

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 vintothèque:
 Mercredi: de 16h à 20h, Vendredi: de 14h à 20h, Samedi: de 10h à 17h

Chers clients et amis passionnés du vin,

Le chapitre d'Arvinis est déjà refermé, avec le souvenir de beaux échanges entre vigneronns aussi passionnés que nos visiteurs, toujours plus nombreux et connaisseurs. Il est donc l'heure de se tourner vers d'autres plaisirs et d'autres rencontres, par exemple lors des soirées estivales qui doucement trouvent leur place. L'heure aussi de penser à des dégustations plus lointaines, notamment celles de crus bordelais revenus à une certaine modestie sur le plan des prix, ce qui représente autant d'opportunités à saisir compte tenu des promesses du millésime 2008 que La Cave de Reverolle vous propose aujourd'hui. Le temps pour moi de vous livrer quelques conseils relevés au détour de voyages dans ces vignobles où j'ai la chance de croiser des hommes et des femmes qui ne ménagent jamais leur peine, ceci pour votre seul plaisir. Bon été...



BORDEAUX 2008: PETITS RENDEMENTS ET PRIX A LA BAISSSE

Commentaire

2008 n'a pas été ce que l'on peut appeler un millésime de tout repos. Coulure, gel, grêle, mois d'août pourri, un millésime à rebondissements. 2008 est cependant sauvé in-extremis par un été indien miraculeux du 14 septembre au 20 octobre, ainsi que par la maîtrise technique des hommes qui font le vin.
 Les prix, déjà en (trop) léger recul l'an passé, cette fois, marquent le pas entre 10% et 30% dans les grandes appellations. A ces tarifs, les dégustateurs auront d'heureuses surprises, bien au-delà de toutes perspectives. Avec des rendements de 30 hl/ha, surtout rive droite, Pomerol, Saint-Emilion, Côtes de Castillon, Fronsac et rive gauche «sud», Pessac-Léognan, le niveau qualitatif est comparable à 2007, même supérieur pour certains, ou à 2006 pour les meilleurs. On compare aussi 2008 à 2004, millésime dont on ne disait pas grand-chose après l'arrivée du 2005, mais qui aujourd'hui annonce de très grandes surprises.

Ma sélection «Primeurs 2008»

Les Vins Rouges	Notes	Garde Probable	Prix hors TVA
Ch. Fourcas Hosten, Llistrac		15 ans	15.50
Ch. Moulin Haut Laroque, Fronsac	P 87/89 V 17	15 ans	19.00
Ch. d'Aiguilhe, Côtes de Castillon	P 90/92 WW 17	12 ans	20.50
Clos Puy Arnaud, Côtes de Castillon	P 88/91+ Q 16/16¼	12 ans	21.50
Ch. Haut-Bergey, Pessac-Léognan	P 92/94 T 89/91	20 ans	26.00
Ch. Lafon La Tuilerie, grand cru, Saint-Emilion	WW 19 Q 15¾	15 ans	29.50
Ch. Barde-Haut, grand cru, Saint-Emilion	P 91/93 Q 15¾/16	15 ans	29.50
Ch. Fleur Cardinale, grand cru classé, Saint-Emilion	P 91/93 Q 16¼	18 ans	33.50
Ch. Beauregard, Pomerol	WW 18 V 16	15 ans	34.50
Ch. Cantenac Brown, 3e cru classé, Margaux	P 90/92 Q 16¼/16½	25 ans	37.50
Ch. Malartic-Lagravière, cru classé, Pessac-Léognan	P 91/94 RVF 17-18	20 ans	37.50
Ch. D'Issan, 3e cru classé, Margaux	P 91/93 V 17	25 ans	39.50
Domaine de Chevalier, cru classé, Pessac-Léognan	P 92/94 WW 18	25 ans	41.50
Ch. Saint-Pierre, 4e grand cru classé, Saint-Julien	P 92/94 Q 16½/16¾	20 ans	42.50
Ch. L'Arrosée, grand cru classé, Saint-Emilion	P 90/93 V 17½	18 ans	43.50
Ch. Feytit Clinet, Pomerol	P 91/93 RVF 17-18	18 ans	46.50
Ch. Léoville-Poyferré, 2 ^{ème} cru classé, Saint-Julien	P 92/94 V 17	25 ans	48.00
Ch. Smith Haut Lafitte, cru classé, Pessac-Léognan	P 93/95 RVF 17/18	25 ans	48.50
Ch. Pavie Macquin, 1er grand cru classé, Saint-Emilion	P 93/95 T 90/93	25 ans	56.00
Ch. Haut-Bailly, cru classé, Pessac-Léognan	P 95/97 RVF 17½/18½	25 ans	63.00
Ch. Branon, Pessac-Léognan	P 95/97 WW 18	18 ans	67.00
Ch. Troplong Mondot, 1 ^{er} grand cru classé, Saint-Emilion	P 95/97 T 90/92	25 ans	68.00
Ch. La Conseillante, Pomerol	P 92/94+ Q 17	20 ans	71.00

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 2011.
- 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 2011, je me réserve le droit de facturer la différence.



