

Chères ami(e) du vin

Le retour précoce des rigueurs de l'hiver aiguise le souvenir de cet été 2003 incroyablement beau. Surgit alors une question : des vins exceptionnels vont-ils découler d'un été aussi fantastique ? Mais la réalité n'est pas aussi simple. Le terroir, le microclimat et le savoir-faire du vigneron jouent un rôle tout aussi primordial. Laissons-nous donc simplement surprendre et jouissons entre-temps du nectar que les années précédentes nous ont déjà livré.

Vins à succès

Le Sid 2001 – un Cahors de pointe: Après « La Fage » et « Les Laquets », Catherine Maisonneuve et Mathieu Cosse présentent un nouveau vin de Cahors d'un terroir ferrugineux. Le Sid 2001 est déjà servi dans les meilleurs restaurants, tel « La Ferme de mon père » de Marc Veyrat à Mégève (Michelin ***) ou « Le Carré du Feuillants » d'Alain Dutournier à Paris (Michelin **).

Campo Quadro 2000 de Punset: Un Barbaresco, produit de façon biologique à Neive sur sol calcaire, qui a reçu 18 points à la dégustation Barolo/Barbaresco de *Vinum*. Le commentaire de Rolf Bichsel à propos de ce vin de rêve de Marina Marcarino : « arôme complexe, floral, minéral, fumé, d'une élégance et d'une finesse rares... ». Le hit de la dégustation.

Salice Salentino 2000: Importé en juin, en rupture de stock en août – nous avons à nouveau reçu une quantité substantielle du Salice Salentino 2000 : un vin fruité et plein accessible à toutes les bourses.

Le Sid, Cahors AC 2001 - M. Cosse & C. Maisonneuve	●	03-11	29.70	10% en nov. (33.—)
Campo Quadro, Barbaresco AC 2000 - Punset	●	03-10	49.—	
Salice Salentino DOC 2000 - Valle dell' Asso	●	02-05	9.45	10% en nov. (10.50)

Nouveautés

Antic: Avec "Antic", Mathieu Cosse et Patrick Samarut proposent un vin issu d'une des meilleures régions du Languedoc : Montpeyroux et Aniane. De gros galets roulés couvrent le sol calcaire et aride. Sur à peine 5 ha de vignes croissent avant tout les cépages Carignan et Mourvèdre, auxquels s'ajoutent également le Syrah, le Cabernet Sauvignon et le Merlot. Mathieu Cosse en vinifie un vin noble avec beaucoup de corps. Un vin indispensable pour tout repas hivernal.

La vecchia Posta: Il est vrai que notre offre de vins piémontais est déjà étendue. Mais le Barbera Languia de Roberto Semino nous a séduit : frais, fruité et étonnamment dense. Nous devons donc vous le présenter.

Annemie et Roberto Semino sont propriétaires de trois hectares de vignes au cœur des colli tortonesi. En plus du Barbera, ils cultivent également le Dolcetto, le Croatina, le Freisa et le Cortese. Dans une petite cave d'une propreté éblouissante, Roberto produit avec des installations technique très simple d'extraordinaires vins. Les Semino habitent dans l'ancienne poste d'Avolasca qu'ils ont transformée en restaurant, ce que les Italiens nomment agriturismo. Avec des moyens très simples, ils offrent aux hôtes une grande qualité : cuisine et vins d'une grande finesse et une vue impressionnante sur la colline, d'un romantisme sauvage, de Tortona.

Corte Pavone: Depuis des décennies, la famille Loacker s'occupe d'un domaine viticole renommé dans le Sud du Tyrol : le Tenute Loacker. Il y a quelques années, elle a réalisé un rêve avec l'achat du domaine toscan de Corte Pavone : elle produit, avec le Brunello di Montalcino, un des vins rouges les plus connus d'Italie. Rainer Loacker et ses fils appliquent ici de manière conséquente leur philosophie du vin : ils produisent, par le biais d'une exploitation biologique, d'authentiques vins rouges, au terroir affirmé, issus de cépage Sangiovese, et ils connaissent, avec le Rosso di Montalcino, fruité et élégant, et le Brunello d'une merveilleuse complexité, le même succès.

Antic 1999, Vin de pays de l'Hérault - M. Cosse et P. Samarut	●	03-05	19.—	
Languia 2001, Barbera colli tort. DOC - Az. agr. La vecchia Posta	●	03-05	14.50	
Rosso di Montalcino DCG 2001 - Corte Pavone	●	03-07	22.80	
Brunello di Montalcino DCG 1998 - Corte Pavone	●	04-10	42.—	

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

Vins pour les fêtes

Nos promotions: en décembre dans nos magasins ou sur notre site internet.

Agenda

Dégustation de vin au magasin de meubles Lehmann, Düringen, à la sortie de l'autoroute Vendredi, 7 nov. 19 - 22 h

Nous vous présenterons un choix de notre assortiment que vous pourrez déguster en toute tranquillité en folâtrant parmi les nouveaux meubles du magasin de tradition Lehmann et les notes joyeuses d'un concert de jazz live. En bref : une soirée à apprécier.

Dégustation: vins pour les fêtes au magasin à Bern Vendredi, 28 nov. 17 - 21 h

Avec notre invité Peter Schneider, producteur de vins de fruits.

Apéro dans notre magasin réaménagé à Fribourg Jeudi, 4 déc. dès 17h

Nous vous invitons cordialement à l'occasion de l'inauguration de notre bar au magasin à la Grand Rue 66. Soyez les bienvenues. Patrick Riedo présentera ses nouvelles créations d'antipasti. Le premier jeudi de chaque mois les nouveaux antipasti pourront être goûtés gratuitement. Affaire à suivre. Le bar est ouvert pendant les heures d'ouverture du magasin (jusqu'à 19h, jeudi jusqu'à 21h).

Heures d'ouverture pendant les journées de fêtes

Berne:	lundi	22 déc	14.00 - 19.00 h	
	mardi	23 déc	10.00 - 19.00 h	
	mercredi	24 déc	10.00 - 16.00 h	
	samedi	27 déc	10.00 - 16.00 h	
	lundi	29 déc	14.00 - 19.00 h	
	mardi	30 déc	10.00 - 19.00 h	
	mercredi	31 déc	10.00 - 16.00 h	
	samedi	1 jan	10.00 - 16.00 h	
Fribourg:	lundi	22 déc		13.30 - 19.00 h
	mardi	23 déc	9.00 - 12.00	13.30 - 19.00 h
	mercredi	24 déc	9.00 - 12.00	13.30 - 16.00 h
	samedi	27 déc	9.00 - 12.30	14.00 - 16.00 h
	mardi	30 déc	9.00 - 12.00	13.30 - 19.00 h
	mercredi	31 déc	9.00 - 12.00	13.30 - 16.00 h
	samedi	3 jan	9.00 - 12.30	14.00 - 16.00 h