

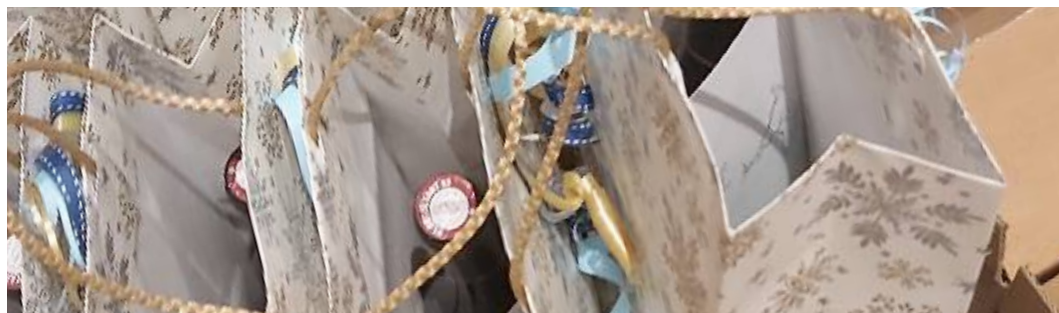


Noël 2023

Offre entreprise

VENDANGES
VINS & SPIRITUEUX

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



Chères clientes, chers clients,

Les fêtes de fin d'année approchent et vous tenez à remercier l'engagement de vos collaborateurs et la fidélité de vos clients (particuliers ou entreprises). Vous trouverez dans ma vithèque:

- **PLUS de 150 vins français, suisses, italiens**
- des champagnes de vigneron ou méthodes champenoises
- des spiritueux,
- Une épicerie fine s'étendant de l'apéritif au dessert comprenant une large gamme de **tapenades de légumes (Bigand et Secrets de famille), rillettes, produits de la mer (avec les recettes du Recette du Chef étoilé Guillaume Sourrieu), foies gras entiers (Michel Monteil Quercy multi médaillé au concours agricole), chocolats... NEW la maison Telme avec entre autres....se**
- **terrines de cerf, lièvre, chevreuil signées par des cuisiniers étoilés michelin.**
- pochette, coffrets, paniers

Des produits pour la quasi totalité BIO, Biodynamie, ou Nature qui traduisent le respect du terroir, de l'environnement.

Vous trouverez ci-dessous quelques EXEMPLES de propositions.

Je me réjouis de vous confectionner du bonheur à partager !



Les contenants



Prêts...? Composons!

021 626 43 10/ 078 210 96 56

contact@vendangesuins.ch

POCHETTES 1 bouteille

Deux blancs qui feront merveille à l'apéritif ou sur des fruits de mer



A Muscadet, Sèvre-et-Maine, "sur lie", Domaine la Bregeonnette, la Bregeonnette, 2022

L'exemple même de ces blancs secs, droits et précis qui font rayonner le Muscadet et qui en ont fait un incontournable sur les meilleures cartes de vins. Tranchant, iodé et qui fait saliver, il délivre une bouche longue, riche tout en restant minérale relevée de notes d'agrumes.

CHF 17.-



B ENTRE-2-MERS - Château Lestrilles Entre-deux-mers 2021 90% Sauvignon blanc, 5% Sémillon, 5% Muscadelle

Digne représentant de son appellation: gourmand et très équilibré, offrant à la fois de la rondeur et beaucoup de fraîcheur. Une explosion d'agrumes, de pêche blanche. Vin remarquable au guide Hachette 2023

et

DIP Artichaut - fromage frais (OR Prix Epicure 2017)

CHF 24.-

Un rouge gourmand consensuel polyvalent

**Côtes du Rhône Village, Domaine Les Grands bois, Les trois soeurs 2022
Grenache, Syrah & Carignan**

Noir, dense, le nez est puissant, fruité à souhait, épicé, avec quelques notes de garrigues. En bouche, un panier de fruits noirs (cassis, mûres, cerises), riche et bien équilibré. Un vin qui saura plaire au plus grand nombre et assez polyvalent.

Pagailles d'olives

+

Délice Poivron mascarpone (Bronze prix épiculture)

CHF 30.-





POCHETTES DUO

D

Pochette Apéritif **CHF 31.-**



ENTRE-2-MERS - Château Lestrilles Entre-deux-mers 2021

Digne représentant de son appellation: gourmand et très équilibré, offrant à la fois de la rondeur et beaucoup de fraîcheur. Une explosion d'agrumes, de pêche blanche.

