



Wir feiern

10 Jahre an der Reichengasse 66

und laden Sie dazu herzlich ein am

Freitag, 29. Oktober von 17 bis 20h
in Freiburg

DEGUSTATION

● **Domaine Chaume-Arnaud** VINSOBRES (Rhône)

Thibaud Chaume, der Sohn von Valérie und Philippe Chaume-Arnaud wird anwesend sein und die Weine des Gutes präsentieren.

● **Bordeaux-Weine** NEU IM SORTIMENT

Eine Auswahl aus unserem Bordeaux-Sortiment steht zur Degustation bereit.

JUBILÄUM

Wir freuen uns mit Ihnen bei einem Glas Chaume-Arnaud oder Bordeaux auf unser Jubiläum anzustossen.

GESCHENK

Lassen Sie sich überraschen. Ein kleines Dankeschön wartet auf Sie.

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

DEGUSTATION **Domaine Chaume-Arnaud Vinsobres (Rhône)**



«**Unsere Weine sind das getreue Spiegelbild ihres Terroirs und ihrer Winzer: generös, lächelnd und gourmand!**»

Das Familienabenteuer des Betriebes begann an der Schwelle zum 20. Jahrhundert mit Oliven- und Weinkulturen sowie mit Schafzucht. Während einer extrem kalten Nacht im Februar 1956 erfroren dann alle Olivenbäume. So wurden die Reben zur Hauptkultur. 1987 entschloss sich **Valérie** selber Wein herzustellen. Sie pachtete dazu eine Rebfläche von 4.5ha von ihren Eltern, welche das Traubengut an die Genossenschaftskellerei lieferten. Heute bewirtschaften Valérie und ihr Ehemann **Philippe** 38 ha Reben an den bestexponierten Hängen zwischen Saint Maurice und Vinsobres. Auf einem phantastischen Terroir aus Lehm-kalkböden und Kieselsteinen wachsen Syrah-Rebstöcke, welche zu den ältesten der Region zählen, sowie alte Grenachereben, Carignan

und Mourvèdre; aus Viognier und Marsanne wird der Weisswein vinifiziert.

«Der schonende Umgang mit dem Boden ist für uns zentral: belüften, nähren, schützen. Der Boden lebt, aus ihm entsteht alles. Seit vielen Jahren arbeiten wir nach biologischen Richtlinien, 2006 haben wir deshalb um die Zertifizierung angefragt. Auf einem Teil der Fläche arbeiten wir nach biodynamischen Grundsätzen und planen, diese auf das gesamte Weingut auszuwenden.»



Alle Weine zeichnen sich insbesondere durch Natürlichkeit und Unverfälschtheit aus, beste Werbeträger für die noch junge Appellation Vinsobres (2006).

Der Weisswein besticht durch grosse aromatische Vielfalt und Mineralität. **Die roten Côtes du Rhône** sind wunderbar weich, komplex und fruchtig, während der **Vinsobres** mit mehr Dichte und Struktur daherkommt: ein Wein mit Charakter.



- La Cadène**, Côtes du Rhône Blanc AC 2008
- Côtes du Rhône AC** 2007
- Saint-Maurice**, Côtes du Rhône-Villages AC 2004
- Vinsobres AC** 2007
- Vinsobres AC** 2007
- Vinsobres AC** 2006

○	09-12	18.—	16.20
●	09-12	12.50	11.20
●	07-11	14.50	13.—
●	10-15	17.—	15.30
●	10-14	9.—	8.10
●	09-14	16.—	14.40

37.5 cl



DEGUSTATION Clos Puy Arnaud Castillon (Bordeaux)



Obwohl **Thierry Valette** aus einer Familie des Weinmilieus stammt (Château Pavie und Château Troplong Mondot in Saint-Emilion) begann er seine berufliche Laufbahn als Künstler. Zeitgenössischer Tanz bei Alwin Nikolais (Angers), dann Saxophone und Jazzgesang bei Michelle Hendricks und Mark Murphy.

