

Chères amies et chers amis du vin

Fribourg, janvier 2004

Une petite ballade dans une forêt blanchie de neige, un petit tour patins aux pieds, une folle descente dans une neige poudreuse à souhait : voilà ce que nous attendons tous, encore et toujours. Si sortie il y a, de givre, de glace ou de neige, quoi de plus réjouissant, le soir, de se retrouver autour d'une table, le visage rosi par le froid, des souvenirs pleins la tête, une verre de vin à la main. Et pourquoi pas accompagné d'un rôti d'agneau, d'un rôti de bœuf al Barolo ou d'une dinde fourrée à la mode du chef ?

Giovanni Cambioli : le chef-cuisinier du restaurant de l'Hôtel de Ville à Fribourg produit lui-même saucisses et salamis, sèche des filets enroulés dans du foin dans son grenier et prépare lui-même ses rôtis pour ses hôtes. La viande: la choisir, la préparer, l'apprêter, voilà une de ses grandes passions « qui incarne à vrai dire le rapport le plus fondamental de l'homme à la cuisine » (Giovanni dixit).

Rôti et vin, le 13 février 2004 : dégustation – repas

Ce vendredi-là, nous vous présenterons, de 17h à 19h à la cantina del mulino (Grand-Rue 66), un choix de vins pour accompagner vos viandes. Par la suite, vous pourrez déguster au restaurant de l'Hôtel de Ville un menu dans lequel Giovanni jouera ses variations sur viande, le tout accompagné d'un choix des vins dégustés auparavant. Les réservations allant bon train, réservez une table au plus tôt auprès de Monica Rosenberg (026 / 322 10 26).

Plaisirs du palais – une occasion pour épicuriens

Avez-vous envie...

- de profiter d'une agréable soirée culinaire à la cantina del mulino à Berne ?
- de déguster un menu de 5 à 6 plats accompagnés des vins les plus savoureux?
- de compléter le plaisir des sens par une jouissance plus cérébrale, en recevant, pour chaque plat des informations sur les vins et les plats dégustés?
- de finir en beauté avec café et grappa et, pourquoi pas, d'emporter quelques bouteilles en souvenir, à un prix préférentiel ?

... alors, n'hésitez plus, inscrivez-vous au plus vite ! Nous nous réjouissons déjà de votre visite.

Dates : • sa 27 mars, 19h • sa 5 juin, 19h

Informations et inscription : par téléphone à la cantina Berne (031 348 49 50)
par e-mail (info@cantinadelmulino.ch)

Nouveautés

cantina del mulino ag

andré küttel
martin maurer
patrick riedo

grand-rue/reichengasse 66
1702 fribourg/freiburg
026 323 36 34
natef 079 214 22 04

stauffacherstrasse 11
3014 bern
031 348 49 50
natef 079 336 74 65

fax 026 323 36 24
info@cantinadelmulino.ch
www.cantinadelmulino.ch

Vins du domaine Ostertag, Alsace

A la mi-novembre 2003, André Ostertag était présent à la cantina del mulino de Fribourg pour y présenter ses nouveaux vins parmi lesquels nous en avons choisi deux afin d'élargir notre offre.

Pinot blanc 2002, barrique : qui cherche un vin fruité et harmonieux pour les jours froids à venir fera une découverte avec ce Pinot. Vin d'apéro agréable, qui convient également à la choucroute, à la charcuterie, au poisson à la sauce blanche ou au poulet.

Ôde à l'instant présent, Gewurztraminer Vignoble d'Epfig 2002: «Ce vin est un accident ...». Ainsi commence André Ostertag qui explique que ce vin est « une vendange tardive précoce faite 15 jours avant la date légale des vendanges tardives et donc non autorisée à porter la mention VT. D'où ce nom, Ôde à l'instant présent, histoire de louer les accidents heureux et joyeux de la vie. Et aussi pour dire qu'on ne contrôle jamais tout. » Ce vin n'est pas seulement un accident : fruit frais mêlé au moelleux d'une vendange tardive. Une douce tentation.

