



cantina del mulino
weine vins

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, mi-mai 2011

GRANDES DEGUSTATIONS le 17 juin



À FRIBOURG à l'Auberge aux 4 Vents 17h – 20h
route de Grandfey 124

en présence des deux vigneronnes :

Charlotte Senat, Domaine Jean-Baptiste Senat (Minervois, F)

Isabelle Pelizzatti, AR.PE.PE. (Valtelline, I)

En plus vous aurez la possibilité de déguster une quinzaine de **nouveautés** et de **vins d'été** de notre assortiment.

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).

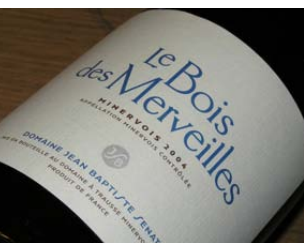


À BERNE au magasin 17h – 21h
Stauffacherstrasse 11

Vous pourrez déguster librement les vins des Domaine Jean-Baptiste Senat (Minervois) et AR.PE.PE. (Valtelline) ainsi que des nouveautés et des vins d'été de notre assortiment.

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

DOMAINE JEAN-BAPTISTE SENAT – MINERVOIS



« Je suis un imposteur qui cherche la vérité du terroir... »

Né en 68 à l'angle du Boulevard Saint Germain, Jean-Baptiste n'était pas précisément destiné à la vigne. Diplômé en Histoire et en Sciences Politiques, amoureux de Braudel et des philosophes grecs, il aurait pu devenir attaché parlementaire, universitaire ou pire: journaliste... Las ! En 95, une grève de trop a raison des espoirs familiaux. Le souffle court, il quitte tout. Avec une certitude: c'est de ses mains qu'il veut travailler. C'est une folie, bien sûr, et Boulevard Saint Germain on ne se prive pas de le lui dire. Coups de gueule, coup de tête: Il largue les amarres et met le cap au sud. Direction Trausse, au cœur du Minervois. Là l'attendent, décaissées, des vignes centenaires et une cave familiale abandonnée. Avec la complicité de sa femme Charlotte, il décide d'y tracer son sillon.

Les premières nuits sont fraîches, les débuts solitaires, mais il tient bon. En 96, les premières vendanges rassemblent quelques amis fidèles venus en renfort de la Capitale. Ce sont les fameuses «Arpettes», ces petites mains qui donneront leur nom à l'une des premières cuvées. Le métier rentre, les convictions se forment. Les étiquettes s'ajoutent: la Nine, le Bois des merveilles, Ornica et bientôt Arbalète ...

« L'homme est intelligent parce qu'il a une main » Anaxagore

Toute l'année, les vignes du Domaine sont accompagnées selon les méthodes de l'agriculture biologique, en culture totale, certifiée Ecocert. Ici on taille patiemment et on désherbe à l'ancienne, par «dévcauillonage». La terre, scarifiée régulièrement, travaillée avec patience, devient alors une alliée.

Pas question de brusquer les choses, ni d'imposer des standards. Parce qu'un bon vigneron guide plus qu'il n'impose, les vignes sont menées en finesse, selon leur goût: en gobelet pour profiter de la fraîcheur de l'ombrage ou dressées pour chercher la maturité. Laisser vivre, laisser mûrir, voilà l'esprit.

Les vendanges venues les raisins sont ramassés à la main et stockés en cagettes. Ils sont ensuite offerts à la fermentation souvent en grappe entière pour préserver les arômes et la pureté des tannins. Ils évoluent au chai sans artifices. Puis vient l'assemblage: «Le génie du raisin, explique Jean-Baptiste, c'est d'être plus intelligent que l'homme. C'est dans la rencontre, dans l'autre, qu'il révèle toutes ses richesses.»

« Si on sait l'accompagner, un raisin a toujours la gueule de l'endroit »

Chez les Senat, pas cépage roi, pas de terroir vedette. Au pied de la montagne noire, dans cette zone d'échange cli-

matique où les vents froids du massif central croisent la sécheresse des garrigues, les sols et les vignes sont travaillés à la carte. Sans préférence. Chaque cépage, chaque terroir est donc prié d'offrir ce qu'il sait faire de mieux.

Les Grenaches et les Cinsaults, élevés au milieu des Garrigues, face aux Corbières, profitent à plein du climat méditerranéen. Ils amènent rondeur et velouté.

Denses et mûrs, les carignans de Mirabelle et leurs aînés centenaires du Fiau, développent des arômes et une fraîcheur surprenante, loin de la «rusticité» et des caricatures.

Les Mourvèdres, épicés, s'épanouissent sur l'argile frais des plaines de Trausse, dans des sols travaillés régulièrement pour résister aux fortes chaleurs de l'été.

Les Syrahs de Villeneuve, elles, savent se faire attendre. Tournées vers le nord, dans un vallon qui fait face aux derniers repli du Massif Central, elles se font un devoir de mûrir lentement pour révéler tous leurs arômes.



