



cantina del mulino
weine vins

Fribourg, début novembre 2009

Agenda

eclats
concerts
fribourg

ECLATS CONCERTS - 4ème Saison

Kuss Quartett : "bridges - pont"

di Lasso, Kurtág, Birtwistle, Wilbye, Dowland, Bennett, Mozart, Bartók

Programme varié faisant alterner musique contemporaine et grand répertoire.

28 novembre à Fribourg, 20h

Musée d' Art et d' Histoire, Lapidaire



DEGUSTATION de la ST-NICOLAS avec le vigneron

Antoine Luginbühl : CASINA DI CORNIA (Toscane)

Nous vous présenterons en plus des **vins de fêtes**. Fr. 10.-/personne

Au magasin à **Fribourg** Grand Rue 66

3 décembre de 17h à 20h

Au magasin à **Bern**, Stauffacherstrasse 11

4 décembre de 17h à 21h

cantina del mulino ag

andré küttel
martin maurer
patrick riedo

reichengasse 66
1702 fribourg
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

NOUVEAUTE Az. vinic. Contini Cabras (Sardaigne)



Cépages autochtones

L'azienda vinicole Contini s'identifie depuis toujours avec la Vernaccia di Oristano, ce raisin de Sardaigne qui permet de presser un vin blanc caractéristique et complexe, proche du xérès. Si ce cru produit par Contini avait été primé à la Foire du vin de Milan dès 1912, ce n'est qu'à partir de 1980 que d'autres cépages autochtones de ce domaine, le Nieddera et le Cannonau, conquièrent également leurs titres de noblesse. Fort heureusement, d'ailleurs, car c'est à cette notoriété que nous devons aujourd'hui la chance de déguster un Nieddera d'un grand raffinement, à nul autre pareil, et un Cannonau, à la grande finesse aromatique. Contini est seul à cultiver la vigne du Nieddera.

Le domaine de Contini se situe sur le littoral ouest de la Sardaigne, non loin d'Oristano, dans le Val del Tirso. Les vignes y mûrissent dans le singulier terroir de Penisola del Sinis, un parc naturel riche de plantes rares et d'oiseaux aquatiques. Sa proximité de la mer présente un avantage supplémentaire: en effet, la brise maritime y sèche les vignobles et le raisin, ce qui prémunit la vigne des maladies et de la putréfaction.

Vernaccia di Oristano 1998

Elevé sec, ce blanc mûrit durant cinq ans au moins en fûts de châtaigner et de chêne dont sa force aromatique aux conditions idéales dont il bénéficie en cave (levures, température). Sa teinte est d'un beau jaune ambré et il s'en dégage des arômes de fleurs d'amandes. Le Vernaccia convient parfaitement pour accompagner des sers et poissons de mer (rouget). Servi bien frais, il saura aussi agréablement subtilement un apéritif.

Nieddera rosso 2007

Après dix jours de fermentation en moût s'ensuit une période d'une dizaine de mois d'élevage en fûts, tantôt dans de grands fûts de châtaigner, tantôt en barriques. Puis, ce vin doit mûrir quelques mois supplémentaires en bouteille. De par sa grande finesse, il convient merveilleusement au gibier à plumes et aux fromages à maturité moyenne.

Cannonau di Sardegna Tonaghe 2007

Sur les sols d'Oliena et d'Ogliastra, Contini produit un Cannonau à la fois puissant et léger qui s'harmonise merveilleusement avec les grillades ou les poissons grillés.

