

**cantina del mulino sa**

andré küttel  
martin maurer  
patrick riedo

grand rue 66  
1702 fribourg  
026 323 36 34  
natel 079 214 22 04

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

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

Fribourg, mi-avril 2009

## Agenda

---



### ECLATS CONCERTS - 3<sup>e</sup> saison

**Ensemble Contrechamps** Huber / Jarrell / Carter / Furrer / de Falla

Programme varié faisant alterner musique contemporaine et grand répertoire.

**8 mai** à Fribourg, 20h Musée d'art et d'histoire

---



### SOIREE DE DECOUVERTE **LOIRE**

**14 mai** à Fribourg au magasin 19.30 – 21.30h

Inscription : 026 323 36 34 ou par e-mail

Fr. 60.— / person

---



### **5 juin** DEGUSTATION **VINS POUR L'ETE**

à FRIBOURG Auberge aux 4 Vents, rte de Grandfey 124 17h – 20h

à BERNE au magasin 17h – 21h

---



## Eclats Concerts 3ème saison Musique d'aujourd'hui pour gens de demain



Fondé en 1980, l'Ensemble Contrechamps s'est donné pour mission de jouer le répertoire de la musique du 20e siècle et

de susciter de nouvelles oeuvres. Il anime avec succès une saison à Genève comprenant de nombreuses créations et premières auditions. Son répertoire va de la musique de chambre à un ensemble orchestral. L'Ensemble Contrechamps travaille avec des chefs tels que Pierre Boulez, Peter Hirsch, Jurjen Hempel, Pascal Rophé, Peter Eötvös, Heinz Holliger, ainsi qu'avec de nombreux solistes comme Cathy Berberian, Rosemary Hardy, Pierre-Laurent Aimard...

Il est régulièrement l'invité des plus grands festivals internationaux Festivals – Witten, Straßburg, Salzburg, Lissabon, Lucernefestival etc.

L'Ensemble a commandé et créé de nombreuses oeuvres et enregistré plusieurs disques. Il travaille de façon privilégiée avec les compositeurs pour la réalisation de ses concert.

Et comme toujours, les soirées s'achèveront par un après-concert, un bon verre de vin et les créations culinaires raffinées de la «cantina del mulino».

**Vendredi, 8 mai 2008**  
**Musée d'Art et d'Histoire,**  
**Lapidaire – Fribourg**

**19h** Avant-concert

en collaboration avec l'Atelier contemporain de l'HEM  
 Lausanne, site de Fribourg

**20h**

**Ensemble Contrechamps**

**Klaus Huber**  
**Michael Jarrell**  
**Elliott Carter**  
**Beat Furrer**  
**Manuel De Falla**

Schattenblätter  
 Mais les images restent ...  
 Triple Duo  
 Aer  
 Concerto pour clavecin et cinq instruments

CHF 45/20/15 adultes/étudiants/enfants  
[www.kulturticket.ch](http://www.kulturticket.ch) ou  
 Fribourg Tourisme Avenue de la Gare 1  
 (026 350 11 00)

[www.eclatsconcerts.ch](http://www.eclatsconcerts.ch)

# Soirée de découverte Loire : Chenin, Cabernet Franc & Co.



Vouvray et Montlouis, Saumur-Champigny et Chinon, Chenin et Cabernet Franc, vins blancs, rouges, mousseux et doux. Nombreux sont les cépages, appellations et types de vins dans la Vallée de la Loire. 7 vins typiques avec quelques amuse-gueule, afin de conserver durablement quelques senteurs de cette région trop peu connue !

## 14 mai à Fribourg

au magasin de vin, Grand-Rue 66  
De 19h30 à 21h30 environ

Nombre de participants: min. 8 personnes ; max. 12 personnes. Fr. 60.—

Inscription (au moins une semaine avant) sous info@cantinadelmulino.ch ou au 078 889 27 30.