Er entschliesst sich dann nach Saint-Emilion zurückzukehren, macht eine Ausbildung am Institut d'œnologie des Lycée La Tour Blanche /Sauternes und absolviert seine Lehre bei Peter Sichel (Château Palmer und Corbières), Jean Paul Valette (Château Pavie), Stéphane Deroncourt (Château Pavie Macquin) und François Mitjaville (Château Terre Roteboeuf).

Nach der Aufgabe von Château Pavie im Jahr 2000 übernimmt Thierry Valette Clos Puy Arnaud (Castillon), mit Stéphane Deroncourt als technischen Berater bis 2004. Im Jahre 2006 entschliesst er sich sein Engagement im Biolandbau (seit 2001) sowie im biodynamischen Anbau (seit Winter 2004/2005) zu offzialisieren und unternimmt eine biologische und biodynamische Zertifizierung .

Er arbeitet ab 2004 mit Anne Calderoni, einer jungen und brillanten Önologin zusammen, welche auf Château Canon La Gaffelière und Château Pavie Macquin in Saint-Emilion ihre Sporen abverdient hat und spezialisiert ist im organisch-biodynamischen Ansatz

Mit viel Sorgfalt und Fingerspitzengefühl vinifiziert hat sich der Wein sehr rasch als einer der interessantesten

der Appellation etabliert: tiefgründig und dicht, mit viel Rasse.

«Mein Ziel ist eine Synthese zwischen der Idee von einem modernen Wein mit reifer Frucht einerseits und einer Mineralität andererseits, welche Lagerfähigkeit und Terroirausdruck ermöglichen.»

« Ich versuche wie im Burgund den individuellen Charakter jeder Parzelle herauszuarbeiten um dann nach Bordeaux-Art die Weine zu assemblieren und in Barriques ausgebaut.»

Produktionsfläche 2008 : 12 ha

Ertrag 2007 : 25hl/ha, 2006 : 20hl/ha

Produktion : 2000 Holzkisten à 12 Flaschen

Terroir : Lehmalk- und Kalkböden

Höhe ü.M. : 75 bis 100 m

Pflanzdichte : 5000 bis 6600 Rebstöcke /ha

Traubensorten : 65% Merlot, 30% Cabernet franc, 3% Cabernet Sauvignon, 2% Carmenère

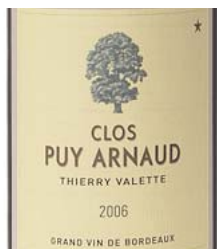
Handlese

Auffüllen der Fässer ohne Umpumpen, einzig durch Schwerkraft

Behälter zur Weinkellerung : 50% aus Holz, 50% aus Zement

Spontangärung durch natürliche Hefen

Ausbau : 1/3 neue Barriques



Clos Puy Arnaud, Castillon Côtes de Bordeaux AC 2007

Clos Puy Arnaud, Côtes de Castillon AC 2006

● 10-15 29.50 **26.50**

● 10-18 31.— **27.90**

HK

DEGUSTATION Château Belle-Vue Haut-Medoc

Vincent Mulliez erwarb Château Belle-Vue zu Beginn des Jahres 2004. Er erlag dem Charme dieses Château und engagierte sich voll und ganz für die Verbesserung der Weinqualität (Weiterführung der Neupflanzungen, Bau eines neuen Weinkellers) um das ausserordentliche Terroir dieser Rebparzellen, angrenzend an Château Giscours (Margaux AOC) im Süd-Medoc, besser zur Geltung zu bringen. Von Beginn an war Vincent Mulliez bestrebt, die Equipe von Château Belle-Vue zu verstärken. Er engagierte Vincent Bache-Gabrielsen als technischen Direktor, zwei zusätzliche Personen im Rebberg und im Weinkeller sowie mit Agnès Bourdens als Verkaufsverantwortliche. Vincent Mulliez ist dieses Jahr unverhofft verstorben.

