



VOGEL VINS NEWS 10

Avril 2010

❖ **RETROUVEZ TOUT L'ASSORTIMENT SUR NOTRE SITE : WWW.VOGEL-VINS.CH**

Comme nous vous l'avions annoncé lors de notre dernier Vogel Vins News, nous avons renoncé à publier un tarif papier deux fois par année. D'une part par souci écologique et d'autre part car l'offre s'adapte, se complète, des vins s'épuisent au jour le jour et la meilleure façon de consulter notre offre à jour est notre **site internet** : www.vogel-vins.ch.

De plus, à partir de mi-avril, vous avez la possibilité de charger plusieurs **fichiers PDF** (selon la couleur et la région ou le pays qui vous intéressent) et de l'imprimer si vous le désirez.

Cependant, si vous désirez continuer à recevoir notre tarif sous forme papier, car vous n'avez pas accès à internet ou que vous préférez pouvoir feuilleter tranquillement nos petites brochures, n'hésitez pas à nous le faire savoir et nous vous le ferons parvenir sans autre. Envoyez simplement un mail à acerlekam@vogel-vins.ch ou appelez-nous au 021 799 99 66.

❖ **DEGUSTATION DES BORDEAUX PRIMEURS 2009 DU 6 au 8 JUIN A MONTREUX**

Vogel Vins organise durant la ZAGG (foire pour la restauration et l'hôtellerie ouverte au public)

« Voyage subtil et gustatif des Bordeaux Primeurs »

« la découverte du millésime du siècle 2009 »

avec **Jean-Marc Quarin**

25 crus de Bordeaux en dégustation primeur

Méthodologie de la dégustation primeur et voyage initiative

Les 6,7 et 8 juin de 14h30 -17h30

Montreux Music & Convention Centre ZAGG

Prix : CHF 150.00 / p. personne

(inclus carnet de dégustation Bordeaux Primeurs Quarin 2009)

Inscription sur : http://www.zagg.ch/2010/zmo/willkommen/bordeaux_primeurs_2009.asp

❖ **L'ANNEE 2009 A BORDEAUX ? UN MILLESIME EXCEPTIONNEL ?**

Charles Vogel et Sébastien Lacroix se sont rendu à **Bordeaux** du 27 mars au 2 avril pour participer aux dégustations de l'Union des Grands Crus, et à toutes celles organisées simultanément, afin de **se faire une opinion objective de la qualité du millésime 2009**. Vous retrouverez **la note Vogel Vins sur notre site** courant avril.

Un millésime 2009 annoncé déjà avec de nombreux **superlatifs**. Des volumes de production plutôt moyens et un intérêt déjà très marqué par les acheteurs du monde entier. La demande sera naturellement forte et chacun peut imaginer l'influence sur les prix de sortie.

Comme **la réussite du millésime** est assez générale, l'intérêt pour les amateurs sera de découvrir des **crus attractifs de très grande qualité et avec un grand potentiel de garde**, car les grandes marques seront chères.

Durant toute la période des Bordeaux primeurs, ne manquez pas de consulter notre site : www.vogel-vins.ch qui est mis à jour au fur et à mesure des sorties.

Nous vous rappelons également que vous pouvez faire part de vos **pré-réservations** par e-mail à acerlekam@vogel-vins.ch. Dès que le vin est mis sur le marché, nous vous communiquons le prix par e-mail et vous n'avez plus qu'à confirmer votre pré-réservation. C'est également durant la période des primeurs (jusqu'au 31 juillet 2010 au plus tard) que vous avez la possibilité de **choisir vos flaconnages et emballages**. Vous trouverez la liste des prix des formats les plus demandés sur notre site.

❖ **NOUVEAUTES : COTES DU RHONE, LANGUEDOC-ROUSSILLON ET PROSECCO**

Condrieu AOC 2009, Domaine de Terre Rotie, J.-P. Brun : Très belle typicité du Viognier. Ampleur, race et fraîcheur. Très belle vinosité due au talent de J.-P. Brun (dès juin 2010)
*Je commande _____ x 75 cl **Condrieu 2009 Terre Rotie à CHF 39.50 la 75 cl + TVA (cc-6)***

Côte Rotie AOC 2007, Domaine de Terre Rotie, J.-P. Brun : La Syrah dans toute sa puissance sauvage. Tanins et trame assez serrés. Douce acidité qui lui procure une sensible fraîcheur. Finale très harmonieuse. Grand potentiel de garde. (dès juin 2010)
*Je commande _____ x 75 cl **Côte Rotie 2007 Terre Rotie à CHF 43.00 la 75 cl + TVA (cc-6)***

Mas Belles Eaux rosé 2009, Languedoc AOC: Assemblage de Syrah et Grenache. Vin de pressée. Fruité. Souple à l'attaque et harmonieux.
*Je commande _____ x 75 cl **Mas Belles Eaux rosé à CHF 9.35 la 75 cl + TVA (cc-6)***

L'Asphodèle Pic St-Loup 2007, Domaine St-Daumary: Issu de Syrah, Mourvèdre, Grenache vieilles vignes. Après une longue cuvaison, le vin parachève son élevage en barrique. Vin très coloré, complexe, avec une grande vinosité
*Je commande _____ x 75 cl **L'Asphodèle Pic St-Loup 2007 à CHF 21.00 la 75 cl + TVA (cc-6)***

Tradition Rouge 2008, Corbières AOC, Ch. Beauregard-Mirouze: Assemblage de 50% Syrah et 50% Grenache. Robe soutenue, avec des nuances violines. Nez fringant mêlant fruits noirs et senteurs des garrigues. Bouche intense et persistante, toute en finesse.
*Je commande _____ x 75 **Tradition rouge 2008 à CHF 9.75 la 75 cl + TVA (cc-6)***

Cuvée Fiaire 2007, Corbières AOC, Ch. Beauregard-Mirouze: Assemblage de 90% Syrah et 10% Grenache. Robe soutenue. Bouquet très mûr de fruits noirs, bâtons de réglisse, notes poivrées. En bouche : ampleur, persistance, complexité et très grande noblesse.
*Je commande _____ x 75 **Cuvée Fiaire 2007 à CHF 29.00 la 75 cl + TVA (cc-6)***

Prosecco millesimato 2009, Ca' di Rajo: Léger avec 11,5% et ses 12gr de sucre résiduel, ce vin pétillant exprime des notes fruitées et des saveurs tendre et droit en bouche.
*Je commande _____ x 75 **Prosecco millesimato 2009 à CHF 11.90 la 75 cl + TVA (cc-6)***

Nous nous réjouissons de vous servir au plus près de vos attentes et vous remercions de votre fidélité et compréhension.

Je désire recevoir encore votre tarif sous forme papier

NOM : _____ PRENOM : _____

ADRESSE : _____

DATE : _____ SIGNATURE : _____

Vous pouvez nous transmettre vos ordres en faxant le Vogel Vins News au 021 799 99 65 ou par e-mail à info@vogel-vins.ch, en prenant soin de nous laisser toutes vos coordonnées.

Nous vous souhaitons un agréable printemps.

CORDIALEMENT, VOTRE EQUIPE VOGEL VINS