

**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, fin mai 2010

## Agenda

---

### DEGUSTATION VINS POUR L'ÉTÉ – 2 VIGNERONS 18 juin à Fribourg Auberge aux 4 Vents 17h – 20h

en présence de :

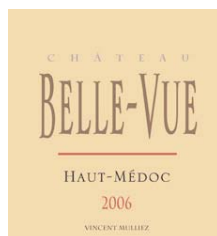
#### **Philippe Meyer**, œnologue du Dom. Louis Bovard (Lavaux, VD)

Formé en Champagne (chez Roederer), diplômé en œnologie de Reims, à 30 ans, Philippe Meyer a choisi de rejoindre la Suisse, après avoir travaillé quelque temps au domaine familial réputé, Josmeyer à Wintzenheim (Alsace), tenu par son oncle.

#### **Angela Kühn**, Domaine Peter Jakob Kühn, Rheingau (D)

Frais de participation: Fr. 10.— / par personne

Si vous le souhaitez, vous pouvez poursuivre votre soirée avec un repas à l'Auberge aux 4 Vents (réservation au 026 347 36 00).



### BORDEAUX PRIMEUR 2009

Vous pouvez commander une sélection de Bordeaux 2009 en primeur sur notre site d'internet.



### MAGASIN À BERNE : RENOVATION & REOUVERTURE

**Heures d'ouverture:** juillet vendredis (sauf 2 juillet !) 14h - 19h, samedis 10h - 16h  
août je 17h-19h, ve 14h-19h, sa 10h-16h

**Apéritif "reouverture"** samedi 14 août pendant les heures d'ouverture

---

# Dégustation Domaine Louis Bovard, Lavaux



Établi à Cully depuis plusieurs siècles, la famille Louis Bovard exploite un domaine situé sur les rives du Lac Léman, au cœur du vignoble le plus prestigieux de Suisse. Après avoir exercé des activités de publicitaire puis de Directeur du Comptoir Suisse, Louis-Philippe Bovard a repris dès 1983 le domaine familial, en remettant en cause et bousculant la tradition. Il en a conservé toutefois les meilleurs éléments tels que la primauté donnée au Chasselas, indissociable du Dézaley, le retour à la taille en gobelet, l'élevage des Chasselas sur lies, en foudres de bois.

Ce domaine de 17 hectares fait partie de la région viticole de Lavaux, avec pour principales appellations Dézaley, Calamin, St-Saphorin, Epesses et Villette. Le cépage qui y est cultivé est une variété particulière de chasselas doré, qui couvre 75 % de la surface. Sauvignon et Chenin blanc complètent la gamme des cépages blancs. Quant au vin rouge, il est issu des cépages Pinot noir, Merlot, Syrah, Cabernet Franc et Gamaret. D'une surface de 53 hectares, le vignoble du Dézaley est la principale appellation Grand cru de Suisse. Louis Bovard y cultive 5 hectares.

En Suisse, ses vins ont trouvé leur place sur la carte des meilleurs restaurants du pays tels que Rochat à Crissier, Blokbergen à Cully, Rabaey à Montreux, Bolliger à Klosters, Buess à Bâle, Jaeger à Schaffouse, Jöhri à St-Moritz.

Cette situation favorable a permis de tester et de développer une nouvelle offre de vins. L'objectif était et reste de pouvoir se mesurer un jour à un marché international ouvert. Ils l'ont fait à l'initiative notamment de Frédy Girardet et Hans Stucki et maintenant d'Adolf Blokbergen ainsi qu'en se fondant sur leurs premières expériences à l'exportation. Depuis huit ans, le domaine s'est attaché les services, en qualité de consultant, de Jean-Luc Colombo producteur et oenologue français réputé de Cornas.

Dès le millésime 1999, Louis Bovard a procédé à un renouvellement complet de sa gamme de vins. Sous la dénomination « **Tradition** », les chasselas classiques

sont dorénavant vinifiés sur lies fines, avec bâtonnage régulier jusqu'à la mise en bouteille, selon un mode analogue à celui des grands blancs français. Cela donne aux vins davantage d'arômes et de structure, renforce l'expression de chaque terroir. La teneur en CO<sub>2</sub> naturel de même que celle en SO<sub>2</sub> libre est réduite d'un tiers. Ce style rompt avec le type usuel de « vin d'apéritif » floral et pétillant. Il s'oriente vers celui de vins d'accompagnement de repas. Le potentiel de vieillissement est augmenté.

Pour les Pinots (Aigle, Epesses et Villette), la fermentation de longue durée avec macération à froid offre une meilleure extraction des tanins et du fruit.

