

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 vithèque:
Mercredi: de 16h à 20h, Vendredi: de 14h à 20h, Samedi: de 10h à 17h

Chers clients et amis passionnés du vin,

J'ai le plaisir de vous retrouver au retour de plusieurs séjours qui m'ont conduit en Alsace et plus récemment dans le Sud de la France, où j'ai pu visiter plusieurs vignobles avec vue sur la méditerranée. Là-bas, j'y ai senti un grand intérêt pour le millésime 2006, qui se démarquera par sa fraîcheur et son élégance, avec des tanins plus souples que le 2005 et des vins à consommer sans doute un peu plus tôt. Vous trouverez un choix renouvelé et des coups de cœur dans ces dernières nouvelles de la Cave de Reverolle, que je vous invite à découvrir à votre tour..

Comme chaque année, les amateurs auront les yeux tournés vers Morges ce printemps, à l'occasion du salon international du vin qui se tiendra encore et toujours sous les halles CFF, à côté de la gare. Des vigneronnés réputés de France et de Suisse me feront l'honneur de vous accueillir en ma compagnie et ceux-ci ont déjà noté la nouvelle dénomination des stands, la Cave de Reverolle vous recevant toujours au même endroit, rebaptisé «Allée D – stand 15» lors de cette nouvelle édition.



Arvinis

Du 16 au 21 avril sous les halles CFF de Morges

Vous pourrez ainsi faire plus ample connaissance avec ces producteurs passionnés qui répondront à toutes vos questions.

N'oubliez pas votre bon de réduction de 10 francs valable sur le billet d'entrée!



Le Programme des invités

Mercredi Jeudi Vendredi Samedi Dimanche Lundi

Barbara Kopp von der Krone, Barbengo (Tessin). 🍷 Éluée vigneronnée de l'année en 2005, un an après Marie-Thérèse Chappaz, Barbara Kopp von der Crone produits plusieurs merlots qui figurent parmi les meilleurs du Tessin. Le Balin a déjà subjugué les plus grands jurys européens et le Gota marche sur ses traces.

Mercredi **Jeudi** **Vendredi** Samedi Dimanche Lundi

Domaine Cosse Maisonneuve (Cahors). 🍷 Mathieu Cosse et Catherine Maisonneuve produisent des vins profonds, riches et dotés d'une incroyable élégance. Ils incarnent le renouveau de leur appellation, elle à la vigne, lui à la cave. Leur cuvée de prestige, Les Laquets, a l'honneur des plus grandes tables.

Mercredi Jeudi Vendredi **Samedi** **Dimanche** Lundi

Sylvie Vacheron (Châteauneuf-du-Pape). 🍷 De retour à Morges, la propriétaire du Domaine Clos du Caillou présentera ses vins issus d'une gamme particulièrement réussie. A commencer par ses cuvées de prestige Quartz et Réserves promises à un bel avenir, mais aussi le très apprécié Bouquet des Garrigues.

Mercredi Jeudi Vendredi Samedi **Dimanche** **Lundi**

Gilles Robin, Crozes-Hermitage. 🍷 Partenaire de la Cave de Reverolle depuis le début, Gilles Robin vous fera découvrir son dixième millésime, le 2006, élaboré par un jeune vigneron que je place parmi les tous premiers de l'appellation Crozes-Hermitage.

Mercredi Jeudi Vendredi Samedi Dimanche **Lundi**

Philippe Darioli (Martigny). 🍷 Très vite repéré et adoué par l'Association «Grain Noble» qui regroupe les meilleures caves du Valais, Philippe Darioli s'est imposé comme une valeur sûre du vignoble helvétique avec ses spécialités reconnues comme l'Ermitage, la Petite arvine ou «Vent d'Ange».



Champagne au salon!

Durant toute la semaine du salon Arvinis, la **Cave de Reverolle** vous fera déguster en exclusivité les

Champagnes Hostomme

sur mon stand, à des conditions très avantageuses.

La Maison Hostomme & Fils sera d'ailleurs à Morges de vendredi à dimanche afin de présenter ses principales cuvées en provenance de Chouilly (près d'Épernay), où cette famille cultive dix hectares de Chardonnay et perpétue avec succès la tradition champenoise.

Rabais exceptionnel

Pour vous remercier de votre confiance, j'ai le plaisir de vous offrir un rabais de 8% (comme l'an passé) du 14 au 21 avril 2008 sur tout achat de 12 bouteilles d'un même vin français, italien et portugais, sauf vins suisses et champagnes (voir ci-dessus)



Du nouveau dans les casiers...

