

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



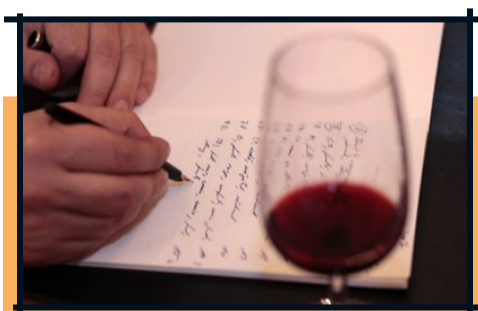
Chers clients et amis passionnés du vin,

A l'heure où je vous écris ce courrier, les artisans du vin sont dans leurs vignes, attelés à la belle tâche que sont les vendanges au cœur du mois d'octobre tout simplement magnifique. Certes, la récolte devrait être moins généreuse que l'an passé. Déjà à ce stade, certains «spécialistes» parlent d'une similitude avec 1989-1990 et 2009-2010. A confirmer...

Cette période nous rappelle aussi que la fin de l'année pointe déjà le bout de son nez et qu'il sera bientôt temps de penser à ses proches... mais aussi à soi! Je vous adresse ainsi mon nouveau catalogue qui s'est encore enrichi de belles nouvelles références – plus de 1500 au total! – tant en France que dans cette Suisse viticole – dans toutes les régions du pays – qui ne cesse d'étonner nos voisins. A ce propos, je vous encourage à acquérir l'ouvrage «Vins de Suisse romande», dont l'auteur est Alexandre Truffer, que l'on connaît par son site www.romanduvin.ch.

Découvrir des vigneron et sélectionner les cuvées qui vont plaire, c'est une grande partie de mon activité, avec comme ligne de conduite la fidélité aux viticulteurs que je suis fier de représenter, certains depuis de nombreuses années même dans des millésimes plus difficiles.

Pour vous faire une idée plus précise de mes découvertes et partager mes coups de cœur, je vous invite comme de coutume à me rejoindre à Reverolle lors des traditionnels «week-ends de dégustation» pendant lesquels certains de ces amis vigneron me font l'honneur d'être présents pour, je l'espère, votre plus grand plaisir.



Le programme des dégustations

Le vendredi: de 14h à 20h

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



26 - 27 - 28 NOVEMBRE

Thème: Les découvertes 2010 de Pierre Muller

Les nouveaux venus de la Cave de Reverolle

INVITÉS DU SAMEDI

Philippe Darioli, Martigny, Valais

Avec ses trois hectares répartis dans les meilleures expositions de Leytron, Chamoson et Fully, Philippe Darioli est aujourd'hui reconnu aussi bien par les amateurs que la gastronomie.

Christian Vessaz, Cru de l'Hôpital, Môtier-Vully, Fribourg

Depuis 2002, il est l'œnologue du Domaine de la Bourgeoisie de Morat, à Môtier, dans la région du Vully. Faites plus ample connaissance avec cette jeune étoile au verso de ce courrier.

Domaine de la Réméjeanne, Sabran, France

Rémi Klein est depuis quelques années une référence de la Vallée du Rhône. Installé sur la rive droite et à une altitude permettant d'élever des cuvées offrant une belle fraîcheur et un fruit toujours très expressif. Ses belles vignes dans la garrigue gardoise sont maintenant cultivées en bio.

3 - 4 - 5 DÉCEMBRE

Thème: Les coups de cœur 2010 du caviste

Les meilleurs vins pour bien passer les Fêtes

INVITÉS DU SAMEDI

Guy Cousin, Vignoble Cousin, Concise, Vaud

Déjà bien connu à la Cave de Reverolle pour sa très belle «Cuvée blanche», il vous fera apprécier ses talents pour assembler parfaitement ses autres cuvées de raisins rouges.

Bertrand Stehelin, Gigondas, Vallée-du-Rhône, France

Au-dessus de Gigondas, Bertrand Stehelin a repris une partie du domaine de ses parents pour réussir rapidement de magnifiques vins qu'il vous présentera lui-même à Reverolle.

Domaine Danjou-Bannessy, Roussillon, France

A 28 ans, Benoît Danjou représente cette jeune génération de L'Espir de l'Agly qui fait parler dans le Languedoc-Roussillon. Ses vins, cultivés en biodynamie sur près de 20 hectares du Domaine familial, sont puissants et typiques de cette magnifique région. Il a signé ses premières cuvées en 2005.

+++ Conditions exceptionnelles lors des week-ends de dégustation à Reverolle +++

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, sauf offres spéciales

A l'agenda des gourmets

Samedi 27 novembre

Jean-Marc Falcy

Fidèle de ces dégustations, Jean-Marc Falcy revient avec ses saumons fumés qu'il sait apprêter comme personne.

Samedi 4 décembre

Le Zonta Club



A l'image du Rotary ou du kiwanis chez les messieurs, le Zonta est un club service qui regroupe les femmes exerçant des responsabilités professionnelles. Des femmes de cœur aussi, puisqu'elles confectionnent des spécialités dont la vente permet de contribuer à des projets humanitaires. Nous nous régalerons de leur fameux foie gras, pour la bonne cause, en compagnie des dames du Zonta Club Morges-La Côte.

Pour les jeunes parents!

Venez déguster avec vos enfants en toute tranquillité. Deux charmantes jeunes filles s'occuperont d'eux avec plaisir durant votre visite.



Du nouveau dans les casiers

Des étoiles à la pelle

Suisse - Le Cru de l'Hôpital, Môtier-Vully (Fribourg)



En 2002, Christian Vessaz termine avec succès l'Ecole d'ingénieurs de Changins et donne rapidement un souffle nouveau à ce domaine historique de 9 hectares, celui de la Bourgeoisie de Morat. Une réussite attestée par de nombreuses récompenses et l'entrée remarquée en 2007 de son traminer dans la Mémoire des Vins Suisses (www.mdvs.ch).

