



Nous vous invitons à fêter les
10 ans à la Grand Rue 66
avec nous le

vendredi 29 octobre de 17 à 20h
à Fribourg

DEGUSTATION

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

Thibaud Chaume, le fils de Valérie et de Philippe sera présent pour vous faire découvrir les vins du domaine.

● **Vins de Bordeaux** DES NOUVEAUTES

C'est avec un grand plaisir que nous aimerions vous présenter un choix de Bordeaux de notre assortiment.

JUBILEE

Nous nous réjouissons de vous accueillir bientôt pour cet événement et de vous offrir un bon verre de vin.

CADEAU OFFERT

Un p'tit «merci» vous attends. Laissez-vous surprendre.

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

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



« Nos vins sont les fidèles reflets de leur terroir et de leurs vigneron : ils sont généreux, souriants et gourmands ! »

L'aventure familiale du domaine a commencé au début du XXème siècle avec une culture consacrée aux oliviers, à la vigne et à l'élevage ovin. Par une nuit de février 1956, les oliviers périrent tous par le gel. La vigne devint alors culture principale. En 1987, **Valérie** créa la cave en louant 4.5 ha de vignes à ses parents, qui livraient alors aux caves coopératives voisines. Aujourd'hui, Valérie et son époux **Philippe** gèrent 38ha de vignes plantées sur les plus belles expositions du coteau qui va de Saint-Maurice à Vinsobres. C'est un terroir magnifique, au sol argilo-calcaire et caillouteux plantés de Syrah parmi les plus vieilles de la région ; ainsi que de vieux Grenaches et Carignan, Cinsault et Mourvèdre pour les rouges. Viognier et Marsanne pour les blancs.



« Chez nous, on met l'accent sur le respect du sol : aérer, nourrir, protéger. Le sol est vivant, c'est le point de départ de la chaîne. Nous pratiquons les méthodes bio-dynamique sur une partie du vignoble, et nous projetons

de l'étendre à l'ensemble du domaine. Nous pratiquons la culture biologique depuis plusieurs années et avons demandé la certification en 2006. »

Toute la gamme est composée de vins très fins alliant nuance et subtilité, sans effet de style, et expriment à merveille ces terroirs de Saint-Maurice et de Vinsobres, de beaux rhônes méridionaux qui lorgnent vers le nord.

Le blanc est frais et d'une grande richesse aromatique. **Les rouges** sont souples, veloutés, complexes et fruités, le **Vinsobres** vient couronner la gamme par un supplément de densité et de structure, un vin de caractère. Le domaine fait partie de la toute nouvelle AOC Vinsobres (février 2006).



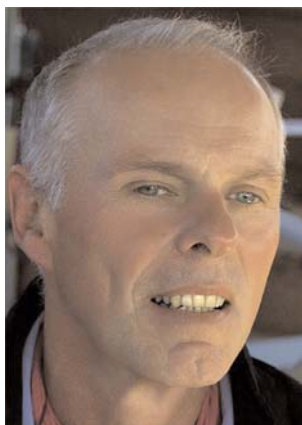
La Cadène, Côtes du Rhône Blanc AC 2008
Côtes du Rhône AC 2007
Saint-Maurice, Côtes du Rhône-Villages AC 2004
Vinsobres AC 2007
Vinsobres AC 2007
Vinsobres AC 2006

○	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)



Bien qu'il soit membre d'une famille du vin (Château Pavie et Château Troplong Mondot à Saint-Emilion), **Thierry Valette** commence sa carrière professionnelle en tant qu'artiste. Danse Contemporaine avec Alwin Nikolais (Angers), et par la suite du Saxophone et du Chant jazz avec Michelle Hendricks et Mark Murphy.

Ensuite il décide de retourner à Saint-Emilion et il fait des études à l'Institut d'œnologie au Lycée La Tour Blanche /Sauternes et entame son apprentissage avec Peter Sichel (Château Palmer et Corbières), Jean Paul Valette (Château Pavie), Stéphane Deroncourt (Château Pavie Macquin) et François Mitjaville (Château Terre Roteboeuf).

Après la cession de Château Pavie en 2000 il s'installe à Clos Puy Arnaud (Castillon) avec Stéphane Deroncourt comme consultant de 2000 à 2004.

En 2006 il décide d'officialiser son engagement en viticulture biologique (depuis 2001) et biodynamique (hiver 2004/2005) et entame une certification biologique et biodynamique. Il travaille depuis 2004 avec Anne Calderoni, une jeune et brillante œnologue spécialisée en approche organique/biodynamique et qui a travaillé à Château Canon La Gaffelière et Château Pavie Macquin à Saint-Emilion.

Réalisé avec beaucoup de précision et de soin, le vin s'est imposé dès le début comme l'un des crus les plus intéressants de l'appellation, dans un style très profond et éminemment racé.

