

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,

Comme chaque année, j'ai le plaisir de vous adresser quelques nouvelles de la Cave, pendant que nos vignerons mettent en œuvre tout leur savoir pour tirer le meilleur du millésime 2007. Il est encore prématuré de livrer de grands pronostics, mais votre caviste aura pour tâche de sélectionner les plus beaux produits le moment venu et de choisir pour vous les belles réussites qui ne manqueront pas de marquer cette récolte. Comme de coutume, ces vendanges lancent le compte à rebours des fêtes de fin d'année. Afin de vous les rendre agréables, je vous adresse mon nouveau catalogue, lequel comporte encore des découvertes parmi ses 1200 références.

Certains de ces crus seront d'ailleurs en vitrine lors de mes traditionnels «week-ends dégustations», durant lesquels vous aurez le privilège parfois unique de rencontrer des producteurs accomplis qui feront le déplacement du Valais ou des meilleurs terroirs français avec le seul bonheur de présenter le fruit de leur labeur et de leur talent.



Le Programme des dégustations

Le vendredi: de 14h à 20h

Horaires...

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

16 – 17 – 18 novembre

Thème: grands vignobles, le Rhône et le Languedoc-Roussillon

Accord: vins et saumon fumé

Invités du samedi

Domaine Mas de Sainte Croix, Valréas, Vallée du Rhône. Jacques et Cécile Coipel-Detry sont installés depuis 2002 sur cette exploitation familiale de 27 hectares. Pour eux, le travail à la vigne a pour but de laisser s'établir le meilleur équilibre entre les vignes et leur milieu, notamment en limitant les rendements. Ces assemblages d'un excellent rapport qualité-prix-plaisir laissent s'épanouir pleinement leurs qualités complémentaires, à majorité de Grenache noir, soutenue par la Syrah et le Mourvèdre.

Madeleine et Jean-Yves Mabillard-Fuchs, Venthône, Valais. Ce couple d'œnologues est reconnu pour la grande homogénéité de leurs cuvées, qu'elles soient issues de raisins blancs ou rouges élevés en cuves ou en fûts. L'Humagne rouge et l'Alizarine sont notamment de parfaites réussites.

23 – 24 – 25 novembre

Thème: 2005, un millésime vraiment d'exception

Accord: vins et macarons

Invités du samedi

Domaine de la Marfée, Murviel les Montpellier, Languedoc. C'est pour moi un privilège d'accueillir à Reverolle, Thierry Hazard, producteur discret mais talentueux. Ces cuvées figurent parmi les meilleures de cette vaste appellation, même son premier vin: les Gamines de la Marfée.

Vincent Dureuil-Janthial, Rully, Bourgogne. Ce jeune vigneron, qui n'a pas 40 ans, figure déjà parmi l'élite de la Bourgogne. Ses vins, en particulier les Chardonnays, sont présents sur les meilleures tables de l'Hexagone et d'ailleurs.

30 nov. – 1 - 2 décembre

Thème: Les «Coups de cœur» 2007 du caviste

Accord: vins et terrines maison

Invités du samedi

Domaine de Ferrand, Châteauneuf-du-Pape, Vallée du Rhône. Philippe Bravay, un tout jeune vigneron également, vous fera découvrir ses cuvées issues essentiellement de vieilles vignes de Grenache de son petit domaine. La presse spécialisée n'arrête pas de lui attribuer des notes vertigineuses, tel Parker (91-94 points pour le 2005) et Tanzer (93 pour le 2005, 92 pour le 2004). Néanmoins, il reste modeste et ses prix aussi!

Simon Maye et fils, St-Pierre-de-Clages, Valais. Axel Maye figure dans le top-ten des vignerons suisses et il viendra à la Cave vous présenter une sélection de ses plus belles créations.

Les invités du samedi



**DE L'OR À
LA CAVE!**



Une année après le meilleur Gruyère du pays, vous aurez la chance de goûter aux saveurs de **Christian Boillot** le 24 novembre. Le confiseur de Saint-Prex vient d'obtenir l'or au concours national de produits du terroir et présentera son exclusivité: de succulents macarons salés.

Une semaine auparavant, le 17 novembre, **Jean-Marc Falcy** sera de retour avec ses saumons fumés qui avaient enchanté les plus fins gourmets l'an passé.

Le 1^{er} décembre, ce sera au tour de notre «voisine» de Bussy-Chardonney **Laurence Cretegnny** de faire déguster ses terrines maison, après les avoir présentées à des millions de téléspectateurs tout récemment dans l'émission les

cartes postales gourmandes de **Jean-Luc Petitrenaud** (photo), diffusée sur TV5 en mondiovision.



Ces spécialités de nos artisans seront chaque fois servies en accord avec des vins sélectionnés par votre caviste.

