



Automne 2023

Du 25 au 30 septembre

VENDANGES

VINS & SPIRITUEUX

Chères clientes, chers clients,

**« Buvez du vin en hiver parce qu'il fait froid; en
été, parce qu'il fait chaud »**

H.G Bohn

Aux fruits et légumes de saison correspondent des vins de saison. Faisons honneur aux plats mijotés, gourmand, réconfortant faisant mijoter courges, champignons. Enivrons nous de cette odeur de la terre avec ces légumes racinaires. Et que sautent les poissons, et que court le gibier. Pour cela, je vous propose un voyage gustatif dans le Sud-Ouest. Vous retrouverez deux domaines rentrés l'année dernière et qui ont fait le bonheur de vos papilles: Valérie Courrèges sur Cahors et le domaine Laougué sur Madiran. Sans oublier tour des Gendres et Albert de Conti à Bergerac avec entre autres une nouvelle cuvée, la vigne d'Albert, sans soufre ajouté. Dans les derniers arrivés, La Florane dans la vallée du Rhône. Vous avez beaucoup aimé le blanc au printemps, les rouges l'année dernière, vous découvrirez avec autant d'enthousiasme leur rosé. L'été fut pour moi l'occasion de visiter quelques domaines... - affaires à suivre pour les fêtes - de rencontrer des collègues dont la gourmandise touche aussi leur métier. Je vous raconterai cela de vive voix, à l'occasion de cette offre d'automne.

Au plaisir de trinquer

Joëlle





Offre valable la semaine
du 25 au 30 septembre



Dégustation sur réservation :
(juste un coup de téléphone)



jeudi 28 et vendredi 29 septembre
de 10h30 à 18h30
et samedi 30 septembre de 10h30 à 17h00

10% dès 12 bouteilles / 15% dès 18 bouteilles

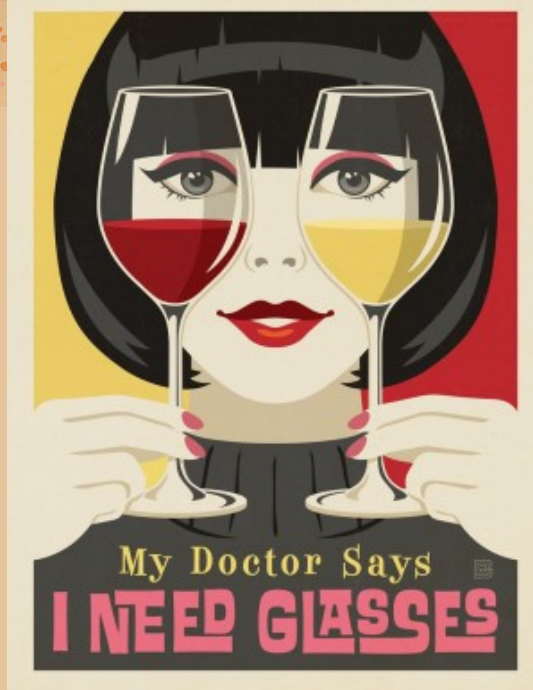


POSSIBILITE de PANACHER

Réservez dès maintenant !
Pour les livraisons et les envois postaux, n'hésitez pas
à me contacter

58, avenue d'Echallens, 1004 Lausanne. 021 626 43 10 / 078 210 96 56
contact@vendangesvins.ch; www.vendangesvins.ch
Vendanges, vins & spiritueux JM Sàrl





BLANCS



Corbières blanc, Castelmaure, Blanc paysan 2022
90% Grenache Blanc, 10% Maccabeu

Frs 11.80



Bergerac, Domaine Albert de Conti, Cuvée des Conti, 2022
50% sémillon, 40% sauvignon, 10% muscadelle

Frs 15.80



Périgord IGP - Domaine Tour des Gendres, Cantalouette blanche 2022
40% Chenin, 40% Sauvignon, 20% Savagnin

Frs 15.80



AOP Côtes-du-Rhône, Domaine Roche-Audran, Tradition 2022
Grenache blanc, Viognier, Clairette, Bourboulenc

Frs 15.90



Sicile, Cantine Colomba Bianca, Resilience, El Grillo, 2022
Grillo

Frs 18.-



Chinon blanc, Wilfrid Rousse, Le jardin des dames 2021
Chenin

Frs 23.-



Côtes de Gascogne, Domaine Chiroulet, Soleil d'automne 2020
70% Gros Manseng, 30% Petit Manseng

