

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



2012, un millésime que les vignerons n'oublieront jamais

Chers clients et amis passionnés du vin,

Alors que je vous adresse ces lignes, les vignerons sont à la tâche, avec leurs équipes, pour récolter le fruit d'une année capricieuse, comme le sont ces premiers jours de vendanges.

En effet, 2012 aura demandé beaucoup d'interventions dans les vignes. Les maladies comme le mildiou puis l'oïdium ont eu la mauvaise idée de se rappeler à leur souvenir quand ce n'était pas la grêle, laquelle s'est abattue à trois reprises sur certains vignobles réputés de la Côte de Beaune en Bourgogne. Les meilleurs vignerons ne partiront en vacances qu'à Noël, mais elles seront méritées!

En plus de ce courrier, je vous adresse également mon dernier prix courant qui ne cesse de s'enrichir de belles découvertes, notamment de Suisse, puisque j'ai profité des derniers mois pour aller à la rencontre des nouveaux visages de nos vignobles souvent méconnus par le public lémanique.

La Cave de Reverolle est également en ébullition pour vous aider à réussir de belles Fêtes et à passer de bons moments entre proches. Ainsi, je me réjouis déjà de vous retrouver à Reverolle pour les traditionnels week-ends de dégustation que vous aimez tant car ils sont autant d'occasions de côtoyer les meilleurs vignerons d'ici et d'ailleurs et de faire des choix judicieux avant la période de Noël où il fait bon prendre un peu de temps pour soi, sa famille et ses amis, autour d'un vin témoin des plus beaux moments de la vie.



Le programme des dégustations

Le vendredi: de 14h à 20h

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



23 - 24 - 25 NOVEMBRE

Thème: 2 grands cépages de soleil - La syrah et le grenache

Découvertes en monocépage

INVITÉS DU SAMEDI

Domaine de Saumarez, Murviel-les-Montpellier, Languedoc

Déjà présents en 2011, Liz et Robin Williamson viendront confirmer l'exceptionnel rapport qualité/prix de toutes leurs cuvées.

Andréas Krebs, Twann, Berne

Pour beaucoup, cela sera la première occasion de déguster des vins du Bielersee. Magnifique vignoble qui tombe dans le lac et le charme de bourgs aux belles maisons vigneronnes.

Anne-Catherine et Denis Mercier, Sierre, Valais

On ne présente plus ce couple qui appartient assurément au top-ten des vignerons suisses. Ils produisent des vins exemplaires et typiques issus de leur palette très homogène.

30 NOVEMBRE - 1 - 2 DÉCEMBRE

Thème: Les «coups de cœur» 2012 du caviste

Les meilleurs vins pour bien passer les Fêtes

INVITÉS DU SAMEDI

Fabrice Masse, Givry, Bourgogne

Agé de 32 ans, Fabrice Masse fait déjà partie des valeurs sûres de la Côte Chalonnaise. Ses chardonnays et pinots noirs ont deux grandes qualités. Ils sont très bons et présentent les meilleurs rapports qualité/prix.

Urs Pircher, Eglisau, Zurich

C'est un privilège de recevoir ce vigneron qui est considéré parmi les tous meilleurs de Suisse alémanique. Ses vignes qui descendent en pente raide vers le Rhin valent déjà le déplacement.

Jacques Clavien, Venthône, Valais

Vigneron discret, travailleur, sérieux, il vinifie le vin comme il est. Ses petite arvine, cornalin, syrah sont présents sur les meilleures tables du Valais.

+++ 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 deux week-ends, sauf offres spéciales

A l'agenda des gourmets

Samedi 24 novembre

Le Zonta Club

Le Zonta Club Morges-La Côte regroupe les femmes qui exercent des responsabilités professionnelles. Des femmes de coeur aussi, puisqu'elles confectionnent des spécialités – comme le foie gras qu'elle auront préparé – dont la vente permet de contribuer à des projets humanitaires.

Samedi 1er décembre

www.lastchocolat.com



Doté d'une solide expérience acquise auprès de confiseurs les plus réputés, Michaël Randin façonne désormais ses propres créations chocolatées. Il s'est notamment rapproché de quelques vignerons pour réussir le mariage entre le vin et le chocolat. Laissez-vous tenter!

Pour les jeunes parents!

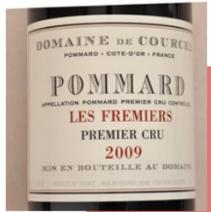
Venez déguster avec vos enfants en toute tranquillité. Vanessa s'occupera d'eux avec plaisir durant votre visite.



Des étoiles à la pelle

L'actualité du vignoble et des partenaires de la Cave de Reverolle

Dans la nouvelle édition du guide vert de la Revue des Vins de France 2013, deux domaines seulement accèdent à la distinction suprême, les fameuses trois étoiles. Bon à savoir: un des lauréats figure parmi mes références.



