

## **Sept vins des Trois-Lacs**

Du point de vue viticole, cette région comporte les vignobles des lacs de Neuchâtel, Bienne et Morat. Avec pour dénominateur commun un encépagement essentiellement axé sur le Chasselas pour le vin blanc et Pinot Noir pour les vins rosés et rouges. Le relief de la chaîne du Jura et du Mont-Vully constitue un piémont idéalement exposé plein sud et bénéficiant de l'effet modérateur du climat lacustre.

### **VULLY Blanc AOC 2016 – Etat de Fribourg à Môtier**

**En carton de 6**

**70 cl Frs 12.--**

Chasselas clair brillant. Bouquet très floral et fruité caractérisé par des notes de tilleul et réglisse. En bouche, structure harmonieuse, friande et rémanente, minéralité exprimant le terroir molassique des fameuses grottes en amont. Titrant 11.6 % vol. alc., il est idéal à l'apéritif – servi entre 10 et 12 ° C – et sur poissons du lac et le fromage Gruyère.

### **ŒIL-DE-PERDRIX de Neuchâtel AOC 2016**

**Olivier Lavanchy à La Coudre – En carton de 6**

**75 cl Frs 15.--**

Rosé soutenu pelure d'oignon. Nez minéral de caillasse avec un fruité complexe entre la griotte et le melon. Goût délicieux, sec et friand, alliant agrément et apaisement, autant pour le plaisir que pour la soif. Issu d'un Pinot Noir légèrement cuvé, ce vin accompagnera les grillades, une volaille ou la cuisine exotique.

### **PERPETUM Nobile VdP 2012 – Weinkellerei Hasler à Twann**

**En carton de 6**

**75 cl Frs 29.--**

Pinot noir produit par Lukas Hasler, ancien instituteur qui a étudié l'œnologie à Changins puis fondé son domaine riverain du Lac de Bienne, faisant partie des 100 meilleurs de Suisse. Rubis mat. Nez très fin de prune et thym. Bouche chaleureuse et tapissante au palais. Sur un pavé de bœuf, il tiendra le haut du pavé !

L'appellation **Cheyres** est essentiellement représentée par l'Association des Vignerons Broyards regroupant 25 vigneronns cultivant à temps partiel une dizaine d'hectares à l'ouest des rives d'Estavayer-le-Lac. Meilleur rapport qualité-prix en Suisse, pour les spécialités confidentielles que voici :

### **CHEYRES AOC Chardonnay Barrique 2015 - AVB**

**En carton de 6**

**50 cl Frs 11.50**

Chardonnay jaune doré. Nez fruité, citronné avec des notes de miel et de caramel. Bouche grasse, opulente, soutenue par une fraîcheur tonique. Accords : apéritif, hors-d'œuvre, poissons, viandes blanches, volailles. A noter le format prévenant tout abus !

**CHEYRES AOC L'Envol 2015 – AVB – En carton de 6**

**75 cl Frs 13.50**

Assemblage Pinot Gris 60%, Chardonnay 35%, Chasselas 5%. Jaune or. Arômes de coing, beurre frais et d'ananas. Fraicheur et opulence en bouche, dans un bel équilibre. Accords : entrées, terrines, poissons en sauces, champignons, vol-au-vent. Servir à 10-12 ° C d'ici à 2020.

**CHEYRES AOC Coup d'Eclat 2013 – AVB – En carton de 6**

**75 cl Frs 12.50**

Vin blanc issu de Pinot Noir. En fait, couleur pelure d'oignon très claire obtenue au pressurage du raisin dont le jus blanc se teinte au contact des peaux colorées. Nez flatteur de spéculos sur un fond minéral propre à la molasse. Bouche friande d'équilibre avec un arôme fruité de gelée de coing. Très surprenant ce Coup d'Eclat s'avère un coup de maître en apéritif estival.

**GRIVEVIN Cheyres AOC Elevé en barrique 2012**

**AVB - En carton de 6**

**75 cl Frs 15.90**

Assemblage 50% Pinot Noir, 30% Garanoir et 20% Gamaret. Rouge intense aux reflets violets. Nez exubérant de sureau confit avec des notes épicées et fumées. Bouche tannique relevée de goûts d'amande et réglisse. Structure charnue et puissante, présageant une garde jusqu'en 2020, alors même que ce vin est déjà savoureux, servi à 16 ° C sur filet de bœuf, viandes mijotées, abats, coq au vin.

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 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.