Der Wein von Château Belle-Vue vereint Finesse und Ausdruckskraft und wird oft von Weinliebhabern als «vin hédoniste» bezeichnet. Dieser Medoc-Wein zeichnet sich tatsächlich durch eine eigene aromatische Palette aus. Mit ein Grund ist der mit 20% recht hohe Anteil an der Traubensorte **Petit Verdot**. Dieser ist im Bordeaux fast

eben so lang beheimatet wie der Cabernet und ist an die Böden im Süd-Medoc bestens angepasst. Er gibt dem Wein reichlich Tannin und diese feine Säure, welche den grossen Weinen des Medoc soviel «Esprit» und die unverkennliche Eleganz verleihen.

“Soyeux, complet et long, le 2006 est une grande réussite pour le cru. A attendre encore.” (Le Guide des Meilleurs Vins de France 2011)

Reffläche : 10 ha

Ertrag 2006 : 37 bis 45hl/ha je nach Rebsorte

Produktion : 4000 Holzkisten à 12 Flaschen

Terroir : Tiefgründiger Graves-Boden aus dem Quarternär

Pflanzdichte : 6600 Rebstöcke /ha

Traubensorte : 47% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot, 20% Petit Verdot, 2% Carmenère

Mittleres Alter der Reben : 30 Jahre

Handlese, Auslese von Hand nach Entrappen

Gärung und Maischung im Inoxtank

Ausbau : 30 bis 50% neue Barriques



Château Belle-Vue, Haut-Médoc AC 2006

● 09-18 27.— **24.30**

HK

DEGUSTATION Clos du Jaugueyron Haut-Medoc



Clos du Jaugueyron entstand aus einer kleinen Rebfläche von 40 Aren, welche bereits 1898 auf dem Gemeindegebiet von Cantenac existierte. Sie war aufgeteilt auf zwei Parzellen namens «Grand Jaugueyron» und «Petit Jaugueyron» und mit unterschiedlichsten Rebsorten des Bordeaux bestockt.

Seit 1993 führt **Michel Théron** dieses Weingut, welches er durch Zukäufe bester Graves-Böden auf der Gemeinde Macau auf nun 5 ha vergrössern konnte. Diese durchlässigen Böden gewährleisten eine natürliche Drainage und begünstigen eine bessere Reifung der Trauben. Das Gut ist nicht nur wegen seiner geringen Grösse eine Rarität sondern auch wegen der grossen Vielfalt an Rebsorten und Böden.

Wirklich prägend ist die Handschrift des Winzers, welcher seine Arbeit im Weinberg, Rebstock für Rebstock, jedes Jahr wieder den jeweiligen Naturbedingungen anpasst, und der diese Anstrengungen im Weinkeller fortsetzt, indem er die Entwicklung jeder Cuve sanft begleitet. Es ist die Liebe eines Mannes zu seinen Reben und zu seinem Wein, weit entfernt vom Gerede über



«Vereinheitlichung» und «Zertifizierung». Seine Freundin Stéphanie Destruhaut begleitet ihn auf diesem Weg.

Die **Weine** des Clos du Jaugueyron zeichnen sich entsprechend durch Eleganz, angemessene Dichte, feine, geschmeidige Tannine sowie durch Ausgewogenheit aus, wodurch sie bereits im Jugendstadium Trinkvergnügen bereiten.

Rebfläche : 5 ha
Ertrag 2006 : 48 hl/ha
Produktion : 2500 Holzkisten à 12 Fl.
Pflanzdichte : 6666 Rebstöcke /ha
Rebsorten : 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 8% Cabernet Franc, 2% «verschiedene»

Mittleres Alter der Reben : 35 Jahre

Bodenbearbeitung. Verzicht auf Herbizide und chemisch-synthetische Spritzmittel.

Handlese in Cagette, Trauben werden entrappt aber nicht gemahlen Vinifizierung in Zement- und Inoxtanks, alkohol. Gärung während 8-10 Tagen (ganze Beeren); 3-4 Wochen Maischung; malolaktische Gärung in Barriques und Cuves.