Frs 16.20

vin demi-sec

ROSÉS



Côtes-du-Rhône, Domaine La Florane, A Fleur de Pampre 2022
Cinsault, Grenache, Syrah

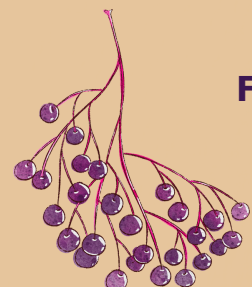
Frs 15.-

ure



Côtes-du-Rhône, Domaine La Cabotte, Colline rosé 2022
Grenache, Syrah, Mourvèdre

Frs 15.-



BULLES



PETILLANT NATUREL - Domaine Tour des Gendres, Petnat 2022
70% Sauvignon - 30% Chenin

Frs 16.80

Nature



ROUGES



Côte de Gascogne, Domaine Chiroulet, Terroir Gascon 2021
Merlot, Cabernet franc, Tannat.

Frs 13.80



Ventoux, Domaine Font Sarade, Les terres rouges, 2022
40% Syrah, 40% Grenache, 20% Carignan

Frs 14.80



Bergerac, Domaine Albert de Conti, La vigne d'Albert 2022 **Nature** **Frs 15.80**
Périgord (Mérille), Abouriou, Merlot, Cabernets (Franc et Sauvignon), Côt et Fer



Madiran, Cuvée Camy 2020 **Frs 16.-**
Tannat, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Domaine Valérie Courrèges, Vin de France, Zinzolin 2020 **Frs 16.80**
40% Malbec, 30% Syrah, 20% Cabernet Franc, 10% Merlot

Cahors, Domaine Valérie Courrèges, Ocrement-dit 2019 **Frs 18.-**
Malbec



CdRhône village Massif d'Uchaux, Domaine de la Cabotte, Garance, 2021 **Frs 18.-**
Grenache, Syrah, Mourvèdre



Bergerac - Domaine Tour des Gendres, La Gloire de mon père, 2020 **Frs 18.50**
50% Merlot, 25% Cabernet Franc et 25% Malbec



Corbières, Castelmaure, La Pompadour 2021 **Frs 18.50**
52% Carignan, 22% Grenache, 26% Syrah



Sicile - Colomba Bianca, Resilience Nero d'Avola 2021 **Frs 18.80**
Nero d'Avola



CdRhône village Massif d'Uchaux, Domaine de la Cabotte, Gabriel 2021 **Frs 20.50**
Grenache, Syrah



Vaqueyras, Domaine Font Sarade, les hauts de la Ponche, 2020 **Frs 22.80**
50% Grenache, 25 % Syrah, 25 % Mourvèdre



Fleurie, Domaine Jean-Etienne Chermette, Les deux granites, 2020 **Frs 23.-**
Gamay

Madiran- Domaine Laougué, Cuvée Marty 2020 **Frs 23.-**
Tannat & Cabernet Franc



CdR Saint-Maurice, La Florane, Guillaume de Rouville, 2021 **Frs 23.50**
95% Syrah, 5% Grenache

Cahors, Domaine Valérie Courrèges, Bois Carmin 2020 **Frs 26.-**
Malbec



Sancerre rouge, Domaine Bernard Fleuriet, Sancerre tradition, 2020 **Frs 28.50**
Pinot noir **fin de stock avant nouveau millésime**

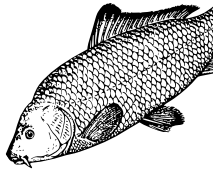
Cahors, Domaine Valérie Courrèges, L'art et la matière 2020 **Frs 37.70**
Malbec

APÉRO DINATOIRE



CORBIERES BLANC -
Castelmaure, Blanc paysan 2022 Frs 11.80
90% Grenache Blanc, 10% Maccabeu

D'une jolie couleur jaune vert pâle, il exhale un nez fleuri et frais, tilleul, fleurs de printemps et de fruits exotiques. Il présente un bel équilibre en bouche, belle rondeur, fraîcheur et longueur. à l'apéritif, sur des filets de perche.



CÔTES-du-RHÔNE, Domaine Roche-Audran, Tradition 2022 Frs 15.90
Grenache blanc, Viognier, Clairette, Bourboulenc

Grenache et Viognier dominant pour nous délivrer un vin sur les fruits jaunes, de beaux amers et une pointe saline. Pourquoi pas les essayer sur des frites de patates douces ou un apéro automnale mixant fromages et châtaignes.



