

cantina del mulino ag

andré küttel
martin maurer
patrick riedo

reichengasse 66
1702 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

Freiburg, Ende Mai 2010

Agenda

DEGUSTATION **SOMMERWEINE & 2 WINZER**

18. Juni in Freiburg Auberge aux 4 Vents 17h – 20h

in Anwesenheit von :

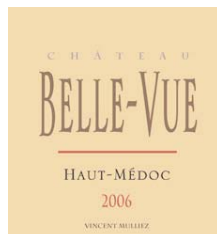
Philippe Meyer, Önologe der Dom. Louis Bovard (Lavaux, VD)

Ausbildung bei Roederer in der Champagne, Önologendiplom in Reims, danach Rückkehr aufs renommierte Familiengut Josmeyer in Wintzenheim im Elsass: der junge und dynamische Philippe Meyer hat einen soliden beruflichen Rucksack aufzuweisen.

Angela Kühn, Weingut Peter Jakob Kühn, Rheingau (D)

Unkostenbeitrag: Fr. 10.— / pro Person

Wer anschliessend den Abend in der Auberge aux 4 Vents bei einem Nachtessen ausklingen lassen möchte, sollte möglichst rasch reservieren (Tel. 026 347 36 00).



BORDEAUX **SUBSKRIPTION 2009**

Auf unserer Homepage können Sie die von uns ausgewählten Weine ab sofort vorbestellen. Die Liste wird laufend nachgeführt.



WEINLADEN BERN : **UMBAU & NEUERÖFFNUNG**

Öffnungszeiten: Juli Freitag (ausser 2. Juli !) 14h - 19h, Samstag 10h - 16h

August normal : Do 17h-19h, Fr 14h-19h, Sa 10h-16h

Apero zur Neueröffnung Samstag, 14. August zu den Ladenöffnungszeiten

Degustation Domaine Louis Bovard, Lavaux



Die aus Cully stammende Familie Louis BOVARD bewirtschaftet seit mehreren Jahrhunderten ein Weingut, das seinen Sitz an einer der renommiertesten Reblagen der Schweiz hat, am Ufer des Genfersees. Louis-Pilippe Bovard übernahm 1983 - nach seinen Tätigkeiten als Werbefachmann und Direktor des „Comptoir Suisse“ - das Familiengut. Er hinterfragte dessen Tradition, löste sich von ihr, bewahrte aber gleichzeitig ihre besten Elemente. Dazu gehörte natürlich der mit dem Dézaley untrennbar verbundene Chasselas als Hauptanteil der Rebsorten, die Rückkehr zum Gobelet-Schnitt sowie der Ausbau des Chasselas auf Hefe und in Holzfässern.

Das Weingut erstreckt sich über 17 ha Rebland im Lavaux-Gebiet, wo hauptsächlich Appellationen wie Dézaley, Calamin, Saint-Saphorin und Epresses produziert werden. Dazu gehört ebenfalls 1 ha im Gebiet von Aigle.

Die Weinberge am Genfersee, vor allem aber die Terrassenlagen des Lavaux-Gebiets, sind durch Klima- und Bodenbeschaffenheit das Herz der Heimat des Chasselas. Goldgelber Chasselas ist eine besondere Auslese, beschränkt auf die Schweizer Gegend und ausschliesslich zur Weinbereitung bestimmt.

Die Bovard-Produktion setzt sich zu 75% aus Chasselas-Weissweinen zusammen, die sich im Reifezustand nach 8 bis 12 Monaten durch eine goldgelbe Farbe hervorheben. Weisse Sauvignon und Chenin vervollständigen seit kurzem das Sortiment der Weissweine.

Diverse rote Rebsorten bilden die restlichen 20%: Syrah, Merlot und Pinot noir, deren Zusammensetzungen herrlich strukturierte Spitzenweine ergeben. Diese roten Rebsorten werden den Mauern entlang als Spaliertrauben angebaut.

Seit dem Jahrgang 1999 hat die Domaine Bovard ihr Weinsortiment vollständig erneuert: Unter der Bezeichnung „Tradition“ werden die klassischen Chasselasweine künftig auf ähnliche Weise wie die

renommierten französischen Weissweine auf Weinhefe bei regelmässigem Aufrühren bis zur Flaschenabfüllung vinifiziert. Dies verleiht den Weinen noch mehr Aroma und Struktur und verstärkt die Ausprägung jedes Terroirs. Der Gehalt an natürlichem CO₂ sowie an freiem SO₂ ist um einen Drittel reduziert. Dieser Stil bricht endgültig mit dem herkömmlichen Typ des blumigen und spritzigen „Aperoweins“. Er orientiert sich eher an den eine Mahlzeit begleitenden Weinen, wobei sich das Alterungspotential erhöht. Für die Pinot (Aigle, Epresses und Villette) bietet die lange Gärungszeit mit Kalt-Mazeration ein bessere

Extraktion der Gerbstoffe und der Frucht.