# Nouveau Madiran: Dom. Labranche-Laffont de Christine Dupuy



En 1993, Christine Dupuy termine ses études d'oenologie à Toulouse, lorsqu'elle perd son père et doit rapidement prendre sa suite à la tête du domaine familial. Celui-ci couvre alors 7 hectares, il en fait 20 aujourd'hui. Le domaine est situé sur la commune de Maumusson, dans la zone où se situent de beaux domaines de l'appellation : Bouscassé, Laffite-Teston. Les coteaux argileux mêlés de galets sont exposés au sud. Les cépages rois de l'appellation sont présents : le tannat, bien sûr, accompagné du cabernet franc et du cabernet sauvignon pour les rouges. Les Mansengs, le Petit Courbu, et l'Arrufiac pour les blancs. Elles sont cultivées et menées en agriculture raisonnée, avec des rendements de 40 hl/ha qui évitent le défaut notamment du Tannat : la tannicité.



Christine Dupuy souhaite que ses vins gardent une digesti- bilité, une légèreté agréables. Pour cela elle évite les excès. Les rouges sont vinifiés sans recherche de très forte extraction : on limite les températures de fermentation et la durée de cuvaison. On limite également l'usage du bois. De même pour les blancs, on évite une concentration en bois ou en sucre limitant le plaisir immédiat. C'est cette touche féminine qui fait l'originalité des vins de Christine Dupuy.

La cuvée "Tradition" est un assemblage de Tannat (60%), de Cabernet Franc (20%) et de Cabernet Sauvignon. Elle ce montre frais, élégante et équilibrée. Un vrai vin de plaisir! Le **Vieilles Vignes** (pur Tannat) provient de vignes de plus de 50 ans et d'une

petite parcelle de ceps centenaires préphylloxériques. Ce vin accompagnera à merveille des viandes rouges typées (chasse, magret de canard) ou des fromages à pâte dure.

<b>Pacherenc du Vic-Bilh sec AC 2008</b>	○	09-12	15.—	<b>13.50</b>
<b>Madiran AC, Tradition 2005</b>	●	08-12	13.—	<b>11.70</b>
<b>Madiran AC, Vieilles Vignes 2005</b>	●	08-15	20.—	<b>18.—</b>

# Nouveau Dolcetto di Dogliani de la Cascina Corte



Le « dozzetti » (Dolcetto) est mentionné dès 1593 dans les registres de la commune de Dogliani. Depuis lors, il est le principal cépage de la région, avant même le Barbera, le Nibbiolo et d'autres variétés. Héritage d'une longue tradition bénéficiant du microclimat particulier de Dogliani, il produit un vin raffiné et élégant qui a beaucoup de corps. Les efforts fournis sans relâche, de longues années durant, pour obtenir des crus de qualité ont été récompensés par l'appellation la plus noble, la Dénomination d'origine contrôlée et garantie (DOCG). Ce vin provient à 100% de grappes de Dolcetto cultivées sur 650 hectares, dont seuls les meilleurs versants ont droit à l'appellation supérieure DOCG.

Amalia Battaglia et Sandro Barosi ont acheté la Cascina Corte en 2001. Ces deux vigneron atypiques (elle est médecin, lui organisateur de Slow Food) ont commencé par remettre en état le vignoble de San Luigi, puis, ont

restauré la vieille azienda.

L'oenologue G. Caviola et l'agronome G. Romana les ont conseillés pour la vinification. Ensemble, ils produisent environ 15'000 bouteilles de Dolcetto de deux qualités distinctes: le Dolcetto DOC, qui a mûri sur des versants exposés sud et le cru « Pirochetta » DOCG, élaboré à partir de ceps âgés de 60 ans, exposés est. Quelque 50 hl/ha sont ainsi récoltés et les deux vins fermentent spontanément. Ils sont encavés dix jours sous forme de moût, puis élevés en barrique d'acier. Comme le « Pirochetta » nécessite une plus longue maturation, il est mis en vente un an plus tard.

Nous avons le grand honneur de vous présenter le **Dolcetto 2007**, qui accompagne parfaitement les hors-d'oeuvre, le salami et les pâtes, de même que le **Cru Vigna Pirochetta 2006**, qui se marie à merveilles aux grillades, aux viandes blanches ainsi qu'aux fromages à pâte molle.

