



" Le vin, c'est l'occasion de faire partager une passion avec ses amis, tout en créant une ambiance conviviale. "

Philippe Margot

Philippe Margot, écrivain suisse du vin et amoureux des arts adorait partager sa passion et ses connaissances pour le monde vitivinicole avec ses amis mais aussi avec les internautes intéressés par le monde du vin. Il a notamment publié deux livres électroniques qui traitent des étiquettes réalisées par des grands artistes pour le célèbre cru Château Mouton Rothschild. La passion du vin est certainement plus facile et intéressante à partager que l'amour pour la philatélie du 19^{ème} siècle. En effet, en pratiquant la dégustation de bonnes bouteilles, l'atmosphère chaleureuse peut sans aucun doute rendre l'exercice captivant...

Xavier Mesot

Vins blancs

AMIGNE de Vétroz Valais AOC 2023 (2 abeilles) – Cave La Madeleine

En carton de 6

75 cl Frs 19.50

Ce vieux cépage blanc, cultivé seulement en Valais, est très probablement d'origine romaine. On trouve aujourd'hui 38 hectares au monde (uniquement en Valais) dont 27 sont à Vétroz (70%). L'Amigne est un vin riche et puissant qui développe une capacité de surmaturation exceptionnelle. Les vignerons de Vétroz le proposent sous le signe miellé des abeilles. Une abeille pour un vin sec, jeune et frais, deux abeilles, pour un vin plus doux, qui révèle des amplitudes fruitées, et trois abeilles pour sublimer la complexité veloutée. A déguster à l'apéritif, avec des terrines, des poissons ou volailles.

CHASSELAS 1^{er} Grand-Cru Mont-sur-Rolle La Côte AOC 2022 – Château Châtagneréaz

En carton de 6

75 cl Frs 16.50

Elevé au Domaine dans de grands vases de bois, le Chasselas 1er Grand Cru du Château de Châtagneréaz, floral, minéral, aux arômes de tilleul délicatement citronné, se définit par son ampleur et sa fraîcheur. Sa structure lui permettra d'être savouré également après quelques années de garde. Ce vin blanc logé dans une bouteille élégante, s'accorde parfaitement avec des mets fins tels que les poissons d'eau douce et les fromages à pâte molle.

CHABLIS AOC 2023 – Arthur Barolet & fils

En carton de 6

75 cl Frs 22.50

Les vins de Chablis sont des vins blancs secs qui se distinguent par leur pureté, leur finesse et leur minéralité. Le cépage Chardonnay s'exprime à Chablis comme nulle part ailleurs. Il puise dans un sous-sol vieux de 150 millions d'années sa personnalité, son caractère, et mûrit dans des conditions idéales, sous un climat semi-continental, lui permettant d'atteindre un bel équilibre

entre sa richesse en sucre et sa fraîcheur. Un vin typiquement de gastronomie qui accompagnera un fromage de chèvre, des poissons en sauce ou des langoustes et homards cuisinés.

Vins rouges

LES 3 Grappes VDP 2023 – Le Petit Château à Môtier

En carton de 6

50 cl Frs 13.—

En carton de 6

75 cl Frs 18.50

La famille Simonet cultive des vignes depuis plus de 200 ans ! Actuellement le domaine travaille environ 16 hectares de vignobles répartis entre Sugiez et Mûr. Le cru Les 3 Grappes est certainement l'un des vins le plus connu de la cave. Cet assemblage fédérateur de Garanoir, Gamaret et Pinot Noir rencontre un énorme succès dans la gastronomie. Il s'accordera très bien avec le jambon de la borne, un apéritif dinatoire ou de la viande de bœuf.

NOBLESSE Vully AOC BIO 2022 – Le Petit Château à Môtier

En carton de 6

75 cl Frs 31.50

Cet assemblage de Merlot, Cabernet Sauvignon et Gamaret élevé en fûts de chêne pendant 18 mois fait partie des vins exceptionnels. Il a d'ailleurs été nommé 2^{ème} meilleur vin bio de Suisse par la revue spécialisée Vinum. Il se mariera très bien avec une belle côte de bœuf au grill, un filet de bœuf basse température ou des cailles rôties. Peut se garder facilement jusqu'en 2030.