>> Chasselas «Fischillien» 2009: frs. 14.50
(vieilles vignes issues d'un grand terroir)

Suisse - Cormano Vini, Morbio Inferiore (Tessin)

Giuliano Cormano, sorti également de Changins, élève plusieurs Merlots. J'ai choisi son vin d'appel baptisé «Beatrice» pour son remarquable rapport qualité/prix/plaisir.

>> «Beatrice» 2008: frs. 18.- / 50 cl: frs. 13.20

France - Bernard Boisson-Vadot, Meursault (Bourgogne)

En avril dernier, je participais à une dégustation en Savoie chez un confrère. Dans une discussion avec un courtier de la Loire, il me lança: «Vous devriez aller déguster chez les Boisson à Meursault. C'est l'école Coche-Dury». Je l'ai vérifié quelques jours plus tard et très étonné que cette famille de vigneron (le père, la fille et le fils travaillent ensemble) ne soit pas du tout connue. Je pense qu'ils ne le souhaitaient pas... J'ai importé d'emblée plusieurs vins remarquables que je vous recommande.

>> Meursault «Sous la Velle», 2009: frs. 33.-

France - Domaine Philippe Alliet, Chinon (Loire)

Une grande référence dans la Loire et le privilège de vous proposer les meilleurs Cabernets Francs.

>> Chinon «Vieilles Vignes», 2008: frs. 26.-



France - Domaine Pierre Martin, Chavignol (Loire)



Un tout nouveau venu qui bénéficie des magnifiques terroirs de Chavignol. Son sauvignon blanc est très tendu avec une belle acidité et une finale crayeuse.

>> Sancerre, 2009: 18.-

France - Domaine Robert Sérol, Renaison (Loire)

Situé dans la Côte Roannaise, chère à Michel Troisgros, plus proche de Beaune que de Nantes, ce domaine produit des gamays comme je les aime, joyeux, purs, rayonnants, qui accompagneront à merveille tous les plats de saison.

>> Côte Roannaise «Les Vieilles Vignes», 2009: frs. 11.50



France - Thomas Morey, Chassagne-Montrachet (Bourgogne)

Le fils de Bernard Morey, Thomas, exploite neuf hectares de vignes, issues principalement du partage avec son frère du domaine familial. Il cherche avant tout à élever des vins sur la finesse, plus ciselés que les faisaient son père.

>> Chassagne-Montrachet 1er cru, les Baudines 2008: frs. 48.50

Dans la nouvelle édition du guide vert de la Revue des Vins de France 2011, neuf domaines accèdent à la distinction suprême - 3 étoiles.

Parmi ceux-ci, **Stéphane Tissot** à Arbois, que je félicite pour cette belle récompense, tout comme **Vincent Dureuil-Janthial** (Rully) et **Didier Barral** à Faugères, qui obtiennent deux étoiles.

Dans le Grand Guide 2011 de Bettane et Desseauve, on retrouve l'ascension de **Stéphane Tissot**, baptisé «Monsieur 100 000 volts». Il rejoint ainsi l'autre biodynamiste **Olivier Humbrecht** au plus haut niveau.

On salue l'entrée dans le Guide de **Pierre Vaïsse** après son premier millésime et d'**Olivier B**, en Côtes du Ventoux, sans oublier la progression à trois étoiles de Jean Gardiès.



Offres exceptionnelles

Profitez de ces vins arrivés à maturité

Bordeaux

Ch. Cap de Faugères, Côtes de Castillon, 2001

frs. 15.- au lieu de 21.-

Ch. Moulin Haut-Laroque, Fronsac, 2002

frs. 19.50.- au lieu de 26.-

Bourgogne

Vincent Dureuil-Janthial, Mercurey, 2004

frs. 17.- au lieu de 22.50

Joseph Voillot, Volnay «Vieilles Vignes», 2005

frs. 27.- au lieu de 34.-

Joseph Voillot, Volnay 1er Cru «Les Champans», 2004

frs. 38.- au lieu de 51.50

Languedoc

Domaine de la Garance, «Les Armières», 2003

frs. 17.50 au lieu de 24.70

La Jasse Castel, «La Font du Griffon», 2003

frs. 11.- au lieu de 15.40

Domaine de la Marfée, «Les Vignes qu'on abat», 2003

frs. 28.- au lieu de 39.-

Sud-Ouest

Cosse Maisonneuve, Cahors «Les Laquets», 2000

frs. 22.- au lieu de 29.50

Château Plaisance, Rouge Côte du Frontonnais, 2004

frs. 7.- au lieu de 9.80

Piémont

Ettore Germano, Barolo «Cerretta», 1998

frs. 38.- au lieu de 54.-

Ettore Germano, Barbera d'Alba, 2005

frs. 11.50 au lieu de 15.50

Ouvertures de fin d'année

Vendredi 24 décembre

Vendredi 31 décembre

de 10 h à 16 h - non stop

et 24 heures sur 24 sur

www.cavedereve.ch

Entreprises
ou privés:
Fêtes Plaisir!

Bientôt Noël

Cadeaux: beaux coffrets de 1, 2, 3 ou 6 bouteilles.
Panachage et envois postaux possibles

Magnums: le présent qui fait toujours plaisir, en provenance de toutes les régions.

Bons: offrez à vos amis et connaissances un bon cadeau du montant de votre choix.

Bon à
savoir

A noter dans vos agendas

Suite au grand succès de ma dégustation estivale au Château de Morges, la 2e édition aura lieu les 25 et 26 mars 2011.

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