Arbalète et Coquelicots: C'est le dernier né des Senat, résolument sur le fruit, sans brutalité. Un vin qui «se croque avec gourmandise sans perdre son âme de Minervois», écrit joliment Antoine Gerbelle (RVF).

Grenache 70% (âge des vignes : 30 ans), Cinsault 30% (70 ans). VINIFICATION : raisins égrappés et vendanges entières. ELEVAGE : cuve et barriques.

La Nine: Un des classiques du cru. C'est un joli mélange de maturité méditerranéenne, d'épices et de fraîcheur. Avec une belle élégance de tanins.

Grenache 40% (60 ans), Carignan 30% (100 ans), Mourvèdre 10% (25 ans), Cinsault 10% (50 ans), Syrah 10% (15 ans). VINIFICATION : raisins égrappés et vendanges entières. ELEVAGE : cuve et barriques.

Où est donc Ornica: Le plus joueur et le plus vivant de la bande. Une bouteille pour se «défragmenter de plaisir» (Revue Eating). Ce vin réglissé, fruité et souple, cache bien son jeu. C'est sans doute celui qui ressemble le plus à son Maître.

Grenache 50% (50 ans), Cinsault 25% (50 ans), Mourvèdre 25% (25 ans). VINIFICATION : vendanges entières; ELEVAGE en barrique pendant 6 mois pour clarifier les jus.

Le Bois des Merveilles: Un précipité du meilleur des vieilles vignes du Domaine, patiné quatorze mois en demi-muids. Ce vin velouté et complexe sait faire preuve de maturité sans jamais laisser la barrique prendre le dessus. Une preuve que le bois peut aussi faire des merveilles ...

Carignan 75% (60 ans), Grenache 15% (100 ans), Mourvèdre 15% (25 ans). VINIFICATION : raisins égrappés. CUVAISON : 20 jours. ELEVAGE : 18 mois dans des demi muids de 600 litres de plusieurs mois.

Source : www.domaine-jeanbaptistesenat.fr

rabais valable jusqu'à fin juin

Arbalète et Coquelicots , vdp de l'Aude 2010	● 11-14	13.50	12.10
La Nine , Minervois AC 2008	● 09-13	17.50	15.70
Où est donc Ornica , Minervois AC 2009	● 10-15	20.50	18.40
Le Bois des Merveilles , Minervois AC 2008	● 10-17	27.—	24.30
Le Bois des Merveilles , Minervois AC 2007	Magnum ● 10-17	61.—	54.90

AR.PE.PE. Arturo Pelizzatti Perego – VALTELLINE



Le Valtellina illustre toute l'élégance du Nebbiolo

Les vignobles de la Valtellina s'étendent sur quelque 800 hectares d'abruptes pentes rocheuses dans une région aride située au pied des Alpes rhétiques. Les pieds de vigne y sont agrippés à l'abri de vieux murs en pierre, érigés sur 2500 km, bien au-dessus de la vallée à fond plat, qui s'ouvre d'est en ouest. Tout au long de la journée, les ceps bénéficient ainsi du rayonnement direct du soleil. Bien que la forte déclivité rende le travail des vignerons particulièrement pénible, l'escarpement prononcé des clos confère au Nebbiolo un terroir unique en son genre. Les sols minéraux et rocheux, les températures diurnes élevées, la fraîcheur nocturne des vignobles en terrasse, alliés à un dur labeur, permettent d'y élever l'un des meilleurs crus du monde, le Valtellina DOCG, qui mérite les mêmes marques de déférence qu'un Barolo ou un Bourgogne. Lancez-vous sans plus tarder à la découverte de ce vin réputé pour son élégance et sa longue garde!



fermentées dans des barriques en bois et mûrissent dans de gros fûts de chêne ou de châtaignier. Après de longues années de lente maturation, ces vins très prometteurs sont ensuite mis en vente. Mais pour reprendre les termes d'Andreas März, journaliste-œnologue: «Comme c'est le cas pour bon nombre de vins de terroir, le Valtellina ne convainc pas forcément toujours dès la première dégustation, ce qui est tout à fait normal, car il fait partie de ces vins que l'on ne peut apprécier à leur juste valeur que si l'on s'y intéresse de près».

Rosso di Valtellina

2007: Le Nebbiolo est un vin de cépage léger et facile à boire. Elevé pendant une courte période dans des grands fûts en chêne, parfois même des cuves métalliques ou en béton, il se marie parfaitement avec les spécialités de la Valtellina, à l'instar de la Bresaola.

Grumello Rocca de Piro

Ris. 2004: Ce Nebbiolo particulièrement franc de

goût est issu des domaines de production de Castello Grumello Rocca de Piro. Après tout juste vingt jours de fermentation du moût, il est élevé dans de grands fûts de chêne. Parfaitement équilibré, un peu doux et long en bouche, il exhale des arômes de boisé et de roses. Il s'accorde bien avec les spécialités de la Valtellina comme les Pizzoccheri ou le Bitto.