Vin remarquable au guide Hachette 2023

CÔTE du RHÔNE VILLAGE Domaine Les Grands bois, Les trois soeurs 2022 *Grenache, Syrah & Carignan*

Noir, dense, le nez est puissant, fruité à souhait, épicé, avec quelques notes de garrigues. En bouche, un panier de fruits noirs (cassis, mûres, cerises), riche et bien équilibré. Un vin qui saura plaire au plus grand nombre et assez polyvalent.

E



Pochette vaudoise **CHF 37.50**

Domaine Chantegrive, Mont sur Rolle grand cru, Chasselas 2022

Bouquet élégant et frais. Il vous ravira par sa minéralité et son fruité aux notes d'agrumes.

Domaine La Colombe, Polisson 2022

Gamaret, Divico, Pinot noir.

Ce vin se distingue par un nez très expressif de fruits rouges, de cerises. La bouche est ample, épicé et fruité avec des tanins fins et soyeux. Un vrai couteau suisse (charcuterie, raclette...)

F

Pochette Menu de Noël **CHF 50.-**

Crémant de Bordeaux, Château Lestrilles, Les bulles

"La muscadelle (20 %) accompagne le sémillon dans ce crémant à la bulle aérienne. Le nez, délicat et subtil, s'exprime sur la pêche et les fleurs blanches, avec quelques notes citronnées et mentholées. La bouche se révèle à la fois fraîche et ronde, centrée sur des arômes persistants de fruits blancs agrémentés d'un délicieux trait de fleur d'oranger." Vin remarquable guide Hachette

Château du Cèdre 2021

90% Malbec, 5% Tannat, 5% Merlot

De ce vin noir et opaque émane un intense bouquet de fruits noirs, de fumé et de chocolat et autres épices. Dense et suave en bouche, on a envie de croquer à pleines dents les tanins qui chatouillent le palais, avant de se reposer au fond du verre parmi les senteurs de cannelle, de vanille et de fruits noirs. Majestueux 90/100 RVF



G

Pochette gourmande **CHF 59.-**

CÔTES-du-RHÔNE, Domaine Les Grands Bois, Viognier 2022

Fraîcheur et sa rondeur, on retrouve la typicité du cépage avec ses notes de pêches et d'abricots et des différents terroirs. Un séducteur!

CdR Massif d'Uchaux, La Cabotte, Garance, 2021
Grenache, Syrah, Mourvèdre

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.

Pagaille d'olives (Timon et Sourrieu) et
Terrine de canard aux oranges confites de corse (Maison Telme) (200gr)

H

Pochette gourmande **CHF 70.-**

ANJOU Blanc, Le Fief noir, L'échappée 2022
Chenin

Un grand chenin marqué par la rondeur et l'équilibre. Une pure expression du terroir angevin. Nez très expressif sur des notes de brioche, d'ananas et de pierre à fusil. En bouche, on retrouve la minéralité du nez et des notes de zest d'agrumes en finale.

BORDEAUX SUPERIEUR, Château Lestrille, Le Secret 2018
Merlot

Splendide robe grenat, intense et profonde. De délicates notes vanillées et réglissées nous accueillent. Ce nez très expressif évolue ensuite vers la mûre, le bourgeon de cassis et l'humus. Belle complexité. En bouche, cette chair enrobée et toastée cache une trame tanique intense et salivante gorgée de fruits noirs et pruneaux. Un beau Bordeaux généreux, complexe et persistant. OR concours Elle à table

Maison Bigand (Tarn)
Artichauts à la truffe (pas d'arômes, brisures de truffes)
Châtaignes et cèpes rôtis



Paniers



Panier carton

CHF 48.-



CÔTES du Rhône village,
Domaine les Grands bois, Les
3 sœurs 2022
Pagailles d'olives
Pitchoun des cabris (feuilletés
fromage de de chèvre et
thym)
Délice de poivrons
mascarpone (bronze prix
épicerie)
Pâté raisin calvados

J



Panier bois Gourmand

CHF 65.-

Faugères, Mas Nicolas, Cydonia, 2022

40% Carignan, 40% Grenache, 10% Syrah, 10% Mourvèdre

Le nez évoque le sud avec des notes de confiture, de fraise, de figue, la fraîcheur du thym et de cade. La bouche est charnue, ample aux tanins joliment enrobés. De la gourmandise!

