

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,

Vous avez été nombreux, près de 400, à découvrir de nouveaux vigneronns lors des deux journées de dégustation en mars dernier au Château de Morges. Ne manquez pas de mettre une croix dans votre agenda 2012, puisque ce cadre idéal pour la dégustation a d'ores et déjà été réservé à votre attention les 23 et 24 mars. Je peux vous annoncer en primeur qu'il y aura des producteurs particulièrement renommés, à l'image du prestigieux domaine alsacien Zind-Humbrecht.

D'ici là, je me permets de vous souhaiter un été très agréable, en vous conseillant la lecture au soleil de mon offre de Bordeaux 2010 qui figure au dos de ce courrier avec des propositions très intéressantes.

Pierre Muller



Bordeaux 2010

Après 2009, nouvelle année mythique



Le printemps 2011 a été marqué par les grandes chaleurs et le manque d'eau qui ont fait souffrir les jeunes plantations, puisqu'on m'a même rapporté que des raisins trop exposés avaient été brûlés au début de ce mois de juillet. Mais les vignes adultes sont très belles et la nature est généreuse. Le printemps a aussi été marqué par la campagne des Bordeaux Primeurs de la récolte 2010. Ce millésime a droit aux plus grands éloges de tous les critiques professionnels. La revue des vins de France s'extasie: «Il y avait eu 1928 et 1929, 1989 et 1990, il y a désormais 2009 et 2010! Trois duos de millésimes exceptionnels amenés à s'installer dans le panthéon des amateurs.» Quant à Vinum, elle titre «Kolossal» dans son édition allemande et «grandiose» dans sa version française, alors que Gabriel dans WeinWisser évoque «ein exceptionneller Jahrgang».

Bon à savoir

Au départ de Bordeaux, soit en Euros, les prix de sortie sont généralement 20 à 30% plus forts, mais avec notre franc toujours aussi robuste, les offres en Suisse se retrouvent généralement un peu en dessous du millésime précédent.

La demande reste forte dans les pays émergents et les volumes offerts par la place de Bordeaux sont plus restreints que l'an passé en raison d'une récolte moins généreuse qu'en 2009.

Mon choix est comme chaque année très sélectif. Vous y trouverez des Châteaux parfois moins prestigieux, mais d'un super rapport qualité/prix, ainsi que les grands classiques traditionnels. Entre les deux, le grand écart varie jusqu'à vingt fois le prix (!), mais dans les grands millésimes comme celui-ci, il est toujours possible de faire confiance aux premiers vins proposés à des conditions très avantageuses. N'hésitez pas à faire appel à mes conseils (021 800 58 70) pour vous aider à réaliser le meilleur choix sans risque de vous tromper. De plus, le panachage est toujours possible à la Cave de Reverolle...

Je me tiens très volontiers à votre écoute et vous pouvez souscrire par tous les moyens!

>>> par téléphone: 021 800 58 70

>>> par e-mail: info@cavedereve.ch

>>> sur internet www.cavedereve.ch

En
vacances

**Vacances
estivales**

**Du Jeudi 18 août
au
Vendredi 2 septembre
Réouverture le
samedi 3 septembre**

**Pendant ce temps...
www.cavedereve.ch**

Faites (vous)
plaisir!

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.

Toute
l'année

**Horaires
de la Cave**

**Le mercredi
de 16h à 20h
Le vendredi
de 14h à 20h
le samedi
de 10h à 17h**

>>> Tournez la page! Tous les Bordeaux 2010 s'y trouvent!

Ma sélection «Primeurs 2010»

