

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,

Des événements majeurs, il y en aura cette année! Mais pour les proches de la Cave de Reverolle, il y en aura un à ne surtout pas manquer: la dégustation des 18 et 19 juin prochains dans le cadre magnifique du Château de Morges.

Pour vous mettre dans l'ambiance de votre prochaine visite, je vous invite à la découverte du site www.chateau-morges.ch. En plus de déguster leurs vins, vous aurez l'occasion de rencontrer 11 vigneronnes suisses et françaises déjà bien reconnues des amateurs et aussi ceux de la toute nouvelle génération qui feront partie sans aucun doute des meilleurs dans un proche avenir. Ils n'ont pas hésité à accepter mon invitation et à se déplacer jusqu'à Morges à une période de l'année très chargée pour eux, d'autant plus que le mois de mai n'aura pas fait avancer la nature.

Je vous rappelle que cette dégustation est gratuite, y compris le buffet préparé et servi par Christian Boillat, le réputé confiseur de Saint-Prex. Pour des impératifs d'organisation:

n'oubliez pas de vous inscrire en précisant si possible la date de votre présence par téléphone au 021 800 58 70 ou par e-mail info@cavedereve.ch.



www.musees-vd.ch/fr/chateau-morges

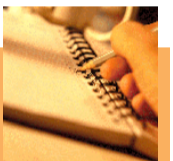
L'évènement

Grande dégustation gratuite au Château de Morges

les 18 et 19 juin 2010

11 vigneronnes prestigieuses de France et de Suisse - Saveurs de Christian Boillat

Inscription indispensable: info@cavedereve.ch - 021 800 58 70



Bordeaux 2009

Des prix à la hausse

Après le recul des prix observé pour la cuvée 2007, les grands châteaux vont augmenter leurs tarifs de sortie et devraient même être supérieurs à ceux pratiqués pour le millésime 2005.

Dans la revue allemande *Weinwisser*, consacrée à la présentation des Bordeaux 2009, le très compétent critique zurichois René Gabriel titrait: «Bordeauxjahrgang 2009: sensationell gut – sensationell teuer?»

À mi-mai, on sait déjà que ce millésime sera grand, même très grand pour un certain nombre de châteaux. On sait aussi qu'il y aura des réussites supérieures à celles du 2005 mais que 2009 sera plus hétérogène que 2005, où toutes les régions et tous les crus bordelais avaient produit leurs meilleurs vins depuis longtemps.

Pour des raisons liées à l'évènement du Château de Morges à mi-juin, vous ne trouverez pas comme d'habitude dans ce courrier de mai ma sélection. Même si elle est faite, je ne peux malheureusement vous la proposer, ne connaissant pas encore les prix de chacune des références choisies.

Si vous avez de l'intérêt, vous pourrez toujours consulter mes offres au fur et à mesure de leur sortie:

sur internet: www.cavedereve.ch - par téléphone: **021 800 58 70**

Les conditions générales de vente restent les mêmes.

Bordeaux Primeurs Conditions générales

- Prix indiqué sur le site:** unitaire au départ de Reverolle. La TVA 7,6% est facturée en plus.
- Commande minimum:** 12 bouteilles. Panachage possible par multiple de **trois bouteilles**.
- Livraison:** printemps 2012.
- Paiement:** à 30 jours net dès la date de la facture, qui fait office de confirmation de commande.
- Disponibilités** très limitées pour certains vins.
- Les commandes seront prises en considération par ordre d'arrivée.
- Frais de livraison:** franco dans un rayon de 10 km.
- Sinon Frs. 20.- par 12 bouteilles, facturés à la livraison.
- Si le taux de la TVA et les frais de transports devaient sensiblement augmenter d'ici 2012, je me réserve le droit de facturer la différence.





Du nouveau dans les casiers

France - Domaine Danjou-Banessy (Roussillon)

Le tout jeune Domaine Danjou-Banessy rejoint dans mon assortiment du Languedoc-Roussillon Jean Gardiès, qui reste une de mes références préférées dans le majestueux site viticole de la Vallée de l'Agly située bien au-dessus de Perpignan. Plusieurs critiques internationaux, dont l'influente Jancis Robinson citent cette vallée d'une trentaine de kilomètres comme étant un des vignobles les plus prometteurs dans le monde. C'est ici, avec l'Alsace, qu'on y trouve pratiquement tous les types de terroirs. Benoît Danjou, 28 ans, aidé par son frère, a pris la suite de son grand-père sur les 20 hectares du Domaine familial.



