau et poivre avec une touche d'encens. Bouche fraîche et charnue du vin qui se « mange » autant qu'il se boit : le tannin est manifeste mais digeste. Originalité très distinctive : à nul autre pareil !

Languedoc Rouges

MERLOT Pays d'Oc IGP 2015 – Les Jamelles MDC

En carton de 6

13 % vol.alc. 75cl Frs 9.50

Grenat violet. Nez fruité d'airelles avec une touche de cacao. Bouche chaleureuse, goûteuse avec du corps et de la structure. A servir d'ici à 2020 sur une ratatouille, un spaghetti sauce bolognaise ou des tomates farcies. Température 15 à 18° C.

MOURVEDRE Pays d'Oc IGP 2015 – Les Jamelles MDC

En carton de 6

13 % vol.alc. 75cl Frs 9.50

Cépage rare. Grenat soutenu à reflet rubis. Nez pénétrant de fruits à noyau, boisé et minéral de cèdre et graphite. Bouche suave, riche et chaleureuse, goûteuse et douce de melon et pêche, plus des herbes aromatiques. Accords : viandes relevées, service 16-18° C, d'ici à 2020.

GSM Grenache – Syrah – Mourvèdre Pays d'Oc IGP 2015 – « Sélection

Spéciale » – Les Jamelles MDC - En carton de 6 13 % vol.alc. 75cl Frs 15.--

Grenat foncé mat. Fumet boisé-épicé. Bouche veloutée et chaleureuse, riche de goût harmonieux évoquant le noyau de pêche. Potentiel de gain fusionnel à la garde d'ici à 2020. Servir entre 16-18° C sur gigot d'agneau, gibier et plateau de fromages. Grand vin !

Vins de l'Île de Beauté

CORSE Rouge AOP « La Robe d'Ange » 2016 Cépage Sciaccarelu
Clos Fornelli à Tallone MDC - En carton de 6 14 % vol.alc. 75cl Frs 12.--

Vignoble trentenaire du Piémont Est de la Castagniccia sur un sol de galets schisteux et argile à double influence Mer et Montagne. Le Sciaccarelu donne un vin corsé et élégant aux notes de rose de d'épices (fleurs de maquis, poivre). Privilégiez la cuisine méditerranéenne, d'ici à 2020 !

CORSE Rouge VDF « Minustellu » 2016 Cépage rare
Chiosu Fornelli MDC - En carton de 6 13.5 % vol.alc. 75cl Frs 15.--

Terroir hydrologiquement non modifié. Vin récolté, vinifié, choyé et mis en bouteille par ses vigneron indépendants et non soumis. Très foncé mat, nez de myrtilles, bouche très concentrée et forte dont l'ardeur appelle des mets relevés, d'ici à 2025.

Vin rouge du Sud-Ouest de la France

MADIRAN AC 2009 – Collection Plaimont – Elevé en fût de Chêne
Producteur Plaimont MDC – En carton de 6 13.5% vol.alc. 75cl Frs 12.--

Vignoble des Pyrénées Atlantiques encépagé 65% Tannat, 20% Pinenc et 15% Cabernet Sauvignon. Très riche en tanins et en anthocyanes, il dispose d'une incroyable puissance gustative qui imprime sa consistance au palais. Une longue aération calmera son ardeur et c'est alors qu'il développera de merveilleux arômes s'accordant aux gibiers, magrets de canard et fromage de brebis. Il est tout indiqué pour une très longue conservation, jusqu'à un vingtième anniversaire dans une bonne cave...

Yvan Chappuis

Horaire

Notre dépôt (cave) est ouvert de 8.00 à 12.00 et de 13.30 à 18.00 (samedi de 8.30 à 12.00 et de 13.30 à 16.00).

Prix départ cave, par unité logée comme indiqué. **TVA 8% comprise**. Paiement net au comptant. Expédition à domicile: + Frs 25.-- de port, quel que soit le nombre de bouteilles, gratuite dès Frs 1'000.-- de valeur.

www.chenensvins.ch