

Fribourg, août 2018

Chère cliente, Cher client,

Après un bel été, nous nous réjouissons de l'arrivée de l'automne avec ses couleurs lumineuses, ses températures agréables et ses trésors culinaires accompagnés de vins de caractère. A l'occasion de nos dégustations d'automne, un grand choix de vins vous sera présenté. Dans cette lettre d'information, vous découvrirez une première sélection que vous pourrez commander en bénéficiant d'un rabais de 10% jusqu'à fin octobre.

Nous nous réjouissons de votre visite et vous souhaitons un agréable automne.

André Küttel, Martin Maurer, Patrick Riedo et l'équipe de la cantina del mulino

Dégustations automnales



20 septembre à Fribourg

17h – 20h, au magasin, Place des Ormeaux 1

Dégustation d'une **vingtaine de nouveautés et de vins d'automne** de notre assortiment, accompagnés d'amuse-bouche fraîchement préparés par Patrick Riedo.

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

moserstrasse 13
3014 berne
031 348 49 50
natel 079 336 74 65

info@cantinadelmulino.ch
www.cantinadelmulino.ch



12 octobre à Berne

17h – 20h, au magasin, Moserstrasse 13

Dégustation d'une **trentaine de nouveautés et de vins d'automne** de notre assortiment, accompagnés d'amuse-bouche.

Frais de participation: Fr. 10.— / par personne. Une inscription préalable n'est pas nécessaire.

Pour champignoneurs



○ Clos Varambon 2015, Pouilly-Fuissé AC - Château des Rontets Bourgogne (F)

Malgré la chaleur extrême et la sécheresse de l'année 2015, Fabio Gazeau-Montrasi a su préserver la tension de ses vins en isolant le jus de fin de presse, pauvre en acidité. Sa première cuvée Clos Varambon séduit par sa finale saline et ses notes rafraîchissantes de citron et de fleurs.

Cépage: Chardonnay
Longévité: 2017-2025
Température: 10-12°C
Prix: 28.50 / bt

Risotto aux Saint-Jacques aux champignons et parmesan • carpaccio aux bolets et parmesan



● Pinot noir 2016, Graubünden AOC - Weingut Eichholz Graubünden (CH)

Belle présence tout en restant sur la réserve et l'élégance. Des notes de cerises, de prunes, d'épices et de fumée. En bouche, ce vin est équilibré, dense, mais aussi charmeur et sur la finesse. Le fruit se développe lentement, porté par de fins tanins. Bref, un flatteur qui cache bien son jeu!

Cépage: Pinot noir
Longévité: 2018-2023
Température: 14-16°C
Prix: 31.50 / bt

Caille au ragoût de champignons • croûtes aux champignons aux herbes fraîches • vol-au-vent aux champignons



● Duras 2015, Gaillac AC - Domaine Plageoles Sud-Ouest (F)

La famille Plageoles s'engage depuis de nombreuses années pour faire renaître des cépages autochtones en voie de disparition. Le Duras en fait partie. Un vin tendu, qui a de la mâche avec des arômes de mûres typiques et des notes poivrées. Ses tanins sont fins, suaves et l'acidité est bien intégrée.

Cépage: Duras
Longévité: 2018-2021
Température: 15-17°C
Prix: 20.00 / bt

Champignons de Paris farcis • fricassée aux chanterelles

Pour amateurs de courge



○ Riesling Pünderich Kabinett fruchtsüss 2016 - Clemens Busch Mosel (D)

Doux et tendu à la fois, d'une précision impitoyable. Dynamique et enjoué, un compagnon parfait des brunchs tardifs.

Cépage: Riesling
Longévité: 2018-2021
Température: 10-12°C
Prix: 16.50 / bt

Soupe à la courge et au gingembre • courge piquante rôtie au miel • marrons • tarte à la courge sucrée



○ Pinot gris 2016, Vaud AOC - Domaine La Colombe Vaud (CH)

Un pinot gris intense, le fruit porté par une fine acidité. Ce vin est à la fois ample, crémeux, tendu, doté d'une fine amertume. Il mérite pleinement sa place au sein de la gamme des «Vins d'expression», créée par Raymond Paccot.

Cépage: Pinot Gris
Longévité: 2017-2021
Température: 10-12°C
Prix: 22.00 / bt

Soupe à la courge • ragoût de courge



● Don Vicè 2015, Cerasuolo di Vittoria DCG - Az. Agr. Battaglia Graziella Sicilia (I)

Puissance et structure du Nero d'Avola, finesse et élégance du Frappato – la beauté de la nature vierge du Mont Iblei en Sicile se révèle au nez: citronat, oeillet et arômes intenses de pruneaux! Le Don Vicè est un vin rafraîchissant, aux facettes multiples, structuré par de fins tanins et un corps puissant.

Cépages: Nero d'Avola, Frappato
Longévité: 2015-2022
Température: 15-17°C
Prix: 17.00 / bt

Lasagne à la courge

Pour chasseurs



- **Cedro Riserva, Chianti Rufina DCG 2011 - Fattoria Lavacchio** **Toscana (I)**
Son nez pourrait nous faire penser à un Bordeaux ... Un brin d'énergie en plus, authentique, des tanins suaves, mais bien présents, : un vin au meilleur de sa forme et tout simplement magnifique à déguster.

