



Grandes dégustations estivales



4/5 JUIN À BERNE

Schloss Köniz

4 Juin 15h – 20h
5 Juin 13h – 18h

Muhlenstrasse 11, Köniz

Lors de ce mini-salon « **Wein und Freunde 4** » auquel plusieurs cavistes et producteurs seront présents, vous aurez la possibilité de déguster une **vingtaine de nouveautés et de vins d'été** de notre assortiment. Une inscription préalable n'est pas nécessaire.

Informations détaillées : www.kulturhof.ch/veranstaltungen/wein-und-freunde-4



17 JUIN À FRIBOURG

Auberge aux 4 Vents

17h – 20h

Route de Grandfey 124

en présence des vignerons :

Christophe Bousquet, Château Pech-Redon (Languedoc)

Francesco Brigatti, Az. Agr. Francesco Brigatti (Piémont)

En plus vous aurez la possibilité de déguster une **vingtaine 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).

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

info@cantinadelmulino.ch
www.cantinadelmulino.ch

HEURES D'OUVERTURE PENDANT L'ÉTÉ

Fribourg

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 4 juillet au 1 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.



AZ. AGR. FRANCESCO BRIGATTI FRANCESCO BRIGATTI – PIEMONTE

La petite exploitation viticole Brigatti est dirigée par Francesco, représentant de la troisième génération des Brigatti. C'est son grand-père Alessandro, amoureux de la vigne et du vin, qui fonda l'entreprise en 1900. Il acheta des vignobles à Suno, notamment sur le Möt-Ziflon, une colline en pente douce orientée sud-ouest au sol argileux. Il y planta du Nebbiolo, de l'Uva rara et de la Vespolina, cépages classiques de l'actuelle appellation Colline Novaresi DOC. Le Möt-Ziflon est aujourd'hui le vin le plus important de l'exploitation.

Francesco Brigatti, agronome et œnologue de formation, dirige l'entreprise avec sa femme et son père Luciano depuis 1995. Ils ont planté en plus du Barbera et de l'Erbaluce. Ils cultivent leurs vignes selon les principes de la production intégrée (sans produits de synthèse) et produisent 20'000 bouteilles par année sur quelque 7 ha. Les vignes sont situées sur trois collines (möt en dialecte) différentes :

le Möt Ziflon (la colline aux oiseaux chanteurs), orientation sud-ouest, sol argileux ;
le Möt Frei (la colline aux bolets), orientation sud, sol en lœss ;
et le Campazzi, orientation ouest, sol sablonneux.

Francesco loue en outre un demi-hectare de vigne sur la commune de Ghemme où il produit l'Oltre il Bosco, Ghemme DOCG.

Le Mottobello, 100 % Greco Novarese ou Erbaluce, seul cépage blanc autochtone du nord du Piémont, est un vin sec ciselé, jaune clair, avec une bouche de miel et de fleurs des champs. Le moût est fermenté 8 heures durant avec les peaux, puis à 17° à température contrôlée. Ce vin blanc fin et élégant convient à merveille en apéritif ou pour accompagner un poisson d'eau douce.

Maria, Vespolina, Colline Novaresi Doc. La Vespolina est un vin rouge frais, épicé, aux teintes violettes. Il est fermenté pendant 6 jours à environ 27° puis élevé en cuve inox.

Selva lunga, Uva rara, Colline Novaresi Doc. Un vin rouge couleur rubis, aux arômes de groseilles et de cerises, qui se marie très bien avec la charcuterie, le salami ou encore les pâtes au thon. À boire plutôt frais (16°).

Möt-Frei, Nebbiolo, Colline Novaresi Doc. Le Nebbiolo est fermenté pendant 10 jours à température contrôlée puis élevé en fût de chêne de 500 litres pendant 18 mois. Il s'agit d'un vin subtil et élégant, aux reflets rubis, avec un corps intermédiaire harmonieux. Profond et corsé en bouche, sans lourdeur.

Möt-Ziflon, Nebbiolo 85 %, Vespolina e Uva rara, Colline Novaresi Doc. Le Möt-Ziflon est fermenté pendant 8 jours à température contrôlée puis élevé en fût de chêne de 30hl pendant 18 mois. Arômes intenses de cerises, de griottes, de roses et de champignons. Ce vin a lui aussi un corps puissant et est long en bouche, mais sans être gras.



