

Agenda



DEGUSTATION **4 nouveaux domaines à FRI-ART** **30 septembre** à Fribourg, centre culturel FRI-ART, 17-20h

Vous aurez l'occasion de déguster des vins de 4 nouveaux domaines viticoles de notre assortiment:

- Domaine Borie La Vitarèle** - Languedoc
- Domaine d'Aupilhac** - Languedoc
- Fattoria San Lorenzo** - Marche
- Bodega La Setera** - Arribes del Duero

Avec une soupe et du pain, le tout dans ce beau cadre du Fri-Art. Laissez vous tenter.
Frais de participation: Fr. 10.— / par personne : gratuit pour les amis de Fri-Art

DEGUSTATION **Foire bernoise du vin**

Nous nous réjouissons de vous accueillir à notre stand et de vous faire découvrir plus d'une trentaine de nos vins. Ci-joint vous trouverez deux billets d'entrées à prix réduit ainsi que le prospectus de la foire.

du 15 au 24 octobre **BEA-Expo**

SOIREE DE DECOUVERTE **Toscana et Sangiovese** **6 octobre** à Fribourg au magasin 19.30 – 21.30h

Le Sangiovese avec ces caractères différents dans les terroirs de Chianti Rufina et Classico, de Monalcino et Morellino.

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

Inscription (au moins une semaine avant la soirée) au 026 323 36 34 ou par e-mail.

SOIREE DE DECOUVERTE **Languedoc** **13 octobre** à Fribourg au magasin 19.30 – 21.30h

Carignan et Mourvèdre, Corbières et Minervois, schistes et calcaire. Le sud de la France est riche en cépages et terroirs.

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

Inscription (au moins une semaine avant la soirée) au 026 323 36 34 ou par e-mail.

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



NOUVEAU **Domaine d'Aupilhac** Languedoc



Le terroir de Montpeyroux

Le Domaine d'Aupilhac se situe à Montpeyroux à 36 Km au nord-ouest de Montpellier. La cave, qui se cache dans une des rues principales du village, a été créée en 1989 dans la maison familiale. Depuis, **Sylvain Fadat** a construit un domaine exemplaire, travaillé naturellement

(en bio), à l'encépagement pluriel et équilibré. Ce défenseur du cru de Montpeyroux a su se bâtir une solide réputation et, à boire, ses vins vous disent combien son travail est bien fait. Il est poussé, là, par plus de 5 générations.

Désirée, la femme de Sylvain, immigrée espagnole, brune pétillante et énergique, s'occupe des relations commerciales, de tout ce qui est administratif mais participe également très activement aux assemblages et quand elle n'aime pas, elle le dit !

Une partie des **vignes** se répartit en «terrasses» exposée au Sud-Ouest sur le lieu-dit appelé «Aupilhac». Le Mourvèdre et le Carignan en sont les cépages principaux complétés par la Syrah, le Grenache et le Cinsault.

L'autre terroir se trouve sur le site «Les Cocalières» à trois cent cinquante mètres d'altitude exposée au nord ouest (voir photo ci-contre). La Syrah y est dominante complétée par le Mourvèdre et le Grenache. La partie la plus orientée au Nord accueille quatre cépages blancs de l'appellation Côteaux du Languedoc qui sont la Roussanne, la Marsanne, le Grenache blanc et le Rolle (Vermentino). - Les labours réguliers font descendre les racines afin d'atteindre la fraîcheur du sous-sol (le terroir). Ils facilitent ainsi la résistance de la vigne aux éventuelles sécheresses estivales. Les vendanges se font manuellement. La maturité de la peau est très importante pour une extraction facilitée des arômes et de la couleur ainsi que l'obtention de tanins soyeux. Les levures indigènes (du terroir) font fermenter naturellement les raisins. L'élevage s'effectue en foudres et barriques dans le chai enterré. Les vins sont mis en bouteilles sans filtration.

