



Grandes dégustations estivales



13 JUIN A FRIBOURG Auberge aux 4 Vents

17h – 20h

Route de Grandfey 124

en présence des vignerons :

Vincent Chollet, Domaine Mermetus (Lavaux)

Fabrizio Iuli, IULI Cantina viticoltori Monferrato (Piémont)

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. Une inscription préalable n'est pas nécessaire. Si vous le souhaitez, vous pouvez poursuivre votre soirée avec un repas à l'Auberge aux 4 Vents (réservation au 026 321 56 00).



21 JUIN A BERNE Schloss Köniz

15h – 20h

Muhlemstrasse 11, Köniz

Vous aurez la possibilité de déguster une quinzaine de **nouveautés** et de **vins d'été** de notre assortiment. Une inscription préalable n'est pas nécessaire.

cantina del mulino sa

andré küttel
martin maurer
patrick riedo

Place des Ormeaux 1
1700 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

HEURES D'OUVERTURE PENDANT L'ÉTÉ

Fribourg

Le magasin sera fermé du 31 juillet au 4 août. Les heures d'ouverture usuelles resteront valable durant l'été:

ma/me 14h-19h; je/ve 9h30-12h, 14h-19h; sa 9h30-12h30, 14h-16h.

Berne

Du 7 juillet au 4 août le magasin sera ouvert que les vendredis et samedis. Hors cette période nous serons à votre disposition aux heures d'ouverture usuelles:
je 17-19h; ve 14-19h, sa 10-16h.



DOM. MERMETUS HENRI ET VINCENT CHOLLET — LAVAUX



35 parcelles à Lavaux sur les appellations Lutry, Villetta, Epesses et Chardonne, composent un vignoble morcelé d'une surface de 7 hectares. Culture nature et culture plaisir orientent le travail des vignes et le choix des cépages. En jouant avec les facettes climatiques du vignoble de Lavaux, les Chollets ont adapté avec succès leur encépagement depuis plus de 30 ans. Cette diversité leur permet de proposer une gamme de vins unique à Lavaux.

Partis en 1975 sans un cep de vigne, **Henri et Claire** ont créé cette entreprise, puis ont repris le domaine du frère d'Henri en 2000. Aujourd'hui leur fils **Vincent** et sa femme **Valérie**, tous deux diplômés en viticulture et œnologie, les accompagnent.

Le domaine propose 22 vins, de l'apéritif au dessert, tous vinifiés avec soins en cuves, barriques et tonneaux. Chaque vin est l'expression pure du cépage qui le compose, plus le cépage est adapté à l'endroit et au millésime, plus le vin suscite l'émotion.

Dans cet esprit les Chollets valorisent aussi bien les

cépages locaux comme le chasselas, le plant du rhin (vigne plantée en 1920), le plant robert (autochtone), le gamaret, la mondeuse noire (historiquement présente dans le vignoble vaudois), le doral en vin doux, que des cépages plus lointains comme le viognier, le cabernet franc, le merlot, le gamay, le pinot noir, le chardonnay (vigne plantée en 1960), le pinot gris, le pinot blanc et le gewürztraminer en vin doux.

Un travail rigoureux dans les pratiques culturales favorise la récolte de raisins mûrs et sains. Tous les cépages sont séparés par parcelle. Une vinification douce et lente met en avant les spécificités de chaque vin. Le subtil dosage de techniques traditionnelles et de moyens modernes provoque l'apparition de vins purs et complexes.

Dame claire: De beaux raisins dorés, récoltés sur les coteaux de moraines glaciaires, un vin fruité et rafraîchissant, un chasselas de conversation lie et délie les langues et les cœurs !

Vase N°10: Issu chaque année des mêmes parcelles et vinifié sans fermentation malolactique en vase de chêne sur lies. Une terre riche en silt et en argile, peu profonde,

reposant sur la molasse jadis mise à nu par le glacier; un chasselas d'une pureté et structure idéales pour la gastronomie.

