



VOGEL VINS NEWS 2

Avril 2005

L'arrivée du printemps rime avec la sortie du nouveau tarif chez Vogel Vins SA et, par ces quelques lignes nous désirons vous faire part des dernières nouveautés, offres et coups de cœur de notre équipe :

❖ LES VINS SUISSES DU MILLESIME 2004

L'ensemble des régions voit d'une manière générale le retour à l'**équilibre**. On appréciera de **belles harmonies** acidité/alcool ainsi qu'une finesse aromatique remarquable. Pour les vins blancs vaudois et valaisans, on se situe proche du potentiel des millésimes 2000 et 2002.

Du côté des rouges, on peut observer des vins **très élégants** avec un fruité et une structure tannique très homogènes.

La générosité, voire la surmaturité des 2003, a lissé la valeur des terroirs. En 2004, l'expression des ces derniers est beaucoup plus sensible et on retrouve des crus plus classiques avec une typicité plus marquée.

❖ BORDEAUX PRIMEURS 2004

Du 02 au 07 avril prochain, Charles Vogel et Philippe Bujard se rendent à Bordeaux comme chaque année à cette période, pour **déguster en primeur les Bordeaux 2004**. C'est grâce à ces dégustations organisées dans les plus grands châteaux par l'Union des Grands Crus qu'ils sélectionneront les meilleurs vins que nous vous offrirons en primeur dès la mi-avril.

À tous les amateurs de Bordeaux primeurs, nous proposons à nouveau, après le succès de l'année dernière, de nous faire parvenir dès aujourd'hui leurs **pré-réservations** afin de ne pas manquer le(s) vin(s) qu'ils veulent absolument mettre dans leur cave. Faites parvenir votre liste (vin et nombre de bouteilles) par e-mail à Anne-Christine : acvogel@vogel-vins.ch ou par téléphone au 021 799 99 63. Dès qu'un vin que vous avez pré-réservé est mis sur le marché, nous vous communiquons le prix et vous n'avez plus qu'à confirmer votre réservation.

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.

❖ ROSÉS POUR L'ETE

Pour cet été, nous vous proposons deux rosés fraîchement mis en bouteille. A déguster aussi bien à l'apéro sur une terrasse ou pour accompagner vos plats légers. Nous vous offrons **10% de rabais** jusqu'à fin mai :

Œil de Perdrix de Champagne, 2004	75 cl	cc-6	CHF 10.80	(au lieu de 12.00)
J. Vogel & Fils	50 cl	cc-12	CHF 6.10	(au lieu de 6.80)
				(+ verre consigné 0.30)

Qui pourrait contester que les plus beaux rosés du monde sont issus de Pinot Noir ? Laissez-vous tenter par ce délicieux rosé frais, fruité et élégant de la rive gauche du Lac de Neuchâtel. À servir entre 7-10°

Moulin de Gassac Guihlem 2004 75 cl cc-6 CHF 7.10 (au lieu de 7.90)
 Un vin de pays rosé de l'Hérault vinifié sous la responsabilité et les compétences du réputé A. Guibert. Issu de carignan, cinsault, syrah et grenache. Rosé pâle, frais, fruité, gouleyant. À servir entre 6-8°

*Conditions : TVA 7,6% non incluse
 Livraison franco dès 60 bouteilles assorties
 Offre valable jusqu'au 31.05.2005, sauf vente entre-temps.*

❖ **NOUVEAUTES ET COUPS DE CŒUR : PRIORAT : GUETA LUPIA
 ET PIEMONTE : TENUTA CARRETTA**

Nous désirons vous faire partager notre enthousiasme pour les vins de deux propriétés que nous avons découvertes et dont les vins nous ont séduits (exclusivités) :

La famille **Bordalás García** travaille ses vignes depuis deux générations mais c'est depuis 1997 qu'elle vinifie elle-même ses vins. Le **Priorat** que nous avons dégusté chez eux est un vin rouge intensif et sombre. Des arômes de petits fruits noirs, cerise, cassis au premier nez, suivis d'arômes vanillés et de pruneau. Attaque fraîche, ronde, avec des tanins généreux et fondus d'une très grande maturité. Finale complexe et soutenue. Ce vin a déjà obtenu des notes remarquables de la part de grands dégustateurs :

Priorat Gueta Lupia 2001 75 cl cb-6 CHF 38.00
*Note Parker : 90+/100 Note Vinum : 18.5/20
 Note Wine Spectator : 91/100 Revue du vin de France : 5 étoiles*

La **Tenuta Carretta** se situe à Piobesi d'Alba au cœur du Roero, et compte quelques 70 ha répartis sur les plus beaux terroirs du Piémont. Elle a été rachetée en 1985 et depuis les propriétaires s'appliquent à élaborer des vins de qualités. Nous avons sélectionné trois crus qui nous ont particulièrement séduits :

Barolo Cannubi DOCG 1999 75 cl cc-6 CHF 56.00

Le plus célèbre grand cru du Barolo, issu à 100% de l'exceptionnel Nebbiolo, élevé 24 mois en barrique et 12 mois en bouteille avant d'être mis sur le marché. D'un rubis intense et brillant, aux arômes complexes de fruits sauvages, de cacao et d'épices. Une superbe fraîcheur, des tanins veloutés, d'une sève complexe et harmonieuse. À décanter 2 heures avant le service à une température de 20°. Recommandé avec les viandes rouges racées, fromages relevés.

Barbaresco Bordino DOCG 2001 75 cl cc-6 CHF 41.50

Issu à 100% de Nebbiolo, élevé 18 mois en barrique et 12 mois en bouteille avant sa mise sur le marché. Robe rubis, nez expressif de fruits rouges mûrs et de chocolat. Un peu austère à l'attaque, il développe des tanins doux et ronds pour finir sur une grande structure. À servir à une température de 18-20° et aérer le vin 1-2 heures avant ou décanter avant le service. Accompagne les pâtes, viandes rouges et fromages relevés.

Bric Quercia, Langhe DOC 2000 75 cl cc-6 CHF 19.50

85% Barbera et 15% Nebbiolo. Elevé 12 mois en barrique et suivi de 10 mois en bouteille avant la mise sur le marché. D'une couleur rubis avec des reflets grenats. Arômes flatteurs d'épices et de vanille. Attaque fraîche, harmonieuse. Tanins tendres, généreux et d'une belle persistance. À servir à 17-19°. Accompagne toutes les charcuteries, rôtis, viandes en sauce, pâtes et fromages pas trop forts.

Vous pouvez nous transmettre vos ordres en utilisant le bulletin de commande ci-joint ou par e-mail à info@vogel-vins.ch, en prenant soin de nous laisser toutes vos coordonnées.

Nous restons à votre entière disposition pour toutes questions supplémentaires et vous souhaitons un printemps plein de surprises !

TOUTE L'EQUIPE DE VOGEL VINS