

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



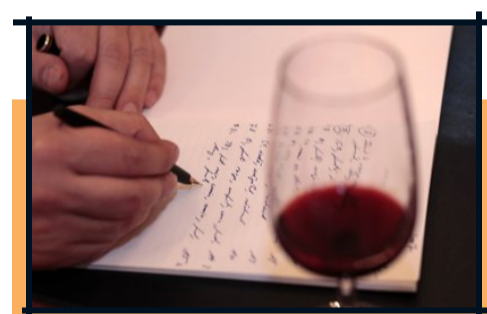
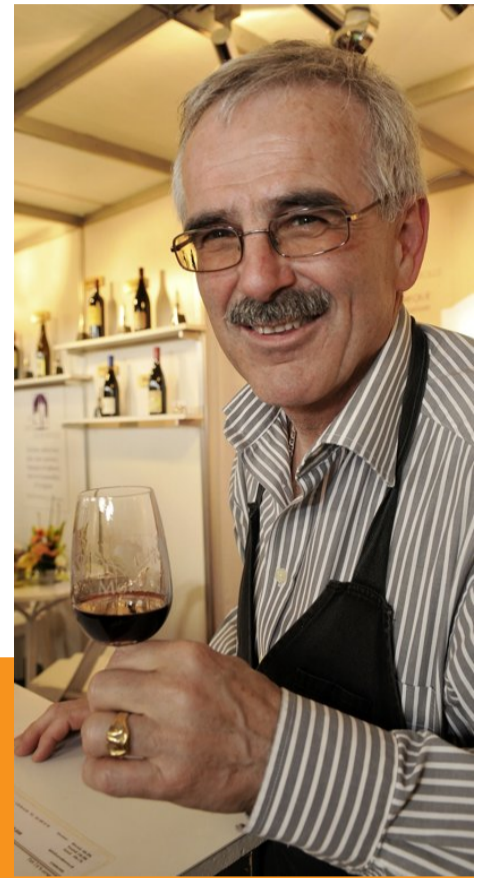
2011, un millésime à rebondissements!

Chers clients et amis passionnés du vin,

A l'heure de vous adresser ce courrier et mon dernier prix courant (le 29e déjà, édité deux fois par an), je me rends compte qu'il s'en est passé du temps, depuis mes premiers conseils et les premières découvertes dans les vignobles d'ici et d'ailleurs. Comme les vignerons qui ont repris le chemin des vendanges, c'est toujours un émerveillement de pouvoir vous proposer le fruit de leur travail, cette passion partagée qui reste intacte.

Cette année 2011 n'a pas manqué de nous surprendre. Avec un soleil généreux, mais aussi des fortes pluies puis à nouveau du soleil, on peut sans autre lui attribuer le statut de très capricieuse! C'est donc une année pour les vignerons «sérieux» et les œnologues sont déjà à l'ouvrage car ils ont fort à faire. «Nous serons sur un très joli millésime pour ceux qui auront su équilibrer leurs vignes et bien choisir la date de la récolte», résumait parfaitement un vigneron cet automne.

En attendant de le découvrir dans quelques mois, je vous invite à vous plonger dans ce catalogue, lequel compte à chaque fois des références inédites – plus de 1700 au total! – principalement en France et en Suisse. Ces deux pays seront justement à l'honneur de mes dégustations de Noël où je vous attends en compagnie de vignerons reconnus qui sauront vous faire partager les plus belles émotions et vous aider à faire les meilleurs choix pour vos moments de fête.



Le programme des dégustations

Le vendredi: de 14h à 20h

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



25 - 26 - 27 NOVEMBRE

Thème: Grands vignobles - Vallée du Rhône et Languedoc-Roussillon

Des vins à boire et à oublier à la cave

INVITÉS DU SAMEDI

Domaine Alary, Cairanne, Vallée du Rhône

Forte personnalité de l'appellation, Denis Alary dirige ce domaine riche en vieilles vignes sur des terroirs très variés. Les vins sont d'un caractère sérieux, authentique et naturel. Les prix de ces cuvées restent parmi les plus abordables de la Vallée du Rhône eu égard à la qualité des vins.

Domaine Tollot-Beaut, Chorey-lès-Beaune, Bourgogne

Un des plus prestigieux domaine familial de la Côte de Beaune, qui possède une belle palette de beaux terroirs sur différentes appellations et une vinification recherchant avant tout la finesse et la fraîcheur.

Simon Maye et fils, St-Pierre-de-Clages, Valais

On ne présente plus ce domaine fondé en 1948, figure emblématique de la viticulture suisse. La famille cultive 11,5 ha sur le cône d'alluvions Chamoson-Leytron et sur le coteau d'Ardon.

2 - 3 - 4 DÉCEMBRE

Thème: Les coups de cœur 2011 du caviste

Les meilleurs vins pour bien passer les Fêtes

INVITÉS DU SAMEDI

Mas de Cynanque, Saint-Chinian, Languedoc

Déjà présents lors de mes dégustations en 2009 et 2010, Violaine et Xavier De Franssu viendront confirmer l'exceptionnel rapport qualité/prix de toutes leurs cuvées.

Domaine Mermetus, Aran/Villette, Vaud

Henri Chollet, fort bien accompagné par son fils Vincent, est selon un quotidien (Le Temps) l'avocat des cépages oubliés. Vignerons très appréciés dans le canton et ailleurs, présents sur les meilleures tables, ils nous présenteront entre autres leur «Plant Robert» et leur «Mondeuse noire».