Une gamme large et homogène de vins expressifs

Montpeyroux : Terrasses en coteaux argilo-calcaire. Eboulis calcaires (Jurassique final) en alternance, en

fonction de la pente, avec des marnes bleues issues de l'Helvétien : c'est-à-dire des dépôts marins à fossiles du tertiaire. - Le Montpeyroux rouge est issu de l'assemblage des cinq cépages de l'appellation (Mourvèdre, Syrah, Carignan, Grenache et Cinsault). Une macération d'environ trois semaines avec un pigeage quotidien permet l'expression totale du terroir. Il allie une bonne complexité olfactive, à une grande longueur en bouche. Elevage pendant 20 mois en petits foudres et barriques non neuves.

Le Carignan : «Ah ce Carignan!»; il est issu exclusivement de vignes de plus de soixante ans dont les raisins sont ramassés murs avec de faibles rendements. Souvent un peu rustique dans sa jeunesse, il est puissant avec des parfums de fruits noirs, de réglisse et de fumé. Sa complexité arrive après quelques années de vieillissement. Il est l'origine, l'histoire et l'essence même de la région. - Terrasses en coteaux argilo-calcaire. Eboulis calcaires (Jurassique final) en alternance, en fonction de la



avec des marnes bleues issues de l'Helvétien : c'est-à-dire des dépôts marins à fossiles du tertiaire. - Longue macération de 28 jours avec pigeages fréquents. Elevage en petits foudres pendant 18 mois.

Les Cocalières : Optimisation de tous les paramètres maîtrisables pour un grand vin rouge, modèle d'équilibre et de délicatesse avec une longueur fraîche et épicée. Vignoble d'altitude au milieu de garrigues, ce terroir aux grandes amplitudes thermique nuit/jour accueille le grenache, le mourvèdre et la syrah. - Macération avec pigeage. Elevage pendant 15 mois en foudres et barriques.

La Boda : Assemblage de deux terroirs ; *Aupilhac*, terrasses en coteaux argilo-calcaire. Eboulis calcaires (Jurassique final) en alternance, en fonction de la pente, avec des marnes bleues issues de l'Helvétien avec *Cocalières*, amphitheatre volcanique sur roche-mère calcaire. - Longue macération (15 à 30 jours) avec pigeages fréquents. Elevage en barriques de 300 litres et en demi-muids pendant 25 mois.



Montpeyroux , Côteaux du Languedoc AC 2007	●	10-15	21.—	18.90
Les Cocalières , Côteaux du Languedoc AC 2008	●	10-16	24.50	22.—
Le Carignan , Vin de Pays du Mont Baudile 2008	●	10-16	25.—	22.50
La Boda , Côteaux du Languedoc AC 2007	●	10-15	33.—	29.70
La Boda , Côteaux du Languedoc AC 2007	●	10-15	70.—	63.—

Magnum

NOUVEAU **Domaine La Vitarèle** Languedoc



Les Vignerons inspirés

Que dire d'un couple aussi chaleureux que **Cathy et Jean-François Izarn**? Qu'ils ont le vin chevillé au corps? C'est peut-être la meilleure façon de présenter ces deux-là, dont la passion pour la gastronomie s'accorde à merveille avec leur amour du vin. C'est en 1990 qu'ils se sont installés à la Combe, un fond de vallée sis à 4 ou 5 km de Saint-Nazaire, dans l'ancienne propriété des parents de Cathy, à l'écart du village de Causses-et-Veyran. Depuis 2002, la propriété est reconvertie en biologie.

La dualité des terroirs de Saint-Chinian

Le vignoble de Saint-Chinian est partagé en deux par les cours de l'Orb et du Vernazobre. Au nord, les schistes (voir photo ci-contre) et les grès dominent et peuvent occuper 90 % du volume des sols. Acides, ceux-ci ont la particularité d'emmagasiner la chaleur de la journée pour la restituer la nuit venue. La vigne doit chercher en profondeur une eau relativement rare. Au sud, c'est le calcaire, déposé par la mer au Secondaire, qui se marie à la bauxite et à l'argile. On découvre un ensemble de petits plateaux avec une couche de terre très superficielle nécessitant un long enracinement de la vigne.



vin ce montre tendre et fruité, un vrai vin de terrasse ou de comptoir.