Bergerac, Domaine Albert de Conti, Cuvée des Conti, 2022

50% sémillon, 40% sauvignon, 10% muscadelle

Le nez est très parfumé, sur des notes de fleurs (acacia, oranger) et fruits blancs (nectarine). La fraîcheur du terroir reste bien perceptible. La bouche est soutenue, pleine de rondeur et superbement équilibrée. Succès garanti.

Pagaille d'olives (Timon et Sourrieu)
Baléti de la mer (bouillabaisse tartinaable)
Dip Butternut miel citron amande (Argent Prix Epicerie)



Q

Panier profusion CHF 76.50



CÔTE du RHÔNE VILLAGE

Domaine Les Grands bois, Les trois sœurs 2022

ENTRE-2-MERS

Château Lestrille Entre-deux-mers 2021

Pagaille d'olives (Timon et Sourrieu)

Figures de poulpe Timon et Sourrieu
(poulpe cuisiné avec tomates et thym citron tartinable 170gr)
Recette du Chef étoilé Guillaume Sourrieu

Dip poiuron mascarpone (bronze prix épique)

Paté raisin calvados

Deux pièces florentins de Dubey Grandjean à Romont (environ 7cm de diamètre)



R

Panier festif CHF 84.-



Faugères, Mas Nicolas, Cydonia, 2022

40% Carignan, 40% Grenache, 10% Syrah, 10% Mourvèdre



Crémant de Bordeaux, Château Lestrille, Les bulles

Palanquée de Parmesan (Timon et Sourrieu)

Terrines de canard aux oranges confites de corse (200gr) Maison Telme

Tapenade olives vertes, citron confit et amandes

Deux pièces florentins de Dubey Grandjean à Romont (environ 7cm de diamètre)



K

Coffret menu de Noël CHF 77.-



ENTRE-2-MERS - Château Lestuille Entre-deux-mers 2021

Digne représentant de son appellation: gourmand et très équilibré, offrant à la fois de la rondeur et beaucoup de fraîcheur. Une explosion d'agrumes, de pêche blanche. Vin remarquable au guide Hachette 2023

GIGONDAS, Gour de Chaulé, Gigondas tradition 2021

Une cuvée d'exception signée par un domaine très très prisé. La soie du Grenache! Rubis, nez élégant et complexe (fruits rouges, épices, poivre), tannins veloutés. Il sublimera la dinde de Noël ou cette délicieuse terrine.



Délice artichauts et fromage frais (Médaille d'or au prix épiculture 2017)

Terrine de lièvre (Médaille d'or 2023 au prix épiculture)

Du lièvre, du lard fumé et du genièvre, une terrine pleine de saveurs née de la collaboration entre la Maison Telme et Olivier Nasti (2* Michelin, 4 Toques Gault et Millau, Meilleur Ouvrier de France. Entre autres.)



L

Coffret gourmand CHF 50.-

BORDEAUX SUPERIEUR, Château Lestuille Capmartin 2016

2016 a été salué comme un millésime excellent à Bordeaux. Un Bordeaux moyennement corsé aux arômes concentrés de fruits soutenus par de délicates notes boisées. En bouche, il a une bonne fraîcheur, tandis que la structure montre des tanins de haute qualité. Joliment équilibré, velouté et puissant.



Palanquée de Parmesan (Timon et Sourrieu)

Baston de Piades (curry de moules, lit de poireaux)

Tapenade olives noires, tomates séchées, pignons et basilic



M POCHETTE Vin & chocolat

CHF 80.-

Cahors, Château du Cèdre, Malbec Vintage 2016 (50cl)



Cousin du Porto vintage. Les raisins de Malbec sont ramassés tardivement, leur fermentation démarre en cuve avant d'être interrompue par un mutage. S'en suit un élevage en barrique de 500L qui révélera un très bel équilibre entre le fruit (cassis, mûre...), un côté thé noir, l'acidité et le sucre résiduel.. Un vrai délice sur des fromages bleus, en dessert avec du chocolat, sans oublier la buche chocolat de Noël



Cassis Distillerie Peureux Fougrolles (35cl)

Le cassis Peureux®, issu de la meilleure variété "Noir de Bourgogne", est obtenu par macération dans plusieurs bains à la Crème de Cassis. Son croquant et sa couleur vont vous enivrer au bar comme en cuisine. Les Grains de Cassis Peureux, ce sont de véritables grains de Cassis de Bourgogne au croquant et à la petite note acidulée qui change tout !

