

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-janvier 2008

Agenda

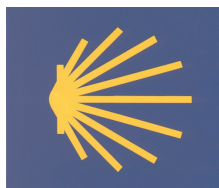


Eclatsconcerts - 2^e saison

COLLEGIUM NOVUM - ENSEMBLE ARC-EN-CIEL (ZURICH)
Nono / Schoeller / Amman / Schönberg/Greissle

Programme varié faisant alterner musique contemporaine et grand répertoire.

1^{er} février à Fribourg, 20h – Aula de l'Université



Le long du chemin de Saint-Jacques

DEGUSTATION ET MENU

29 février à Fribourg et à Berne



Soirées de découvertes

COURS DE VIN ET SOIREES THEMATIQUES

mars et mai à Fribourg et à Berne

Rabais jusqu'au
2.2.08

Vins de plaisir



Côtes du Lubéron AC, Cuvée Nathalie 2006 - Château La Canorgue	●	07-10	15.50	13.90	
Une cuvée Syrah-Grenache bien fruitée et épicée qui nous rappelle les odeurs du Lubéron.					
Les îles Feray vdt '04 - Domaine Gonon (Saint-Joseph, Rhône)	●	06-09	16.—	14.40	
Voici le "petit frère" du réputé Saint-Joseph de Pierre et Jean Gonon: 100% Syrah, 100% élégance!					
L'épervier blanc, Côteaux du Languedoc AC 2006 - Dom. Pech-Redon	○	07-11	13.50	12.10	
Meilleur blanc de la Clape (Narbonne) en 2006 (RVF): il se montre élégant, tendre et minéral: apéritif, poissons.					
Bracchetto Piemonte DOC 2007 - Frat. Rovero (Piemonte)	●	07-08	15.—	13.50	D
Ce vin rouge perlant et doux, issu du cépage Bracchetto, vous séduira avec son bouquet: apéritif, dessert.					
Gran Lareyn 2005 - Tenute Loacker (Alto Adige)	●	06-10	22.—	19.80	
La tenuta Loacker nous présente un rouge dense et velouté, issu du cépage autochtone Lagrein.					
Aglianico, Puglia IGT 2005 - Az. agr. Antica Enotria (Puglia)	●	07-12	15.50	13.90	
Une belle opportunité pour découvrir les vins à la base du cépage Aglianico!					
Blaufränkisch Eisenberg 2005 - Weingut Schiefer* (Burgenland/A)	●	07-12	16.50	14.80	
Les arômes de mûres, d'épices et de chocolats reflètent bien le cépage: Blaufränkisch.					

Vins de charme et vins de caractère



Ultimo, Gamay Dernière vendange, Morges 2005 - Dom. Henri Cruchon	●	07-12	21.—	18.90	
Les Cruchons attendent l'ultime moment pour vendanger ce Gamay: un vin généreux et structuré					
Vouvray AC, demi-sec 2006 - Vincent Carême ¹ (Loire)	○	07-11	23.—	20.70	
Ce demi-sec issu de Chenin séduit par son fruit et son équilibre: une surprise en apéritif, tarte aux pommes, plats de fromages					
Clos Baquey, Côtes du Marnandais 2002 - Elian da Ros* (Sud-Ouest)	●	05-15	29.50	26.50	
La grande cuvée d'Elian da Ros: Abriou, Merlot et Cabernet sont au rendez-vous: du velours et du fruit!					
Barbera d'Alba DOC 2005 - Giuseppe Rinaldi* (Barolo)	●	07-12	20.—	18.—	
Une Barbera élégante et fruitée, vinifiée en foudre traditionnel: pâtes, poissons!					
Nocenzio, Marche rosso IGT 2004 - La Distesa (Marche)	●	06-11	26.—	23.40	
Cette cuvée issue de Montepulciano, Sangiovese et Cabernet Sauvignon accompagnera bien une viande rouge.					

dans la limite
des stocks

Fin de stock



Domaine Henri Cruchon - Servagnin, Morges AOC 2003	●	05-09	22.50	18.—	
Domaine Cornulus - Pinot noir Vieilles Vignes Clos des Corbassières 2004	●	05-10	22.50	18.—	
Domaine Ostertag - Fronholz Muscat, Alsace AC 2001	○	03-09	23.—	18.—	
Domaine Ostertag - Fronholz Riesling, Alsace AC 2002	○	04-10	27.—	21.60	
Domaine Ostertag - Zellberg Pinot gris, Alsace AC 2000	○	02-08	33.—	26.40	
Pierre Frick - Pinot noir, Alsace AC 2002	●	04-09	18.50	14.—	
Pierre Frick - Sylvaner Bergweingarten, Alsace AC 2001 (37cl) vin doux	○	04-10	19.50	15.—	D
Domaine Combier - Clos des Grives, Crozes Hermitage AC 1999	●	02-09	35.—	28.—	
Domaine Hauvette - Améthyste, Coteaux d'Aix en Provence AC 2001	●	03-09	32.—	25.60	
Domaine Hauvette - Cornaline, Coteaux d'Aix en Provence AC 2001	●	03-09	32.—	25.60	
Domaine Richeaume - Syrah, Côtes de Provenances AC 1997	●	00-09	28.—	22.—	
Cosse - Antic, Vin de pays de l'Hérault 2000	●	03-09	22.—	17.60	
Château La Fleur-Cailleau - Canon-Fronsac AC 1999	●	02-09	25.—	20.—	
Fratelli Rovero - Villa Guani, Sauvignon barricato, Monferrato Bianco DOC 2003	○	05-10	19.—	15.—	
Punset - Barbaresco DOCG 1998	●	03-10	41.—	32.80	
Valli unite - Bardiga, vdt 2000	●	01-09	21.—	16.80	
Tenute Loacker - Kastlet, Alto Adige DOC 2000	●	02-09	25.50	20.—	
Gino Fasoli - Novello La corte del pozzo, Rosso Veronese, IGT 2006	●	07-09	9.80	7.80	
Casina di Cornia - Vigna la Casina, Riserva, Chianti classico DOCG 1997	●	03-12	24.—	19.20	
Tenuta Corte Pavone - Brunello di Montalcino DOCG 1998	●	04-10	42.—	33.60	
Villa Spoiano - Sotto la Villa, Colli della Toscana Centrale IGT 1999	●	02-09	23.—	18.40	