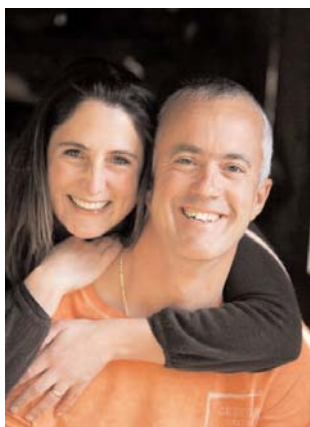
Ausbau : 12 Monate, 100% Barriques, davon 40% neue; auf der Feinhefe, Abzug, falls notwendig



Clos du Jaugueyron, Haut Medoc 2006

● 10-20 27.— 24.30 HK

DEGUSTATION Château Mille Roses Margaux



Mille Roses entstand 1999, als **David Faure** 30-jährig war (im Bild mit seiner Frau **Sophie**). Grundstück und Boden konnte David von seinen verstorbenen Eltern übernehmen und setzte sein Projekt Schritt für Schritt um. Seine Önologen-Ausbildung, welche er mit zwanzig in Beaune abgeschlossen hatte, kam ihm jetzt zu Gute. Die Domaine ist inzwischen auf 9.5 ha angewachsen und beginnt sich langsam einen Namen zu machen im Sud-Médoc. David war von Beginn weg bestrebt, die Qualität durch Mengenbeschränkung und minutiöse Arbeit im Rebberg zu steigern und so das Terroir möglichst gut zum Ausdruck zu bringen.

Den Namen «Mille Roses» gab David dem Château in Erinnerung an die Rosen, die seine früh verstorbene Mutter im Schlosspark kultivierte.

Château Mille Roses liegt zwischen den Grands Crus classés von Giscours und Cantemerle auf dem Gebiet der Gemeinden Macau und d'Arzac. Die tiefgründigen Graves-Böden geben den Weinen Charakter aber stets auch Finesse.



Die **Weine** von Mille Roses zeichnen sich durch Eleganz, schöne Frucht und einen weichen Abgang aus. Der Margaux kommt konzentrierter daher und erreicht seine Trinkreife erst einige Jahre nach der Ernte.

Rebfläche : Margaux (4ha), Haut-Médoc (5.5ha)
Produktion : 2000 Holzkisten à 12 Fl.
Terroir : sandige Gravesböden
Pflanzdichte : 5000 bis 7000 Stöcke /ha
Rebsorten : Haut-Médoc (60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon); Margaux (60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot)
Mittleres Alter der Reben : 25 Jahre
Anbau : IP, Umstellung auf biologische

Landbau

Handlese, aussortieren, entrappen, mahlen, Gärung in Inoxtanks
Ausbau : 40% neue Barriques (Margaux), weniger für den Haut-Médoc.



Château Mille Roses, Haut-Médoc AC 2004

Château Mille Roses, Margaux AC 2008

● 08-14 24.50 22.—
● 11-18 33.— 29.70

GESCHENKIDEEN für die Festtage

Auf unserer Homepage finden Sie die zugehörige Bestellkarte (www.cantinadelmulino.ch).
Gerne besorgen wir Ihnen den Versand. Nehmen Sie bitte mit uns Kontakt auf.

Wir beraten Sie auch gerne bei der **Auswahl aus über 800 Weinen, Spirituosen und Artikeln.**

Geschenkidee **Magnum**



- **Domaine Hauvette 2001**
Côtes de Provence AC

	GK	HK
1 FI	81.—	87.—

Geschenkidee **Champagne**



- **Extra Brut Blanc de Blancs Premier Cru, Champagne AC**
Larmandier-Bernier
- **Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru 2004**
Champagne AC
Larmandier-Bernier

	GK	HK
1 BB	48.—	53.50
1 GC	73.—	78.50

Geschenkidee **Bourgogne**



- **Volnay AC 2007**
Domaine Chantal Lescure
- **Nuits-Saint-Georges AC**
Domaine Chantal Lescure