Au cours des derniers mois, j'ai parcouru de nombreux vignobles et repéré des petites merveilles, dont voici quelques coups de cœur en provenance de régions qui ne cessent de faire parler d'elles ou qui manquaient dans mon assortiment.

■ Languedoc: Domaine de Saumarez

Elegance et sobriété pour les yeux, une bonne acidité et de bons tanins pour le palais, tels sont les caractéristiques de ce domaine de Murviel-les-Montpellier situé à côté du prestigieux Domaine de La Marfée.

- ⇨ Cuvée "S" (75% grenache, 25% syrah), 2005, frs. 11.80
- ⇨ Cuvée Aalenien (60% syrah, 40% grenache), 2006, frs. 23.50

■ Languedoc: Domaine de l'Ancienne Mercerie

Ce Faugères a été d'emblée classé comme les vins à suivre par la Revue du Vin de France avec ce commentaire éloquent «Si jeune est déjà proche des étoiles...»

- ⇨ Les Petites Mains (30% carignan, 55% grenache, 15% syrah), 2006, 12.20
- ⇨ Couture (50% syrah, 30% grenache, 20% carignan), 2005, 19.80

■ Provence: Domaine du Deffends

Le domaine, situé au-dessus de Saint-Maximin de Provence fut l'un des pionniers de l'appellation. Le Clos du Bécassier, un rouge sur le fruit, en est le fleuron.

- ⇨ Clos du Bécassier (60% grenache, 35% syrah), 2007, frs. 14.50
- ⇨ «Marie-Liesse» (90% grenache, 10% syrah), 2006, frs. 16.80
- ⇨ «Les Pointes» (40% grenache, 40% syrah, cinsault, cab-sauvignon), 2006, frs. 16.80

■ Rhône Sud: Domaine du Cayron, Gigondas

De retour dans mon assortiment. Domaine très traditionnel, vieilles vignes de grenache.

- ⇨ Gigondas (75% syrah, 25% grenache), 2004, frs. 21.50
- ⇨ Gigondas (75% syrah, 25% mourvèdre), 2005, frs. 22.50



• Cuvée fleur de Cynanque 2006

70% carignan
20% grenache
10% syrah
frs. 10.80

Mas de Cynanque Saint Chinian (Languedoc)

Je les avais déjà repérés dans un passé récent, mais j'attendais encore confirmation. C'est désormais chose faite et je vous suggère trois nouveaux domaines du Languedoc (voir aussi ci-contre), gérés par des jeunes couples plein d'ambition qui viennent s'ajouter à mes belles références dans cette région. Laissez-vous tenter, par exemple par le Mas de Cynanque!

• Cuvée Acutum 2005

60% syrah
20% mourvèdre
10% grenache
10% carignan
frs. 17.50



☆☆☆ La Suisse à l'honneur

Fait réjouissant, la notoriété des vins suisses commence à passer le cap des frontières. Au début de cette année, la célèbre Revue du Vin de France a en effet consacré un dossier spécial aux crus de notre pays, pour lesquels je réserve une place de choix dans mon assortiment. Dès le début de l'aventure en 1997, j'ai en effet mis l'accent sur les vins suisses de toutes les régions, en partageant mon enthousiasme pour les pinots noirs des Grisons ou les merlots tessinois avec un grand succès. Aujourd'hui, et la presse spécialisée le confirme, certains de ces magnifiques produits rivalisent avec les plus prestigieux vins du monde, ceci en plus pour des tarifs souvent nettement plus avantageux.

La suggestion RVF, disponible à la Cave de Reverolle

☆ Domaine de Marcelin, Morges

«Trifolies», assemblage de gamaret-garanoir-trousseau
2005 – frs. 19.-

Commentaire RVF: Un vin charnu, doté d'une belle texture concentrée. Le fruit donne de l'éclat et de la fraîcheur.



Pour vos cadeaux

⇒ Beaux coffrets de 1, 2, 3 ou 6 bouteilles. Panachage possible.

A révisiter

⇒ Le site internet relooké
www.cavedereve.ch

Le bon cadeau

⇒ Offrez à vos connaissances et amis un bon cadeau du montant de votre choix.
Une attention toujours appréciée!

Un magnum

le présent qui fait plaisir...

Un remerciement, une fête? Je vous propose de superbes magnums, de toutes les régions.



Au sommaire du prochain courrier - été 2008

La Loire: la Cave de Reverolle va élargir ses références sur la région. Découvertes et nombreux coups de cœur au programme...

Toujours au service de vos plaisirs gustatifs, et dans l'espoir de vous rencontrer à Arvinis ou à Reverolle, je vous adresse mes salutations les plus cordiales.

Pierre Muller