+ + + + Conditions exceptionnelles consenties lors de ces journées de dégustation + + + +

Lors de chacune 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.



Du nouveau dans les casiers...

Au cours des derniers mois, j'ai parcouru de nombreux vignobles et (re)découvert des vins que j'ai hâte de partager avec vous. Parmi ces nouveautés, voici une sélection mêlant la France, le vignoble genevois et l'Autriche.

- **Domaine du Tunnel, Stéphane Robert (Cornas)**
Un tout petit domaine du nord de la Vallée du Rhône qui gagne à être connu.
- **Domaine Mouton Père et Fils (Condrieu)**
Des Côte Rôties du meilleur rapport qualité-prix.
- **Paul Achs, Burgenland (Autriche)**
Un grand vigneron, parmi les meilleurs du continent.
- **Luc Mermoud, Lully (Genève)**
Un vigneron genevois découvert cette année et à suivre assurément.



☆☆☆ Des étoiles à la pelle!

Ouvrage de référence, le Grand Guide des Vins de France 2008 a attribué des cotes exceptionnelles à deux producteurs proposés par la Cave de Reverolle. Morceaux choisis.

☆☆☆☆ Domaine de Courcel, Pommard (Bourgogne)

Commentaire du guide: «Le domaine possédait déjà le plus homogène des vignobles de Pommard, avec une parcelle royale de 5 hectares d'Epenots et de très vieilles vignes. Mais il a fallu attendre le talent et la rigueur du vinificateur Yves Confuron pour que les vins atteignent la dimension magique qui est la leur actuellement, et qui en fait les équivalents en Côte de Beaune du Domaine de la Romanée-Conti en Côte de Nuits. Les derniers millésimes tutoient le sublime! Les plus grands pommards et de loin que nous n'ayons jamais vu naître.»

Pierre Muller: «Le vinificateur du Domaine, Yves Confuron, est bien connu de notre cave, puisque nous commercialisons de longue date les vins de son propre Domaine Confuron-Cotetidot. L'éloge ci-dessus est de taille, mais ne mentionne pas que si de Courcel est comparé à la Romanée-Conti, ses prix sont heureusement restés bien plus abordables...»

☆☆☆ Domaine de Montcalmès, Puéchabon (Languedoc-Roussillon)

Commentaire du guide: «Il faut avoir eu préalablement la curiosité du grand vin pour pouvoir soi-même en produire. Frédéric Pourtalé et son cousin Vincent Guizard ont vinifié pour la Grange des Pères, Olivier Jullien et Alain Graillot. Les tanins de leur vin rouge sont veloutés et raffinés à l'extrême.»

Pierre Muller: «Dernier-né, le 2004 est d'une extrême finesse pour un vin du Sud.»



Entreprises ou privés: «fêtes» plaisir...

Cadeaux: beaux coffrets de 1, 2, 3 ou 6 bouteilles. Panachage possible.
⇒ Bon à savoir: je me charge également des envois postaux.

Le bon cadeau: toujours apprécié!

Offrez à vos connaissances et amis un bon cadeau de la Cave, du montant que vous définissez vous-même.

Un magnum: le présent qui fait plaisir

A l'occasion des fêtes de fin d'année, je vous propose de superbes magnums, en provenance de toutes les régions. N'hésitez pas à me faire part de vos désirs...



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.

Ouvertures de fin d'année

vendredi 21 et samedi 22 décembre
vendredi 28 et samedi 29 décembre
De 10h à 17h - Non-stop

Et 24 heures sur 24 sur...
www.cavedereve.ch

Pierre Muller

10/2007

A la découverte du Rhum



J'ai eu récemment un coup de cœur pour les rhums que m'a fait déguster Werner Girsberger, importateur de rhum agricole en provenance de Martinique, Marie Galante et Guadeloupe.

Lors de deux soirées exceptionnelles, ce spécialiste sera sur place afin de vous proposer une étonnante découverte de ces rhums authentiques.

- **Jeudi 6 décembre**
- **Mardi 11 décembre**

De 20 h à 22 h à la Cave de Reverolle

Sur inscription uniquement
(max. 15 personnes)
frs. 40.- par personne.

OFFRE SPÉCIALE

Dans le sillage de Jean Alesi



Pour les amateurs de Ferrari et de bons vins, j'ai le plaisir de vous proposer un Côtes du Rhône rouge Clos de l'Hermitage, issu d'un vignoble propriété de l'ancien pilote de Formule 1 Jean Alesi.

Ce millésime 2001, composé pour un tiers chacun de Grenache, Syrah et Mourvèdre est disponible en caisse-bois de 6 bouteilles au prix de frs. 22.50 la bouteille.

Robert Parker a établi sa cote à 94/100