Sicile, Colomba Bianca, Resilience, El Grillo, 2022 Frs 18.- Grillo

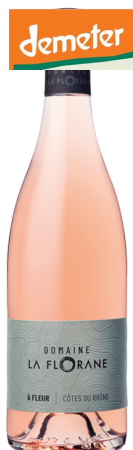
Ce vin se caractérise par un élégant bouquet de d'agrumes, de pêches jaunes et de fleur d'oranger blanche rappelant la campagne sicilienne. En bouche, il est savoureux, fruité et sa belle acidité lui confère une belle fraîcheur.

CÔTES-du-RHÔNE, Domaine La Cabotte, Colline 2022 Frs 15.-
Grenache, Syrah, Mourvèdre

D'un rosé rubis, Colline propose un rosé charnu sur les fruits rouges, avec un joli poivré en finale. Faites appel aux terrines, un bon plateau de charcuterie ou encore quelques recettes provençales avant d'allumer les fourneaux.



AUTOMNAL



CÔTES-du-RHÔNE, Domaine La Florane, A fleur de pampre, 2022 Frs 15.-
Cinsault, Grenache, Syrah

De couleur rose pâle, ce rosé révèle un fruité avec un joli petit côté acidulé de fruits rouges (groseille, framboise, cerise), des notes florales, une finale vive souple et pure, tension et fraîcheur. De quoi accompagner une salade/tarte figue noix jambon fromage



IL ÉTAIT UNE FOIS...



Bergerac, Domaine Albert de Conti, Cuvée des Conti, 2022 15.80 **50% Sémillon, 40% Sauvignon, 10% Muscadelle**

Sauvignon et sémillon, au tranchant exotique, expose la chair savoureuse et gourmande du millésime 2022. Il présente un nez fondu, autour d'arômes de pêche blanche, de poire, de zeste confit pour le côté frais. Minéralité et puissance se développent à l'aération. En bouche, il est souple et fruité dès l'attaque sur une connotation mielleuse, suivi par une structure plus acidulée aux saveurs de zestes d'agrumes. Le vin est puissant sur sa finale.



Périgord, Domaine Tour des Gendres, Cantalouette blanche 2022 Frs 15.80 **40% Chenin, 40% Sauvignon, 20% Savagnin**

Vous l'avez beaucoup aimé, elle est de retour ! Le nez est fin, sur les fruits blancs, le citron frais et la craie. Un vin d'un magnifique équilibre, vif en tension, avec des petits zestes de citron de pamplemousse, une finale longue et minérale !



Côtes de Gascogne, Domaine Chiroulet, Soleil d'automne 2020 Frs 16.20 **70% Gros Manseng, 30% Petit Manseng vin demi-sec**

Très expressif, il déploie des notes florales et de fruits tropicaux. Une finale agréablement acidulée sur les agrumes apporte une belle fraîcheur. À l'apéritif sur des galantines de canard, toasts au foie gras, avec des fromages à pâte persillée, tout accord culinaire sucré/salé ainsi que sur les desserts pas trop sucrés, salades de fruits. Médaille d'Or au concours des IGP de France.



DANS L'OUEST!



PETILLANT NATUREL **Domaine Albert de Conti** **Petnat 2022 Frs 16.80**

70% Sauvignon - 30% Chenin



Cette cuvée est l'incarnation des premiers pétillants, élaborés selon la méthode ancestrale. De jolies petites bulles, très peu d'alcool (11.5) et un fruité très frais sur la poire Williams et la pomme compotée qui en font l'apéro idéal. Vive les desserts aux pommes!



TARTARE DE CANARD ET DE BETTERAVES ROUGES À LA SAUGE

Pour accompagner ce plat, sortons de l'accord traditionnel viande – rouge ; Terroir gascon serait d'ailleurs un très bon allié. Dirigeons nous, vers la cuvée des Conti, dont la maturité du fruit et la fraîcheur viendront enrober ce tartare. La betterave apporte de la texture mais aussi des notes fruitées intéressantes et une pointe de rondeur, de la douceur, que la tension du vin gère parfaitement.

