

LA CAVE DE REVEROLLE – PIERRE MULLER 1128 REVEROLLE

Vitrine sélective des vins suisses, français et italiens

TEL 021 800 58 70 - FAX 021 800 58 72

Internet: www.cavedereve.ch E-Mail: info@cavedereve.ch



Heures d'ouverture de la vithèque:
Mercredi: de 16h à 20h, Vendredi: de 14h à 20h, Samedi: de 10h à 17h

Chers clients et amis passionnés du vin,

Alors que l'appel des vacances estivales a sonné, voici le temps de vous plonger dans les dernières découvertes de la **Cave de Reverolle**. L'occasion pour moi de dresser un rapide bilan du salon international des vins Arvinis, où j'ai eu à nouveau le plaisir de constater votre grand intérêt pour venir à la rencontre d'invités prestigieux et désireux de transmettre leur passion et leur authenticité, ce qui m'encourage naturellement à poursuivre dans cette voie passionnante pour la prochaine édition. Mes voyages au cœur des vignobles me permettent à mon tour de dénicher de nouvelles perles, des vins d'exception de Suisse et d'ailleurs que je vous propose dans ce courrier qui respecte comme toujours le meilleur rapport qualité-prix.



BORDEAUX 2007, L'ÉTÉ EN SEPTEMBRE

Commentaire

2007 est un peu l'opposé de 2006. En 2006, jusqu'à fin juillet, tout était réussi pour réaliser un grand millésime. Puis, le mois d'août a été très froid et humide. Enfin, en septembre, les vigneronns doivent affronter les pluies. Les conditions climatiques en 2007 sont totalement différentes et ce matricule s'inscrit ainsi dans la lignée des millésimes «sauvés» pendant le dernier tiers du cycle végétatif, comme l'ont été 1997, 2002 et 2004. Après de longues pluies, de mai à août, l'été arrive en septembre et dure jusqu'en octobre. Les moyens techniques, important travail dans la vigne (nous avons passé 2005 dans un fauteuil, en 2007, nous étions tout le temps dans les vignes, ainsi s'exprime un vigneron), tables de tris à la vendange puis le savoir-faire des propriétés pendant les vinifications vont faire le reste. Les meilleurs vins ont des rendements beaucoup plus faibles qu'en 2004, 2005 et 2006. Ce qui explique une baisse des prix «modérée» de l'ordre toutefois de 10 à 30% par rapport à 2006 pour bien des rouges. Les blancs secs et liquoreux, en revanche, sont à la hausse, aidés par une qualité exceptionnelle.

Ma sélection «Primeurs 2007»

Les Vins Rouges	Notes	Garde Probable	Prix hors TVA
Ch. Les Trois Croix, Fronsac		15 ans	19.00
Ch. Clauzet, cru bourgeois, Saint-Estèphe	WW 17/20	20 ans	20.50
Ch. Clos Puy Arnaud, Côtes de Castillon	Q16	12 ans	23.00
Ch. Moulin Haut Laroque, Fronsac	P 89/91 V 17	20 ans	23.00
Ch. Haut-Bergey, Pessac-Léognan	P 90/93	15 ans	28.00
Ch. Barde-Haut, grand cru, Saint-Emilion	P 90/92 Q 16¼	15 ans	33.00
Ch. Fleur Cardinale, grand cru, Saint-Emilion	P 91/93 T 89/92	12 ans	37.50
Domaine de Chevalier, cru classé, Pessac-Léognan	P 90/92 T 89/91	15 ans	45.00
Ch. Branaire Ducru, 4 ^{ème} cru classé, Saint-Julien	P 90/92 RVF 16-17	20 ans	49.00
Ch. Clos Fourtet, 1 ^{er} grand cru classé, Saint-Emilion	P 90/93 WW 18/20	20 ans	53.00
Ch. Pavie-Macquin, 1 ^{er} grand cru classé, Saint-Emilion	P 92/94 RVF 18-19	18 ans	56.00
Ch. Smith Haut Lafitte, cru classé, Pessac-Léognan	P 90/92 WW 18/20	20 ans	56.00
Ch. Haut-Bailly, cru classé, Pessac-Léognan	P 90/92 RVF 18-19	20 ans	60.00
Ch. Léoville-Poyferré, 2 ^{ème} cru classé, Saint-Julien	P 89/91 Q 16½	20 ans	63.50
Ch. Léoville-Barton, 2 ^{ème} cru classé, Saint-Julien	P 87/90 WW 18/20	30 ans	64.50
Ch. Rauzan-Ségla, 2 ^{ème} cru classé, Margaux	P 89/91 RVF 17-18	18 ans	66.50
Ch. Troplong-Mondot, 1 ^{er} grand cru classé, St-Emilion	P 90/93 RVF 18-19	18 ans	75.50
Ch. Pontet-Canet, 5 ^{ème} cru classé, Pauillac	P 91/94 WW 18/20	30 ans	77.50
Ch. Pichon-Longueville Baron, 2 ^{ème} cru classé, Pauillac	P 90/92 Q 16¾/17	20 ans	89.00
Ch. Ducru-Beaucaillou, 2 ^{ème} cru classé, Saint-Julien	P 90/92 RVF 18-19	20 ans	94.00
Ch. La Conseillante, Pomerol	P 87/89 WW 17/20	15 ans	101.00
Ch. Cos d'Estournel, 2 ^{ème} cru classé, Saint-Estèphe	P 90/93 WW 19/20	30 ans	113.00
Ch. Léoville Las Cases, 2 ^{ème} cru classé, Saint-Julien	P 92/95 RVF 18-19	30 ans	156.00

Conditions générales

- Prix indiqué: unitaire au départ de Reverolle. La TVA 7,6% est facturée en plus.
- Commande minimum: 12 bouteilles. Panachage possible par multiple de trois bouteilles.
- Livraison: printemps 2010, sauf offres spéciales (caisses de 6 bouteilles uniquement).
- Paiement: à 30 jours net dès la date de la facture, qui fait office de confirmation de commande.
- Disponibilités très limitées pour certains vins.
- Les commandes seront prises en considération par ordre d'arrivée.
- Frais de livraison: franco dans un rayon de 10 km.
- Sinon Frs. 20.- par 12 bouteilles, facturés à la livraison.
- Si le taux de la TVA et les frais de transports devaient sensiblement augmenter d'ici 2010, je me réserve le droit de facturer la différence.