2 florentins en grande pièce et
150gr de biscuits sablés
écureuil à la noisette



DUBEY GRANDJEAN
ROMONT

Cette année, j'ai été séduite par
la Boulangerie-Pâtisserie
Dubey-Grandjean qui propose
depuis 1951 des produits frais
de qualité, d'une grande
finesse. Elle a d'ailleurs été de
nombreuses fois récompensées
au Swiss Bakery Trophy.
Florentins, écureuil, croquets,
pain d'anis...

Retrouvez chez moi leurs
produits

N POCHETTE Champagne & chocolat

Chocolaterie Dubey Grandjean Romont, Florentins



Vallée de la
MARNE
Francis Orban,
Champagne brut
réserve vieilles
vignes

CHF 64.-

Un champagne tout en finesse, un terroir exceptionnel, et un magnifique rapport qualité prix. Francis a une passion profonde pour le Meunier, qui y trouve un champ d'expression idéal, puisant sa fraîcheur dans le calcaire et sa délicatesse dans le sous-sol argileux. Sa couleur légèrement dorée et la finesse de ses bulles évoquent son élégante légèreté. Le nez révèle des notes fruitées d'abricot et de pêche blanche. La bouche confirme l'équilibre, avec une belle rondeur et une fraîcheur persistante où la finesse reste la clé de ce Champagne.

O



COFFRET Champagne grand cru Saint Joseph Les Mourrays 2015

GRAND CRU CHOUILLY, Michel Genet, BB Spirit Chardonnay

Une bulle fine et crémeuse, une robe jaune d'or, légèrement ambrée; le nez s'ouvre sur des notes grillées, torréfiées. Une certaine tension est décelée par les agrumes et une salinité épicée. Une belle rondeur. Un champagne d'une grande classe.

SAINT JOSEPH, Nicolas Badel, Les Mourrays 2015 Syrah

Ces vieilles vignes d'une quarantaine d'années confèrent à cette cuvée une profondeur et une complexité extraordinaires. Le millésime 2015 est particulièrement exceptionnel, fruité (noirs) et épicé avec des notes de réglisse et de tabac sur une trame de poivre et mentholé.

CHF 95.-

P

Panier champagne Menu prestige

CHF110.-

Vallée de la MARNE - Francis Urban, Champagne brut réserve vieilles vignes Pinot meunier

Une belle rondeur et une fraîcheur persistante où la finesse reste la clé de ce Champagne.

ANJOU ROUGE, Le fief noir, Le rêveur 2020 Cabernet franc & Cabernet Sauvignon

Puissant, structuré, tannique, épicé. WOUAH! Le nez est sur des arômes de fruits mûrs et des notes de clous de girofle. La bouche présente des tannins soyeux et un finale longue et onctueuse. Du velours en bouche.

Artichauts à la truffe

Artichauts (72,5%), huile de colza, huile de truffe, jus d'amandes, brisures de truffe, sel gris de Millac, ail rose du Tarn, citron jaune, poivre sauvage de Madagascar.

Terrine de Cerf au foie gras d'oie et Pinot noir signé Olivier Nasti

2* Michelin, 4 Toques Gault et Millau, Meilleur Ouvrier de France. Entre autres. Le chef affectionne la nature, les grands espaces. Chasseur cueilleur, il est un grand spécialiste de la préparation des gibiers.

Sa collection de terrines est à cette image

*Viande de porc**, viande de cerf 25%, foie de porc**, foie gras d'oie 10%*, Pinot noir 2%, sel*, épices.*Produit origine France **Porc de montagne origine Hautes-Alpes*



CHAMPAGNES



Vallée de la MARNE - Francis Orban, Champagne brut réserve vieilles vignes CHF 42.- Pinot meunier

Un champagne tout en finesse, un terroir exceptionnel, et un magnifique rapport qualité prix. Francis a une passion profonde pour le Meunier, qui y trouve un champ d'expression idéal, puisant sa fraîcheur dans le calcaire et sa délicatesse dans le sous-sol argileux. Sa couleur légèrement dorée et la finesse de ses bulles évoquent son élégante légèreté. Le nez révèle des notes fruitées d'abricot et de pêche blanche. La bouche confirme l'équilibre, avec une belle rondeur et une fraîcheur persistante où la finesse reste la clé de ce Champagne.