Bordeaux primeurs 2008 suite...

Les Vins Rouges

Ch. Pontet-Canet, 5 ^e cru classé, Pauillac	P 96/98+	RVF 18½/19½	30 ans	84.00
Ch. Léoville-Las-Cases, 2 ^e cru classé, St-Julien	P 95/97+	RVF 18½/19½	30 ans	147.00
Ch. Mouton-Rothschild, 1 ^{er} cru classé, Pauillac	P 94/96	T 92-94	25 ans	250.00
Ch. Margaux, 1 ^{er} cru classé, Margaux	P 95/97	V 18	25 ans	295.00

Les Vins Blancs

Appellation: Pessac-Léognan

Ch. Malartic-Lagravière, cru classé	Q 16½	RVF 17-18	10 ans	59.50
Domaine de Chevalier, cru classé	P 90-92	RVF 18-19	10 ans	80.00



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



Du nouveau dans les casiers

Suisse

■ **Marie-Bernard Gillioz**
 A Grimisuat, elle élabore avec beaucoup de succès plus de 10 vins dans son vignoble de 3,5 hectares en terrasses sur la rive droite du Rhône, dans les terroirs réputés de Corbassières, Mont d'Orge ou Molignon.

⇒ **Muscat de Saint-Léonard 2008 19.-**
 Idéal à l'apéritif ou avec des asperges

■ **Didier Joris**
 On ne présente pas ce producteur éleveur passionné et hyperactif de Chamason au long parcours dans le milieu viti-vinicole et connu bien au-delà de nos frontières. Son coup de cœur 2008 s'est porté sur le Gentil Blanc (aussi dénommé Païen ou Heïda en Haut-Valais.)

⇒ **Gentil-Blanc 2008 39.50**
 Mariage parfait avec tous les crustacés et vieux fromages



France

Comme promis dans mon dernier courrier, voici quelques nouveautés d'un des plus beaux vignobles de l'Hexagone: la Vallée du Rhône.

Rhône Nord

■ **Guillaume Gilles, Cornas** Je l'avais repéré - il y a deux ans déjà - ce tout jeune vigneron, alors ouvrier chez Jean-Louis Chave, avant d'avoir la chance de reprendre une partie des vignes en coteau au lieu-dit Chaillot de Robert-Michel, parti à la retraite. Son voisin de vigne, le grand travailleur Thierry Allemand me confirme que Gilles fait déjà partie des meilleurs vignerons de sa génération de la Vallée du Rhône.

■ **Cornas 2007 38.-** **Note:** belle complexité aromatique, alliant la finesse, la fraîcheur et la virilité, propres aux meilleurs vins de ces grands terroirs de Cornas.

Rhône Sud

■ **Le Domaine Constant-Duquesnoy**, à Villedieu, a été créé en juillet 2004 et est depuis peu conseillé par Philippe Combie, le plus influent des œnologues du Rhône Sud, également présent au Clos du Caillou, adepte des vins sur la finesse, sans extraction.

■ **Le Vinsobres 2007 17.50** **Note:** Ce vin à base de 60% de Grenache et 40% de Syrah, a une robe rouge violine très soutenue, le nez de framboise et de fraise et une bouche pleine, mais fraîche avec des tanins soyeux. Sa garde sera de 4 à 6 ans et accompagnera viande rouge, gibier et fromages à pâte dure.

■ **Le Domaine des Escaravilles**, propriété de la famille Ferran depuis trois générations, doit son nom à l'occitan «escaravay» (Scarabée). Egalement suivi par Philippe Combie, ce grand domaine possède des vignes sur plusieurs communes.

■ **Les Antimagnes 2007 12.50** **Note:** Le premier est composé de 70% de grenache et 30% de syrah, le second, un Côtes du Rhône Villages Rasteau - de 80% de grenache de 80 ans et 20% de syrah. Ces deux vins rouges sont affinés par l'altitude (200 à 250 mètres) des grenaches sur argiles, donnent des vins précis en arômes, énergiques, veloutés, sans tanins secs comme on en trouve trop souvent dans ces régions en années solaires.

■ **Domaine de la Ferme Saint-Martin à Suzette, commune de Beaumes-de-Venise** Déjà, le panorama vaut le déplacement: une vue imprenable sur les Dentelles de Montmirail, le Mont-Ventoux et le Lubéron. Adepte reconnu des méthodes de vinifications naturelles, les vignes sont labourées en totalité, les traitements se font à base de produits naturels et la fumure est organique.

■ **Les Estailades 2007 17.50** **Note:** Parmi les différentes cuvées, j'ai eu le coup de cœur pour ce Côtes du Ventoux composé de 95% de grenache et 5% de syrah. Peut se boire jeune sur le fruit ou gardé en cave 4 à 6 ans. Son prix est une aubaine.



INTERNET

D'un simple clic, consultez toutes les offres et les dernières nouvelles:
www.cavedereve.ch

Vacances

Du 24 août au 6 septembre 2009
 Réouverture le mercredi 9 septembre.
 Fermeture le samedi 1^{er} août. Fête Nationale!

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