Vernaccia di Oristano DOC 1998	○	09-15	22.—
Tonaghe, Cannonau di Sardegna DOC 2007	●	09-12	15.—
Nieddera, Valle del Tirso IGT 2007	●	09-15	21.—

NOUVEAUTE Domaine Huet Vouvray (Loire)



Créé en 1928 par Victor Huet et son fils Gaston, le domaine est depuis une trentaine d'années dirigé par Noël Pinguet, gendre de Gaston Huet. Il représente aujourd'hui 35 hectares répartis essentiellement sur trois propriétés : Le Haut-Lieu, Le Mont et Le Clos du Bourg. Noël Pinguet a progressivement converti son vignoble à la culture biodynamique, non sur des arguments philosophiques ou mystiques, mais par une expérimentation systématique, quasi scientifique, qui l'a convaincu des bienfaits de la méthode - le seul moyen d'exprimer dans un vin toutes les données du terroir. Quelle que soit la nature du millésime ou des vins (pétillants compris), la qualité se montre toujours extraordinaire, en adéquation avec l'excellence des terroirs. Le ciselé dans les contours de cuvées, la précision dans les nuances minérales sont uniques dans la Loire (Guide "Les meilleurs vin de France 2010": domaine 3 étoiles ★★★).

Le Mont est un domaine de 8 hectares situé sur la bordure du coteau de la Loire, en première côte. Son sol est caillouteux et composé majoritairement d'argile de couleur verte et de silice, il produit un vin élégant et féminin.

Le Haut-Lieu s'étend sur 9 hectares, son sol est un sol argilo-calcaire très profond possédant une dominante d'argile marron. Ce sol un peu lourd donne en général naissance à des vins souples.

Le Clos du Bourg: ce clos de 6 hectares, bordé de murs de pierres est situé en première côte au dessus de l'église de Vouvray. Il était au VIIème siècle un fief de la collégiale de Saint-Martin de Tours. Son sol peu épais, dont la profondeur moyenne est d'un mètre, se trouve en contact direct avec le rocher calcaire et non actif. Le Clos du Bourg donne un vin puissant et charpenté.

Le Haut-Lieu sec, Vouvray AC 2007	○	09-20	24.50	
Le Clos du Bourg sec, Vouvray AC 2007	○	09-24	27.50	
Le Haut-Lieu demi-sec, Vouvray AC 2007	○	09-20	31.50	
Le Clos du Bourg moelleux, Vouvray AC 2007	○	09-27	39.—	D
Le Mont moelleux 1 ^{er} trie, Vouvray AC 1996	○	09-27	74.—	D
Le Haut-Lieu moelleux 1 ^{er} trie, Vouvray AC 1989	○	09-29	148.—	D
Brut méthode traditionnelle, Vouvray AC 2001	°°	09-20	24.—	

DEGUSTATION : Casina di Cornia Toscane 3 et 4 décembre & vins de fêtes



L'amour pour le Sangiovese

Depuis 1980, la nouvelle patrie du vaudois Antoine Luginbühl est la Casina di Cornia au coeur du Chianti classico. Il a été séduit par les charmantes collines situées au-dessous de Castellina dans le Chianti et le cépage typique de la Toscane, le sangiovese. Ainsi commença son dialogue avec la terre, les ceps et le microclimat de son nouvel environnement. Par un pressentiment visionnaire, il s'intéressa déjà dans les années 1980 au cépage san-

giovese et saisit rapidement l'intérêt du terroir et de sa typicité. Vingt-cinq ans plus tard, on perçoit clairement, dans sa production viticole, son rapport respectueux à la vigne : rendement limité, renoncement au cuivre, sélection scrupuleuse lors de la vendange, foulage de longue durée et fermentation douce en barriques et en foudres (ces derniers ayant sa préférence). D'où ces vins puissants et très aromatiques, âcres et volontaires dans leur jeunesse, fins et puissants dans leur maturité.



Chianti classico DOCG 2006		● 08-15	19.—
Chianti classico DOCG 2007		● 09-15	19.—
Chianti classico DOCG 2007	37.5cl	● 08-13	12.50
Chianti classico Riserva DOCG 2004		● 08-18	31.—
Chianti classico Riserva DOCG 1999	Magnum	● 08-18	62.—
L'Amaranato IGT Toscana 2005		● 08-18	36.—

Vins de fêtes: Nous vous présenterons en plus un choix de vins de fêtes.