	GK	HK
2 FI	89.—	96.—

Geschenkidee **Rioja**



- **Rioja Reserva DOCa 2004**
Remelluri

	GK	HK
1 FI	29.50	
2 FI	58.—	
3 FI	86.50	92.50

Geschenkidee **Brunello**



- **Brunello di Montalcino 2004**
San Polino

	GK	HK
1 FI	46.—	
2 FI	91.—	
3 FI	135.—	143.—

Geschenkidee **Cognac**



- **Grande Champagne Vieille Réserve 25 ans**
Paul Giraud
- **Grande Champagne Très Rare 40 ans**
Paul Giraud

	GK	HK
25 ans	82.—	90.—
40 ans		172.—

Bestellung 10 Jahre an der Reichengasse 66

Preise gültig
bis 6.11.

Domaine Chaume-Arnaud, Vinsobres

- ___ La Cadène, Côtes du Rhône Blanc AC
- ___ Côtes du Rhône AC
- ___ Saint-Maurice, Côtes du Rhône-Villages AC
- ___ Vinsobres AC
- ___ Vinsobres AC
- ___ Vinsobres AC

Valérie et Philippe Chaume-Arnaud

- 2008 09-12 18.— **16.20**
- 2007 09-12 12.50 **11.20**
- 2004 07-11 14.50 **13.—**
- 2007 10-13 17.— **15.50**
- 37.5 cl ● 2007 10-14 9.— **8.90**
- 2006 08-13 16.— **14.40**

Bordeaux

Château Haut-Ségottes^P

- ___ Saint-Emilion Grand Cru AC
- ___ Saint-Emilion Grand Cru AC

Danielle Meunier

- 2007 10-17 29.— **26.10**
- 2006 10-16 29.— **26.10**

Château Fonroque

- ___ Saint-Emilion Grand Cru AC
- ___ Saint-Emilion Grand Cru AC
- ___ Saint-Emilion Grand Cru AC

Alain Moueix

- 2008 13-23 39.— **35.10**
- 2007 11-17 34.— **30.60**
- PRIMEUR 2009 ● 2009 14-25 32.95

Château Grand Corbin-Despagne

- ___ Saint-Emilion Grand Cru AC
- ___ Saint-Emilion Grand Cru AC

François Despagne

- 2008 13-23 36.— **32.40**
- 2007 13-18 34.— **30.60**

Clos Puy Arnaud

- ___ Castillon Côtes de Bordeaux AC
- ___ Côtes de Castillon AC
- ___ Castillon Côtes de Bordeaux AC

Thierry Valette

- 2007 10-15 29.— **26.10**
- 2006 10-18 31.— **27.90**
- PRIMEUR 2009 ● 2009 12-21 28.95

Château La Fleur-Cailleau

- ___ Canon-Fronsac AC

Pascale et Paul Barre

- 2006 09-16 27.— **24.30**

Château Belle-Vue^{IP}

- ___ Haut-Médoc AC
- ___ Haut-Médoc AC

Vincent Mulliez

- 2006 09-18 27.— **24.30**
- PRIMEUR 2009 ● 2009 12-24 20.40

Clos du Jaugeyron*

- ___ Haut-Médoc AC
- ___ Haut-Médoc AC

Michel Théron

- 2006 09-18 27.— **24.30**
- PRIMEUR 2009 ● 2009 12-24 20.95

Château Mille Roses^R

- ___ Haut-Médoc AC
- ___ Haut-Médoc AC
- ___ Margaux AC
- ___ Margaux AC

Sophie et David Faure

- 2004 08-14 24.50 **22.—**
- PRIMEUR 2009 ● 2009 12-19 19.45
- 2008 11-18 33.— **29.70**
- PRIMEUR 2009 ● 2009 12-24 25.90

PRIMEUR 2009 : Preise inkl. 8% MwSt; Auslieferung je nach Wein 2011, Beginn 2012

Bestellung : im Laden, über unsere Homepage, per Telefon oder Fax