2005 était son premier millésime et convertit alors les terres à la biodynamie.

>> **La Cuvée Adam 2008 (frs. 25.40)** est composée de grenache noir 80%, carignan noir 10% et cinsault 10%. Les vignes sont âgées de plus de 70 ans.

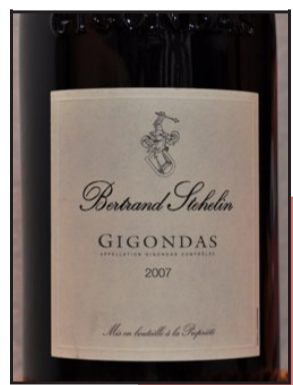
>> **Le vin de Pays des Côtes Catalanes 2008 (frs. 38.-)**, issu du cépage rarissime le carignan gris, d'une vigne de plus de 80 ans, est une cuvée plus que confidentielle. Puissant et salin, ce vin blanc ne laissera personne indifférent.

France - Domaine de Blanes (Roussillon)

A quelques kilomètres de là, mais plus en plaine, proche de la mer et de la frontière espagnole, j'ai découvert les vins du Domaine de Blanes, conduit par Marie-Pierre Bories. Malgré des conditions climatiques plus difficiles dans ce secteur chaud, cette vigneronne parvient à élever des vins blancs secs et très frais comme le confirment les deux sélections ci-dessous.

>> **Grenache blanc (100%) 2009 (frs. 18.50) et Muscat 2008 (frs. 12.-).**

>> Les deux vins mutés, **Le Maury 2008 (frs. 21.-)** et le **Muscat de Rivesaltes 2008 (frs. 18.50)** sont d'un rapport qualité/prix exceptionnel.



France - Bertrand Stehelin (Rhône)

Repéré déjà il y a deux ans lors de mes déplacements dans le Sud, j'ai demandé au jeune Bertrand Stehelin de me montrer les vignes que ses parents lui avaient laissées. Bien au-dessus de Gigondas, au cœur des Dentelles de Montmirail, avec un panorama sauvage et des couleurs magnifiques, j'ai découvert ces terrasses au milieu de la garrigue. Je me suis dit: «Là, on ne peut faire que des beaux vins!» J'ai attendu deux millésimes pour être convaincu que Stehelin allait réussir ce pari. C'est le cas pour 2007.

>> Toujours dominé par la grenache, **le Gigondas (frs. 22.50) et le Sablet (frs. 15.-)** plus tendre et plus accessible aujourd'hui sont d'excellentes affaires.

France - Domaine de Pattes Loup (Chablis)

Dernière découverte, mais celle-ci au Nord de la France, à Chablis, le tout petit Domaine (moins de 3 hectares) au nom de Pattes Loup, conduit par Thomas Pico en agriculture biologique. Il élève des chardonnays très droits et d'une belle pureté.

>> **Le Chablis Village 2008 (frs. 23.50)** est vinifié en cuve. Dans sa jeunesse, il aura besoin d'être décanté. Malheureusement, au niveau des volumes, ses premiers crus sont pour l'instant très confidentiels.



France - Pierre Vaïsse (Languedoc)

Voisin de son ami et conseiller Frédéric Pourtalie de Montcalmès, Pierre Vaïsse, à peine la trentaine, réalise pour son premier millésime - le 2007 - deux très grands vins.

>> **L'Aphyllante (frs. 23.50)**, composé de 90% de mourvèdre et 10% de syrah et

>> **Les Capitelles (frs. 24.80)**, 50% syrah/50% mourvèdre (frs. 24.80), sont élevés en fûts pendant 24 mois et les rendements ne dépassent pas 30 hl/ha. Aucun doute, le Domaine Vaïsse est parti pour accomplir un beau parcours. Il fait partie de mes invités du 18 et 19 juin prochain au Château de Morges.

Les horaires de la Cave

Mercredi 16 h - 20 h

Vendredi 14 h - 20 h

Samedi 10 h - 17 h

Ou sur rendez-vous

Vacances d'été

La Cave sera fermée du samedi 28 août au samedi 11 septembre 2010.

Réouverture le mercredi 15 septembre.

Et si vous offriez un bon?

Le cadeau idéal pour célébrer un anniversaire ou un évènement important de la vie.

Pensez-y!

Toujours au service de vos plaisirs gustatifs, je vous souhaite de passer un merveilleux été et au plaisir de vous accueillir à Reverolle et à Morges, je vous adresse mes salutations les plus cordiales.

Pierre Muller