



VOGEL VINS NEWS 6

Avril 2007

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 :

❖ NOUVEAUTES

Nous avons profité de l'hiver pour rechercher de nouveaux crus à vous proposer et trouvé quelques perles que nous vous proposons de découvrir. Sur les recommandations de J.-M. Quarin, nous avons dégusté « **La Régalona** » du **Domaine Escourrou**, un bijou du **Cabardès** qui nous a tout de suite convaincu.

Toujours dans le sud de la France, dans l'appellation **Cahors**, ce sont deux sœurs, à la tête du **Château Pinerai** qui nous ont séduits avec deux de leurs vins.

Notre assortiment s'est enfin enrichi d'une région connue pour ses vins blancs mais qui n'était pas représentée chez Vogel Vins : l'**Alsace** avec le **Domaine Baumann** chez qui nous avons sélectionné 4 vins blancs issus de leur gamme « vieilles vignes », tous présentés dans une élégante et haute bouteille flûte verte.

Retrouvez les offres-découvertes au verso.

❖ LE MILLESIME 2006 A TRAVERS L'EUROPE

2006, un millésime capricieux en Europe : chaleur excessive en juillet, températures en-dessous de la moyenne en août, pluies irrégulières jusqu'à mi-septembre, puis installation d'un temps chaud bien au-dessus des moyennes. Tris sévères aux vendanges et patience risquée des vignerons permettent à ceux-ci de réussir de très grands vins. Les volumes sont par contre plus modestes qu'en 2005 en général.

❖ BORDEAUX PRIMEURS 2006

Du 30 mars au 6 avril prochain, Charles Vogel et Philippe Bujard seront à Bordeaux, comme chaque année à cette période, **pour déguster en primeur les Bordeaux 2006**, au rythme de 150 à 200 vins par jour afin de se faire une idée générale des vins de Bordeaux et une opinion précise des crus à sélectionner en primeur. Ils seront rejoints pour quelques jours par Anne-Christine Vogel. C'est grâce à ces dégustations organisées dans les plus grands châteaux par l'Union des Grands Crus qu'ils sélectionneront les vins que nous vous offrirons en primeur dès la mi-avril.

Dès leur retour, vous retrouverez leurs impressions ainsi que quelques photos de ces dégustations sur notre site www.vogel-vins.ch

À vous, amateurs de Bordeaux primeurs, nous proposons à nouveau, après le succès de ces dernières années, de nous faire parvenir dès aujourd'hui vos **pré-réservations** afin de ne pas manquer le(s) vin(s) que vous voulez absolument mettre dans votre 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 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.

LES OFFRES DECOUVERTES DU PRINTEMPS VALABLES JUSQU'AU 31.05.2007

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

❖ LA REGALONA 2003, DOMAINE ESCOURROU, CABARDES AOC

Assemblage de Cabernet-Sauvignon et de Syrah, « **La Régalona** » fait partie de cette classe de vins desquels se dégage une incroyable personnalité. Un vin réellement sculpté par Dame Nature qui avec ses caprices ou ses bienveillances, forge un caractère parfois différent selon les millésimes. Ce vin possède une âme qui traduit une véritable identité qui impressionne !

Je commande :

_____ carton(s) de 6 x 75 cl **La Régalona 2003 à CHF 150.— + TVA** (au lieu de 162.—)

❖ CHATEAU PINERAIE, BURC & FILLES, CAHORS AOC

Le « Château Pineriaie » se trouve à Puy-l'Evêque, en plein vignoble de **Cahors**. De génération en génération, la famille Burc exploite un sol prédestiné et cultive la vigne avec passion. Aujourd'hui, la 6^{ème} génération allie tradition et modernité et s'est engagée en faveur de l'environnement en travaillant en culture raisonnée.

Château Pineriaie, un assemblage de 85% Malbec et 15% Merlot, élevé en barrique, se caractérise par un joli fruité et des tanins fondus et savoureux. **Château Pineriaie**

L'Authentique est à base de 100% Malbec et passe 18 mois en barrique. Ce vin est bien constitué et possède un bel équilibre avec des tanins racés, enveloppés et satinés par un bel élevage.

Je commande :

_____ carton(s) de 6 x 75 cl **Ch. Pineriaie 2003 à CHF 68.40.— + TVA** (au lieu de 76.80)

_____ carton(s) de 6 x 75 cl **Ch. Pineriaie 2004 à CHF 62.40 + TVA** (au lieu de 70.80)

_____ carton(s) de 6 x 75 cl **Ch. Pineriaie L'Authentique 2003 à CHF 132.— + TVA**
(au lieu de 147.—)

❖ DOMAINE BAUMANN, ALSACE AOC

Depuis plusieurs générations le **Domaine Baumann** à **Riquewihr** produit des vins issus de différents cépages et terroirs ayant chacun ses caractéristiques. Nous avons choisi 4 vins blancs issus de la gamme « vieilles vignes » qui illustre cette typicité.

Gewürztraminer : corsé et charpenté, riches arômes de fruits, de fleurs et d'épices.

Riesling : sec, racé, délicatement fruité, bouquet d'une grande finesse.

Pinot Blanc : tendre et délicat, allie fraîcheur et souplesse.

Pinot Gris : charpenté, rond et long en bouche, arômes complexes de sous-bois.

Je commande :

_____ carton(s) de 6 x 75 cl **Gewürztraminer 2005 à CHF 102.— + TVA** (au lieu de 111.—)

_____ carton(s) de 6 x 75 cl **Riesling 2005 à CHF 96.— + TVA** (au lieu de 105.—)

_____ carton(s) de 6 x 75 cl **Pinot Blanc 2005 à CHF 102.— + TVA** (au lieu de 111.—)

_____ carton(s) de 6 x 75 cl **Pinot Gris 2005 à CHF 96.— + TVA** (au lieu de 105.—)

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 printemps fleuri !

TOUTE L'EQUIPE DE VOGEL VINS