<b>Dolcetto di Dogliani DOC 2007</b>	●	08-12	17.—	<b>15.30</b>
<b>Dolcetto di Dogliani DOCG, Vigna Pirochetta 2006</b>	●	09-13	22.—	<b>19.80</b>

# Offre Nouveautés et vins de plaisir

Prix spécial  
jusqu'au 23.5.09

## Nouveautés

<b>Domaine Labranche-Laffont</b> <sup>IP</sup>	<b>Sud-Ouest</b>	<b>Christine Dupuy</b>
___Pacherenc du Vic-Bilh sec AC		○ 2008 09-12 15.— <b>13.50</b>
___Madiran AC, Tradition		● 2005 08-12 13.— <b>11.70</b>
___Madiran AC, Vieilles Vignes		● 2005 08-15 20.— <b>18.—</b>
<b>Cascina Corte</b>	<b>Piemonte</b>	<b>Amalia Battaglia e Sandro Barosi</b>
___Dolcetto di Dogliani DOC		● 2007 08-12 17.— <b>15.30</b>
___Dolcetto di Dogliani DOCG, Vigna Pirochetta		● 2006 09-13 22.— <b>19.80</b>

## Vins de plaisir

### Vins blancs

<b>Domaine Louis Bovard</b> <sup>IP</sup>	<b>Vaud</b>	<b>Louis-Philippe Bovard</b>
___Epresses Terres à boire		○ 2006 07-11 18.80 <b>16.90</b>
<b>Domaine Ostertag</b> , Efig	<b>Alsace</b>	<b>André &amp; Annie Ostertag</b>
___Sylvaner Vieilles vignes, Alsace AC		○ 2007 08-11 16.80 <b>15.10</b>
<b>Az. agr. Fratelli Rovero</b>	<b>Piemonte</b>	<b>Fratelli Rovero</b>
___Villa Drago, Monferrato Bianco DOC (Sauvignon)		○ 2007 08-11 15.— <b>13.50</b>
<b>Geyerhof</b>	<b>Kremstal / A</b>	<b>Josef und Ilse Maier</b>
___Grüner Veltliner, Rosensteig		○ 2007 08-11 14.50 <b>13.—</b>

### Rosé

<b>Domaine Pinchinat</b>	<b>Provence</b>	<b>Alain de Welle</b>
___Côtes de Provence AC Rosé		● 2007 08-10 11.80 <b>10.60</b>

### Vins rouges

<b>Domaine Zéligé-Caravent</b> , Pic Saint-Loup	<b>Languedoc</b>	<b>Luc-Marie Michel</b>
___Le Jardin des simples, vdt (Cinsault, Grenache)		● 08-10 13.— <b>11.70</b>
<b>Domaine Laguerre</b>	<b>Roussillon</b>	<b>Eric Laguerre</b>
___Le 20, Côtes de Roussillon AC		● 2006 08-11 13.— <b>11.70</b>
<b>Clos Roche Blanche</b>	<b>Loire</b>	<b>Catherine Roussel et Didier Barrouillet</b>
___Cuvée Pif, Touraine AC (Cabernet Franc, Malbec)		● 2006 08-11 11.50 <b>10.30</b>
<b>Coop. agr. Valli unite</b>	<b>Piemonte</b>	<b>Ottavio Roubé</b>
___Barbera Colli tortonesi DOC		● 2006 09-13 12.50 <b>11.20</b>
<b>Gino Fasoli</b>	<b>Veneto</b>	<b>Amadio e Natalino Fasoli</b>
___Valpolicella DOC, La corte del pozzo		● 2006 08-12 15.50 <b>13.90</b>
<b>Az. agr. Antica Enotria</b>	<b>Puglia</b>	
___Aglianico, Puglia IGT		● 2005 07-10 15.50 <b>13.90</b>

**Commande:** par notre site internet ou par téléphone ou fax.