



Chers oenophiles,

26 février 2010

Vous trouverez ci-joint la dernière newsletter **VINformation**.

VINformation souhaite vous tenir informés des offres actuelles ainsi que des nouveautés "autour du vin".

J'espère que vous avez bien commencé l'année nouvelle. Avant l'arrivée du printemps, **domitius® vins** vous propose en plus des vins de l'offre actuelle, une spécialité de la région des trois lacs. Il s'agit du Vully AOC 2009 non filtré du Domaine Daniel Matthey.

Chasselas / Gutedel (source: e.a. Mon Hebdo-Denner, édition 3/2010)

Chez nous, il s'agit du principal cépage blanc, qui est cultivé essentiellement en Suisse romande. Le chasselas, qui servait autrefois de base aux vins de masse, donne aujourd'hui naissance à des vins aussi bien frais et légers que plus intenses et fruités.

C'est un diplomate français qui aurait rapporté le cépage en Bourgogne en 1523. Il aurait été cultivé pour la première fois en France dans le petit village de Chasselas, au sud-ouest de Mâcon, d'où il aurait tiré son nom français devenu si familier pour nous. Le chasselas mûrit tôt et donne généralement des récoltes généreuses permettant d'élaborer des vins légers et agréables à boire. Cependant, les récoltes limitées peuvent donner naissance à de véritables grands vins.

C'est le cas par exemple pour les vins qui sont élaborés autour du Lac Léman sur les vignobles de Lavaux, du Chablais et de La Côte. Des vins tels que le Saint-Saphorin, l'Épesses, l'Yvorne ou le Féchy bénéficient des conditions optimales du climat et du sol rencontrées autour du Lac et font à juste titre partie des meilleurs vins blancs de Suisse.

Depuis environ dix ans, la région des trois lacs fait la publicité de ses vins blancs Chasselas mis en bouteille sans filtrage. Les vins non filtrés ne sont pas des produits semi-finis avant la vinification terminée. Ils subissent une vinification traditionnelle et complète à environ 18°C sur la levure (sur lie). Ils sont mis en vente dès le troisième mercredi du mois de janvier, se présentent peu pétillants, et doivent être consommés de préférence avant l'automne. Ces vins légèrement troubles, nous surprennent avec un bouquet d'arômes typiques de levures, fleurs de tilleul et d'agrumes dans le palais. Tous les vins riches en lie sont dotés d'une fraîcheur aromatique et d'un caractère très authentique.

OFFRES (toutes les offres voir boutique en ligne)

Domaine Pibarot (FR)

- **CLOS DOMITIA 2007 rouge**, AOC Languedoc, assemblage rouge de Grenache Noir, Syrah et Mourvèdre, 75cl **CHF 24.00** la bouteille

Domaine Mas Mouriès (FR)

- **Les Myrthes 2004/2005 rouge**, AOC Languedoc, assemblage rouge de Syrah, Grenache Noir et Cinsault, 75cl **CHF 27.00** la bouteille

SCEA Les Hauts de Vignecroze (FR)

- **Clos des Calades 2005 rouge**, AOC Languedoc, assemblage rouge de Grenache Noir, Syrah et Mourvèdre, 75cl **CHF 29.00** la bouteille

Domaine Costes-Cirgues (FR)

- **Château Costes-Cirgues 2006/2007 rouge**, AOC Languedoc, assemblage rouge de Syrah / Grenache Noir, BIO et sans sulfites (sans soufre) 75cl **CHF 31.00** la bouteille

Weinbau Steinschaden (AT)

- **Zweigelt Reserve 2005 rouge**, Qualitätswein Kamptal, vin rouge 100% Zweigelt, 75cl **CHF 21.00** la bouteille

Domaine Daniel Matthey (CH)

- **Non Filtré 2009 blanc**, Vully AOC, vin blanc sur lie 100% Chasselas (dt. Gutedel), 75cl **CHF 11.00** la bouteille

Tous les vins sont disponibles individuellement ou en cartons de 6 bouteilles. A partir de l'achat de 4 cartons, une remise quantitative de 5% s'ajoute, et des assortiments personnalisés sont possibles. La livraison se fait à Faoug ou à Berne, ou par VinoLog: carton avec 12 bouteilles de vin au maximum: forfait Fr. 18.- par carton.

Cordialement,
Beat Begert