

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

## «Bienvenue à Arvinis!»

Du 22 au 27 avril 2009 sous les halles CFF de Morges



Cave de Reverolle – Stand 15

Chers clients et amis passionnés du vin,  
Comme chaque année à pareille époque, il est bientôt temps de vous accueillir sur le stand de la Cave de Reverolle. Je me réjouis de vous faire partager des valeurs sûres et des découvertes, chaque jour en compagnie de prestigieux invités qui me font l'honneur de leur venue à Morges

A très bientôt,  
Pierre Muller

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



### Les invités de la Cave de Reverolle

#### Mercredi et Jeudi

Fabien Reboul Languedoc

Ce vigneron authentique du Château de Valflaunès est situé sur le grand terroir du Pic-Saint-Loup. Vous dégusterez ses cuvées au nom «chaleureux» comme «Un peu de toi», «T'Em T'Em», «Encore une fois».



#### Champagne au salon!

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

#### Champagnes Hostomme

sur son 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.

#### Jeudi et Vendredi

Olivier Merlin Mâconnais

Olivier Merlin est à la tête du Domaine du Vieux Saint-Sorlin à la Roche-Vineuse dans le Mâconnais. La Revue «Bourgogne Aujourd'hui» de janvier 2009 lui consacre d'ailleurs un large portrait, avec en titre: «Un temps d'avance». «Olivier Merlin incarne le visage décomplexé et conquérant du Mâconnais, un de ces hommes qui ont su révéler le potentiel fabuleux de ce vignoble», écrit la revue, sous le charme. Vous pourrez (re)découvrir ces très grands blancs promis à un bel avenir et ses crus du Beaujolais, Moulin à Vent et Fleurie.

#### Samedi et Dimanche

Jean Gardiès Languedoc

Le Domaine de Jean Gardiès, situé sur le magnifique vignoble de Vingrau, au-dessus de Perpignan, fait partie des déjà anciens et fidèles partenaires de la Cave de Reverolle. Les Cuvées «Les Falaises» et «La Torre» notamment, appartiennent aux tous grands vins du Languedoc-Roussillon.



#### Dimanche et Lundi

Damien Vache Vallée du Rhône

La Monardière, à Vacqueyras, est sans doute le domaine phare de cette vaste appellation. Les Cuvées «Réserve des 2 Monardes» et «Vieilles Vignes» sont depuis quelques années d'une belle régularité, récompensant le travail important fait à la vigne et à la cave par Christian Vache et son fils Damien.

### Rabais exceptionnels

Pour vous remercier de votre confiance, j'ai le plaisir de vous offrir un rabais de 8% (comme l'an passé) du 20 au 27 avril 2009 sur tout achat de 12 bouteilles d'un même vin, à l'exception des vins suisses, champagnes et offres spéciales de ce courrier.



## Du nouveau dans les casiers...

### ■ Madiran: Domaine Labranche-Laffont, à Maumusson

Bien que repéré il y a trois ans déjà, j'ai dû patienter jusqu'à aujourd'hui pour obtenir les vins de Christine Dupuy. Ce petit domaine produit deux cuvées en rouge, un Madiran traditionnel composé de 60% de tannat et 40% de Cabernet franc et sauvignon, ainsi qu'un Madiran 100% tannat provenant d'une très vieille vigne comprenant des pieds largement centenaires.



La première cuvée avec sa robe sombre annonce des arômes de petits fruits mûrs. Les tanins sont fins et veloutés. Un vin de plaisir tout en finesse.

⇒ **Millésime 2005, frs. 13.-** (garde: 2009-2014)  
«le meilleur rapport qualité/prix»

Pour ce qui est de la cuvée «vieille vigne», le 2005 est une grande réussite de l'appellation. Très dense, ce 100% tannat d'une parfaite maturité, apporte des arômes de fruits noirs. De plus, son prix est vraiment une aubaine.

⇒ **Millésime 2005, vieille vigne, frs. 19.50** (garde: 2009-2020)

J'ai également pu obtenir quelques 2004, grand millésime à Madiran, au même prix.



## Les voyages de la Cave

**CARNETS DE ROUTE** La fin de l'hiver a été riche en découvertes, avec des séjours en Alsace et dans la Vallée du Rhône, du Nord au Sud. Ces deux vignobles importants ont vraiment réussi les plus beaux vins de l'Hexagone pour le millésime 2007.

**VALLÉE DU RHÔNE** Après 2005 et 2006, qui confirment leur très haut niveau, 2007 fera également de grandes bouteilles.

**RHÔNE SUD** Pour 2007, il faudra être patient, probablement plus que pour les crus du millésime précédent, avant de les découvrir à leur pleine maturité. En 2006, on trouve la finesse et la fraîcheur, alors qu'en 2007, les structures sont très importantes. Ce millésime fera des vins très aromatiques, fougueux et veloutés, mais aussi très riches en alcool: attention aux vins qui n'auront pas fini leur sucre, notamment à Châteauneuf-du-Pape! Après avoir dégusté des vins parfois hors normes, pour la plupart encore en cours d'élevage, on peut alors comprendre les notes fabuleuses attribuées à certains domaines par la presse spécialisée d'Outre-Atlantique. Je pense que 2007, pour son potentiel de garde, s'apparente aux millésimes 2005 et 1998.

**RHÔNE NORD** Dans le fief des syrah (Côte-Rôtie, Saint-Joseph, Cornas, etc), certains ont mieux réussi leur 2007 et d'autres le contraire. On peut dire qu'ici les deux millésimes sont assez proches.

**ALSACE** J'ai dégusté des vins très équilibrés, avec des belles acidités et une magnifique complexité aromatique. Les artisans des trois domaines alsaciens que je diffuse n'ont pas caché leur grande satisfaction et j'ai pu retenir leurs propos élogieux.

**Pierre Trimbach:** «Je n'avais jamais vu d'aussi beaux raisins en trente ans de vendanges.»

**François Barmès-Buecher:** «Je n'ai pas eu besoin de sortir la table de tri.»

**Olivier Humbrecht,** du mythique Domaine Zind-Humbrecht: «En 2007, les raisins ont disposé d'une très longue saison de maturation, sans aucun stress hydrique ou thermique pendant l'été, et bénéficié de journées fraîches et ensoleillées en septembre et octobre. Que rêver de mieux? Les raisins sont restés sains, marqués par une superbe acidité, mûrissant lentement et développant des arômes complexes. 2007 est assurément un grand millésime.» Pour ma part, j'ai dégusté de très grands Gewürztraminer chez la famille Humbrecht.

**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*

04/2009

### Pour vos cadeaux

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

### A revisiter

⇒ 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 courrier d'été 2009**

**Vous saurez tout des dernières découvertes de la Vallée du Rhône**