Unter dem Wahrzeichen „Collection Louis-Philippe Bovard“ werden drei Gruppen von Weinen in mehr oder weniger begrenzten Mengen präsentiert:

In der ersten Gruppe vervollständigen und erneuern vier neue Weissweine das Angebot grundsätzlich. Drei davon weisen einen vom Chasselas unterschiedlichen Ausdruck auf, insbesondere

dank des Ausbaus in Barriques. Zu ihnen gesellt sich ein als aussergewöhnlich beurteiltes Sauvignon („Buxus“). Diese Weine stiessen sogleich auf reges Interesse und wurden von der berühmten Zeitschrift „Wine Spectator“ mit Noten von 88 bis 90 Punkten bewertet.

In der zweiten Gruppe werden eine Serie früherer Jahrgänge des „Dézaley Médinette“ zusammengestellt, die sich mit dem Alter den renommierten Chablis oder weissen Burgundern annähern. Nach Ansicht berühmter Küchenchefs gehören sie zu jenen Weinen, die Käse am schönsten aufwerten.

Die dritte Gruppe schliesslich umfasst die Roten aus dem Dézaley und von Saint-Saphorin, deren Anteil an Syrah und Merlot im Verhältnis zum Blauburgunder erhöht wurde. Besser angepasste Gärprozesse und der Ausbau der beiden Rebsorten in Barriques ergeben vielschichtige, langlebige Terroirweine.



10% bis 26.6.2010

Tradition Blancs et Rouges

Terres à boire , Epresses AOC 2008 (Pinot noir/Gamaret/Merlot)	○	10-14	19.—	17.10
Terres à boire , Epresses AOC 2009	○	37.5 cl	10-14	9.40
L'Archeveque , St-Saphorin AOC 2008	○	10-14	19.—	17.10
La Médinette , Dézaley Grand Cru AOC 2008	○	10-18	27.—	24.30
La Médinette , Dézaley Grand Cru AOC 2006	○	08-16	27.—	24.30
La Pressée , Epresses AOC 2007	●	09-14	19.80	17.80
La Pressée , Epresses AOC 2006	●	09-13	10.80	9.70

Collection Louis-Philippe Bovard

Illex , Calamin Grand Cru AOC 2008 (Chasselas)	○	10-16	23.—	20.70
Illex , Calamin Grand Cru AOC 2007	○	08-12	12.50	11.20
Ribex , Sauvignon Vaudois AOC 2008	○	10-16	24.50	22.—
Buxus , Sauvignon Villette AOC 2008	○	10-16	36.—	32.40
Cuvée Louis , St-Saphorin 2007 (Merlot/Pinot noir/Syrah)	●	09-15	27.—	24.30
Grande Cuvée , Dézaley Grand Cru 2007 (Merlot/Syrah)	●	10-17	36.—	32.40

Degustation Weingut Peter Jakob Kühn, Rheingau



Das Weingut Peter Jakob Kühn zählt seit den 90er Jahren zu den besten des Rheingaus. Seinen kometenhaften Aufstieg - das Weingut ist seit 1786 im Familienbesitz - verdankt Peter Jakob Kühn seiner nahezu akribischen Weinberg- und Kellerarbeit. Gemeinsam mit seiner Frau Angela und der ältesten Tochter Sandra, die nach Abschluss ihres Weinbau- und Önologiestudiums ins elterliche Weingut zurückgekehrt ist, werden Weine der Extraklasse vinifiziert. Die eigenen, 15 Hektar umfassenden Rebanlagen – zu vier Fünftel Riesling, der Rest Pinot noir - befinden sich rund um das malerisch am Rhein gelegene Weinörtchen Oestrich-Winkel. Lenchen, Doosberg, St. Nikolaus sind verheissungsvolle Namen und bürgen zumindest bei den Kühn's für ausserordentlich hohe Qualität. Diese hohe Qualität - auch bei den Basisweinen - entsteht durch streng biologische Bewirtschaftung der Weinberge: Die Böden der Weinberge – Lehm, der mit Quarzit, Kies und Ton durchmischt ist - werden mit selbsterzeugtem Kompost aus Rindermist gedüngt. Zur Stärkung der Reben werden Tees aus Brennessel, Kamille und Ackerschachtelhalm gekocht und ausgebracht. Im Spätsommer werden verschiedene Blumen-, Gräser- und Kräutersamen eingesät. Sie speichern während ihres Wachstums jene Mineralien, welche die Reben im Winter nicht aufnehmen können. Im Frühjahr, wenn die Vegetationszeit beginnt, werden die Pflanzen umgepflügt und so die darin gespeicherten Wirkstoffe dem Ernährungskreislauf zugeführt. Doch damit nicht genug: Der erfolgreiche Winzer hat die Monokultur Rebe mit dem Anpflanzen von über 80 Obstbäumen samt Nistkästen für Vögel in einen lebendigen Lebensraum für die verschiedensten Tiere und Pflanzen verwandelt – zu seinem eigenen Wohlbefinden wie auch zu dem seiner Familie.