GAMAY de Peissy "La Chênaie" GE AOC 2021 – Les Perrières

En carton de 6

75 cl Frs 10.- au lieu de 13.90

Ce Gamay du canton de Genève a remporté la médaille d'or au concours international du Gamay à Lyon. Ce résultat est remarquable car sur les 750 vins présentés, seuls 200 ont obtenus une médaille d'or. Vieilli 12 mois en fûts de chêne, ce cru présente des arômes de fruits des bois, cèdre et poivre. Accompagnera avantageusement du gibier, de la viande de porc ou des fromages.

GUILHEM ROUGE BIO IGP Pays d'Hérault 2023 – Moulin de Gassac

En carton de 6

75 cl Frs 8.50

Depuis 50 ans, les vins iconoclastes du Mas de Daumas Gassac transgressent tous les codes pour affirmer l'excellence d'un terroir révélé en 1972 par les créateurs du domaine, Véronique et Aimé Guibert. Avant-gardiste, le Mas de Daumas Gassac l'est pour ses pratiques agroforestières porteuses d'idées aujourd'hui défendues par la recherche agronomique. Ainsi le vignoble a été conçu dès l'origine en favorisant la présence de la forêt où vient s'insérer une multiplicité de parcelles de petites surfaces. Celles-ci forment de véritables clairières, immergées à 80% dans la garrigue. Assemblage de Syrah et Grenache, ce cru accompagnera un plat de charcuterie, des grillades ou un steak tartare.

MOURVEDRE IGP Pays d'Oc 2022 – Domaine Les Jamelles

En carton de 6

75 cl Frs 9.90

Nous profitons de l'arrivée d'un nouveau millésime pour remettre en avant le fameux Mourvèdre de la cave Les Jamelles. Probablement d'origine espagnole, le Mourvèdre a migré vers les côtes françaises au Moyen-Âge, où il a trouvé un climat favorable à son épanouissement. C'est un très grand cépage méridional exclusivement cultivé sur le littoral de la côte méditerranéenne, de Perpignan à Fréjus, où il produit certains des plus beaux vins de la région. Il nécessite ensoleillement, chaleur et proximité de la mer pour donner le meilleur. Le Mourvèdre est avant tout un cépage exigeant et de culture délicate. Il permet d'obtenir des vins colorés de très grande qualité, aromatiques, épicés et structurés. Très souvent introduit dans des assemblages de cépages, le Mourvèdre en mono-cépage est excessivement rare et d'autant plus intéressant. On aime associer le Mourvèdre avec un tajine d'agneau, un steak au poivre, un gibier, une moussaka ou un fromage de chèvre à pâte dure.

Grèvière MADIRAN AC 2020 – Vignobles Marie Maria
En carton de 6

75 cl Frs 14.50

Le Madiran est un vin singulier. Intense, pourvu d'une richesse aromatique délicate. Ample et dense, il est caractérisé par une belle fraîcheur et des tanins soyeux. Cette cuvée parcellaire, assemblage de Tannat et Cabernet-Sauvignon, est élevée 12 mois en fûts de chêne, comme l'exige d'ailleurs l'appellation. Avec des arômes élégants et puissants de cassis et réglisse, ce Madiran s'appréciera avec du gibier à plumes ou un gigot d'agneau.

Château FOUGAS MALDOROR BIO 2018 – Côtes de Bourg AC
En carton de 6

75 cl Frs 18.--

Issu de parcelles situées sur des colluvions argilo-graveleuses sur un sous-bassement de molasses du Fronsadais, emblème du vignoble, le Fougas Maldoror représente le fleuron de son appellation par la finesse et le raffinement de ses tanins. Avec 75% de Merlot et 25% de Cabernet-Sauvignon, ce magnifique Bordeaux présente des tanins soyeux et un nez de violette. Et si vous le dégustiez avec un boudin, met de saison par excellence ? Pour les non-amateurs, un magret de canard ou une côte de bœuf sauce au vin rouge feront à coup sûr l'affaire.

Dégustation de vins

Nous vous invitons cordialement à venir déguster **une sélection** de nos vins le **samedi 15 novembre de 10h00 à 12h00** à notre vinothèque au Landi de Chénens. Nous nous réjouissons de vous rencontrer à cette occasion.