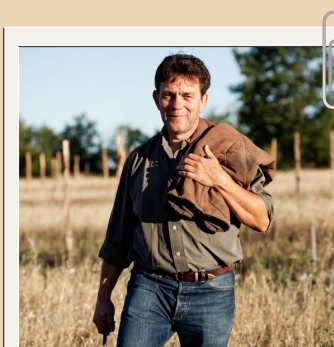
Pour 4 personnes:

**1 magret de canard
2 petites betteraves rouges
15 feuilles de sauge
1 cuillère à soupe de moutarde
10cl d'huile d'olive
sel, poivre, piment d'espelette**



Cuire les betteraves 20 min à four chaud dans un papier d'aluminium. Pas trop cuite, de manière à leur conserver du croquant. Une fois refroidies, les peler et les tailler en petits cubes. Ôter le gras du magret et le tailler en fines lamelles, couper la chair du canard en petits cubes de 0,5cm. Mélanger les cubes de canard et de betterave, lier avec la moutarde et l'huile. Ajouter une belle pincée de piment d'Espelette, la sauge finement ciselé, saler et poivrer. Pour réaliser les petits gratons, griller le gras de canard dans une poêle très chaude jusqu'à ce qu'il soit bien croustillant. Le résultat est bluffant, l'alliance du canard et de la betterave fait mouche; les bouchées sont onctueuses et pleines de saveurs fraîches.

Pour poursuivre notre voyage gustatif dans le sud-ouest, je vous propose une recette du cuisinier-paysan Patrick Duler, cuisinier dans le Quercy au domaine de Saint-Guéry. Sur les 70 hectares de son domaine, deux hectares de potagers ; il cultive de la vigne, des oliviers, de la truffe, du blé fabricant ses farines, son pain. Il élève des bêtes, et remporta d'ailleurs le prix du meilleur jambon du monde lors d'un concours en 2014. Derrière les fourneaux, il pratique une cuisine aux apparences simples, sans chercher à coller aux modes, avec la juste obsession de respecter ses produits.





BERGERAC - Domaine Albert de Conti, La vigne d'Albert 2022 Frs 15.80 *Périgord (Mérille), Abouriou, Merlot, Cabernets (Franc et Sauvignon), Côt et Fer*

« Alors là petit, ça c'est bon ! » Albert de Conti La Vigne d'Albert provient d'une vigne complantée par Albert de Conti au milieu des années 60 avec des cépages endémiques de l'époque tels que le Fer et le Périgord, aujourd'hui quasiment introuvables. Le nez exhale les fruits noirs qui mijotent dans le chaudron à confiture, avec en prime, une touche d'encens et une pincée d'épices. La bouche est ronde, très ample, enrobante, déployant une matière charnue / pulpeuse à la texture veloutée, au fruit très intense (sans être too much) rafraîchi par des notes mentholées. La finale dévoile une persistance sur la crème de mûre et le cacao épicé

BERGERAC - Château Tour des Gendres, La Gloire de mon père, 2020 Frs 18.50 *50% Merlot, 25% Cabernet Franc et 25% Malbec*

Le nez est expressif, très mûr et intense, sur des notes de réglisse mentholé, de mûre, avec un boisé discret. C'est un vin souple, élégant, avec un tanin fin, le tout dans un équilibre parfaitement maîtrisé. Une cuvée hommage toujours très réussie ! Adoptez le pour tous vos plats de champignons et régaliez vous sur un canard rôti aux cerises. (3*Guide Hachette des vins B&D 92/100, WE 91/100)





À PLUME À POIL



MADIRAN, Domaine Laougué, Cuvée Camy 2020 Frs 16.-

Tannat, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Des vignes âgées de plus de trente ans et un terroir idéalement exposé plein sud nous livrent cette cuvée parée d'une robe rouge grenat se dévoilant à l'œil sous des reflets chatoyants tirant vers le noir. Au nez se mêlent des arômes de fruits noirs compotés : le cassis, les myrtilles, les cerises noires. En bouche, une belle amplitude sous des atours charnus, soutenue par les mêmes arômes de fruits et un bouquet d'épices. Un Madiran plus léger que sa grande sœur mais d'une belle tenue et qui supportera facilement une viande en sauce. Un vin rouge à carafer durant une heure pour une savoureuse dégustation sur une daube de sanglier par exemple. J'ai beaucoup aimé ce millésime. Un magnifique rapport qualité/prix.



CÔTE de GASCOGNE- Domaine Chiroulet, Terroir Gascon 2021 Frs 13.80

Merlot, Cabernet franc, Tannat.



Charnu, juteux, profond et velouté. Dans sa robe sombre virevoltent au nez les épices, un délicat boisé et les fruits noirs (un petit côté cerise noire marasca). En bouche, il allie croquant et rondeur. Si les tanins, les épices viennent tapisser votre palais, le croquant des fruits et leur belle acidité prolonge le plaisir de votre première gorgée.. Et vite un magret juste légèrement grillé.

