



# DIVO

Culture du vin  
depuis 1936

Dossier  
Novembre 2018

Perréon, Beaujolais

# Edito



Novembre est traditionnellement le mois du Beaujolais Nouveau qui, après cet été exceptionnel, est particulièrement bien réussi cette année. Pour faire mentir un préjugé tenace qui veut que ce vin soit sans intérêt, le domaine du Vissoux offre depuis des décennies des vins d'une qualité égale dans l'excellence.

Vous recherchez des crus plus charpentés? Nous vous recommandons alors notre Crozes-Hermitage AOC 2015, du domaine du Colombier : un millésime qui restera dans les annales. Ou le Châteauneuf-du-Pape AOC 2016, du domaine Roche-Audran.

Nous vous invitons à déguster sans tarder notre nouveauté du Piémont, le Paolin, un Barbaresco tout en élégance de la Cascina Luisin. Il accompagnera idéalement vos repas de chasse. Pour affronter les frimas de l'hiver, fiez-vous au Lu Kont 2012 : ce Montepulciano est le fleuron de l'Azienda Il Conte Villa Prandone. Pour les fêtes, nous vous suggérons, entre autres, de nobles vins de Bourgogne et un joli choix de Champagne. Et si vous savez par avance qu'une seule bouteille risque de ne pas suffire, ou si vous cherchez un vin particulier pour gâter vos invités, vous trouverez chez nous une superbe sélection de magnums en provenance de France, d'Italie et d'Espagne.

## DIVO | trinkreif

Nous sommes particulièrement heureux de vous annoncer que nous allons rouvrir un magasin DIVO à Winterthour. Après avoir longtemps cherché, nous avons enfin déniché un emplacement adapté. En plus de l'assortiment actuel de DIVO, nous y proposerons des vins parvenus à leur apogée, donc prêts à boire. Quant à notre vin du mois, il pourra à nouveau être dégusté le jeudi après-midi, le vendredi et le samedi. Vous pourrez l'emporter directement sur place ou vous le faire livrer.

Vous recevrez en temps voulu d'autres informations et une invitation à la cérémonie d'ouverture, qui se déroulera sur trois jours. Nous nous réjouissons d'ores et déjà de vous rencontrer à l'occasion de ce nouveau départ !



Susanna Luginbühl



Oscar Ferreira



Walter Zambelli



## LE FRUIT D'UNE MAISON DE GRANDE TRADITION

### **Pinot Gris Fondation 2011, Vieilles Vignes, Alsace AOC, Domaine J. Meyer, Famille Meyer**

Isabelle Meyer veille sur cette cuvée qui célèbre la fondation du domaine en 1854. Les meilleurs raisins de parcelles situées dans le terroir de Herrenweg sont ainsi sélectionnés. Un terroir particulier composé d'un limon jaune pâle, fin, sableux, calcaire et argileux qui convient particulièrement à l'éclosion de vins denses et équilibrés, que l'âge des vignes vient renforcer. Un élevage lent en foudre permet l'éclosion d'arômes complexes de mirabelle et de rose alliés à une pointe de minéralité. Un léger sucre résiduel s'intègre parfaitement et préserve l'équilibre naturel et la fraîcheur de cette splendide cuvée.

**Prix membre : 33.20**

Prix catalogue : 36.90

**Garde :** jusqu'en 2022

**Réf. :** 90767

**Cépage :** Pinot Gris

**Type :** dense, équilibré, persistant



## DE L'ART SUBTIL DE LA VINIFICATION

### **Pinot Gris 2017, La Côte AOC, Domaine La Colombe, Raymond Paccot**

Raymond Paccot voue une passion indéfectible au Chasselas, un vin qui requiert une appréhension parfaite de la nature du sol, de l'ensoleillement des vignes ainsi que des raisins encavés pour pratiquer une vinification juste. Son approche subtile, il l'applique notamment à ce magnifique Pinot Gris. Planté dans des sols argilo-calcaires sélectionnés, il développe en bouche des arômes complexes de coing et de pêche. Sa finesse, sa fraîcheur et sa pureté sont préservées par une fermentation sans malolactique et par un élevage en cuve. D'un équilibre magistral!

Terrine de lapereau • Gratin de crustacés

**Prix membre : 17.30**

Prix catalogue : 19.25

**Garde :** jusqu'en 2020

**Réf. :** 90252

**Cépage :** Pinot Gris

**Type :** délicat, tendu, complexe



# DIVO | gusto

**Zurich EXPOVINA** Entrée: 021 863 22 70 ou [info@divo.ch](mailto:info@divo.ch)

**du 1.11.2018 au 14.11.2018 / 16h à 22h**  
12 Schiffe, Bürkliplatz

## **Genève**

**7.11.2018 et 05.12.2018 / 17h à 19h30**  
Centre de l'Espérance, rue de la Chapelle 8

## **Neuchâtel**

**7.11.2018 et 05.12.2018 / 17h à 19h30**  
Hôtel DuPeyrou, avenue DuPeyrou 1

## **Gollion**

**8.11.2018 et 06.12.2018 / 17h à 19h30**  
Restaurant Le Casque d'Or, En Crausaz 15

## **Fribourg**

**13.11.2018 et 11.12.2018 / 17h à 19h30**  
Hôtel NH Fribourg, Grand-Places 14

## **Martigny**

**27.11.2018 / 17h à 19h30**  
Informations à venir sur [www.divo.ch](http://www.divo.ch)

## **Lucerne**

**30.11.2018 / 16h à 19h30**  
Weinrausch, St. Karlstrasse 13c

## **Lausanne** nouveau

**04.12.2018 / 17h à 19h30**  
Hôtel Aulac, place de la Navigation 4

## **Bâle**

**05.12.2018 / 16h à 19h30**  
Museum Kleines Klingental, Unterer Rheinweg 26

## **Berne**

**06.12.2018 / 16h à 19h30**  
Hôtel Kreuz, Zeughausgasse 41