Essence lémanique: on lui trouve de la rondeur, du gras, de l'élégance, avec de savoureuses notes de pêche, d'abricot et d'épices douces. Ce viognier est issu de 4 parcelles exposées plein sud, vinifiées séparément en cuves inox avec une part de 20% en fût de 500 litres.

Une touche de fantaisie: ses arômes frais et délicats d'agrumes et d'ananas donnent une agréable bouche fruitée, équilibrée par une belle acidité. Le cépage altesse est un cépage savoyard.

Fleur des Combes: De vieilles vignes de gamay, de jolies baies ventrues, gorgées d'un jus sucré aux tanins soyeux. Mis en bouteilles sans filtration, afin de respecter au mieux son fruité naturel.

Le Chant de la Terre: Poivré et fruité, minéral. Ce plant robert, cépage autochtone de Lavaux, pousse dans les terres de moraine des coteaux



de Villetta.

Vin du Bacouni: c'est l'un des vins les plus caractéristiques des Chollet. La Mondeuse noire est un ancien cépage savoyard que l'on trouvait autrefois aussi dans la région lémanique, mais qui a pratiquement disparu et que l'on a oublié. Pour mûrir complètement, il demande obligatoirement une régulation du rendement. De ce cépage rustique, Vincent Chollet produit un vin violacé, poivré avec un soupçon de baies présentant une acidité juteuse, bouche longue et structurée. Vin de garde, apprécié pour sa fraîcheur et sa complexité particulière. Henri Chollet a inventé le nom cryptique. «Autrefois, on appelait bacounis les bateliers qui traversaient le lac avec leurs barques. Ils auraient certainement eu beaucoup de plaisir à boire ce vin vigoureux» explique-t-il. Cuvage avec 10% en grappes entières, fermentation malolactique sous marc, 10% barrique neuve, élevage sur lies 9 mois.

Vin des Amoureux: vin liquoreux de raisins gelés et passerillés (chardonnay, pinot blanc, savagnin rose), élevé en cuve et barriques.

Sources : Domaine Mermetus; Arte-vitis; Memoire des Vins Suisse



- Dame Claire**, Villetta AOC 2013 Chasselas
- Vase N°10**, Villetta AOC 2012 Chasselas
- Essence lémanique**, Villetta AOC 2013 Viognier
- Une touche de fantaisie**, Lutry AOC 2013 Altesse
- Fleur des Combes**, Villetta AOC 2013 Gamay
- Le Chant de la Terre**, Villetta AOC 2012 Plant Robert
- Vin du Bacouni**, Villetta AOC 2012 Mondeuse
- Vin des Amoureux**, Villetta AOC 2012 Chardonnay, Pinot bl., Savagnin rose

○	14-18	15.30	13.80
○	13-20	20.—	18.—
○	14-19	29.—	26.10
○	14-19	28.—	25.20
●	14-19	18.—	16.20
●	13-20	27.—	24.30
●	14-22	27.—	24.30
○	14-19	17.—	15.30

Promotion valable jusqu'à fin juin

20cl D



IULI CANTINA VITICOLTORI DEL MONFERRATO – PIEMONTE



Le vignoble **Fabrizio Iuli**, à Montaldo di Cerrina, est éloigné de tout, même pour un Piémontais. Il est situé sur une colline entourée de forêts, dans le Bas Monferrat, au nord de la région viticole du Piémont, à proximité des rizières de Vercelli. Iuli et ses partenaires y exploitent 18 hectares de vieilles vignes sur des terres argilo-calcaires, aux meilleurs emplacements d'orientation sud et sud-ouest du site. Son principal cépage est, comme souvent dans le Piémont, le barbera, mais il cultive également le nebbiolo et le pinot noir.

A partir de ces cépages, Fabrizio élève des vins frais, élégants et structurés dans une traditionnelle ferme piémontaise du XVIIe siècle. Pendant 10 à 15 jours, il les vinifie avec des levures naturelles, dans des cuves inox, puis les élève, dans des cuves inox ou dans d'anciennes ou de nouvelles barriques, selon la cuvée.