Les Vins Rouges	Notes	Garde Probable	Prix hors TVA
Ch. Fourcas Hosten, Llistrac		15 ans	15.00
Ch. Guibot La Fourvieille, Puisseguin Saint-Emilion	Q 15.75	10 ans	18.00
Ch. Belle-Vue, Haut-Médoc	P 87/89 Q 15.5.15.75	20 ans	18.50
Ch. La Maurienne, Puisseguin Saint-Emilion	Q 16.5-16.75	10 ans	19.50
Ch. Clauzet, Saint-Estèphe	Q 16-16.25	18 ans	19.50
Ch. Moulin Haut Laroque, Fronsac	P 90/92 G 18	18 ans	22.00
Ch. d'Aiguilhle, Côtes de Castillon	P 89/92	10 ans	24.50
Clos Puy Arnaud, Côtes de Castillon	P 90/92 Q 16.5	10 ans	25.00
Ch. Haut-Bergey, Pessac-Léognan	P 92/94 G 17	18 ans	29.50
Ch. Barde-Haut, grand cru, Saint-Emilion	P 91/94 Q 16.5-16.75	18 ans	32.00
Ch. Lafon La Tuilerie, grand cru, Saint-Emilion	G 19 Q 15.75	20 ans	38.50
Ch. Fleur Cardinale, grand cru classé, Saint-Emilion	P 92/95 G 18	15 ans	39.00
Ch. Beauregard, Pomerol	P 89/91 G 18	18 ans	40.50
Ch. L'Arrosée, grand cru classé, Saint-Emilion	P 91/94 V 17	18 ans	42.50
Ch. La Clotte, Saint-Emilion	P 91-93 Q 17	15 ans	42.50
Ch. Lafon Rochet, 4e cru classé, Saint Estèphe	P 92/94 RVF 17.5-18	20 ans	46.50
Ch. Malartic-Lagravière, cru classé, Pessac-Léognan	P 92/94 G 19	20 ans	53.00
Ch. Cantenac Brown, 3e cru classé, Margaux	P 92/94+ V 19	25 ans	56.00
Ch. La Lagune, 3e cru classé, Haut-Médoc	P 93/96 Q 16.75-17	25 ans	59.00
Ch. Feytit Clinet, Pomerol	P 92/94 G 18	18 ans	67.00
Ch. D'Issan, 3 ^e cru classé, Margaux	P 94/96 Q 16.75-17	25 ans	71.00
Dom. de Chevalier, cru classé, Pessac-Léognan	P 91/94 G 19	25 ans	72.00
Ch. Saint-Pierre, 4 ^{ème} cru classé, Saint-Julien	P 95/97+ G 19	25 ans	75.00
Ch. Malescot St-Exupéry, 3 ^{ème} grand cru classé, Margaux	P 94/96 RVF 17.5/18.5	25 ans	92.00
Ch. Léoville-Barton, 2 ^{ème} cru classé, Saint-Julien	P 91/93+ Q 17.5/17.75	25 ans	107.00
Ch. Pavie Macquin, 1 ^{er} grand cru classé, Saint-Emilion	P 96/98+ G 18	30 ans	112.00
Ch. Smith Haut Lafitte, cru classé, Pessac-Léognan	P 95/97 G 19	20 ans	113.00
Ch. Haut-Bailly, cru classé, Pessac-Léognan	P 95/97 Q 17.75-18	25 ans	129.00
Ch. Léoville-Poyferré, 2 ^{ème} cru classé, Saint-Julien	P 95/98 G 19	25 ans	130.00
Ch. Troplong Mondot, 1 ^{er} grand cru classé, Saint-Emilion	P 96/98+ RVF 19-20	30 ans	142.00
Ch. Pontet-Canet, 5 ^{ème} cru classé, Pauillac	P 96/100 V 20	30 ans	152.00
Ch. Pichon-Baron, 2 ^{ème} cru classé, Pauillac	P 97/99+ G 19	30 ans	188.00
Ch. Léoville-Las-Caes, 2 ^{ème} cru classé, Saint-Julien	P 95/98 RVF 19.5-20	30 ans	275.00
Ch. Cos d'Estournel, 2 ^{ème} cru classé, Saint-Estèphe	P 95/97 G 19	30 ans	282.00
Ch. Palmer, 3 ^{ème} cru classé, Margaux	P 95/97 V 20	30 ans	298.00

Les Vins Blancs & Sauternes

Ch. Haut-Bergey, Pessac-Léognan	P 90-92 G 17	10 ans	33.00
Domaine de Chevalier, cru classé, Pessac Léognan	P 92-94+ Q 17.50	15 ans	93.00
Ch. Guiraud, 1er cru classé de Sauternes	G 20 Q 17.75	40 ans	47.50
Ch. Nairac, 2 ^{ème} cru classé de Sauternes	G 20 Q 17.75	40 ans	51.00
Ch. Climens, 1er grand cru classé, Barsac	P 94-96 V 18.50	30 ans	107.00



Légende des notes
P Parker
RVF Revue des vins de France
G Gabriel de WeinWisser
Q Quarin
V Vinum

Pour commander Les Bordeaux 2010

Le téléphone
021 800 58 70

L'e-mail
info@cavedereve.ch

Internet
www.cavedereve.ch

Conditions générales

Prix indiqué

Unitaire au départ de Reverolle.
 La TVA au taux de 8% est facturée en plus.

Commande minimum

12 bouteilles. Panachage possible par multiple de trois.

Livraison

Printemps 2013

Paiement

A 30 jours net dès la date de la facture, qui fait office de confirmation de commande. Attention à la disponibilité très limitée de certains vins.

Frais de livraison

Franco dans un rayon de 10 km. Sinon Frs. 20.- par 12 bouteilles, facturés à la livraison. Si les frais de transports ou la TVA devaient sensiblement augmenter, je me réserve le droit de facturer la différence.