

Chers amies et amis du vin,

Quelle expérience est plus fascinante que de découvrir des vins et leurs vigneron au lieu même de production. Cette expérience, Martin et Patrick, deux de nos joyeux collaborateurs, ont eu la chance de la réaliser dans les Pouilles. Il nous a paru intéressant que vous puissiez vivre également une telle rencontre. C'est pourquoi nous vous offrons la possibilité de faire connaissance, lors de notre dégustation d'été à Fribourg, de la pétillante Catherine Maisonneuve et de son partenaire Mathieu Cosse, qui vous présenteront leurs vins de Cahors. Si l'envie vous prend de visiter un domaine lors de vos prochaines vacances, la cantina met à votre disposition sur sa page d'accueil, dès la mi-juin, les adresses et les offres de nos vigneron.

Nous vous souhaitons un très bel été.

Azienda agricola Valle dell'Asso des Pouilles

Vergers d'oliviers et vignes à perte de vue, parsemés parfois d'une poignée de blanches maisons de pierre (trulli) et s'ouvrant soudain sur un coin de mer bleue : nous sommes sur la presqu'île de Salento, au sud des Pouilles.

Les Pouilles furent longtemps la plus grande région productrice de vin et d'huile d'olive d'Italie. Le vin était produit pour la consommation personnelle des vigneron mais avant tout pour la distillation ou comme « vin de coupage » pour le Nord. D'où la cessation d'activité de plus de 50'000 vigneron dans les années 80. Seuls quelques pionniers s'investirent alors pour une production de qualité et la renaissance de cépages autochtones tel le Negroamaro et le Primitivo.

Au coeur de la presqu'île se trouvent les fameux villages viticoles de Salice Salentino, Copertino, Manuria et Gioia del colle. Au sud, dans la province de Lecce, on trouve la petite ville de Galatina, où l'azienda agricola Valle dell'Asso produit depuis 1860 du vin et de l'huile d'olive sur environ 50 hectares. L'oenologue de l'azienda, Elio Minoia, travaille principalement avec le cépage Negroamaro, sans pour autant négliger le Primitivo, le Malvasia nero, le Chardonnay et le Trebbiano. Nous avons été particulièrement impressionné par les crus Galatina rosso DOC et Salice Salentino DOC : ils nous ont convaincus par leurs arômes exceptionnels, leur grande capacité de vieillissement ainsi que leur sensationnel rapport qualité / prix.

Salice Salentino DOC 2000, Az. agr. Valle dell'Asso - Cépages : Negroamaro, Malvasia nera - couleur rubis, mature, concentré et long en bouche - accompagnement idéal pour une soirée grillade en été - Frs 10.50

Galatina rosso DOC 2000, Az. agr. Valle dell'Asso - Cépages : Negroamaro 70 %, Primitivo 30 % - couleur grenat, fruits des bois au nez, rond et harmonieux - idéal pour la chasse - Frs. 11.50

Piomano Salento rosso IGT 1999, Az. agr. Valle dell'Asso - Cépages : Negroamaro 100 % - riche et puissant, fruits mûrs, acidité équilibrée - rôtis, chasse - Frs 26.-

Les vins de Cahors de Mathieu Cosse et Catherine Maisonneuve

Mathieu Cosse et Catherine Maisonneuve appartiennent à cette nouvelle génération de vigneron qui travaillent beaucoup à la vigne et peu en cave. Ils se font les interprètes d'un terroir particulier qu'ils tentent jour après jour de mieux connaître. Par le biais des méthodes de culture biodynamique, ils rendent à la vigne sa liberté d'expression par une pratique respectueuse de son caractère. Les raisins cueillis à la main sont vinifiés dans le même esprit de respect : raisins entiers, extraction douce par pigeage manuel, cuvaison longue de 3 à 4 semaines. Les vins sont élevés en barrique pendant une à deux années, selon les cuvées. Le résultat en est des vins très sombres avec un bouquet intensif (entre autres baies noires). Ils possèdent une grande fraîcheur qui s'harmonise parfaitement avec des tanins présents toujours de manière très fine. Le contraire d'un vin sirupeux!

Le Combal, Cahors AC 2000 - Cépages : Malbec 90 %, Merlot, Tannat; terroir argilo-siliceux, 40 hl/ha - idéal pour les grillades estivales - Frs 14.50

La Fage, Cahors AC 2000 - Cépages : 100 % Malbec de vignes de 25 ans; graveleux, 35 hl/ha - corsé, puissant - Frs 21.-

Le Sid, Cahors AC 2001 - Cépages : Malbec 90 %, Merlot, Tannat; terroir sidérolithique (riche en minerai de fer) - un vin sans compromis : vin corsé mais sans excès avec un fruit superbe, beaucoup de fraîcheur, un vin de garde - Frs 33.-

cantina del mulino ag

andré küttel
martin maurer
patrick riedo

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

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

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

Prochaines dégustations

Vous trouverez, début juin sur notre page d'accueil (www.cantinadelmulino.ch) les informations concernant nos prochaines dégustations à Fribourg, à Berne et sur l'alpage de Stoss.

Vacances d'été de la cantina

Berne : du lundi 14 juillet au mardi 29 juillet

Fribourg : du lundi 28 juillet au vendredi 15 août

Bar à vins avec antipastis aussi à Fribourg

Depuis Pâques, vous avez la possibilité de visiter notre bar à vins à la Grand-Rue à Fribourg pendant les heures d'ouverture. Une raison de plus de se faire plaisir, seul ou entre amis, avec un verre de vin et quelque tapas.

Horaires d'ouverture : ma, me, ve 13h.30-19h.; je 13h.30-21h.; sa 9h.00-12h.30, 14h.00-16h.

Voyage dans le Piémont : Barbera, Moscato et torta di nocciola

Dates : du vendredi 10 octobre au dimanche 12 octobre 2003

Programme : visite de la Az. agr. Erbaluna à La Morra - Marché aux truffes à Alba - visite de la Az. agr. Fratelli Rovero à Asti (vigneron et producteur de grappa) - visite chez Mario Torelli, producteur entre autre de Moscato d'Asti
Détail voir site internet www.cantinadelmulino.ch.

Coûts : Frs 590.- par personne, voyage, logement à La Morra (appartement 4 personnes) avec déjeuner, deux repas du soir, excursions et cours inclus.

Accompagnement : Patrick Riedo

Inscription : nous voyagerons en petits groupes (10 personnes maximum). Vous pouvez vous inscrire par téléphone, par écrit ou par e-mail. Nous confirmerons votre inscription en fonction des places encore disponibles.