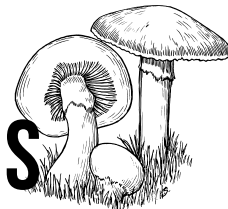
MADIRAN, Domaine Laougué, Cuvée Marty 2019 Frs 22.50

Tannat & Cabernet Franc

"Le panache et l'onctuosité d'une cuvée équilibrée". La robe est rouge rubis, profonde et intense. Le nez se révèle à travers des notes de fruits mûrs comme la prune et la cerise, nuancées par des notes épicées bien dosées. La bouche est ample, tapissées par un beau fruité mûr et par des tanins fondus et soyeux. Les arômes de torréfaction se marient remarquablement bien aux notes de fruits rouges pour laisser place à une expression aromatique intense qui vient parfaire une finale enrobée.



EXCEPTIONNEL 2020 SUR CAHORS



2020 est un millésime exceptionnel sur Cahors : beaucoup de fraîcheur, très belle acidité avec de l'équilibre et de la longueur. Comme sur une grande partie de la France, l'été a été très chaud et très sec dans la région, provoquant des blocages de maturité sur les secteurs les plus sensibles. Mais la fin de saison a permis de retrouver des conditions plus clémentes avec des journées ensoleillées et de nuits fraîches, garantes du maintien de niveaux d'acidité satisfaisants. "C'est un grand millésime naturel. 2020, c'est un très grand millésime." Matthieu Cosse (compagnon de Valérie Courrèges et très grande référence sur Cahors)

**PRATIQUE BIODYNAMIE
LABEL DÉMETER EN COURS**



VIN de FRANCE - Domaine Valérie Courrèges, Zinzolin 2020 Frs 16.80 **40% Malbec, 30% Syrah, 20% Cabernet Franc, 10% Merlot**

Ce vin fruité offre au nez de fruits noirs, prune, cassis, myrtille, réglisse, pivoine, violette. La bouche est juteuse, concentrée, charnue sur les fruits noirs, le cachou, la réglisse, le cacao. Idéal avec : Grillades, moussaka de légumes, couscous de légumes, tapas végétariennes

CAHORS- Domaine Valérie Courrèges, Ocrement-dit 2020 Frs 18.- **Malbec**

Un pur Malbec de Cahors, issu de ceps de plus de 40ans. Ce cru doit son nom aux argiles rouges caillouteuses où croissent les vignes. L'élevage est fait en cuve béton et en jarre pour conserver une belle fraîcheur. Un vin puissant mais souple, à la trame tannique serrée et fine qui ne masque pas des arômes de fruits noirs. Compagnon idéal pour vos viandes rouges et gibier.

CAHORS- Domaine Valérie Courrèges, Bois Carmin 2020 Frs 25.- **Malbec**

Toujours aussi magnifique ! Un vin non collé et non filtré d'un noir intense et pourpre, avec un nez floral, épicé, fin et complexe. En bouche, il est charnue et suave, un velouté de texture avec une finale longue et harmonieuse. "Précis et juteux, ce vin s'épanouit sur un tanin poudré."



CAHORS- Domaine Valérie Courrèges, L'art et la matière 2020 Frs 37.50 **Malbec**



Un pur Malbec de Cahors, issu de vieilles vignes de sélection massale, sur un sol argilo rouge à cailloutis très riche en fer, manganèse, mica sur socle calcaire. Les arômes rappellent un fin bouquet de cerises et de mûres agrémentées de notes grillées. Ses tanins sont ronds et gras, l'ensemble offre à la fois concentration et un fort bel équilibre qui le destine pour une garde entre cinq et quinze années! ATTENTION QUANTITE LIMITEE



VALLÉE DU RHÔNE MÉRIDIONALE



**CdR Saint-Maurice, La Florane,
Guillaume de Rouville, 2020 Frs 23.50**
95% Syrah, 5% Grenache

Issu des meilleures parcelles, vinifié avec les rafles, ce vin arbore une robe d'un pourpre sombre. Il évoque le terroir par son caractère voluptueux et sensuel. Il dégage des senteurs de mûre et de garrigue. Les tanins fins, denses ...à méditer. Magnifique Syrah.

