

Courrier des vins



LA DÉCOUVERTE DU MOIS
LES VINS ESTIVAUX
BORDEAUX PRIMEURS 2016
LE VIN DU MOIS

Club des Amateurs de Vins Exquis

UNE SÉLECTION SIGNÉE CAVE SA



*Si le ciel n'aimait pas le vin,
Il n'y aurait pas au ciel l'étoile du vin.
Si la terre n'aimait pas le vin,
Il n'y aurait pas sur terre de source de vin.*

Li Bai, poète chinois (VII^e s. ap J.-C.)

Gland, le 21 juin 2017

Chère Madame, cher Monsieur,

C'est le moment tant attendu du solstice d'été. On pourrait entamer une danse du soleil. Ou plus simplement lever notre verre à ce passage vers l'été, vers le champ quasi infini des possibles.

Voyages intérieurs ou échappées belles, randonnées ou *trails*, contemplation ou *no siesta*, embruns ou arêtes crénelées, tout est ouvert ! Pour célébrer ce passage, pour vous accompagner dans vos périples, voici notre sélection de vins estivaux, tous choisis avec une attention particulière ! Des vins de liberté et de passion, de joie et d'art de vivre. Des vins de partance et de partage.

Vous trouverez également à la fin de ce courrier un récapitulatif des **Bordeaux 2016** disponibles. C'est le millésime de l'état de grâce, des plaisirs renouvelés et de la durée.

Au nom de toute l'équipe du Club, je vous souhaite, chère Madame, cher Monsieur, le plus beau et le plus exquis des étés !

Jacques Perrin

Club des Amateurs de Vins Exquis

Les symboles

- prix / plaisir
- coup de cœur
- vin issu de la culture bio
- R** vin rare, quantités limitées

- Vin rouge
- Vin blanc
- Vin rosé
- Vin muté
- Vin liquoreux
- Vin effervescent

- à boire
- à boire ou à garder
- vin de garde, voir descriptif

Horaires Gland

28, rue de Malagny
1196 Gland
T 022 354 20 20
F 022 354 20 24

Du lundi au vendredi
8h30 - 12h00
13h30 - 18h30
Samedi
10h00 - 12h30

**Fermeture les samedis
du mois d'août.**

**Fermeture le lundi 3
juillet pour inventaire.**

Horaires Genève

5 cours des Bastions
1205 Genève
022 310 68 21

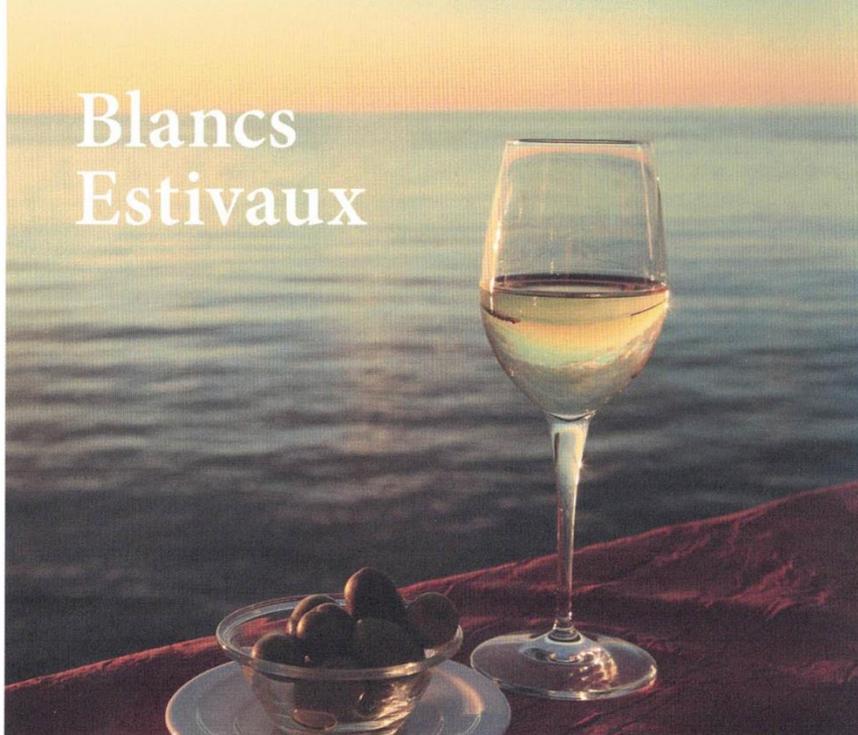
Tous les mercredis
17h00 - 19h30

**Fermeture durant
le mois d'août.**

**Réouverture mercredi 6
septembre.**

info@cavesa.ch
www.cavesa.ch

Blancs Estivaux



Nous adorons l'approche d'Olivier Jullien, vigneron dans le Languedoc, qui définit le vin blanc comme « l'esprit et la lumière, le sourire intérieur. » Qu'attend-on d'un grand blanc estival ? Qu'il déploie des vertus particulières, qu'on pourrait synthétiser ainsi : lumineux, dynamique et diaphane. Le tout, bien sûr, pour accompagner une cuisine qui fait la part belle aux merveilleux produits que nous offre cette saison !