AR.PE.PE. Sondrio

Depuis 1860, la vie de la famille Pelizzatti tourne toute entière autour du vin, plus précisément du Chiavenasca, l'autre nom de cépage du Nebbiolo. Aujourd'hui, Isabella et Emanuele Pelizzatti Perego dirigent le domaine en perpétuant, dans toute leur pureté, les traditions héritées de leur père Arturo: longue maturation en grands fûts de bois et recherche d'arômes subtils, quête d'élégance et de longue garde sans se fixer ni sur l'épaisseur, ni sur la concentration. Depuis 2009, les grappes de raisin issues des aires délimitées de Sassella et Grumello sont aussi entièrement

Sassella Rocce Rosse 1999: La vinification du Nebbiolo, entièrement produit au cœur de l'aire délimitée de Sassella, bénéficie de toute l'expérience accumulée par cinq générations de vignerons. Après une maturation de quatre ans dans de grands fûts en châtaigne, il dégage de séduisantes notes de cerises, de prunes et de noisettes, tout en présentant un bel équilibre. Puissant, riche en tannins et d'une merveilleuse fraîcheur, il accompagne parfaitement le rôti braisé et la chasse.



Rosso di Valtellina DOC 2007

Grumello Rocca de Piro Ris., Valtellina sup. DOCG Grum. 2004

Sassella Rocce Rosse, Valtellina sup. DOCG Sassella 1999

● 10-13	19.80	17.80
● 10-14	28.—	25.20
● 09-14	45.—	40.50

rabais valable jusqu'à fin juin

Bordeaux 2010 Primeur



Après un millésime 2009 déjà légendaire Bordeaux propose un 2010 exceptionnel et très classique. Vous pouvez commander une sélection de Bordeaux 2010 en primeur sur notre site d'internet. Voici déjà quelques propositions :

Clos de Jaugueyron – Margaux
Clos de Jaugueyron – Haut-Médoc
Château Belle-Vue – Haut-Médoc
Château Mille-Roses – Margaux
Château Mille-Roses – Haut-Médoc

Château Grand Corbin-Despagne – Saint-Emilion
Château Fonroque – Saint-Emilion
Château Pavie-Macquin – Saint-Emilion
Clos Puy Arnaud – Castillon

ABONNEMENT DE VINS « 4 SAISONS »

Souhaiteriez-vous, quatre fois par an, vous laisser surprendre ou surprendre l'une de vos connaissances par un colis œnologique contenant plusieurs crus de saison et des suggestions de menus qui leur soient assortis?

Si tel est le cas, n'hésitez pas à souscrire à notre abonnement de vins quatre saisons. Au début de chaque période, vous recevrez, au choix, trois ou six bouteilles et bénéficierez d'un rabais de 10%.

Un abonnement « 4 saisons » est aussi une idée-cadeau très appréciée.

Carton-dégustation « 6 bouteilles »

Trois différents vins, deux bouteilles de chaque vin

Carton-dégustation « 3 bouteilles »

Trois différents vins, une bouteille de chaque vin

Vous pouvez opter pour le carton-dégustation de six bouteilles à fr. 130.– (prix max., frais d'envoi compris) ou pour le carton-dégustation de trois bouteilles à fr. 70.– (prix max., frais d'envoi compris). Seuls les frais effectifs vous seront facturés.

Vous pouvez souscrire à notre abonnement par téléphone ou via internet. L'abonnement est résiliable en tout temps.

2ème carton-dégustation « 4 saisons » : Été

- | | | |
|---|---------------------|------------------------|
| <input type="radio"/> Riesling Lenchen Kabinett 2009 – Weingut Peter Jakob Kühn
Un Riesling fruité et légèrement doux; apéritif | Rheingau (D) | 2011-2014
Fr. 17.50 |
| <input checked="" type="radio"/> Bellugue, Coteaux d'Aix en Provence 2010 - Château La Coste
Un rosé fin et minéral; accompagnera vos plats d'été. | Provence (F) | 2011-2013
Fr. 18.50 |
| <input checked="" type="radio"/> Gamaret 2009 - Domaine Henri Cruchon
Ce Gamaret dense aux tempérament méridional accompagnera à merveille vos grillades. | Vaud (CH) | 2011-2014
Fr. 22.– |

6 bouteilles : soit 2 bt de chaque : Riesling, Rosé et Gamaret (rabais de 10%, frais d'envoi compris)

fr. 119.40 au lieu de fr. 131.–

3 bouteilles : soit 1 bt de chaque : Riesling, Rosé et Gamaret (rabais de 10%, frais d'envoi compris)

fr. 64.20 au lieu de fr. 70.–

Heures d'ouverture pendant l'été

Magasin à Fribourg : heures d'ouverture habituelles (lundi à vendredi : 14h-19h; samedi : 9h-12h30; 14h-16h)

Magasin à Berne : heures d'ouverture habituelles (jeudi : 17-19h; vendredi : 14h-19h; samedi : 10h-16h); du 18 juillet au 7 août fermé les jeudis.