



### Chers oenophiles

12 mars 2009

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

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

Le Domaine Pibarot vous présente sa nouvelle gamme de vins AOC «CLOS DOMITIA».

Remarque: CLOS DOMITIA 2007 blanc est une rareté exceptionnelle, seulement 900 bouteilles ont été produites. **domitius® vins** a le plaisir de vous informer que 200 bouteilles sont disponibles pour la vente en Suisse.

Dès ce mois, nous vous proposons en plus des Vins du Domaine Pibarot une spécialité de la région des trois lacs. Il s'agit d'un Vully AOC 2008 non filtré du célèbre Domaine Daniel Matthey.

### Qu'est ce qu'un "non filtré"?

Depuis environ dix ans, la région des trois lacs fait la publicité de ses vins blancs Chasselas mis en bouteille sans filtrage. A la fin de la vinification, ce vin doit être physiquement et chimiquement stable avant sa mise en bouteille. La fermentation naturelle, la rétrogradation, la stabilisation et la maturation demandent du temps et de la patience, raison pour laquelle les nouveaux vins n'arrivent pas sur le marché avant avril / mai suivant la récolte. Le lancement des vins "primeur" du Beaujolais et des vins rouges non filtrés du Sud de la France ont accéléré la mise en marché. Les vins sont sur le point d'être sur le marché pour les consommateurs, peu de temps après la récolte. Du point de vue marketing, cela a tout à fait ses avantages. Mais seulement si la qualité du produit est irréprochable. 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. Ces vins feront sûrement des adeptes grâce à leur riche contenu d'oligo-éléments de la levure, tel que le sélénium et de certains antioxydants.

### OFFRES ACTUELLES

#### Domaine Pibarot

- CLOS DOMITIA 2007 rouge, AOC Languedoc, 75cl, assemblage rouge de Grenache Noir, Syrah et de Mourvèdre, CHF 24.00 la bouteille
- CLOS DOMITIA 2007 blanc, AOC Languedoc, 75cl, assemblage de blanc de Grenache Blanc et de Clairette, CHF 21.00 la bouteille
- Cante Renard 2006, Vin de Pays, 75cl, assemblage rouge de Cabernet-Sauvignon, Syrah, Mourvèdre et Carignan, CHF 16.00 la bouteille
- Les Lonnes 2007, Sélection du Domaine, 75cl, assemblage rosé de Cabernet-Sauvignon, Mourvèdre, Carignan et Aramon, CHF 14.00 la bouteille
- L'Estrade 2007, Vin de Pays, 75cl, vin blanc de 100% Sauvignon Blanc, légèrement barriqué, CHF 15.00 la bouteille
- Les Tardives 2005 (MMV), Sélection du Domaine, 50cl, vin liquoreux doré de 100% Sauvignon Blanc vendanges tardives, CHF 25.00 la bouteille

#### Domaine Daniel Matthey

- **Non Filtré 2008**, Vully AOC, 75cl, vin blanc sur lie, 100% Chasselas (dt. Gutedel), CHF 10.00 pro Flasche

Tous les vins sont disponibles individuellement ou en cartons de 6 bouteilles. A partir de l'achat de 4 cartons, un rabais de quantité de 5% s'ajoute, et des assortiments personnalisés sont possibles. La livraison se fait à Faoug ou à Berne.

Cordialement,  
Beat Begert