

# COURRIER



AUTOMNE 2014

## EDITORIAL

Chères Clientes,  
Chers Clients,  
Chers Amis  
passionnés de vins,

Samedi 1<sup>er</sup> et dimanche 2 novembre 2014 aura lieu la seconde édition de notre dégustation d'automne, qui se déroulera comme l'an passé dans le magnifique cadre naturel de l'Arboretum d'Aubonne. Nous nous réjouissons de vous y accueillir à cette occasion et de partager ce moment avec vous.

Nous vous avons concocté un programme alléchant avec une belle sélection de vigneronnes aux accents bien différents, qui vous présenteront leurs vins avec passion. Vous pourrez aussi bénéficier d'une offre de parrainage en invitant vos amis.

Dans ce courrier, nous vous présentons deux nouveaux domaines qui nous ont particulièrement séduits et qui ont suscité chez nous de vraies émotions. Car c'est bien là notre ambition, celle de découvrir et de vous proposer des vins de qualité, qui par leur fraîcheur, leur finesse, leur pureté, leur caractère, nous enchantent.

Nous vous souhaitons d'ores et déjà un très bel automne que nous espérons ensoleillé et vous adressons nos meilleurs messages.

Pierre Muller et François Gauthier

## NOUVEAU DOMAINE

VINS D'ŒUVRE  
ISABELLA ET STÉPHANE KELLENBERGER  
LOÈCHE-VILLE



Isabella et Stéphane Kellenberger se sont rencontrés pendant leurs études d'œnologie à Changins. Depuis, ils se sont mariés et ont fondé une famille, qui vient de s'agrandir pour la seconde fois. De caractères différents, ils se complètent à merveille lorsqu'il s'agit de prendre des décisions liées aux vignes ou à la cave. Ils sont conscients que c'est le travail sur le terrain qui détermine la qualité d'un vin et ils ne ménagent pas leurs efforts. Tous les travaux sont effectués à la main, en tenant compte de la topographie des différentes parcelles. Les rendements sont bas pour donner aux vins du volume et concentrer les arômes.

La particularité de ce jeune domaine est la diversité de ses terroirs puisque les raisins proviennent de Fully, de Rarogne et de Visperterminen. A Fully, la parcelle de Gamay est située dans la réserve des Follatères qui bénéficie d'un climat exceptionnel, à la fois méditerranéen et continental sec. Très ventilée, sous l'influence du föehn et peu arrosée, cette région est aussi complexe dans sa géologie ( roche dolomitique, gneiss et granit ).

A Rarogne, le climat est continental avec de grands écarts de températures. Le sol formé par dépôt de sédiments est poreux et caillouteux, ce qui permet un bon enracinement de la plante. Les vignes sont plantées à plus de 800 mètres d'altitude sur une pente très raide et orientée sud dont l'ensoleillement permet de cultiver des cépages plus tardifs comme la Syrah.

Le vignoble de Visperterminen est l'un des plus secs du pays. Culminant à plus de 1'000 mètres d'altitude, il est aussi le plus haut d'Europe. Le climat intra-alpin profite de l'influence du föehn et les précipitations y sont plutôt faibles. La couche de terre est peu épaisse et la vigne repose sur une roche composée d'ardoise grise et noire (ardoise grisonne) qui restitue la nuit la chaleur accumulée la journée.

A la cave, les raisins sont manipulés avec beaucoup de soins de manière à préserver tout leur potentiel. Les élevages, en cuves ou en barriques, sont bien maîtrisés, les Kellenberger préférant laisser au temps le soin de «faire» les vins.

Nous avons été particulièrement séduits par le côté joyeux des vins, reflet du très sympathique couple Kellenberger.

## NOUVEAU DOMAINE

DOMAINE HERESZTYN-MAZZINI,  
GEVREY-CHAMBERTIN



Le Domaine Heresztyn est connu à Gevrey-Chambertin depuis déjà deux générations. C'est Florence, la petite fille de Jan, immigré d'origine polonaise venu s'installer en France dans les années 30, qui reprend le Domaine familial avec son mari Simon Mazzini. Simon vient de la Champagne où il est aussi viticulteur.

2012 est le premier millésime du dynamique couple Heresztyn-Mazzini. Il exploite aujourd'hui 5,5 hectares répartis sur les villages de Gevrey-Chambertin, Morey-Saint-Denis et Chambolle-Musigny. L'important travail dans les vignes est effectué dans le respect des sols et de la nature.

Les vins du Domaine expriment parfaitement les différents climats dont ils sont issus. Florence et Simon Heresztyn-Mazzini ont aussi fait le pari d'introduire progressivement des grappes entières dans les cuves, ce qui donne encore plus de complexité, de structure et de fraîcheur aux vins.

Nous avons dégusté cet été pour la troisième fois au Domaine. Comme lors des deux premières visites, nous avons goûté toutes les cuvées dans des barriques différentes, de par leur provenance, leur chauffe et leur âge. Florence et Simon Heresztyn-Mazzini accordent en effet une grande importance au choix des tonneliers.

Leur recherche du parfait mariage entre le vin et la barrique nous a beaucoup impressionnés. C'est le fruit d'une réflexion importante, qui montre le niveau d'excellence que recherchent Florence et Simon Heresztyn-Mazzini. Leurs vins nous ont procuré beaucoup d'émotions.

Nous nous réjouissons beaucoup de vous présenter ces deux couples de vigneronnes à Aubonne les 1<sup>er</sup> et 2 novembre 2014.