Les Terres Blanches : Un terroir à très fort taux de calcaire et d'argile, fréquents sur la commune de Causses et Veyran. Le sous-sol est constitué de lits de marnes calcaires superposés et très fracturés permettant un bon enracinement des ceps. Ils demeurent malgré tout des terroirs sensibles à la sécheresse. - Les vins issus de ce terroir sont composées

de Grenache, Mourvèdre et Syrah. Un vin très gourmand, beaucoup d'élégance sur une trame tannique discrète, beaux arômes de framboise et une longévité étonnante.

Les Schistes : Les vignes (Grenache et Syrah), situées sur la commune de Saint Nazaire de Ladarez, sont plantées sur des coteaux très pentus de schistes feuilletés et de schistes gréseux. Ces sols permettent un enracinement très profond des ceps limitant ainsi l'effet sécheresse tant redouté sous nos climats méditerranéens. Ils confèrent aux vins la finesse et l'élégance caractéristiques de ces terroirs.

Les Crès : «Les Crès» sont le nom occitan de ces terroirs de galets roulés caractéristiques de lits de fleuve fossiles, de l'époque quaternaire. Le vin est composé de Syrah à 75%, de Grenache à 20% et de Mourvèdre. L'esprit «Les Crès» c'est un vin d'équilibre, puissant et concentré, aux arômes d'épices et de fruits noirs avec une structure tannique veloutée qui révèle un grand terroir.

La Cuvée des Cigales : Issue de Grenache et Merlot provenants de terroir à très fort taux de calcaire et d'argile, fréquents sur la commune de Causses et Veyran, ce



La Cuvée des Cigales , Coteaux de Murviel VDP 2009	●	10-12	11.50	10.30
Les Terres Blanches , Saint Chinian AC 2009	●	10-15	14.—	12.60
Les Terres Blanches , Saint Chinian AC 2009	Magnum ●	10-15	33.—	29.70
Les Schistes , Saint Chinian AC 2008	●	10-15	19.—	17.10
Les Crès , Saint Chinian AC 2008	●	10-18	26.—	23.40
Les Crès , Saint Chinian AC 2008	Magnum ●	10-18	60.—	54.—

NOUVEAU Fattoria San Lorenzo Les Marches



Verdicchio et Montepulciano

Le domaine viticole San Lorenzo s'épanouit sur les collines de Montecarotto, commune italienne située dans la province d'Ancône, dans la région des Marches. Cette exploitation familiale traditionnelle est dirigée par Natalino Crognaletti et sa mère, Vera Biondini. Sur 31 hectares, le vignoble produit quatre vins blancs, issus de Verdicchio, et six vins rouges, formés à partir de Montepulciano. Natalino tire pleinement profit de l'héritage légué par son grand-père Enrico, qui a consacré sa vie entière à sélectionner d'anciens clones du Verdicchio. L'exploitation bénéficie également de la richesse de l'expérience accumulée par son aïeul, qui a toujours minutieusement observé la nature et les constellations avant de se lancer dans les travaux de la vigne. De nos jours, le savoir-faire de jadis retrouve toute sa place dans les modes de viticulture biodynamique. Actuellement, cette approche de la vigne est surtout appliquée à la culture des Verdicchios Vigna delle Oche, Riserva et Il San Lorenzo, qui mûrissent dix ans dans des cuves en inox, sous l'action des levures. Le Rosso Conero La Gattara jouit aussi des avantages de cette approche intégrant dame Nature dans les différents cycles de l'élevage du vin.



famille Trebbiano-Greco. Issu d'une seule et unique variété, ce raisin donne des crus exhalant des arômes relevés de pêche et de pomme. Leur légère acidité leur garantit une bonne garde.

Le Rosso Piceno et le Rosso Conero dominés par le Montepulciano

Hormis le Sangiovese, le Montepulciano est le plus important cépage de l'Italie du Centre. Il est notamment élevé dans les Abruzzes, les Marches et l'Ombrie, mais on le trouve aussi dans les Pouilles. Les crus autochtones, aux notes légèrement épicées, se parent de robes intenses. Ces vins se prêtent parfaitement à la garde.