Loire

Melon de Bourgogne



Fr. 9.80/bt 🌻

Offre 10% dès 3 bt

Muscadet S&M, Clos Les Montys 2016, Jérémie Huchet

Un détour réjouissant par le Pays Nantais, avec ce vin produit par un jeune vigneron qui fait désormais partie des *grands* de la Loire. Son *Clos Les Montys* est le terroir emblématique du domaine. Il en tire ce magnifique vin à la pureté d'eau de roche, étonnant de chair, d'élégance et de finesse. Sa longueur est celle d'un grand blanc !

🍷 Coquillages • Crustacés • Sardines grillées • Chèvres frais.

Genève

Aligoté



Fr. 13.00/bt ❤️

Offre 10% dès 3 bt

Aligoté 2016, Les Parcelles, Laurent Villard

Un vin qui prolonge l'esprit du magnifique 2015 : le nez s'ouvre sur de beaux arômes de fruits jaunes bien mûrs et d'agrumes, tandis que le profil aromatique se confirme dans une bouche ample et équilibrée. La finale, longue et soutenue, prolonge ce joli moment de dégustation.

🍷 Espuma d'asperges aux éclats de parmesan • Carpaccio de saumon • Endives au jambon • Terrine de chèvre et d'aubergines.

IGP Princ. d'Orange, Viognier 2016, Domaine de la Janasse

Quittant les rivages de Condrieu, l'envoûtant viognier s'est acclimaté dans les Côtes du Rhône méridionales et le Languedoc où il prend des atours plus baroques. Au Domaine de la Janasse, Christophe Sabon réinterprète avec brio ce cépage qui donne vin très abricoté dans les parfums, gras mais équilibré, texturé, sublimé par un élevage bien calibré.

🍷 Apéritif • Lotte au curry • Blanc de volaille au saté.

Rhône Sud

Viognier



Fr. 16.00/bt

Offre 10% dès 3 bt

Féchy, Le Brez 2016, Colombe - Raymond Paccot

Raymond Paccot n'a pas manqué son rendez-vous avec ce beau millésime. Il nous livre ici un *Brez* formidable, très pur dans son expression aromatique, sur des notes fruitées, délicates, d'une précision de structure et d'une grâce enjouée. C'est une belle réussite et un modèle du genre élaboré par ce grand vigneron visionnaire et vificateur esthète !

🍷 Filets de perches meunière • Omble chevalier au beurre citronné • Fromages à pâte dure.

Vaud

Chasselas



Fr. 16.50/bt 🌻

Offre 10% dès 3 bt

Etna Bianco 2016, Tenuta Terre Nere

Sur les meilleurs terroirs de l'Etna, Marco de Grazia cultive d'antiques cépages, afin d'exprimer l'originalité de ses vignobles volcaniques d'altitude. Ainsi, son *simple Etna bianco* est impeccablement ciselé, salivant et aérien, incroyablement septentrional dans sa tension et méridional dans ses parfums (bergamote, cédrat, badiane).

🍷 Salade de tomates cerises, mozzarella di buffalo et basilic frais • Calamars poêlés à l'huile d'olive • Orecchiette aux fruits de mer.

Sicile

Carricante, grecanico, catarratto, minella



Fr. 18.50/bt 🌻

Offre 10% dès 3 bt

Mâcon Verzé 2015, Nicolas Maillet

Nicolas Maillet une valeur sûre de l'appellation Mâcon. Dans son village de Verzé, sur des sols à dominante calcaire, il cultive le chardonnay en mode biologique, le cueillant à juste maturité. Sa signature ? La finesse, sans recours au bois. Comme son *Mâcon Verzé*, aux nuances de citron et d'anis. Expressif et nerveux en bouche, il est redoutable à table !

🍷 Andouillette sauce moutarde • Bar piqué aux olives et fenouil fondant • Soufflé au Beaufort • Truite aux amandes.

Bourgogne

Chardonnay



Fr. 20.50/bt 🌻

Offre 10% dès 3 bt

Carton-dégustation Blancs Estivaux 1 bouteille de chaque

- | | |
|--|--|
| Muscadet S&M, Clos Les Montys 2016 | Féchy, Le Brez 2016, Colombe - R. Paccot |
| Aligoté 2016, Les Parcelles, Laurent Villard | Etna Bianco 2016, Tenuta Terre Nere |
| Domaine de la Janasse, Viognier 2016 | Mâcon Verzé 2015, Nicolas Maillet |

6 bouteilles – 6 vins différents **Prix spécial Club : au lieu de Fr. 94.30, Fr. 84.80 !**