Promotion valable jusqu'à fin juin

Mottobello, Colline novaresi bianco DOC 2015 Erbaluce
Maria, Colline novaresi Vespolina DOC 2014 Vespolina
Selva lunga, Colline novaresi uva rara DOC 2014 Uva rara
Mötfrei, Colline novaresi Nebbiolo DOC 2012 Nebbiolo
MötZiflon, Colline novaresi Nebbiolo DOC 2012 Nebbiolo 85%
Oltre il Bosco, Ghemme DOCG 2012 Nebbiolo

○	16-19	14.50	13.—
●	15-19	16.—	14.40
●	15-19	14.50	13.—
●	15-22	19.—	17.10
●	15-22	19.—	17.10
●	16-22	27.—	24.30



CHÂTEAU PECH-REDON CHRISTOPHE BOUSQUET – LANGUEDOC



Le Domaine de Pech Redon est situé dans le massif de la Clape, petite montagne entre Narbonne et la mer, sur le plus haut plateau. Site classé parc naturel, la Clape s'étend sur une surface de 15'000 hectares, dont 1'000 hectares de vignes en AOC Coteaux du Languedoc, et 625 en AOC La Clape (reconnue AOC communale le 9 juin 2015 par le Comité National de l'INAO).



C'est en 1988 que la famille Bousquet aura un véritable coup de cœur pour le domaine et décidera d'en devenir propriétaire et de l'exploiter. Le Château Pech Redon représente 30 hectares de vignes (27 en rouge et 3 en blancs) et sa production est d'environ 70'000 bouteilles par an. Dans ce cadre exceptionnel, l'idée de respecter cette nature sauvage s'est imposée d'elle-même. Le Château Pech Redon a donc tourné le dos aux produits chimiques dès 1998 en passant en agriculture raisonnée puis ensuite en agriculture biologique certifiée Ecocert en 2005.



Les cépages cultivés à Pech Redon sont principalement : le Grenache, la Syrah, le Carignan et le Mourvèdre pour les vins rouges ; le Bourboulenc et le Grenache Blanc pour les blancs. Les rendements sont de l'ordre de 25-30 hectolitres par hectare.

Baignées des effluves de romarin et de mille senteurs de fleurs séchées, les vignes s'épanouissent ici avec la force qu'appelle cet environnement exigeant : « Notre terroir permet de faire des vins caractérisés par leur fraîcheur avec toujours de belles acidités, malgré des maturités assez

importantes, et une jolie minéralité associée à des arômes de garrigue et des notes balsamiques qui vont de la résine de pin à l'ambre. »

Les précieux raisins sont ici choyés pour garder le meilleur d'eux mêmes : vendanges manuelles, collectes en cagettes, tri et égrappage à la main et la volonté est clairement exprimée de faire des vins au plus près du naturel : « J'essaie d'être le moins interventionniste possible. On laisse fermenter naturellement, avec des levures indigènes qui à mon sens permettent une meilleure expression du terroir et crée une diversité aromatique plus importante qu'avec des levures sélectionnées. Le but est d'avoir vraiment des vins qui soient le reflet du terroir de Pech Redon, de son paysage et puis évidemment un petit peu de ma sensibilité. »

Source : chateaupechredon.wordpress.com



L'épervier blanc : Grenache blanc 60%, Bourboulenc 40%; fruité et floral, minéral, ample saveur

La Centaurée blanc : Bourboulenc 80%, Grenache blanc 20%; vin tendu avec belle fraîcheur aromatique

Les Cades : Syrah 80%, Cinsault 20%; très fruité, agréable à boire en toute saison légèrement refroidit

L'épervier rouge : Syrah 60%, Grenache 40%; dense et épicé, arômes de fruits rouges et de garrigue.

La Centaurée rouge : Mourvèdre 40%, Grenache 30%, Syrah 30%; arômes de fruits confits et de garrigue; puissant et généreux.



L'épervier blanc, AOC Languedoc-La Clape 2013/14
La Centaurée blanc, AOC Languedoc-La Clape 2012/14
Les Cades, AOC Languedoc 2015
L'épervier rouge, AOC Languedoc-La Clape 2012
La Centaurée rouge, AOC Languedoc-La Clape 2011

Promotion valable jusqu'à fin juin

○ 16-19	16.—	14.40
○ 16-23	22.—	19.80
● 16-20	13.—	11.70
● 15-18	17.—	15.10
● 15-20	26.—	23.40

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)

28 sept., 5/12 octobre à Fribourg
au magasin, Place des Ormeaux 1

26 oct., 2/9 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 Cognac de collection Jean Groperrin

6 octobre à Fribourg
au magasin, Place des Ormeaux 1

19h30 à environ 21h30

Laissez-vous emporter par Benjamin Backer de la maison Jean Groperrin sur le chemin de la découverte du monde secret des cognacs de collection, la plupart millésimé: sélection, distillation et vieillissement. Vous pourrez ainsi déguster des cognacs de différents millésimes et domaines.

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.

PRIMEURS **Bordeaux 2015**

Vous pouvez commander une sélection de Bordeaux 2014 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