Quelque 1700 vignerons cultivent 4800 hectares de **Rosso Piceno** et produisent des vins issus de grappes de Sangiovese et de Montepulciano. Une proportion plus élevée de Montepulciano améliore la structure des crus et renforce leur bouquet. Aussi, 60% environ de Montepulciano sont-ils habituellement utilisés dans l'assemblage du San Lorenzo.

La région du **Rosso Conero** est nettement plus exiguë (env. 570 hectares) et les

Rosso Conero riservas ont même acquis le statut DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita). Les cépages poussent dans le Sud d'Ancône, sur les coteaux du Monte Conero, aux sols argileux comportant des couches crayeuses. Composé de 85% de Montepulciano, ce vin, mieux charpenté, gagne en puissance par rapport au Piceno.

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico

Le Verdicchio est l'un des principaux cépages de l'Italie du Centre. Cultivée dans les Marches dès le XIVe siècle, cette variété de vigne provient vraisemblablement de la

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico DOC

Vigna di Gino 2009

Vigna delle oche 2008

Vigna delle oche, Riserva 2006

Marche bianco IGT **Il San Lorenzo Riserva aziendale** 1998

Rosso Piceno DOC **Vigna di Gino** 2007

Rosso Piceno DOC **Vigna Burello** 2006

Rosso Conero DOC 2006

Rosso Conero DOC **Vigna La Gattara** 2005

Marche rosso IGT **Vigneto del solleone** 2004

○	10-11	11.50	10.30
○	10-12	16.—	14.40
○	10-14	25.—	22.50
○	10-14	64.—	57.60
●	10-12	12.—	10.80
●	10-14	20.—	18.—
●	10-14	17.50	15.70
●	10-16	26.—	23.40
●	10-18	39.—	35.10



NOUVEAU Bodega La Setera Arribes del Duero



La Setera

¡Para saber si un camino es un camino hay que caminarle! (Devise du domaine viticole La Setera: Pour savoir si un chemin en est bien un, il suffit de s'y engager!)

Patxi, de son vrai nom Francisco José Martínez Martínez, vit à Fornillos de Fermoselle avec sa femme Sarah Groves-Raines, une Irlandaise ayant grandi en Belgique, et leurs deux enfants. Francisco et Sarah se sont connus sur les bancs de l'Uni. Ensemble, ils ont réalisé leur projet en donnant vie à La Setera. Au début, il s'agissait d'une simple fromagerie. Le vin n'a fait son apparition que plus tard, quand Patxi a pris conscience du potentiel que recèlent les cépages de DO Arribes.



La majorité des ceps de La Setera sont du Juan García, le principal cépage de la région. Outre le Rufete, le Bruñal et plusieurs autres variétés de rouge cultivées en quantité réduite, Patxi possède un clos de Touriga Nacional (cépage noir portugais cultivé dans la région de Porto mais interdit en Espagne). Des variétés de blanc, principalement du Malvasía, complètent l'assemblage, du moins c'est ce que l'on imaginait il n'y a pas si longtemps. Mais, bon nombre de connaisseurs se sont étonnés du fait que le goût du Malvasía de Arribes et de Zamora fût si éloigné de celui du Malvasía. Entretemps, il s'est avéré qu'il s'agissait de Doña Blanca, un cépage que l'on rencontre notamment à Monterrei et à Bierzo, et plus sporadiquement dans la Ribeira Sacra. Et, bien entendu, au Portugal, où il porte le nom de Doña Branca.

Cultivées sur des coteaux peu inclinés, les parcelles de La Setera sont presque toutes constituées de sols granitiques comportant une assez mince couche de glaise. Utilisés pour produire des rosés ou des vins rouges, les plus jeunes ceps, dont les grappes ne sont pas soumises à une maturation en fût, ont une quarantaine

d'année, tandis que les plus anciens ont été plantés il y a plus de 90 ans. Le domaine viticole respecte de manière stricte les principes de la culture biologique.

