

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,

Le temps passe, mais la passion reste. Voici la 23^e édition de mon courrier d'automne où je prends plaisir à vous faire part de mes découvertes, de mes coups de cœur et de mes réflexions sur ce fascinant monde du vin. De retour des plus beaux terroirs de Suisse et des pays qui nous entourent, j'ai pu prendre le pouls des vignes, comprendre les préoccupations des vignerons et tenter de dénicher les crus qui vous accompagneront lors de moments heureux, durant les Fêtes, entre amis ou en tête à tête. Il est bien difficile à l'heure où je vous écris de tirer des plans sur la comète au sujet du millésime 2008. Après un immense travail à la vigne, les œnologues sont déjà à l'épreuve, eux qui doivent tirer le meilleur de la récolte à la cave au terme d'une période marquée par une météo bien capricieuse.

Au gré de mon catalogue qui ne cesse de s'enrichir avec plus de 1400 références, vous trouverez les perles qui sauront orner vos tables de fêtes et rendre ces instants inoubliables. Certains de ces crus seront d'ailleurs en vitrine lors de mes traditionnels «week-ends dégustations», durant lesquels vous pourrez rencontrer de très grands vignerons qui me font l'amitié de venir passer une journée à Reverolle dans le seul but de partager le fruit de leur si beau travail avec vous.



Le Programme des dégustations

Horaires...

Le vendredi: de 14h à 20h

Le samedi et le dimanche: de 10h à 18h non-stop.

14 – 15 – 16 novembre

Thème: 2003, un millésime atypique

Des vins à boire ou à oublier à la cave?

Invités du samedi

Cave La Madeleine, André Fontannaz, Vétroz (Valais). ☞ L'un des vignerons-encaveurs parmi les plus confirmés du Valais qui réalise année après année des blancs et des rouges remarquables.

Domaine de Saumarez, Murviel-les-Montpellier (Languedoc). ☞ Un «petit» domaine situé sur un terroir appelé Aalenien qui a ses origines dans l'époque jurassique, avec la présence de quartz, schiste, calcaire et marl. Deux cuvées haut de gamme à prix plus que raisonnables.

Azienda San Valentino, Emilie-Romagne (Italie). ☞ Roberto Mascarini viendra depuis les collines de Rimini présenter ses vins composés essentiellement du grand cépage sangiovese. La cuvée «Terra di covignano» obtient quasiment chaque année Tre Bicchieri dans le grand guide Gambero Rosso.

21 – 22 – 23 novembre

Thème: Les découvertes 2008 de Pierre Muller

Les nouveaux venus de la Cave de Reverolle

Invités du samedi

Domaine Grand'Cour, Jean-Pierre Pellegrin, Peissy (Genève). ☞ C'est un vrai privilège d'accueillir ce vigneron artisan qui fait partie du Top Ten en Suisse. Je suis très heureux de ce partenariat depuis l'ouverture de la Cave.

Pierre Gonon, Mauves, (Vallée du Rhône). ☞ Encore un vigneron authentique et reconnu, très proche de son terroir situé sur les plus beaux coteaux de l'appellation Saint-Joseph entre Tournon et Cornas.

Mas de Cynanque, Saint-Chinian (Languedoc). ☞ Une autre belle découverte dans ce très vaste pays viticole où Violaine et Xavier de Franssu y élaborent des vins de caractère depuis qu'ils ont créé ce domaine en 2004, essentiellement composé de vieilles vignes.

28 – 29 - 30 novembre

Thème: Les «Coups de cœur» 2008 du caviste

Des grands vins à la rencontre du foie-gras

Invités du samedi

Domaine Zind-Humbrecht, Turckheim, (Alsace). ☞ Un autre immense privilège de recevoir Olivier Humbrecht, de ce mythique Domaine. Sans doute l'un des tous meilleurs vinificateurs de vins blancs du monde.

Philippe et Vincent Lecheneaut, Nuits-Saint-Georges, (Bourgogne). ☞ Ces frères font partie de la nouvelle génération des grands vignerons bourguignons, mais occupent un petit domaine resté très artisanal comme on les aime.

++++ Conditions exceptionnelles consenties lors de ces journées de dégustation + + + +

Lors de ces journées, vous bénéficiez de 7% de rabais pour l'achat de 12 bouteilles du même vin

+ 3% pour paiement comptant (cash, Postcard ou EC direct) sur tous les vins présentés lors de ces trois week-ends.

A l'agenda

Samedi 1^{er} novembre

Franck Léonor du **Domaine de la Rouviolle** à **Siran** dans le **Minervois** animera cette journée à la **Cave** avec ses différentes cuvées d'un remarquable rapport qualité/prix/plaisir.
De 10h à 17h

Samedi 29 novembre

Une fois n'est pas coutume, le confiseur de **Saint-Prex Christian Boillat** ne nous épatera pas de ses confiseries et autres chocolats.
L'artisan de **Saint-Prex** nous fera en effet déguster son foie gras de Noël, qui devrait merveilleusement s'accorder avec les grands crus de mes invités de cette journée.





Du nouveau dans les casiers...

Au cours des derniers mois, j'ai parcouru de nombreux vignobles et (re)découvert des vins que j'ai hâte de partager avec vous et dont voici ma sélection...

