

Fribourg, fin septembre 2004

Chères amies et chers amis du vin

C'est avec grand plaisir que nous vous présentons cet automne des nouveautés provenant de deux régions viticoles prestigieuses, la Champagne et le Piémont avec son appellation fard, le Barolo. Teobaldo Cappellano à Serralunga d'Alba, Giuseppe Rinaldi à Barolo et Elio Grasso à Monforte d'Alba produisent des vins de styles différents, qui reflètent bien la variété de types de sols de l'appellation, ainsi que la philosophie de chacun de ces vigneron. Ce printemps, nous avons visité le domaine Larmandier-Bernier à Vertus en Champagne et avons été enthousiasmés par ces champagnes d'une pureté et d'une saveur rares. Lors de deux dégustations, en octobre et en novembre, nous souhaiterions vous faire découvrir ces vins.

Avec nos salutations les meilleures
André Küttel, Martin Maurer, Patrick Riedo

Dégustation de vin: «Trois *barolisti* et leurs vins»

Vous êtes invités à venir déguster les vins de Teobaldo Cappellano, Giuseppe Rinaldi et Elio Grasso (voir nouveautés) et à découvrir différents styles et terroirs de ce haut lieu du Piémont.

je 14 octobre, 17-21h, au magasin à **Fribourg**, Grand-Rue 66

ve 15 octobre, 17-21h, au magasin à **Berne**, Stauffacherstrasse 11

Dégustation de vin: «Champagnes & vins de fêtes»

Lors de cette dégustation, vous découvrirez des Champagnes Larmandier-Bernier (voir «Nouveautés») ainsi qu'une sélection de vins pour les fêtes.

je 25 novembre, 17-21 h, au magasin à **Fribourg**, Grand-Rue 66

ve 26 novembre, 17-21 h, au magasin à **Berne**, Stauffacherstrasse 11

sa 27 novembre, 10-15h, au magasin à **Fribourg**, Grand-Rue 66

cantina del mulino sa

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

Idées cadeaux

Veillez consulter nos propositions dès novembre dans nos magasins ou sur notre site internet.
Vous trouverez également un choix d'accessoires de vin (carafes, verres, tire-bouchons, stop-gouttes, etc...)



cantina del mulino

weine vins

Heures d'ouverture durant les fêtes

cantina del mulino sa 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	Berne:	mardi	21 déc.	11.00 - 19.00		
		mercredi	22 déc.	11.00 - 19.00		
		jeudi	23 déc.	11.00 - 19.00		
		vendredi	24 déc.	10.00 - 16.00		
		mercredi	29 déc.	11.00 - 14.00	16.00 - 19.00	
			jeudi	30 déc.	11.00 - 14.00	16.00 - 19.00
			vendredi	31 déc.	10.00 - 16.00	
	Fribourg:	mardi	21 déc.			13.30 - 19.00
		mercredi	22 déc.			13.30 - 19.00
		jeudi	23 déc.	9.00 - 12.00		13.30 - 21.00
vendredi		24 déc.	9.00 - 16.00			
mardi		28 déc.			13.30 - 19.00	
mercredi		29 déc.			13.30 - 19.00	
		jeudi	30 déc.	9.00 - 12.00	13.30 - 21.00	
		vendredi	31 déc.	9.00 - 16.00		

Nouveautés: Trois barolisti et leurs vins



Teobaldo Cappellano à Serralunga d'Alba

Cappellano possède un domaine viticole d'environ 3 hectares à Serralunga d'Alba et produit environ 20'000 bouteilles de vin par année. Il dit de ses vignobles: «Mes vignes préférées sont pour moi comme un ensemble anarchique de collines, absolument sans dogme, mais d'une grande richesse intérieure». C'est justement de cette façon-là que nous avons compris et dégusté ces vins; corsés, complexes, exceptionnels. Ceux-ci sont vinifiés de manière traditionnelle, ils ne sont pas filtrés et sont produits sans procédé technique lourd. **Barolo Franco Pie 1999**: un Barolo moelleux, élégant et chaleureux, complexe et exceptionnel, issu d'une parcelle de vignes sans porte-greffes américains. Un véritable vin de terroir. **Nebbiolo d'Alba 2000**: structure fine et élégante, avec une très belle note de Nebbiolo fruité.

