



VOGEL VINS NEWS 5

Octobre 2006

L'arrivée de l'automne 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 :

❖ LE TESSIN FAIT SON ENTREE CHEZ VOGEL VINS SA AVEC GUIDO BRIVIO

Nous sommes heureux d'accueillir un **nouvel ambassadeur** des vins suisses et, par la même occasion de vous offrir des vins du **Tessin** au sein de notre assortiment. Nous avons sélectionné 6 vins (1 blanc et 5 rouges) dont 4 à base du cépage roi au Tessin, le Merlot : Bianco Rovere (blanc), Baioco, Riflessi d'Epoca (vieilles vignes), Platinum (vinifié seulement dans les grands millésimes) ainsi que 2 assemblages : Vigna d'Antan (Merlot-Cabernet) et Dogaia (Gamaret-Merlot). Vous trouvez tous ces vins en page 8 de notre tarif.

❖ LES BAS-ARMAGNACS TARIQUET « COLOUR COLLECTION RANGE »

La **nouvelle gamme du Château Tariquet** défie la perception conventionnelle de l'armagnac. Cette nouvelle collection se rapproche plus, au niveau packaging et présentation, des malts que des armagnacs ou autres « brandy » en général. Il y a un potentiel de grande diversité pour différentes sortes d'armagnac, ce que le Château Tariquet veut nous montrer avec cette nouvelle gamme qu'il propose de ne pas seulement boire en tant que digestif, mais également en apéritif. Cette collection est produite à partir de **folle blanche** uniquement et consiste en trois armagnacs de 8, de 12 et de 15 ans. Chaque âge correspond à une couleur (orange, violet et vert). Ces armagnacs ne sont pas réduits et titrent environ à 52% d'alcool. Vous les trouvez aux pages 22-23 de notre tarif.

❖ LES VINS MEDAILLES D'OR AU CONCOURS 2006 DES MCVF

Cette année à nouveau nous avons présenté 5 vins au **Concours de Maîtres Conseils en Vins de France** au mois de mai dernier et sommes fiers d'avoir obtenu 4 médailles d'or avec les vins suivants :

- **Pouilly Fumé « Clos des Criots » 2005, Christian Salmon** (Loire)

Vin sec, aromatique, frais, typé avec une belle minéralité

- **Ch. Pibran 2003, Bourgeois supérieur, Pauillac** (Bordeaux)

Structure tannique généreuse. Ampleur en bouche. Grand potentiel de garde

- **Marquis de Bellefont 2003, 2^e vin de Ch. Bellefont-Belcier, St-Emilion** (Bordeaux)

Tanins ronds, puissants, bien enveloppés. Très belle structure harmonieuse. Persistance

- **Ch. d'Anglès Terroir La Clape 2003, Coteaux du Languedoc** (Languedoc-Roussillon)

Belle structure puissante, enveloppée et ronde, grâce au vieux Carignan. Complexe.

Nous avons également découvert cet été le **Ch. d'Anglès blanc Terroir la Clape**. Un assemblage de Bourboulenc, Grenache, Roussanne et Marsanne. Ce vin nous a séduit par son nez complexe et riche, mêlant des parfums de fruits blancs, d'épices et de brioche chaude. Une bouche ample, structurée et très grasse dévoile une belle intensité aromatique, avec une finale longue, fraîche et une agréable amertume.

LES OFFRES SPECIALES DE CET AUTOMNE VALABLES JUSQU'AU 15.11.2006

(conditions de vente selon tarif ; pour 6 ou 12 bouteilles, frais de port= CHF 20.—, vente par carton ou caisse complète)

❖ **OFFRE DECOUVERTE CH. D'ANGLES LA CLAPE ROUGE ET BLANC**

(offre limitée à un carton de chaque par personne au maximum)

6 x 75 cl Ch. d'Anglès blanc 2003

et 6 x 75 cl Ch. d'Anglès rouge 2003 à **CHF 150.—** (au lieu de 174.60)

Je commande _____ offre découverte d'Anglès à CHF 150.-- + TVA

ou 3 x 75 cl Ch. d'Anglès blanc 2003

et 3 x 75 cl Ch. d'Anglès rouge 2003 à **CHF 78.—** (au lieu de 87.30)

Je commande _____ offre découverte d'Anglès à CHF 78.— + TVA

❖ **OFFRE SOUSCRIPTION : MUSCAT DE NOEL 2006, CAVE DE BAIXAS**

Le spécialiste et numéro 1 de l'appellation Muscat de Rivesaltes, la Cave des Vignerons de Baixas, propose à partir du 23 novembre 2006 son **Muscat de Noël 2006**

Un **vin doux naturel** de 15 vol. %, issu de Muscat Alexandrie et de Muscat petits grains.

Arômes très frais de fruits exotiques, d'agrumes et de fruits à pulpe blanche (pêche, poire, abricot). Sensation de **fraîcheur** et de **légèreté**, grande persistance aromatique. Mariage harmonieux et délicat entre les arômes primaires du raisin et des fruits frais.

50 cl par carton complet de 12 à **CHF 8.95** (au lieu de CHF 9.95)

Je commande _____ x 50 cl Muscat de Noël 2006 à CHF 8.95 + TVA

❖ **OLLON TASTEGRAIN 2005 : MEDAILLE D'OR AU CONCOURS DES VINS SUISSES**

L'Ollon Tastegrain 2005 de Jean Vogel & Fils obtient une **médaille d'Or au Concours National des Vins Suisses avec 90,6 points**. Ce vin présente des notes **aromatiques** de fleurs blanches et de pêche des vignes. Sec et friand à l'attaque, avec cette **minéralité** typée que lui apporte son sous-sol schisteux. Vin d'apéritif ou avec des fromages à pâte dure, la fondue ou la raclette. Il est logé en carton de 6.

Je commande _____ x 70 cl Ollon Tastegrain 2005 à CHF 10.50 + TVA (au lieu de CHF 12.00)

❖ **DECOUVERTE ET EXCLUSIVITE : CH. RICHELIEU 2003, FRONSAC**

Fronsac est, avec les Côtes de Castillon, l'appellation bordelaise qui ces dernières années nous a révélé des vins de très grande profondeur. Avec son arrivée en 2003 au Ch. Richelieu, Stéphane Derenoncourt, le plus réputé consultant viti-vinicole de Bordeaux, a su exploiter l'exceptionnel **potentiel de son terroir**. Avec une couleur sombre et soutenue, des tanins puissants et enveloppés, le millésime 2003 est une **superbe bouteille** particulièrement attractive. Potentiel de garde 10 ans. A consommer dès 2006. Logé en caisse de 12.

Je commande _____ x 75 cl Ch. Richelieu 2003 à CHF 21.50 + TVA (au lieu de CHF 23.75)

NOM : _____ PRENOM : _____

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

TOUTE L'EQUIPE DE VOGEL VINS