Arribes DO



Castille-et-León (Castille) est le pays du Tempranillo! Cependant, un petit coin de terre y résiste avec plus ou moins de bonheur à l'envahisseur en misant sur des cépages rouges plutôt confidentiels, tels que le Juan García ou le Rufete, ainsi qu'un blanc, le Malvasía, qui n'en est pas vraiment un...

Grand et relativement connu, le parc naturel de Los Arribes longe les deux berges du Douro, qui marque ici la frontière avec le Portugal et s'engouffre parfois au fond de gorges aussi profondes que spectaculaires. Beaucoup moins étendue, la région viticole éponyme désigne une contrée située dans les provinces de Zamora et Salamanque. Elle s'étend sur quelque 750 hectares, dont pas plus de 210 sont consacrés à la vigne. Seuls quatorze vigneron produisent cette petite Denominación de Origen (appellation d'origine contrôlée) qui se distingue des autres vins régionaux de Castille. Issus de plants autochtones, le Juan García et le Rufete apportent à cette région toute sa singularité. Identifiable par la clarté de sa robe, obtenue à partir de petites grappes et de grains de raisin moyens, le Juan García est un peu pointu si sa récolte est



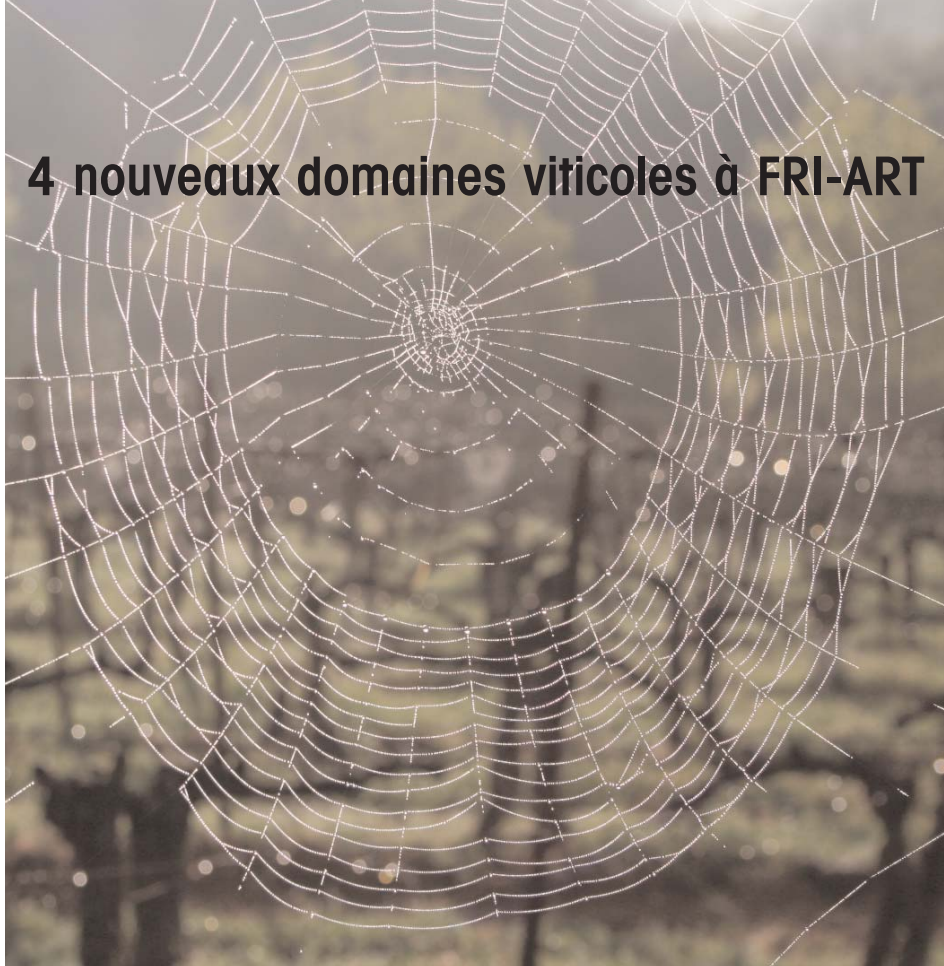
un tantinet précoce et un peu trop capiteux lorsque sa vendange est tardive. Le Rufete offre davantage de structure et d'épaisseur. En assemblant ces deux cépages, on obtient des crus présentant une belle harmonie. Il ne nous reste plus qu'à citer le très prometteur Bruñal, dans lequel les vigneron placent de grands espoirs.