GRAND CRU CHOUILLY - Michel Genet, BB Nature Frs 48.50 Chardonnay

Friand, gourmand, évanescent, élégant, équilibré. Le nez offre un univers fleuri. Après une prise en bouche fluide, une dimension crémeuse s'exprime avec des notes meringuées de noisettes et d'amandes fraîches toutes en finesse, élégance et délicatesse. Une finale saline qui en fait un champagne idéal à l'apéritif ou sur des fruits de mer.



GRAND CRU CHOUILLY - Michel Genet, BB Spirit Frs 48.50 Chardonnay

Pur, vif, tonique, agrumes, fin. La robe est jaune d'or, légèrement ambrée. Après aération, le nez s'ouvre sur des notes grillées, torréfiées. Une certaine tension est décelée par les agrumes et une salinité épicée. La prise en bouche est tonique. Les agrumes dominent avec le citron, la mandarine et le pamplemousse.



CÔTEAUX de SEZANNE - Marie Copinet, cuvée Alexandrine Frs 52.- Chardonnay

Cette cuvée est issue de trois grands millésimes : un pour la structure, un pour la finesse et un pour la fraîcheur. Sublime de par sa robe dorée, l'effervescence est fine et régulière. Un premier nez de fleurs blanches et d'agrumes frais qui gagne en complexité à l'aération avec des notes d'amandes grillées, pour finir sur une minéralité qui lui apporte beaucoup d'équilibre et de gourmandise.



Montagne de REIMS, PRILLY La Montagne - A&C Toullec, Cuvée assemblage Frs 53.- Chardonnay & Pinot noir

Sélection Parcellaire de Rilly La Montagne au coeur de la montagne de Reims. Cet assemblage se distingue par sa finesse et sa complexité aromatique. Il dégage des arômes intenses de fruits jaunes tels que l'abricot et la pêche réhaussés par des notes de gousse de vanille. La finale est ample et longue à la fois.



CHAMPAGNES



GRAND CRU CHOUILLY - Domaine Michel Genet, Redblend 9208 Frs 54.-

92% Chardonnay, 8% Pinot noir

Fleuri, gourmand, fruité, tendu, poudré. Robe pâle aux reflets saumonés et orangés. Le nez s'exprime d'abord dans une dimension florale, avec des notes de violette, de rose, de pivoine. Des arômes délicats de fruits rouges leurs succèdent tels que la groseille, la cerise. La prise en bouche révèle une jolie amplitude, un coté fringant avec des agrumes. La finale est dotée d'un beau fruité et d'une tension amère sur l'écorce d'orange.

CHAMPAGNE - Bollinger, Spécial cuvée, brut Frs 66.- **Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier**

Par la finesse de ses bulles, ses arômes séduisants et sa finale persistante, le Special Cuvée révèle Bollinger sous son plus beau jour. Au nez comme au palais, il Special Cuvée se distingue par des arômes très complexes et bien fondus. Aux notes florales s'ajoutent des parfums de fruits et de baies complétés par une touche d'arômes de brioche. Une finale superbe et très soutenue résume tous ces éléments en un tableau final de maître. Le Special Cuvée est l'expression la plus accomplie du « style BOLLINGER ». Tout le savoir-faire de la Maison se révèle dans sa capacité à recréer chaque année un assemblage constant en style et en qualité, à recomposer ce bouquet d'arômes, ce mélange unique de corps, d'équilibre, de vinosité et de finesse. C'est donc sur ce vin que la Maison fonde sa différence, engage ses choix qualitatifs et entend être jugée.



Je travaille également avec les champagnes Solemme (Esprit), Lefébure, et dispose également des cuvées terroirs de Marie Copinet. Ayant ces champagnes en plus petites quantités, elles ne figurent pas sur cette liste mai n'hésitez pas à me le demander.