Benoît Dorsaz, Fully, Valais

Ce viticulteur passionné ne se sent bien nulle part ailleurs, si ce n'est en haute montagne, que dans ses belles vignes en terrasses des Perches et des Follatères. Mais ce samedi, il fera une exception parmi vous.

+++ Conditions exceptionnelles lors des week-ends de dégustation à Reverolle +++

Lors 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 deux week-ends, sauf offres spéciales

A l'agenda des gourmets

Samedi 26 novembre

Jean-Marc Falcy

Fidèle de ces dégustations, Jean-Marc Falcy revient avec ses saumons fumés qu'il sait apprêter comme personne.

Samedi 3 décembre

Le Zonta Club



Le Zonta Club Morges-La Côte regroupe les femmes qui exercent des responsabilités professionnelles. Des femmes de cœur aussi, puisqu'elles confectionnent des spécialités – comme le foie gras qu'elle auront préparé – dont la vente permet de contribuer à des projets humanitaires. Récemment d'ailleurs, le club a conduit une cordée de 100 femmes au sommet du Breithorn, afin de sensibiliser le grand public à la prévention du cancer du sein.

Pour les jeunes parents!

Venez déguster avec vos enfants en toute tranquillité. Vanessa s'occupera d'eux avec plaisir durant votre visite.



Des étoiles à la pelle

L'actualité du vignoble et des partenaires de la Cave de Reverolle

Dans la nouvelle édition du guide vert de la Revue des Vins de France 2012, deux domaines seulement accèdent à la distinction suprême, les fameuses trois étoiles, dont un des lauréats figure parmi mes références.



France - Bourgogne

Domaine Jack Confuron-Cotedidot, Vosne-Romanée

Ce domaine rejoint désormais Le Clos de Tart, le Domaine Bonneau du Martray et le Domaine des Lambrays sur la plus haute marche. Tous ces domaines prestigieux figurent dans mon assortiment depuis quelques années.

>> Vosne-Romanée - 1er cru «Les Suchots», 2008: 79.-

Ils ont aussi fait parler d'eux dans le guide RVF...

Aux côtés de Jack Confuron-Cotedidot, il convient également d'adresser des félicitations à Jean-Marc Grussaute, du Domaine Larredya à Jurançon, qui obtient sa 2e étoile. Enfin, les Domaines Danjou-Banessy (Roussillon), Ferme Saint-Martin (Côtes du Ventoux), Escaravilles (Rhône Sud) et Labranche-Laffont (Madiran) font leur entrée dans le guide.

France - Bourgogne

Domaine Bonneau du Martray, Pernand-Vergelesses

Dans un autre guide cette fois, le Grand Guide 2012 de Bettane et Desseauve, Bonneau du Martray signe un véritable exploit en décrochant 5 étoiles. C'est tout simplement l'accès à la marche suprême. On apprécie aussi l'entrée dans le Guide d'Albert Grivault (directement avec 4 étoiles) pour ses grands Meursaults, comme Didier Barral à Faugères (3 étoiles).

>> Bonneau du Martray, Corton-Charlemagne - Grand cru, 2008: 125.-



**Fêtes (vous)
plaisir!**

Bientôt Noël...

Cadeaux
Beaux coffrets de 1, 2, 3 ou 6
bouteilles. Panachage
et envois postaux possibles

Magnums

Le présent qui fait toujours
plaisir, en provenance
de toutes les régions.

Bons

Offrez à vos amis et à vos
connaissances un bon cadeau du
montant de votre choix.

**Ouvertures
de fin d'année**
Samedi 24 décembre
Samedi 31 décembre
de 10 h à 16 h
non stop
et 24 heures sur 24
sur
www.cavedereve.ch

Offres exceptionnelles



Profitez de ces beaux vins suisses arrivés à maturité

Amigne de Vétroz

André Fontannaz - 2006/2007

frs. 16.- 21.-

Sauvignon Blanc

Adriano Kaufmann - 2006/2007

frs. 29.- 38.50

Sauvignon Blanc

Simon Favre - 2006

frs. 18.- 24.50

Gamay d'Arcenant

Christian Dugon - 2006

frs. 16.- 20.-

Gamay de Chamoson

Michel Boven - 2007

frs. 13.- 17.20

Cornalin de Vétroz

Romain Papilloud - 2006 50 cl

frs. 19.- 26.50

Cabernet Franc «barrique»

Gilbert Devayes - 2007

frs. 19.- 25.-

Merlot «Vigoria»

Barbara Kopp von der Crone - 2006

frs. 16.- 21.-

Pinot Noir «barrique» de Malans

U. et J. Liesch - 2007

frs. 21.- 29.50

Chorus (assemblage)

Christian Dugon - 2007/2008

frs. 19.- 25.-

Trilogy (assemblage)

Grognez et Fils - 2006

frs. 18.- 24.50

Sottoroccia (assemblage)

Tenuta San Giorgio - 2007

frs. 17.- 22.50

Pio del Sabato (assemblage)

Adriano Kaufmann, 2004/2005

frs. 28.- 38.-



Quantités très limitées
Premier venu... Premier servi...

A NOTER DANS VOS AGENDAS

Suite au grand succès de ma
dégustation au Château de Morges,
la 3e édition aura lieu les
23 et 24 mars 2012

DES CONSEILS TOUTE L'ANNÉE...

En dehors des horaires de fêtes, la Cave de Reverolle est ouverte tout au long de l'année le
mercredi de 16h à 20h, le vendredi de 14 à 20h et le samedi de 10h à 17h
Je reste très volontiers à votre disposition pour un conseil ou une dégustation
afin de trouver le vin qui vous convient pour toutes les circonstances.

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.

Pierre Muller