

A close-up photograph of a person's hand holding a snifter glass filled with red wine. The person is wearing a grey sweater. The background is blurred, showing other people and glasses, suggesting a social gathering or wine event.

DIVO

Culture du vin
depuis 1936

35 vigneronns à l'honneur
au DIVO gustissimo

Juin 2018

Edito

Chers membres DIVO,

En ce début juin, nous vous proposons une bulle de quiétude et de plaisir. Venus de toute l'Europe, 35 vigneron partenaires vous présenteront leurs meilleurs crus durant les dégustations exclusives DIVO gustissimo.

La philosophie de DIVO se révélera au travers de leur histoire : une conjonction entre domaines familiaux, amour de la vigne et expression d'un terroir. Ils partageront avec vous leur passion en vous parlant cépages, parcelles, vinification et cuvées.

Dans l'attente de vous rencontrer, nous vous souhaitons de belles découvertes avec DIVO!



François Quartenoud



Eric Duret



Walter Zambelli

Inscription sur divo.ch ou par téléphone au 021 863 22 70.



Fribourg, 4 juin

Hôtel NH Fribourg,
Grand-Places 14

16h - 20h



Bâle, 5 juin

Grand Hôtel Les Trois Rois
Blumenrain 6

16h - 20h



Lausanne, 6 juin

Casino de Montbenon,
Allée Ernest-Ansermet 3

16h - 20h



Zurich, 7 juin

Zürich Marriott Hotel,
Neumühlequai 42

17h - 20h

Sommaire



France P. 4-20



Espagne & Portugal P. 21-27



Italie P. 28-38

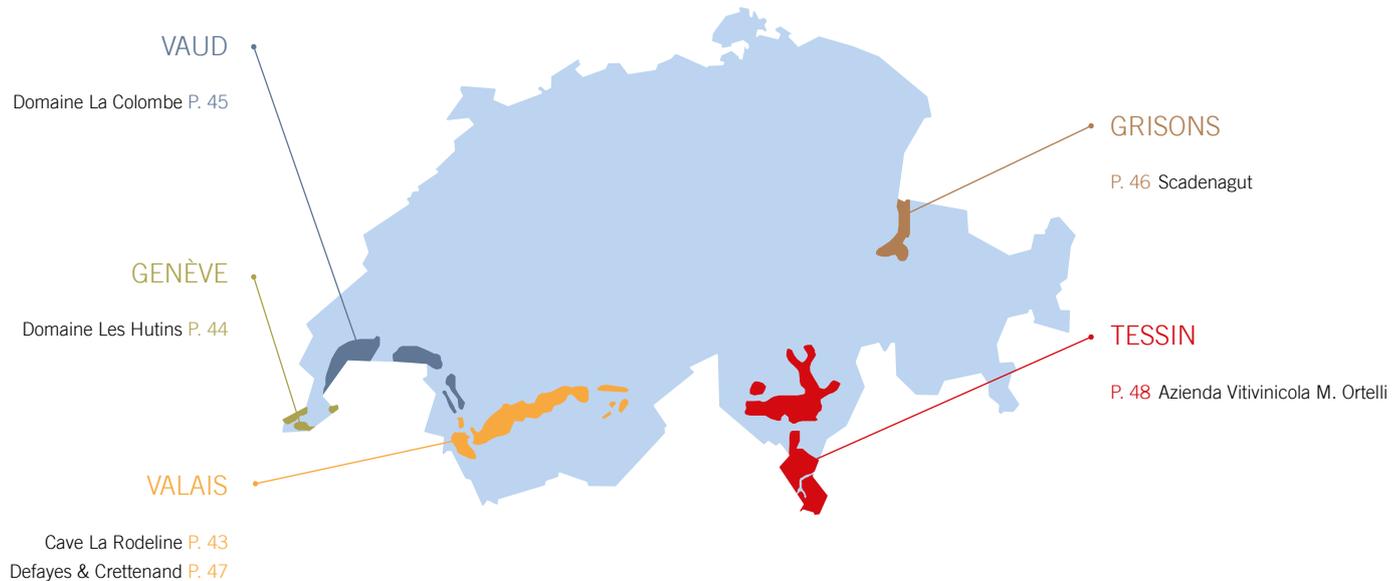


Allemagne & Autriche P. 39-41



Suisse P. 42-48

Suisse





Domaine La Colombe

La Colombe Noire 2015, La Côte AOC, Domaine La Colombe

Prix membre: 27.-
Prix catalogue: 30.-

Garde: jusqu'en 2025
Réf: 17415
Cépage: Pinot Noir
Type: fruité, chic, corsé



IMMUABLE CHASSELAS DE LA CÔTE

Bayel 2017, Féchy La Côte AOC, Domaine La Colombe, Raymond Paccot

« Bayel », c'est un terroir particulier composé de moraine d'argile, de limon et de graves. C'est également un label de vinification avec une récolte des raisins plutôt précoce et un pressage doux pour conserver la fraîcheur et la délicatesse du cépage, puis un élevage sur fines lies pour renforcer la densité de ce vin. Il offre un nez tout en finesse, marqué par la pierre à fusil. La bouche se caractérise par une belle intensité florale, beaucoup de subtilité et une fine touche minérale.

Apéritif • Tartare de féra • Truite meunière

Prix spécial membre: 15.40
Prix catalogue: 18.15

-15% 

Garde: jusqu'en 2020
Réf: 15917
Cépage: Chasselas
Type: typique, élégant et jouissif

Raymond Paccot

Maître incontesté du Chasselas, cépage qu'il décline avec doigté sous toutes ses formes, Raymond Paccot exploite en quasi biodynamie ses 20 ha de vignes à Féchy. Il continue de révéler la grandeur et la spécificité des terroirs vaudois, notamment par des assemblages novateurs et des grands vins de garde, produits en quantité limitée.