« Mon but est d'essayer de faire une synthèse entre une approche de vin moderne avec un fruit mûr et une expression minérale/tendue gage de capacité à vieillir et d'expression du terroir. »

« J'essaie de travailler sur l'expression singulière des parcelles comme en Bourgogne, pour ensuite pratiquer l'art de bordeaux : l'assemblage et l'élevage en barrique de chêne. »

Surface en production en 2008 : 12 ha

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

Production de 2000 caisses de 12 bouteilles

Terroir argilo calcaire et calcaire sur plateau de calcaire à astéries

Altitude : entre 75 et 100 m

Densité de plantation de 5000 à 6600 pieds /ha

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

Vendanges manuelles

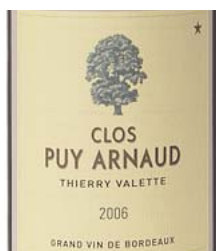
Encuvage sans pompage par gravité

Cuverie : 50% Bois, 50% Ciment

Fermentations réalisées sur levures indigènes

Elevage : 1/3 de barriques neuves

Tous travaux en vert réalisés manuellement



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

CB

DEGUSTATION Château Belle-Vue Haut-Médoc

Vincent Mulliez a acquis Château Belle-Vue au début de l'année 2004. Il est « tombé sous le charme » de ce Château et s'investit totalement dans le développement de la qualité des vins (construction d'un nouveau chai, poursuite du travail de replantation, restauration du château, etc.) afin d'exprimer encore mieux le terroir extraordinaire de ces vignes du Sud-Médoc, jouxtant le vignoble de Château Giscours (Margaux AOC). Depuis son arrivée, Vincent Mulliez a souhaité renforcer l'équipe de Château Belle-Vue, avec le recrutement du directeur technique (Vincent Bache-Gabrielsen), ainsi que de deux personnes à la vigne et au chai et d'une attachée commerciale (Agnès Bourdens). Vincent Mulliez est décédé prématurément cette année.

Alliant finesse et puissance, le Château Belle-Vue est souvent qualifié de vin « hédoniste » par les œnologues éclairés. Un vin du Médoc dont l'équilibre repose sur une palette aromatique originale. Parmi les raisons de cette particularité, un choix de cépages où le **Petit Verdot** constitue 20%. Presque aussi ancien que les Cabernets dans le Bordelais, parfaitement adapté au terroir du Sud-

Médoc, le Petit Verdot apporte une grande richesse tannique et aussi cette acidité qui donne tant d'esprit et d'élégance aux grands vins du Médoc.

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

Vignoble : 10 ha

Rendement 2006 : 37 à 45hl/ha selon cépage

Production de 4000 caisses de 12 bouteilles

Terroir : croupe de graves profondes du quaternaire

Densité de plantation de 6600 pieds /ha

Cépages : 47% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot, 20% Petit Verdot

Age moyen du vignoble : 30 ans

Vendanges manuelles, tri manuel sur table après éraflage

Fermentation et macération en cuve inox

Elevage : 30 à 50% de barriques neuves

Tous travaux en vert réalisés manuellement



Château Belle-Vue, Haut-Médoc AC 2006

● 09-18	27.—	24.30
---------	------	--------------

CB

DEGUSTATION Clos du Jaugueyron Haut-Médoc



Le Clos du Jaugueyron est né d'un petit vignoble de 40 ares existant sur la commune de Cantenac depuis 1898. Il se répartit alors sur deux très vieilles parcelles de vignes appelées «Grand Jaugueyron» et «Petit Jaugueyron» et se compose des cépages les plus divers de Bordeaux.

Cultivé depuis 1993 par **Michel Théron**, le vignoble s'est agrandi sur des parcelles de très belles graves situées sur la commune de Macau. Ces terres très filtrantes profitent d'un drainage naturel qui assure une maturité précoce. La production est une rareté par sa petite taille mais aussi par la diversité de son encépagement et de ses terroirs.

Les vins du Jaugueyron se caractérisent par leur élégance, une concentration maîtrisée, des tannins fins et soyeux, un équilibre général apportant beaucoup de plaisir même dans la jeunesse.

Ce qu'il faut retenir, c'est la «patte» d'un seul homme qui signe chaque millésime, adaptant tous les ans un travail précis sur chaque pied de vigne en fonction de ce que la nature lui offre, et prolongeant ses efforts dans le



chai, à l'écoute «gustative» de chaque cuve. C'est l'amour d'un homme pour la vigne et le vin, loin des discours de «normalisation, certification...», réfractaire à l'idée de l'application d'une méthode qui serait tous les ans la même. Sa compagne Stéphanie Destruhaut l'accompagne dans cette démarche.