France - Bourgogne Domaine de Courcel, Pommard

Ce domaine rejoint désormais le Clos de Tart, le Clos des Lambrays, le Domaine Bonneau du Martray, Jacky Confuron-Cotetidot et Stéphane Tissot sur la plus haute marche. Tous ces domaines prestigieux figurent dans mon assortiment depuis quelques années.

>> Pommard 1er cru «Les Premiers» 2009 69.-

Ils ont aussi fait parler d'eux dans le guide RVF...

Il convient d'ajouter Jean Gardiès qui obtient sa 2e étoile bien méritée. Enfin, Jean-Claude Bachelet et Pierre Vaïsse font leur entrée dans le guide.



France - Languedoc Domaine de Montcalmès - Puéchabon

Dans un autre guide cette fois, le Grand Guide 2013 de Bettane et Desseauve, le Domaine Tollot-Beaut réapparaît avec 3 étoiles, Le Domaine de la Vougeraie passe de 4 à 5 étoiles, Montcalmès de 3 à 4, Réméjeanne et le Domaine de Blanes en accrochent deux alors qu'une étoile est attribuée au jeune Domaine Garon.

>> Domaine de Montcalmès, Terrasses du Larzac 2009 30.50

Du nouveau dans les casiers

Suisse - La Côte Domaine Es Cordelières - Mont-sur-Rolle

Vincent Graenicher, de Tartegnin, est un jeune vigneron dont le Domaine Es Cordelières figure déjà au palmarès du premier classement des Premiers Grands Crus vaudois. >> Chasselas 2011 - 17.50

Les autres nouveautés à découvrir rapidement

Manuel Krebs, Twann, Berne	Urs Pircher, d'Eglisau, qui fait son retour à la Cave
Domaine de la Vougeraie à Premeaux, Bourgogne	Claudio Alario, Diano d'Alba, Piémont
Massimago 1883, Mazzane di Sotto, Vénétie	Giuseppe Gabbas, Nuoro, Sardaigne



Fêtes (vous) plaisir!

Bientôt Noël...

Cad eaux
Magnifiques 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 à vos connaissances un bon cadeau du montant de votre choix.

Bon à savoir

Les conseils

En dehors des horaires de fêtes, la Cave de Reverolle est ouverte tout au long de l'année le

mercredi de 16h à 20h, le vendredi de 14 à 20h et le samedi de 10h à 17h

Le rendez-vous

Suite au grand succès des dégustations au Château de Morges, la 4e édition aura lieu les

vendredi 22 et samedi 23 mars 2013

Offres exceptionnelles



Profitez de grands vins du Rhône à la Provence à leur parfaite maturité

Remise de 15 à 30% - Quantités limitées

P36 Domaine du Deffends

Coteau Varois - 2007

frs. 11.50 ~~14.50~~

P217 Domaine Constant-Duquesnoy

Vinsobres - 2007

frs. 14.50 ~~17.50~~

P06 Olivier B

Côtes du Ventoux - «Les Amidyves» - 2007

frs. 15.- ~~18.50~~

N910 Domaine des Armouriers

Vacqueyras - «Genestes» - 2004

frs. 17.50 ~~21.50~~

P4387 Domaine la Monardière

Vacqueyras - «Vieilles Vignes» - 2005

frs. 22.- ~~29.-~~

P34 Domaine du Gros'Noré

Bandol - 2004

frs. 22.- ~~29.-~~

N58 Domaine du Tunnel

Cornas - 2006

frs. 35.- ~~43.-~~

N507 Domaine Mouton

Côte Rôtie - 2006

frs. 36.- ~~48.50~~

N14 Auguste Clape

Cornas - 2002

frs. 39.- ~~55.-~~

N27 Bernard Faurie

Hermitage - 1999

frs. 41.- ~~55.-~~

N272 Bernard Faurie

Hermitage - 2004

frs. 45.- ~~59.-~~

N16 Auguste Clape

Cornas - 2004

frs. 52.- ~~69.-~~

P21 Clos du Mont-Olivet

Châteauneuf-du-Pape - «Cuvée du Papet» - 2004

frs. 54.- ~~72.-~~

P210 Clos du Mont-Olivet

Châteauneuf-du-Pape - «Cuvée du Papet» - 2005

frs. 59.- ~~79.50~~

P931 Dom. Pierre Usseglio

Châteauneuf-du-Pape - «Cuvée de mon Aïeul» - 2004

frs. 69.- ~~98.-~~

P137 Domaine Clos du Caillou

Châteauneuf-du-Pape «Réserve» - 2004

frs. 78.- ~~104.-~~

N 50 Domaine de Monteillet

Côte-Rôtie «Les Grandes Places» - 2005

frs. 94.- ~~118.-~~

Nouveau!

www.cavedereve.ch

Les vins du mois Sur notre site internet, découvrez dès maintenant une présentation détaillée de plusieurs vins, un service renouvelé chaque mois. D'autres surprises suivront dans mon prochain courrier...

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

OUVERTURES DE FIN D'ANNÉE

Samedi 22 décembre

Samedi 29 décembre

de 10 h à 16 h - non stop

24H SUR 24: WWW.CAVEDEREVE.CH