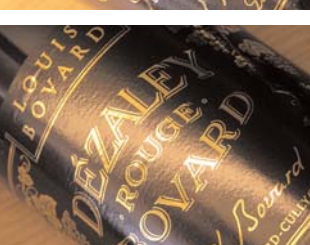
Sous l'enseigne « **Collection Louis-Philippe Bovard** », le domaine présente dorénavant une nouvelle série de vins, en quantités plus ou moins limitées.

Tout d'abord, quatre vins blancs nouveaux complètent et renouvellent fondamentalement l'offre. Trois d'entre eux initient une expression

différente du Chasselas, en particulier par l'élevage en barrique. A eux s'ajoute un Sauvignon, jugé exceptionnel. Ces vins ont été immédiatement remarqués et ont reçu des notes de 88 à 90 points dans la célèbre revue "Wine Spectator".

Ensuite - et c'est là que l'apport de Jean-Luc Colombo est le plus évident - les rouges du Dézaley et de St-Saphorin voient leur part de Merlot et de Syrah augmenter au détriment du Pinot et surtout du Gamay. Des fermentations mieux adaptées et l'élevage en barriques de ces deux cépages rehausse encore le niveau et la demande de ces grandes spécialités du Domaine Bovard.

Enfin, le domaine a constitué une réserve de vins d'anciens millésimes de « Dézaley Médinette » et développé le label des « Grands Millésimes du Dézaley » avec le groupement Baronnie. Avec l'âge, ces crus se rapprochent des grands Chablis ou Bourgogne blancs. En accord avec l'opinion des grands chefs, ils figurent parmi les meilleurs faire-valoir gastronomiques, en particuliers les fromages.



on de longue durée avec macération à froid offre une meilleure extraction des tanins et du fruit.

Sous l'enseigne « **Collection Louis-Philippe Bovard** », le domaine présente dorénavant une nouvelle série de vins, en quantités plus ou moins limitées.

Tout d'abord, quatre vins blancs nouveaux complètent et renouvellent fondamentalement l'offre. Trois d'entre eux initient une expression

différente du Chasselas, en particulier par l'élevage en barrique. A eux s'ajoute un Sauvignon, jugé exceptionnel. Ces vins ont été immédiatement remarqués et ont reçu des notes de 88 à 90 points dans la célèbre revue "Wine Spectator".

Ensuite - et c'est là que l'apport de Jean-Luc Colombo est le plus évident - les rouges du Dézaley et de St-Saphorin voient leur part de Merlot et de Syrah augmenter au détriment du Pinot et surtout du Gamay. Des fermentations mieux adaptées et l'élevage en barriques de ces deux cépages rehausse encore le niveau et la demande de ces grandes spécialités du Domaine Bovard.

Enfin, le domaine a constitué une réserve de vins d'anciens millésimes de « Dézaley Médinette » et développé le label des « Grands Millésimes du Dézaley » avec le groupement Baronnie. Avec l'âge, ces crus se rapprochent des grands Chablis ou Bourgogne blancs. En accord avec l'opinion des grands chefs, ils figurent parmi les meilleurs faire-valoir gastronomiques, en particuliers les fromages.

10% jusqu'au 26.6

## Tradition Blancs et Rouges

<b>Terres à boire</b> , Epesses AOC 2008 (Pinot noir/Gamaret/Merlot)	○	10-14	19.—	<b>17.10</b>
<b>Terres à boire</b> , Epesses AOC 2009	○	37.5 cl	10-14	<b>10.40</b>
<b>L'Archeveque</b> , St-Saphorin AOC 2008	○	10-14	19.—	<b>17.10</b>
<b>La Médinette</b> , Dézaley Grand Cru AOC 2008	○	10-18	27.—	<b>24.30</b>
<b>La Médinette</b> , Dézaley Grand Cru AOC 2006	○	08-16	27.—	<b>24.30</b>
<b>La Pressée</b> , Epesses AOC 2007	●	09-14	19.80	<b>17.80</b>
<b>La Pressée</b> , Epesses AOC 2006	●	37.5 cl	09-13	10.80
				<b>9.70</b>

## Collection Louis-Philippe Bovard

<b>Illex</b> , Calamin Grand Cru AOC 2008 (Chasselas)	○	10-16	23.—	<b>20.70</b>
<b>Illex</b> , Calamin Grand Cru AOC 2007	○	37.5 cl	08-12	12.50
<b>Ribex</b> , Sauvignon Vaudois AOC 2008	○	10-16	24.50	<b>22.—</b>
<b>Buxus</b> , Sauvignon Villette AOC 2008	○	10-16	36.—	<b>32.40</b>
<b>Cuvée Louis</b> , St-Saphorin 2007 (Merlot/Pinot noir/Syrah)	●	09-15	27.—	<b>24.30</b>
<b>Grande Cuvée</b> , Dézaley Grand Cru 2007 (Merlot/Syrah)	●	10-17	36.—	<b>32.40</b>

# Dégustation Domaine Peter Jakob Kühn, Rheingau (D)



Depuis les années 90, le domaine viticole Peter Jakob Kühn compte parmi les meilleurs de la région rhénane. Par un inlassable et minutieux travail au cellier comme à la vigne, Peter Jakob Kühn a obtenu une soudaine et fulgurante ascension, après une très longue période de gestation, le domaine étant propriété de la famille depuis 1786. Avec l'aide de sa femme, Angela, et de sa fille aînée, Sandra, revenue travailler au domaine parental au terme de ses études de viticulture et d'œnologie, il vinifie de grands crus.