Umberta, Barbera del Monferrato 2012 DOC : Le premier vin d'Iuli, élevé en cuve inox. Un cru doté d'un bon potentiel, très frais, agréable à déguster, qui convient parfaitement avec le salami, la polenta et les pâtes à l'ail et à l'huile.

Rossore, Barbera del Monferrato superiore 2011 DOCG : La version «supérieure» de ce cru, élevé dans de vieilles barriques, est le parfait reflet du terroir de Montaldo : frais, élégant, riche et minéral. Il se marie très bien avec le risotto à la sauce aux champignons, avec le lapin ou le rôti de porc braisé.

Barabba, Barbera del Monferrato superiore 2010 DOCG (uniquement en magnum) : Ce cru élevé dans de nouvelles barriques a beaucoup fait parler de cette région viticole méconnue du Piémont lorsque Iuli a obtenu, pour son Barabba 2004, les très convoités «tre Bicchieri des Gambero rosso» : structuré, riche et néanmoins élégant, ce vin convient bien à l'agneau ou aux fromages matures.



Umberta , Barbera del Monferrato DOC 2012	● 14-18	15.—	13.50
Rossore , Barbera del Monferrato superiore DOCG 2011	● 14-19	25.—	22.50
Barabba , Barbera del Monferrato superiore DOCG 2010 Magnum	● 14-25	75.—	67.50

Promotion valable jusqu'à fin juin

PRIMEURS Bordeaux 2013



Vous pouvez commander une sélection de Bordeaux 2013 en primeur sur notre site d'internet. Voici déjà quelques propositions :

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

Château Grand Corbin-Despaigne – Saint-Emilion
Château Fonroque – Saint-Emilion
Château Pavie-Macquin – Saint-Emilion
Clos Puy Arnaud – Castillon
Le Chemin – Pomerol

A TABLE **superfein essen (nicht) wie daheim...**



27 juin à Berne

au magasin, Stauffacherstrasse 11, 18.30h
Fr. 95.— / personne (vins inclus)

Menu préparé avec des produits frais régionaux de saison, voilà l'idée simple et pertinente de « **heimlifeiss** ». Martin Maurer s'occupera du choix et de la présentation des vins.

Réservation: <http://www.heiterweiter.ch/heimlifeiss>

SOIRÉES DE DÉCOUVERTE **en automne**

A toutes celles et tous ceux qui apprécient les bons vins, nous proposons de passer quelques heures agréables en notre compagnie à partager diverses découvertes œnologiques.

Inscription (au moins une semaine avant le début) sous info@cantinadelmulino.ch ou par téléphone :

026 323 36 34 ou 079 214 22 04 (Fribourg),

079 336 74 65 (Berne)

Cours d'initiation (3 soirées)

1/8/15 octobre à Fribourg
au magasin, Place des Ormeaux 1

5/12/19 novembre à Fribourg
au magasin, Place des Ormeaux 1

29 oct., 5/12 nov. à Berne
au magasin, Stauffacherstrasse 11

Les soirées débutent à 19h30 et se terminent vers 21h30.

A la portée de tous, ce cours d'initiation au vin est axé sur la dégustation. Vos sens olfactifs et gustatifs seront ainsi à la fête. En outre, nous vous transmettrons de précieuses informations sur les vignobles, les types de cépages, l'élevage et la fabrication du vin, de même que le mariage du vin avec les différents mets.

Nombre de participants: de 10 à 15 personnes

Fr. 210.— / personne

Soirée à thème Vins et cépages du mezzogiorno

7 octobre à Fribourg
au magasin, Place des Ormeaux 1

19h30 à environ 21h30

Aglianico et Piediroso, Falanghina et Catarratto, Vulture et Etna, la Sardaigne et la Sicile, le mezzogiorno est riche en régions et en vieux cépages peu connus. 8 vins avec quelques amuse-gueules typiques.

Fr. 70.— / personne

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.