Peter Jakob Kühn ist ein Winzer, der es liebt zu experimentieren. Mit grösstem Einsatz und Schaffenskraft tut er

alles, um die Trauben sorgfältig zu selektieren. Die Lese erfolgt von Hand, die Trauben verbleiben vor der Pressung noch einige Stunden auf der Maische (12-18 Std. Maischestandzeit) um die Beerenhaut zu erschließen und zusätzliche Aromen zu extrahieren. Um die Trauben nicht zu strapazieren werden sie in die Weinpresse geschüttet und nicht maschinell gepumpt. Die Gärung erfolgt spontan – das heisst mit den auf den Beerenhäuten vorhandenen natürlichen Hefen. Durch dieses qualitätsorientierte Arbeiten geraten auch die „ein-

fachen“ Weine immer wieder zu Lorbeeren. So wurde der 2004-er Classic Riesling vom Gault Millau als bester Classic Deutschlands ausgezeichnet.

Die Weine von Peter Jakob Kühn sind von unvergleichlicher Klarheit und Reintönigkeit. Entsprechend dieser Philosophie verzichtet er beim Ausbau seiner Weissweine gänzlich auf den Einsatz von Holz und verwendet Schraubverschlüsse auf seinen Flaschen. Eine eigenständige Linie fährt Kühn auch in der Unterscheidung der Qualitäten: Auf dem Flaschen-Etikett wird bei den trockenen Rieslingen die aufsteigende Linie der Qualitätsstufen mit Trauben gekennzeichnet (0 = Qualitätswein, 1 = Kabinett, 2 = Spätlese, 3 = Spitzenwein/Erstes Gewächs). Bei den frucht- und edelsüßen Weinen werden die Namen angeführt (Kabinett, Auslese, Beerenauslese, Eiswein). Die Symbiose von kraftvoller Frucht, feiner Mineralität, eleganter Säurestruktur und herrlicher Eleganz ist im Rheingau selten zu finden oder wie der Journalist Stephan Reinhard von der Süddeutschen Zeitung treffend schreibt: „Nur weil sie Risiken eingehen, weil sie die Möglichkeit des Scheiterns akzeptieren, gelingen den Kühns heute Weine, die nicht nur interessant und anders sind, sondern emotional berühren. Und die jene verstören, die sich an das Seichte gewöhnt haben.“



10% bis 26.6.2010

Jakobus Riesling , Kabinett trocken 2009	○	10-15	14.—	12.60
Oestrich Riesling , Kabinett trocken 2007	○	09-15	17.50	15.70
Lenchen Riesling , Kabinett fruchtsüss 2009	○	10-15	17.50	15.70
Quarzit Riesling , Spätlese trocken 2009	○	10-18	20.—	18.—
Hallgarten Hendelberg Riesling , Spätlese trocken 2009	○	11-22	24.—	21.60
Kühn R' Riesling , Spätlese trocken 2006	○	09-18	29.—	26.10
St. Nikolaus Riesling , GG trocken 2008	○	12-25	36.—	32.40
Doosberg Riesling , GG trocken 2007	○	10-25	39.—	35.10
St. Nikolaus Riesling , Beerenauslese 2007 37.5 cl	○	10-30	79.—	71.10