Nebbiolo d'Alba DOC 2000	● 04-10	23.—
Barolo DOCG Piè Rupestris 1999	● 04-14	50.—
Barolo DOCG Piè Franco 1999	● 04-14	65.—



Guiseppe Rinaldi à Barolo

Beppe Rinaldi dirige avec enthousiasme un petit domaine à Barolo, en perpétuant l'esprit de son père qui fut un légendaire «Barolista». Beppe produit d'authentiques vins de façon traditionnelle sans appoint technique superflu. Sa cave respire l'esprit du siècle passé, mais ses vins ne pourraient paradoxalement pas être plus purs et plus frais. Ainsi, le moût est-il par exemple élevé en foudre et fermenté uniquement à l'aide de levures naturelles. **Barbera d'Alba 2002**: frais, fruité, léger et très gouleyant. **Nebbiolo d'Alba 2002**: Nebbiolo corsé, élégant et fin, à l'arôme de cerise. **Barolo Brunate 1999**: Barolo corsé, riche en tanins, au potentiel de conservation élevé. Malgré ses tanins, ce vin reste fin, élégant et agréablement fruité.

Barbera d'Alba DOC 2002	● 04-08	20.—
Nebbiolo d'Alba DOC 2002	● 04-10	22.—
Barolo DOCG Cannubi 1999	● 04-14	58.—
Barolo DOCG Brunate Le Coste 1999	● 04-14	58.—

cantina del mulino sa

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



Elio Grasso à Monforte d'Alba

Il y a bien des années, Elio Grasso a quitté la ville et son métier d'architecte pour reprendre le domaine familial. Aujourd'hui il figure parmi les plus grands des *barolisti*. Il vinifie ses vins de façon moderne dans des cuves en inox, en utilisant des levures industrielles. En revanche, il conserve le procédé traditionnel de l'élevage en foudre. Il s'efforce toujours d'obtenir des raisins de très grande qualité en pratiquant une production intégrée. Le **Barolo Casa Maté 2000** se distingue par sa puissance, sa densité et les arômes typiques des Barolos.

Barolo DOCG Casa Maté 2000	● 04-14	65.—
-----------------------------------	---------	-------------

Nouveautés: Champagnes



Champagne Larmandier-Bernier à Vertus

Le vignoble de 15 hectares est situé sur les terroirs de la Côte des Blancs: Vertus classé Premier Cru et Cramant, Chouilly, Oger, Avize, tous classés Grands Crus. Le cépage chardonnay y est roi, car il se plaît particulièrement sur ce terroir septentrional aux sols crayeux, d'où proviennent les champagnes les plus élégants et les plus fins. Chez Pierre Larmandier, aidé de son épouse, Sophie, et de sa mère, Elisabeth, on sent clairement l'ambition de produire des vins exemplaires de leurs terroirs. Il précise d'ailleurs: "Nous ne produisons pas des Champagnes de Chardonnay, mais des Champagnes de Vertus!" Ainsi, les sols sont labourés pour favoriser un enracinement en profondeur et préserver la vie des sols. Les rendements sont mesurés et les raisins sont ramassés à maturité optimale, puis fermentés séparément par vigne avec des levures indigènes qui se trouvent naturellement sur la pruine du raisin (n.b. aujourd'hui, 99% des Champagnes sont élaborés à partir de levures industrielles). Le dosage est discret, car la priorité est toujours la même: laisser parler le terroir. Voilà donc une gamme de champagnes de grande classe d'une transparence et d'une saveur rarissimes de nos jours!

Le **Premier Cru Brut Tradition** (80% chardonnay, 20% pinot noir) plaît par sa bouche harmonieuse, le **Brut Blanc de Blancs** par sa fraîcheur toute apéritive. Issu de trois vignes sélectionnées à Cramant, Chouilly et Vertus, le **Brut Special Club Premier Cru 1996** se montre finement fruité, plein et complexe, une cuvée de garde! Parmi les «champagnes singuliers» le **Terre de Vertus Premier Cru**, non dosé, se démarque par son côté pur, franc, racé et fin, le **Grand Cru Extra Brut Vieilles Vignes de Cramant** par son style minéral et droit. Dans quelques années, ce dernier dévoilera toute sa complexité! En Champagne, la plupart des rosés est obtenue par assemblage de vin blanc et d'un peu de vin rouge. Au contraire, ce **Rosé de saignée Brut, Premier Cru** est obtenu par macération directe de pinots noirs très mûrs. Plus exigeante, cette vinification demande une très bonne maturité des raisins. C'est le véritable rosé: fruits rouges au nez, dense et puissant en bouche.

cantina del mulino sa

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

Les Champagnes d'harmonie

Brut tradition , Premier Cru	37.5 cl	● 04-06	21.—
Brut Blanc de Blancs , Premier Cru		● 04-08	37.—
Brut Blanc de Blancs , Premier Cru	Magnum	● 04-09	78.—
Brut Special Club Blanc de Blancs , Premier Cru 1996		● 05-10	54.—
Brut Blanc de Blancs , Premier Cru 1996	Magnum	● 04-10	112.—

Les Champagnes singuliers

Terre de Vertus , Non dosé, Premier Cru		● 04-08	41.—
Vieilles vignes de Cramant , Grand Cru Extra-brut 1999		● 05-10	44.—
Rosé de saignée Brut , Premier Cru		● 04-08	44.—