Juché aux alentours d'Oestrich-Winkel, pittoresque bourgade viticole située au bord du Rhin, ce vignoble de quinze hectares se compose de 80 % de Riesling et de 20 % de Pinot noir. Si Lenchen, Doosberg et St. Nikolaus sont aujourd'hui devenus autant de noms emplis de promesses, chez la famille Kühn, ils sont aussi garants d'une qualité tout à fait exceptionnelle présente même dans leurs vins de base. De plus, cette excellence est le fruit d'une viticulture exclusivement biologique.

Composés de terre glaise mêlée de quartzite, de gravier et d'argile, les sols de ces vignobles sont enrichis d'engrais issus de compost produit au domaine à partir de fumier bovin. Des décoctés d'orties, de camomille et de prêle des champs sont également épandus sur les cépages afin de les renforcer. En toute fin d'été, diverses graines de fleurs, d'herbes et de graminées y sont semées. Au cours de leur croissance, les plantes qu'elles produisent emmagasinent des minéraux que les ceps sont incapables d'absorber l'hiver. Au début de la nouvelle année, lorsque commence à éclore la végétation, les terres sont labourées pour restituer aux sols les substances actives qu'elles ont accumulées et leur permettre de réintégrer le cycle alimentaire. Mais le travail d'enrichissement des sols est alors encore loin d'être terminé. Ainsi, ce vigneron chevronné est parvenu à convertir la monoculture de vigne originelle en une culture variée où s'épanouissent plus de 80 arbres fruitiers dotés de nichoirs à oiseaux, dans un biotope qui grouille de vie en combinant animaux et plantes les plus divers, pour le plus grand bien du vignoble comme pour le bien-être de sa famille.

Peter Jakob Kühn est aussi passionné d'expérimentation. Avec un engagement et une créativité hors du commun, il met tout en œuvre pour sélectionner son raisin avec le plus grand soin. La vendange est manuelle; avant d'être pressurées pour produire le moût, les grappes macèrent entre 12 et 18 heures, afin de laisser la peau du raisin se fendre pour en extraire des arômes supplémentaires. Pour que les grappes ne soient point malmenées, elles sont secouées à l'intérieur de la presse et échappent à tout pompage mécanique. Grâce aux

levures naturelles présentes sur la peau du raisin, leur fermentation est spontanée. Axés sur la qualité et l'excellence, ces travaux permettent même à de «simples» vins de se voir gratifier des titres de noblesse. Le Classic Riesling 2004 s'est ainsi vu décerner par GaultMillau la distinction de «Meilleur Vin Classique d'Allemagne».

Les crus produits par Peter Jakob Kühn sont d'une clarté et d'une pureté incomparables. Fidèle à sa philosophie, il s'abstient de tout recours au bois à l'élevage de ses vins blancs et dote ses bouteilles de bouchons filetés. La ligne qu'il adopte dans sa manière de signaler les différentes qualités de ses vins est également unique en son genre: sur les bouteilles de Riesling sec, la ligne ascendante des niveaux qualitatifs

est caractérisée par des grappes : 0 = vin de qualité, 1 = cru classé, 2 = vendange tardive, 3 = grand cru/premier cru. Les vins fruités et les vins doux, quant à eux, sont désignés par les noms correspondants : cru classé, grande cuvée, vin liquoreux, vin des premières gelées. Dans la région rhénane, il est rare de rencontrer la parfaite symbiose entre puissance du fruité, finesse de la minéralité, structure de l'acidité et somptuosité de l'élégance. Comme l'a écrit avec à-propos et poésie Stephan Reinhard, journaliste spécialisé de la Süddeutsche Zeitung, «C'est parce qu'ils ont su prendre des risques et accepter l'éventualité de l'échec que les Kühn parviennent aujourd'hui à produire des vins non seulement intéressants et différents, mais qui touchent l'émotionnel et bouleversent profondément celles et ceux qui croyaient s'être faits à l'insipidité.»



10% jusqu'au 26.6

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

# Commande Vins pour l'été – deux vigneron se présentent

10% jusqu'au 26.6



## Domaine Louis Bovard, Lavaux

### Tradition Blancs et Rouges

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

## Weingut Peter Jakob Kühn, Rheingau (D)

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

## Vins pour l'été

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

Commande: par notre site internet, téléphone ou fax.