Bestellung Sommerweine & 2 anwesende Winzer

10% bis 26.6.2010



Domaine Louis Bovard, Lavaux

Tradition Blancs et Rouges

___Epeses AOC Terres à boire (Pinot noir/Gamaret/Merlot)		○	2008	10-14	19.—	17.10
___Epeses AOC Terres à boire	37.5 cl	○	2009	10-14	10.40	9.40
___St-Saphorin AOC L'Archeveque		○	2008	10-14	19.—	17.10
___Dézaley Grand Cru AOC, La Médinette		○	2008	10-18	27.—	24.30
___Dézaley Grand Cru AOC, La Médinette		○	2006	08-16	27.—	24.30
___Epeses AOC La Pressée		●	2007	09-14	19.80	17.80
___Epeses AOC La Pressée	37.5 cl	●	2006	09-13	10.80	9.70
<i>Collection Louis-Philippe Bovard</i>						
___Ilex, Calamin Grand Cru AOC (Chasselas)		○	2008	10-16	23.—	20.70
___Ilex, Calamin Grand Cru AOC	37.5 cl	○	2007	08-12	12.50	11.20
___Ribex, Sauvignon Vaudois AOC		○	2008	10-16	24.50	22.—
___Buxus, Sauvignon Villette AOC		○	2008	10-16	36.—	32.40
___Cuvée Louis, St-Saphorin (Merlot/Pinot noir/Syrah)		●	2007	09-15	27.—	24.30
___Grande Cuvée, Dézaley Grand Cru (Merlot/Syrah)		●	2007	10-17	36.—	32.40

Weingut Peter Jakob Kühn, Rheingau (D)

___Jakobus Riesling, Kabinett trocken		○	2009	10-15	14.—	12.60
___Oestrich Riesling, Kabinett trocken		○	2007	09-15	17.50	15.70
___Lenchen Riesling, Kabinett fruchtsüss		○	2009	10-15	17.50	15.70
___Quarzit Riesling, Spätlese trocken		○	2009	10-18	20.—	18.—
___Hallgarten Hendelberg Riesling, Spätlese trocken		○	2009	11-22	24.—	21.60
___Kühn R' Riesling, Spätlese trocken		○	2006	09-18	29.—	26.10
___St. Nikolaus Riesling, GG trocken		○	2008	12-25	36.—	32.40
___Doosberg Riesling, GG trocken		○	2007	10-25	39.—	35.10
___St. Nikolaus Riesling, Beerenauslese	37.5 cl	○	2007	10-30	79.—	71.10

Sommerweine

Château La Canorgue	Rhône	Jean Pierre & Martine Margan
___Côtes du Lubéron AC		● 2008 09-12 15.80 14.20
Domaine Pinchinat	Provence	Alain de Welle
___Côtes de Provence AC Rosé		● 2009 10-12 11.80 10.60
Domaine Hauvette	Provence	Dominique Hauvette
___Le Roucas, Les Baux de Provence AC		● 2004 08-12 19.80 17.80
Domaine de Granajolo	Corse	Monika et Gwenaële Boucher
___Blanc, Vin de Corse AC Porto-Vecchio (Vermentinu)		○ 2009 10-13 13.— 11.70
Domaine d'Aupilhac	Languedoc	Désirée et Sylvain Fadat
___Montpeyroux, Coteaux du Languedoc AC		● 2007 09-15 21.— 18.90
Domaine Borie La Vitarèle	Languedoc	Cathy et Jean-François Izarn
___Les Terres Blanches, Saint Chinian AC		● 2009 10-15 14.— 12.60
___Les Schistes, Saint Chinian AC		● 2008 10-15 19.— 17.10
Château de Coulaine	Loire	Etienne et Pascale de Bonnaventure
___Chinon AC		● 2007 08-11 16.50 14.80
Cascina Tavjin	Piemonte	Nadia Verrua
___Ruchè, Castagnolo del Monferrato DOC		● 2008 09-12 21.— 18.90
Az. agr. Le Chiuso	Toscana	Simonetta Valiani
___Rosso di Montalcino DOC		● 2006 08-12 25.50 22.90
Poggio Trevalle	Toscana	Umberto e Bernardo Valle
___Morellino di Scansano DOC		● 2008 10-14 14.80 13.30
Fattoria San Lorenzo	Marche	Natalino Crognaletti
___Vigna delle oche, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico superiore DOC		○ 2008 10-12 16.— 14.40
___Artù, Rosso Conero DOC		● 2006 10-14 17.50 15.70
___Vigna Burello, Rosso Piceno DOC		● 2006 10-14 20.— 18.—
Ocone	Campania	Silvio Belfiore
___Coda di Volpe, Taburno DOC		○ 2009 10-12 12.— 10.80
___Piedirosso, Taburno DOC		● 2008 10-13 13.— 11.70

Bestellung: über unsere Homepage, per Telephone oder Fax