Bordeaux primeurs 2007 blancs et liquoreux

Les Vins Blancs

Appellation: Pessac-Léognan

Ch. Haut-Bergey	P 92/94	10 ans	36.50
Ch. Smith Haut-Lafitte	P 94/96 WW 19/20	15 ans	82.00
Domaine de Chevalier	T 93/96 RVF 18-19 V 18½	25 ans	95.00

Les Vins Liquoreux

Appellation: Sauternes

Ch. Guiraud, 1 ^{er} cru classé	P 92-94 V 18	50 ans	54.00
Ch. Nairac, 2 ^{ème} cru classé	P 94-96 Q 17	50 ans	69.50



P Parker RVF Revue des vins de France T Tanzer
Q Quarin WW WeinWisser V Vinum



Offres spéciales

Ch. Raymond-Lafon, Sauternes P 92-94
Garde: 50 ans **55.00**

Le Château Raymond-Lafon est une petite propriété de la famille Meslier, sur 16 hectares, contiguë au Château d'Yquem et coûte dix fois moins cher. On y produit 20 000 bouteilles seulement. Elevage de 36 mois, 100% bois neuf.

Disponible au printemps 2011 en caisse-bois de 6 bt.

Chryseia 2006, Douro Doc, Portugal

Garde: 10 ans **59.00**

Ce grand vin est élevé par Bruno Prats. A nouveau une magnifique réussite. Disponible en automne 2008 en caisse-bois de 6 bouteilles.



Du nouveau dans les casiers

Suisse

Les médias spécialisés ainsi que les amateurs sont toujours plus sous le charme des vins d'ici. Pourquoi ne pas en profiter avec de nouveaux venus?

■ **Dom. Maison Blanche**, Yves de Mestral, Mont-sur-Rolle
Offre: Mondeuse noire et Pinot Noir **2005 21.-**
Élevés deux ans en barriques usagées. Beaucoup de caractère

■ **Domaine de Chantegrive**, Alain Rolaz, Gilly
Offre: une cuvée appelée Arioso **2007 16.-**
Il s'agit d'un cépage allemand du nom de Dornfelder, croisement obtenu dans une station de recherche allemande en 1955 comme l'ont été, entre autres, les Gamaret et Garanoir en Suisse. Beaucoup de fruit et une très belle robe foncée.



■ **Luc Mermoud**, Lully (Genève)
Offre: Mosaïque **2007 15.-**
Assemblage de 50% de Gamay, 25% de Pinot noir et 25% de gamaret tout en fruit et en fraîcheur.

■ **Philippe Villard**, Anières (Genève)
Offre: Sauvignon blanc **2007 18.-**
Un vin d'été et d'automne, aromatique, idéal à l'apéritif et avec les poissons.

■ **Jacques Clavien**, Venthône (Valais)
Offre: Petite arvine sèche pour les amateurs **2006 22.50**



France

Présentée dans mon dernier courrier, la Loire mérite vraiment le déplacement. Cette région est riche en grands

cépages, comme le sont le Cabernet franc, le Sauvignon, le Chenin. Au cours de mes visites, j'y ai aussi découvert de grands terroirs, souvent aux rapports qualité/prix incomparables dont voici une sélection.

Yannick Amirault, qui figure parmi les nouveaux venus de la Cave depuis un peu plus d'une année fait partie des meilleurs de ce vaste et très varié vignoble.

■ Bourgueil «Le Condraye»	2006	15,80
■ Saint-Nicolas de Bourgueil «La Mine»	2006	19,80

Vins de très bonnes gardes

2 nouvelles références

Joël Taluau et Thierry Foltzenlogel, également situé sur l'appellation de St-Nicolas de Bourgueil (*photo ci-dessus*).

■ «Le Vau Jaumier», très beau terroir,	2005	14,80
■ Cuvée Vieilles Vignes	2005	19,80

A conserver quelques années

Pierre Jacques Druet. Un beau domaine de différents terroirs.

■ Chinon, «Clos de Danzay»	2001	17,50
■ Grand Mont, 24 mois en fûts,	2002	23,00

Vin puissant et épanoui



BON À SAVOIR

Internet

Le site de la cave, www.cavedereve.ch a été entièrement revisité. Il vous permet de plonger tranquillement au cœur de mon assortiment et de commander directement en un clic. Internet ne remplace cependant pas les heureux moments de dégustation et de rencontres que j'ai toujours le plus grand plaisir à partager avec vous à Reverolle.

Vacances

La vinothèque sera fermée du 1er au 16 septembre 2008
Réouverture le mercredi 17 septembre.

Toujours au service de vos plaisirs gustatifs, je vous souhaite de passer un merveilleux été et au plaisir de vous accueillir à Reverolle, je vous adresse mes salutations les plus cordiales.

Pierre Muller