29 février Le long du chemin de Saint-Jacques



Ce vendredi 29 février nous aimerions vous amener dans des régions le long du chemin de Saint-Jacques. Laissez-vous tout simplement surprendre!

A Berne : DEGUSTATION

Une quinzaine de vins seront à découvrir.

Au magasin, Stauffacherstrasse 11
de 17 à 21h
Frais de participation: Fr. 10.—

A Fribourg

DEGUSTATION

Une quinzaine de vins seront à découvrir.
Au magasin, Grand Rue 66
de 17 à 20h
Frais de participation: Fr. 10.—

MENU

Au Restaurant de l'Hôtel de Ville Frédéric Kondratowics proposera des spécialités typiques, qui seront accompagnées de vins des mêmes régions.
Réservation sous 026 321 23 67
Menu à 3 plats: Fr. 65.— (sans les vins)

Soirée de découverte à la cantina del mulino



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

Soirées de découverte à Berne

Au magasin, Stauffacherstrasse 11, 3014 Berne
Les mercredi de 19h30 à 21h30
Nombre de participants: de 6 à 10 personnes

COURS D'INITIATION À LA PORTÉE DE TOUS – 3 BELLES SOIRÉES EN PERSPECTIVE

Lorsqu'elle est présentée de façon purement théorique, l'information est souvent difficile à assimiler, surtout dans le domaine du vin! A la portée de tous, ce cours d'initiation au vin est donc axé sur la dégustation. Vos sens olfactifs et gustatifs seront ainsi à la fête. La question suivante sera traitée en profondeur : « Le vin, un produit naturel ? ». Nous évoquerons aussi les erreurs les plus fréquentes à ne pas commettre en matière œnologique. 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 vin et la table.
Fr. 180.—

Cours 1: 5, 12 et 19 mars 2008
Cours 2: 7, 14 et 21 mai 2008

Inscription (au moins une semaine avant le début) sous info@cantinadelmulino.ch ou au 079 336 74 65.

Soirées de découverte à Fribourg

Au magasin, Grand-Rue 66
Les mardis de 19h30 à 21h30 environ
Nombre de participants: min. 8 personnes ; max. 12 personnes

INITIATION

L'essentiel en bref sur la vigne, la viticulture, la géographie et les terroirs, y compris la dégustation de trois crus intéressants, avec quelques amuse-gueule à grignoter.
Fr. 50.—
4 mars ou 7 mai (un mercredi!)

SOIRÉE PIÉMONTAISE

Un minimum de théorie, le temps de déguster Bracchetto, Barolo & Cie – 7 vins en tout – avec quelques amuse-gueule, afin de conserver durablement quelques senteurs du Piémont!
Fr. 60.—
11 mars ou 13 mai

UN PEU D'ITALIE – ET QUELQUES CÉPAGES AUTOCHTONES MÉCONNUS

Ruchè, Negroamaro ou Timorasso, ces noms évoquent-ils quelque chose pour vous? Non? Dans ce cas, venez passer une agréable soirée au 66 de la Grand-Rue. Vous y dégusterez 6 vins tirés de très vieux cépages, avec 6 amuse-gueule au fromage.
Fr. 60.—
18 mars ou 20 mai

Inscription (au moins une semaine avant le début) sous info@cantinadelmulino.ch ou au 079 214 22 04.

Eclats Concerts Musique d'aujourd'hui pour gens de demain



Vendredi 1er février 2008 verra le retour à l'Aula de l'Université du Collegium Novum de Zurich, qui avait enchanté le public en mars dernier avec un programme

**eclats
concerts
fribourg**

Bartok-Ligeti-Eötvös. Sous la direction de Peter Hirsch, l'ensemble «star» du microcosme contemporain alémanique se présentera cette fois-ci en formation orchestrale. Il pourra compter à ses côtés sur le talent confirmé des musiciens de l'Ensemble Arc-en-Ciel. Sur ses pupitres cette fois-ci: des partitions spectaculaires du Français Philippe Schoeller, de Luigi Nono (superbes «Variazioni canoniche»), d'Arnold Schönberg et du jeune Suisse Dieter Amman, qui est aussi à l'aise dans le monde du jazz que de la musique classique moderne, comme l'on pourra facilement s'en rendre compte dans son PRESTO SOSTINATO pour grand ensemble.

Vendredi 1er février 2008, 20 h
Aula de l'Université
Fribourg

Collegium Novum Zurich
Ensemble Arc-en-Ciel
Peter Hirsch, direction

Luigi Nono
«Variazioni canoniche»
Philippe Schoeller
«Feuillages» pour ensemble
Dieter Amman
PRESTO SOSTINATO pour grand ensemble
Arnold Schönberg/Felix Greissle
Variations sur un récitatif pour orgue op. 40, arrangé pour ensemble

Location
www.kulturticket.ch
ou
Fribourg Tourisme
Avenue de la Gare 1
Tél. +41 (0)26 350 11 00

CHF 35/20/15 adultes/étudiants/enfants

www.eclatsconcerts.ch