**Massif d'Uchaux, La Cabotte,
Gabriel, 2021 Frs 20.50**
Grenache, Syrah



1/3cuve, 1/3 fût, 1/3 jarre. J'ai aimé sur ce millésime son coté soyeux. Le nez complexe propose des effluves de fruits noirs : mures, cassis, et quelques notes florales : rose. Rond en bouche, avec des fruits murs bien pressant, rehaussé d'épices (poivre), belle maturité des tanins, fondus, long et suave.

CdR Massif d'Uchaux, La Cabotte, Garance, 2021 Frs 18.-
Grenache, Syrah, Mourvèdre



La couleur est d'un rouge vif violacée. Le nez est complexe, laissant apparaître des notes de fruits frais et de réglisse. Epicé, la bouche est puissante ou l'on retrouve des notes de fruits mûrs, un bel équilibre une touche de minéralité apporte longueur et profondeur. Les tanins sont mûrs et racés. A ne pas manquer !





VENTOUX, Domaine Font Sarade, Les terres rouges, 2021 Frs 14.80
40% Syrah, 40% Grenache, 20% Carignan

Parti trop vite au printemps, le voilà de retour! Ces trois cépages plantés sur un sol d'argile rouge mêlé de sable ont engendré ce vin au bouquet corsé de fraise confite et d'épices, concentré, souple et bien fruité en bouche, bâti sur des tanins consistants. Un joli Ventoux assurément.

VACQUEYRAS, Domaine Font Sarade, les hauts de la Ponche, 2020 Frs 22.80
50% Grenache, 25 % Syrah, 25 % Mourvèdre

Sur des notes de de cassis, de réglisse, de poivre noir et de violette, le vin est d'une grande puissance aromatique, mais aussi d'une grande finesse. En bouche ce Vacqueyras est gourmand, puissant, équilibré et d'une grande fraîcheur.



CABOTTE



FONT SARADE

LA FLORANE



CASTELMAURE

LANGUEDOC

CORBIERES - Castelmaure, La Pompadour 2021 Frs 18.50
52% Carignan, 22% Grenache, 26% Syrah



Nez puissant de fruits mûrs (cerises), épicé, plein de garrigue. L'ensemble est complété par un boisé discret apportant une pointe vanillée. La bouche est ronde, ample, suave, pleine, riche mais gourmande. De la matière et une belle finale pour un bon gigot, une viande en sauce. (91/100 James Suckling)



LOIRE

CHINON, Domaine Wilfrid Rousse, Le jardin des dames 2021 Frs 23.-



Chenin

Délicat et élégant, il embrasse la bouche sans lourdeur. Ce vin biologique a été élevé pendant un an en barrique. Les raisins mûrissent rapidement mais conservent l'acidité caractéristique du Chenin. Texture, fruité et minéral!! Un beau blanc de gastronomie!



Domaine Bernard Fleuriet, Sancerre rouge tradition, 2020 Frs 28.50 Pinot noir



Ce vin provient d'un terroir argilo-calcaires lui donnant tout son fruité, sa finesse, des arômes de fruits rouges, de cerise. Avec un passage à 50 % en barrique, il obtient quelques notes légèrement grillées, et plus de complexité avec une belle rondeur, des tanins polis qui accompagneront très bien un lapin aux pruneaux un rôti porc/veau.

SICILE



Colomba Bianca, Resilience Nero d'Avola 2022 Frs 18.- Nero d'Avola



Ce pur Nero d'Avola est l'expression variétale la plus fidèle au cépage noir prince sur l'île. Les raisins sont cueillis à la main et placés dans de petits paniers. Des vignes centenaires, ayant résisté à un tremblement de terre ; voilà un vin qui incarne la valeur de la résilience. Enveloppant, velouté, il libère des arômes de petits fruits, de fraises et de framboises, mêlés à des notes épicées de café et de cacao; au loin on aperçoit une légère essence de vanille. Un vin, qui mettra tout le monde d'accord. Il se marie bien avec les viandes grillées.



Domaine Jean-Etienne Chermette, Fleurie, Les deux granites, 2020 Frs 23.- Gamay

Paré d'une robe rubis avec des reflets violine. son nez offre de jolis arômes de prune, de framboise, un côté aussi floral. Mi-corsé, souple et enveloppant, il est profond et bien concentré, avec des tanins soyeux, relevés par des notes poivrées et des arômes de fruits noirs allongeant la finale vers une persistance élégante. Convient à une fondue Bourguignonne, un rôti de porc, de veau.



BEAUJOLAIS