LE CADEAU PARTICULIER: un Armagnac millésimé

Bas-Armagnac Francis Darroze : des eaux-de-vie authentiques



Réserve Darroze „10 ans d'âge“		74.—
Domaine de Coquillon	1992	92.— 1
Domaine de Bertruc	1989	94.— 3
Domaine de Jouanchicot	1988	97.— 1
Domaine aux Ducs	1987	102.— 3
Domaine Piheron	1987	102.— 3
Domaine de Pounon	1986	104.— 3
Domaine de Busquet	1980	123.— 3
Domaine de Lagarosse	1979	123.— 3
Domaine de Laburthe	1978	123.— 1
Domaine de Peyrot	1977	126.— 1
Château La Brise	1976	127.— 1
Domaine de Salié	1975	131.— 1
Domaine de Rieston	1974	142.— 2
Domaine de Coquillon	1974	142.— 2
Domaine de Pounon	1973	148.— 2
Domaine de Salié	1973	149.— 1
Domaine de Peyrot	1972	154.— 1
Domaine de Gaube	1971	164.— 2
Domaine de Gaube	1970	180.— 2

Domaine de Peyrot	1969	198.— 1
Domaine de Petit Lassis	1968	204.— 3
Domaine de Pounon	1968	202.— 3
Domaine de Pounon	1967	209.— 3
Domaine de Gaube	1966	218.— 2
Domaine de Peyrot	1965	242.—
Domaine de Gaube	1964	266.—
Domaine de Gaube	1963	267.—
Domaine de Gaube	1962	278.—
Domaine de Busquet	1961	330.—
Domaine de Gaube	1959	355.—

Pôt 2.5 L

Domaine de Coquillon	1992	329.— 1
Domaine de Pounon	1989	336.— 3
Domaine de Pounon	1986	372.— 3

- 1 Les armagnacs fins, racés et faciles à boire
- 2 Les armagnacs puissants et très expressifs
- 3 Les armagnacs classiques, riches et équilibrés, avec beaucoup de caractère



AUTRES IDEES CADEAUX pour les fêtes

Veuillez bien consulter notre site internet. Vous y trouverez de nombreuses propositions (www.cantinadelmulino.ch). N'hésitez pas de nous contacter pour toutes questions concernant l'envoi des cadeaux.



Eclats Concerts 4ème saison Musique d'aujourd'hui pour gens de demain

eclats
concerts
fribourg

Avez-vous souvent l'occasion de déguster consécutivement des pages de Roland de Lassus, John Dowland, Béla Bartók,

György Kurtág et Harrison Birtwistle et Mozart?

C'est possible grâce au Kuss Quartett, une jeune formation berlinoise qui se plaît à faire dialoguer le «grand» répertoire avec des territoires beaucoup moins convenus.

Du Carnegie Hall de New York au Concertgebouw d'Amsterdam, du Wigmore Hall de Londres à la Philharmonie de Berlin, de la Schubertiade de Schwarzenberg aux Festivals d'Edimbourg et de Salzbourg, les membres du Kuss Quartett ont foulé les scènes les plus prestigieuses et été les hôtes des plus grands festivals.

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».

Samedi, 28 novembre 2009

**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

Kuss Quartett

Orlando di Lasso

Prologue & Sibylla Libyca
extraits des «Prophetiae
Sibyllarum»

György Kurtág
Harrison Birtwistle
John Wilbye
John Dowland
John Bennett
Wolfgang A. Mozart

Quatuor op. 28
Movements for String Quartet
«Adieu, sweet Amaryllis»
«If my complaints»
«Weep, oh mine eyes»
Quatuor en si bémol majeur K.
458 «de la Chasse»

Béla Bartók

Quatuor n° 2

CHF 40 (étudiants, CarteCulture: 20.–/enfants: gratuits)
Abonnement 3 concerts: CHF 100 (étudiants,
CarteCulture: 50.–)

www.kulturticket.ch ou

Fribourg Tourisme, Avenue de la Gare 1

(026 350 11 00)

www.eclatsconcerts.ch