Selle de chevreuil

Cépages: Sangiovese 90%, Merlot 10%
Longévité: 2018-2024
Température: 16-18°C
Prix: 23.00 / bt



- **Améthyste 2013, Côte-Rôtie AC - Domaine Levet** **Rhône (F)**
Une Syrah tout en élégance, sensualité et profondeur! Agnès Levet vinifie cette cuvée à partir de raisins issus de parcelles de renommée, situées notamment sur la Côte Blonde, la Côte Brune et Chavaroches. Le vin est élevé en foudres. L'égrappage partiel confère au vin fraîcheur et tension.

Pintade aux champignons • selle de chevreuil • rôti de sanglier

Cépage: Syrah
Longévité: 2018-2024
Température: 16-18°C
Prix: 48.00 / bt



- **Le Sid 2005, Cahors AC - Cosse Maisonneuve** **Sud-Ouest (F)**
Catherine Maisonneuve et Matthieu Cosse produisent des Malbec de garde qui se distinguent par une texture finement ciselée ainsi qu'une belle minéralité et fraîcheur. Cultivés en biodynamie, ils sont l'expression pure de leur terroir constitué de sols argilo-calcaires sidérolithiques.

Poitrine de canard • ragoût de sanglier

Cépages: Malbec 92%, Merlot, Tannat
Longévité: 2015-2022
Température: 16-18°C
Prix: 32.00 / bt

Evergreen



- **Chinon AC 2016, Cuvée tradition - Château de Coulaire** **Loire (F)**
Un vin par excellence pour accompagner vos plats quotidiens! A la fois frais et tendre avec des arômes de réglisse et de baies qui sauront vous séduire. Le domaine séculaire, riche en traditions, compte parmi les pionniers de la viticulture biologique. Avec sa première cuvée, Château de Coulaire nous présente un Cabernet Franc authentique, fruit d'un beau millésime.

Viandes blanches • grillades • charcuterie • quiche

Cépage: Cabernet Franc
Longévité: 2018-2023
Température: 15-17°C
Prix: 16.00 / bt



- **Infantado 2012, Douro DOC - Quinta do Infantado** **Douro (P)**
Authentique et vibrant, ce vin offre une expérience gustative étonnante et s'accorde à merveille à la cuisine de tous les jours, tout au long de l'année. Il est éclatant d'arômes de baies rouges avec une belle fraîcheur et des tanins bien présents en toute finesse.

Pizza • viande de porc • grillades

Cépages: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barocca
Longévité: 2018-2024
Température: 15-17°C
Prix: 22.50 / bt



- **Albariño 2017, Rias Baixas DO - Bodegas Albamar** **Galicie (E)**
Un vignoble surplombant la mer. Un vin de caractère frais et élancé, exprimant de manière discrète le caractère salin de son terroir. Cet Albariño convainc par son élégance et sa complexité dans la légèreté.

Apéro • poissons • fruits de mers

Cépage: Albariño
Longévité: 2018-2020
Température: 10-12°C
Prix: 17.50 / bt

Agenda

Vernissage - Dégustation - Contes



„Als ob Kunst nicht auch Natur wäre und Natur Kunst!“ (Christian Morgenstern)

14 septembre à Berne

Vernissage: La Luna GmbH, Moserstrasse 11
17h à 20h

Dégustation: cantina del mulino, Moserstrasse 13
dès 18h30

Contes: aux deux endroits
dès 18h30

En découvrant les dernières oeuvres de l'artiste Gabriela Schweizer, laissez-vous entraîner dans le monde magique des arbres et des fleurs. Les tableaux seront exposés au magasin La Luna jusqu'au samedi 17 octobre 2018.

Dégustation de vins inspirée par le monde magique des arbres

Des contes autour des arbres et du vin, racontés par Karin Lüthi

Soirées de découverte

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 oenologiques.

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)



26 sept., 3/10 octobre à Fribourg
au magasin, Place des Ormeaux 1

24/31 oct., 7 nov. à Bern2
au magasin, Moserstrasse 13

Les soirées débutent à 19h30 et se terminent vers 21h30.
Fr. 210.— / personne

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

Tour de Suisse



25 octobre à Berne
au magasin, Moserstrasse 13
de 19h à 21h

Fr. 70.— / personne

„Les vins suisses sont toujours sous-estimés, et c'est injuste!“ Voilà l'avis de notre nouvelle collaboratrice et bloggeuse de vin, Sara De Giorgi. Le temps d'une soirée, elle vous fera parcourir les six régions viticoles de la Suisse et découvrir leurs trésors, tout en détaillant les caractéristiques des vins suisses d'excellence.

Nombre de participants: de 10 à 15 personnes

Piémont



14 novembre à Fribourg
au magasin, Place des Ormeaux 1
de 19h30 à 21h30

Fr. 70.— / personne

Un minimum de théorie, le temps de déguster Arneis, Nebbiolo, Barolo & Cie – 7 vins en tout – avec quelques amuse-gueule, afin de conserver durablement quelques senteurs du Piémont !

Nombre de participants: de 10 à 15 personnes

La Vallée du Rhône



21 novembre à Fribourg
au magasin, Place des Ormeaux 1
de 19h30 à 21h30

Fr. 70.— / personne

La partie française de la vallée du Rhône offre une vaste palette d'appellations qui s'étendent de la Côte-Rôtie située au nord avec ses vins à base de Syrah mondialement connus jusqu'à Châteauneuf-du-Pape au sud et ses vins à dominance de Grenache tout aussi renommés. Nous vous présentons une sélection de vins rouges et blancs accompagnés d'amuse-gueule typiques.

Nombre de participants: de 10 à 15 personnes