Pinot blanc 2002, barrique, Alsace AC - Domaine Ostertag	●	03-06	14.50
Ôde à l'instant présent, Gewurztraminer 2002 - Domaine Ostertag	●	03-06	29.—

Bodegas Palmera – un domaine viticole à haut potentiel

L'appellation Utiel-Requena DO se trouve à 57 km à l'ouest de Valence. Sur un plateau, entouré d'une chaîne de collines, prospèrent quelque 60 millions de ceps de vigne. Les vigneron de la région ne sont pas peu fiers de leur tradition viticole datant d'avant l'époque chrétienne. Jusqu'à ces dernières années, seuls de simples vins de coupe étaient produits. Depuis peu, le potentiel de cette région est redécouvert et sont vinifiés des vins d'une remarquable qualité.

Le domaine viticole de Bodegas Palmera se trouve à quelques kilomètres de la petite ville de Utiel et fait partie des meilleurs de la région. Plusieurs cépages sont produits là : le Tempranillo, le Bobal ainsi que le Cabernet Sauvignon et le Merlot. Les conditions aussi bien climatiques que géologiques sont réunies afin de produire d'inestimables vins issus d'une production biologique : le développement de champignons et les dégâts causés par les insectes sont réduits au minimum. Un rendement modéré, une récolte sélective à la main et un travail minutieux en cave favorisent une qualité optimale en bout de chaîne.

Bobal y Tempranillo 2002 : Grâce à ses 60% de Bobal, ce vin est incroyablement fruité et réjouit le palais de ses arômes de cerise et d'amandes – un vin exceptionnel qui vaut largement ce qu'il coûte.

Viña Cabriel 2002 : son bouquet rappelle la vanille et les mûres noires ; en bouche, arômes de bois fin et fumé combinés avec du fruit doux. Le Cabriel est une authentique alternative aux vins les plus connus du nord de l'Espagne tels le Rioja.

Nouveau: L'Angelet 2000 : L'Angelet 2000 : vinifié à partir d'une sélection de vieilles vignes Tempranillo, L'Angelet impressionne par son nez épicé. En bouche, l'intensité douce des tannins réjouit le palais. Les arômes de chocolat, d'airelles rouges ainsi que sa finale persistante sont des caractéristiques remarquables de ce vin.

Nouveau: L'Angelet d'Or 2000 – Selección de Tempranillo : L'Angelet d'Or 2000 – Selección de Tempranillo : des arômes fruités opulents faisant suite aux fruits secs et aux herbes comme la coriandre et la cannelle sont une réjouissance pour le nez et la bouche. Un vin céleste, rond et concentré, avec un énorme potentiel de garde ; ce vin a reçu le prix d'Or du concours international de vin Mundus Vini 2003.

Bobal Y Tempranillo 2002, Utiel-Requena DO - Bodegas Palmera	●	03-05	9.90
Viña Cabriel 2002, Utiel-Requena DO - Bodegas Palmera	●	03-06	12.80
L'Angelet 2000, Utiel-Requena DO - Bodegas Palmera	●	02-08	25.—
L'Angelet d'Or 2000, Utiel-Requena DO - Bodegas Palmera	●	02-08	42.—

Agenda

13 février 17 - 19h dès 19h	rôti et vin: dégustation et repas dégustation de vins à la cantina del mulino, Grand-Rue 66, Fribourg repas au restaurant de l'Hôtel de Ville, Grand-Rue 6, Fribourg
27 mars 19h	plaisirs du palais cantina del mulino à Berne, Stauffacherstrasse 11
4 juin dès 17h	traditionnelle dégustation estivale Auberge aux 4 Vents, rte de Grandfey 124, Fribourg
5 juin 19h	plaisirs du palais cantina del mulino à Berne, Stauffacherstrasse 11

avec nos meilleures salutations,

cantina del mulino
andré, martin, patrick