Blanco, Arribes DO (Doña blanca) 2009
Tinto Joven, Arribes DO (Juan Garcia) 2009
Tinto Crianza, Arribes DO (Juan Garcia, Rufete) 2007
Tinto Selección Especial, Arribes DO (Turiga Nacional) 2007

○	10-12	13.—	11.70
●	10-13	15.50	13.90
●	09-15	22.50	20.20
●	09-16	29.50	26.50

COMMANDE 4 nouveaux domaines viticoles à FRI-ART



10% jusqu'au 9.10.10

Domaine Borie La Vitarèle, Saint-Chinian

___ La Cuvée des Cigales, Côteaux de Murviel VDP	
___ Saint Chinian AC, Les Terres Blanches	
___ Saint Chinian AC, Les Terres Blanches	150 cl
___ Saint Chinian AC, Les Schistes	
___ Saint Chinian AC, Les Crès	
___ Saint Chinian AC, Les Crès	150 cl

Cathy et Jean-François Izarn

●	2009	10-12	11.50	10.30
●	2009	10-15	14.—	12.60
●	2009	10-15	33.—	29.70
●	2008	10-15	19.—	17.10
●	2008	10-18	26.—	23.40
●	2008	10-18	60.—	54.—

Domaine d'Aupilhac, Montpeyroux, Languedoc

___ Montpeyroux, Côteaux du Languedoc AC	
___ Les Cocalières, Côteaux du Languedoc AC	
___ Le Carignan, Vin de Pays du Mont Baudile	
___ La Boda, Côteaux du Languedoc AC	
___ La Boda, Côteaux du Languedoc AC	150 cl

Sylvain et Désirée Fadat

●	2007	10-15	21.—	18.90
●	2008	10-16	24.50	22.—
●	2008	10-16	25.—	22.50
●	2007	10-15	33.—	29.70
●	2007	10-15	70.—	63.—

Fattoria San Lorenzo, Marche

___ Verdicchio dei Castelli di Jesi classico DOC, Vigna di Gino	
___ Verdicchio dei Castelli di Jesi classico DOC, Vigna delle oche	
___ Verdicchio dei Castelli di Jesi classico DOC, Vigna delle oche	
___ Il San Lorenzo Riserva aziendale, Marche bianco IGT	
___ Rosso Piceno DOC, Vigna di Gino	
___ Rosso Piceno DOC, Vigna Burello	
___ Rosso Conero DOC	
___ Rosso Conero DOC, La Gattara	
___ Vigneto del solleone, Marche rosso IGT	

Natalino Crognalenti

○	2009	10-11	11.50	10.30
○	2008	10-12	16.—	14.40
○	2006	10-14	25.—	22.50
○	1998	10-14	64.—	57.60
●	2007	10-12	12.—	10.80
●	2006	10-14	20.—	18.—
●	2006	10-14	17.50	15.70
●	2005	10-16	26.—	23.40
●	2004	10-18	39.—	35.10

Bodega La Setera, Arribes del Duero

___ Blanco, Arribes DO (Doña blanco)	
___ Tinto Joven, Arribes DO (Juan Garcia)	
___ Tinto Crianza, Arribes DO (Juan Garcia, Rufete)	
___ Tinto Seleccin Especial, Arribes DO (Turiga Nacional)	

Francisco José Martínez

○	2009	10-12	13.—	11.70
●	2009	10-13	15.50	13.90
●	2007	09-15	22.50	20.20
●	2007	09-16	29.50	26.50

Commande: par notre site internet, téléphone ou fax.