## NOTRE SÉLECTION

Nous vous proposons une gamme de cinq vins élevés en cuve, qui sera bientôt complétée par d'autres vins élevés en barrique :

**CHASSELAS**  
«A SIGH IN THE SKY» 2013  
Un Chasselas d'apéritif expressif, floral, d'une belle longueur. Un vrai plaisir.  
CHF 16.50

**JOHANNISBERG**  
«ANYWHERE ANYTIME» 2013  
Aromatique, minéral et fruité, il est charnu en bouche, relevé par une belle acidité.  
CHF 18.50

**PINOT GRIS**  
«NOBLESSE ATTIRE» 2013  
Arômes mûrs de pêche et d'abricot, rond et souple.  
CHF 22.00

**GAMAY**  
«TO DIE FOR» 2013  
Fruité joyeux et flatteur, un Gamay à servir à toute occasion. Ce Gamay vient d'obtenir une médaille d'or au Grand Prix des Vins Suisses.  
CHF 19.00

**ASSEMBLAGE ROUGE**  
«RED TEMPTATION» 2013  
Syrah, Gamaret et Pinot Noir. Vin épicé et fruité, d'une belle structure et aux tanins très agréables.  
CHF 22.00

## «LES PARFUMS DU VIN»

DE RICHARD PFISTER



Après avoir passé son diplôme d'ingénieur en œnologie à Changins, Richard Pfister a travaillé en parfumerie où il a cultivé sa passion pour les odeurs. Il est devenu œno-parfumeur.

«Les parfums du vin – Sentir et comprendre le vin» est un livre remarquable. Les 35 pages de l'introduction regorgent de conseils et d'informations très instructives. Richard Pfister revient par exemple sur les différentes étapes de la fabrication du vin. Il donne des recommandations pour sentir et déguster et explique de manière claire le fonctionnement du système olfactif. Le reste de l'ouvrage décrit 150 odeurs, divisées en neuf familles, classifiées selon une nouvelle méthode appelée Enoflair, créée par l'auteur. Ce dernier nous détaille, au moyen de fiches complètes et bien illustrées, une odeur, sa définition, sa famille d'appartenance, les molécules chimiques qui la composent, les autres odeurs proches, les principaux vins dans lesquels on la retrouve, etc...



## UNE PLUIE D'ÉTOILES POUR NOS VIGNERONS

Dans le Guide des meilleurs vins de France 2015 édité par la RVF (Revue des vins de France):

Domaine de la Vougeraie, Premeaux Prissey, Bourgogne \*\* (+1)  
Les Frères Danjou-Banessy, Roussillon \* (+1)  
Domaine du Gros'Noré, Bandol \* (+1)

Dans le Guide des vins 2015 Bettane & Desseauve:  
Domaine Jean-Claude Bachelet, Saint-Aubin, Bourgogne (première apparition) \*\*  
Domaine Dureuil-Janthial, Rully, Bourgogne \*\*\*\* (+1)  
Clos du Mont-Olivet, Châteauneuf-du-Pape \*\*\*\* (+1)  
Château Plaisance, Fronton \*\*\* (+1)  
Domaine La Réméjeanne, Côtes-du-Rhône \*\*\* (+1)  
Domaine La Monardière, Vacqueyras \*\*\* (+1)  
Domaine Masse, Givry, Bourgogne \* (+1)

Nos félicitations à tous ces vigneronnes dont le travail est récompensé par de nouvelles étoiles.

# découvertes

une sélection de découvertes de la cave de reverolle



## CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES LA TRUFFIÈRE 2011

Le terroir de schistes donne aux vieilles vignes de Grenache et de Carignan puissance, fraîcheur et une pointe de minéralité.

**CHF 27.50 75cl**



## PINOT NOIR CLASSIC 2012

Un Pinot Noir simple et gourmand aux arômes de baies des bois à consommer dans sa jeunesse.

**CHF 16.50 75cl**



## RIESLING RÉSERVE 2008

Vin sec et fruité à la vivacité naturelle. Le bouquet est délicat et la bouche harmonieuse et tendue.

**CHF 24.00 75cl**



## CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2009

Concentré et riche, mais étonnement frais pour un millésime solaire. Pas d'élevage en barrique. 100 % Grenache

**CHF 34.50 75cl**

## CAHORS LA FAGE 2007

Un vin concentré avec des tanins fermes mais déjà bien fondus. Ce 100% Malbec de 2007 commence à peine se révéler.

**CHF 19.50 75cl**



## CHABLIS EN VAUDÉCORSE 2012

Un vin dont l'équilibre en bouche est remarquable. Élégant, opulent, long, doté d'une acidité vive.

**CHF 26.50 75cl**



## PINOT NOIR DE FLÄSCH 2012

Elevé dans des grands foudres, ce vin est typé, fin et savoureux, avec une belle persistance en bouche.

**CHF 23.00 75cl**

## PAÏEN 2012

Puissant, riche et voluptueux en bouche, aux arômes de fruits exotiques, ce Païen 2012 est une réussite !

**CHF 21.00 75cl**

## SANCERRE LES MONTS DAMNÉS 2012

Sauvignon fruité aromatique, minéral, d'une belle vigueur, issu d'un des meilleurs terroirs de la Loire.

**CHF 24.00 75cl**



## BOURGOGNE PINOT NOIR 2009

Bouche dense, fruitée et volumineuse, avec une fine touche boisée. Ce vin procure beaucoup de plaisir.

**CHF 19.50 75cl**



## CÔTE DE NUITS-VILLAGES 2008

Damien Livera est un jeune vigneron très talentueux que certains comparent déjà aux plus grands. A découvrir !

**CHF 27.00 75cl**

## COTEAUX DU LANGUEDOC TERRASSES DU LARZAC 2008

Syrah, Grenache et Mourvèdre pour cette cuvée réputée du Languedoc. Le 2008 se déguste très bien actuellement.

**CHF 30.50 75cl**



Retrouvez cette sélection et passez vos commandes sur

[www.cavedereve.ch](http://www.cavedereve.ch)