- **Vaud Domaine de Chantegrive, Gilly**
On se réjouit de trouver de plus en plus de très beaux vins à la Côte Vaudoise. Alain Rolaz, vigneron-encaveur, élève avec beaucoup de précision et de sérieux autant des blancs que des rouges en cuve ou en fûts. **Arioso (Dornfelder) – 2006 – 16.-**
- **Rhône Nord Domaine Michel & Stéphane Ogier, Ampuis**
Stéphane, un jeune vigneron très dynamique a en quelques années relevé le niveau de ce domaine familial. Sa Côte-Rôtie de 2006 pourrait se confondre avec des Côtes-de-Nuits. **Côte-Rôtie – 2006 – 63.-**
- **Côte-du-Ventoux Domaine Olivier B, Méthamis**
Un nouveau vigneron en Côtes du Ventoux très original. Son premier vin proposé ici est déjà d'un très haut niveau. **Les Amydives - 2006 – 18.50**
- **Bandol Domaine du Gros'Noré, La Cadière d'Azur**
Ce «petit» domaine réalise un vrai Bandol et chose devenue rare ici, une seule cuvée. **Bandol – 2005 – 29.-**
- **Touraine Domaine Pierre Jacques Druet, Bourgueil**
Les amateurs d'extractions excessives vont dénigrer les vins de ce vigneron confirmé. De vrais vins de garde qui réjouiront ceux qui apprécient les grands cabernets francs de la Loire. **Bourgueil «Grand Mont» - 2002 – 23.-**
- **Touraine Domaine Taluau et Foltzenlogel, Saint-Nicolas de Bourgueil**
Cette exploitation symbolise aussi la pure expression du Cabernet-Franc. **Le Vau Jaumier – 2005 – 14.80**

☆☆☆ Des étoiles à la pelle!

Revues spécialisées, dégustateurs et guides ont distingués plusieurs vins proposés par la Cave de Reverolle. Bilan de cette belle moisson...



Duo en or au Mondial du Pinot Noir A Sierre, lors du grand concours de dégustation organisé en marge de Vinea, deux partenaires de la Cave sont rentrés aux Grisons, à Malans, avec de l'or autour du cou.

- Ueli et Jürg Liesch, avec leurs pinots noirs «barrique» et «Auslese»
- Peter Wegelin (à droite), qui a lui aussi remporté l'or à deux reprises avec le pinot noir «classique» et le «réserve».



Sur le podium de 24 heures Lors d'une dégustation de syrah organisée par le grand quotidien vaudois, le Saint-Joseph 2006 de Pierre Gonon, qui sera présent à Reverolle le 22 novembre s'est classé second sur 45 vins présentés, avec des commentaires élogieux.

Le Grand Guide des Vins de France 2009 Les auteurs Bettane et Desseuve désignent les chardonnays de Stéphane Tissot comme les meilleurs du Jura. La même appréciation pour les vins de Dureuil-Janthial pour la Côte Chalonnaise, le Domaine Gardiès, dans le Roussillon, Cosse Maisonneuve pour Cahors et le Domaine du Deffends pour les Coteaux d'Aix et Varois.

Le vin à la passion Monté par des amateurs très connaisseurs, le site internet www.lapassionduvin.com est devenu une référence dans le milieu. Les forums sont très animés et ne tarissent pas d'éloges sur les vins du Mas de Cynanque (présent le 22.11) qui font quasiment l'unanimité auprès des internautes.

Offre exceptionnelle

Languedoc Roussillon



Domaine Clos des Fées
Hervé Bizeul

Côtes du Roussillon

Les Sorcières 2002 13.-
au lieu de 16.50

Vieilles Vignes 2002 26.-
2003 33.-
au lieu de 33.-

Clos des Fées 2002 48.-
Quelques bouteilles au lieu de 66.-

Le Mas de l'Ecriture
Pascal Fulla

Cuvée Déclinaison 2002 16.50
au lieu de 22.80

Cuvée les Pensées 2000 25.-
au lieu de 33.50

Et quelques bouteilles du grand vin 1999 32.-
au lieu de 55.-



2 styles différents, le premier plutôt sur la puissance, le second plus sur l'élégance.

Tous ces vins sont parvenus à leur maturité.

Ouvertures de fin d'année

mercredi 24 décembre
samedi 27 décembre
mercredi 31 décembre
De 10h à 17h - Non-stop

Et 24 heures sur 24 sur...
www.cavedereve.ch



Entreprises ou privés: «fêtes» plaisir...

Cadeaux: beaux coffrets de 1, 2, 3 ou 6 bouteilles. Panachage possible.
⇒ Bon à savoir: je me charge également des envois postaux.

Le bon cadeau: toujours apprécié!

Offrez à vos connaissances et amis un bon cadeau de la Cave, du montant de votre choix.

Un magnum: le présent qui fait plaisir

A l'occasion des fêtes de fin d'année, je vous propose de superbes magnums, en provenance de toutes les régions.



Toujours au service de vos plaisirs gustatifs, et dans l'espoir de vous rencontrer durant ces moments de fête, je vous adresse mes salutations les plus cordiales.

Pierre Muller