Surface : 5ha
Rendement 2006 : 48hl/ha
Production de 2500 caisses
Densité de plantation de 6666 pieds /ha
Cépages : 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 8% Cabernet Franc, 2% «divers»
Age moyen du vignoble : 35 ans
Tous les sols sont en culture. Les désherbants chimiques sont bannis. Les traitements sont réalisés sans intrants de synthèse.

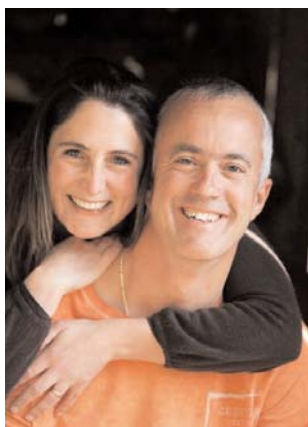
Vendanges manuelle en cagette, éraflage total mais pas de foulage
Cuves ciment et cuves inox
Fermentation alcoolique de 8-10 jours, vinification en grains ronds
Cuvaision de 3 à 4 semaines; fermentation malolactique en barriques et en cuves.
Elevage : 12 mois, 100% barriques dont 40% neuves; sur lies fines, soutirage quand jugé nécessaire



Clos du Jaugueyron, Haut Medoc 2006

● 10-20 27.— 24.30 CB

DEGUSTATION Château Mille Roses Margaux



Mille Roses est né en 1999, l'année des 30 ans de **David Faure** (ci-joint en photo avec sa femme **Sophie**). Sur une base foncière solide (bâtiments et terres) issue de ses parents disparus, et après diverses pérégrinations jusque dans les nuages (!), David a fini par concrétiser ce grand projet dans la droite ligne de sa formation initiale. D'abord un demi hectare en 99, puis 2, puis 5 et aujourd'hui un rythme de croisière de 9.5 ha, Mille Roses s'est fait un petit nom dans le milieu du vin, intégré dans un terroir renommé du Sud Médoc. Il fait, dès la création de ce vignoble, des choix résolument orientés vers la qualité afin de produire la meilleure expression possible de son terroir.

Un peu plus tard il baptise cette expression «Mille Roses», nom qui provient, à l'origine, d'un souvenir lointain des très nombreux rosiers cultivés par sa mère dans le parc du château.

Le terroir de Château Mille Roses est blotti entre les Grands Crus classés de Giscours et de Cantemerle sur les communes de Macau et d'Arsac. Ces graves profondes

des donnent beaucoup de personnalité au vins produits mais toujours sur le registre de la finesse.

Les vins de Mille Roses ont beaucoup de gourmandise et de fraîcheur, la maturité des raisins dont ils proviennent (issus de rendements maîtrisés et d'un véritable travail de jardinage "pied par pied") leur confèrent une ambition légitime à supporter les effets du temps.



Surface : Margaux (4ha), Haut-Médoc (5.5ha)
Production de 2000 caisses
Terroir de nature sablo-graveleuse
Densité de plantation de 5000 à 7000 pieds /ha

Cépages : Haut-Médoc (60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon); Margaux (60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot)
Age moyen du vignoble : 25 ans
Protection raisonnée, en voie de conversion à l'agriculture biologique
Vendanges manuelles, tri, égrappage, foulage, encuvage (cuve inox)
Elevage : 40% de barriques neuves (Margaux), moins pour le 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

IDEES CADEAUX pour les fêtes

Veillez bien nous contacter pour toutes questions concernant l'envoi des cadeaux.
Un bulletin de commande est téléchargeable sur notre site www.cantinadelmulino.ch

C'est avec plaisir que nous vous aiderons à faire un autre **choix parmi les 800 vins, eaux-de-vie et articles.**

Coffret **Magnum**



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

	EC	CB
1 bt	81.—	87.—

Coffret **Champagne**



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

	EC	CB
1 BB	48.—	53.50
1 GC	73.—	78.50

Coffret **Bourgogne**



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

	EC	CB
2 bt	89.—	96.—

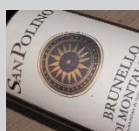
Coffret **Rioja**



- **Rioja Reserva DOCa 2004**
Remelluri

	EC	CB
1 bt	29.50	
2 bt	58.—	
3 bt	86.50	92.50

Coffret **Brunello**



- **Brunello di Montalcino 2004**
San Polino

	EC	CB
1 bt	46.—	
2 bt	91.—	
3 bt	135.—	143.—

Coffret **Cognac**



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

	EC	CB
25 ans	82.—	90.—
40 ans		172.—

Commande « 10 ans à la Grand Rue 66 »

Prix valable
jusqu'au 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 Jaugueyron*

- ___ 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: TVA (8%) ; vins livrables en 2011 ou début 2012

Commande: au magasin, par notre site internet, téléphone ou fax.

