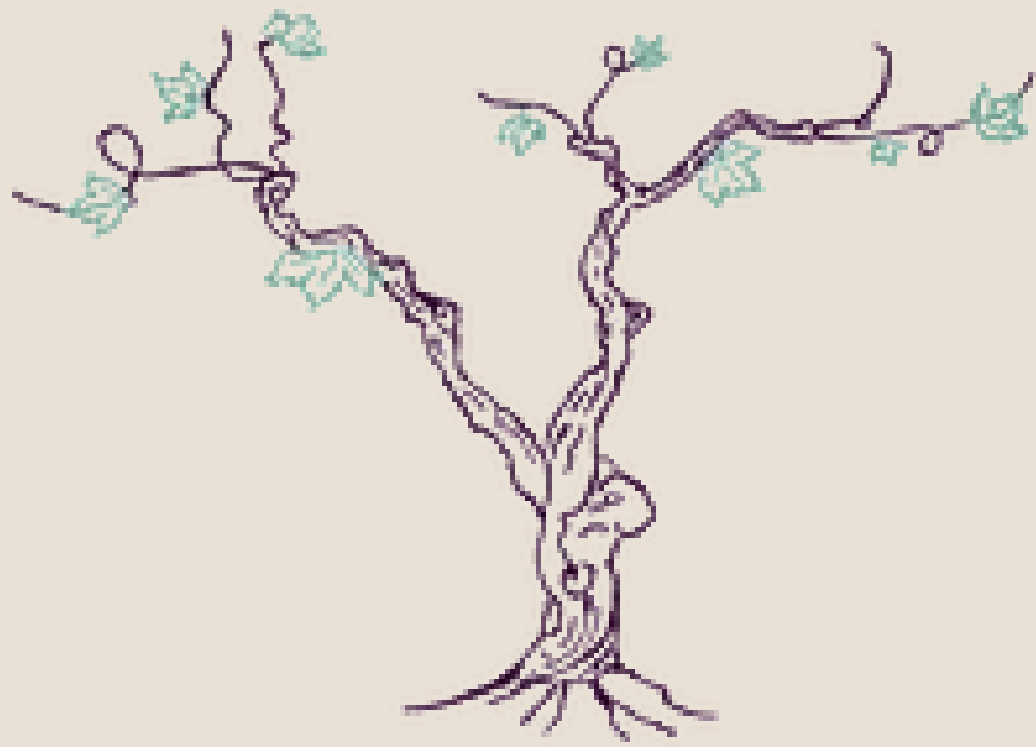




Noël 2024
Offre entreprise

VENDANGES
VINS & SPIRITUEUX



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 vinothèque:

- **Plus de 150 vins français, suisses, italiens**
- **Champagnes** de vigneron ou méthodes champenoises
- **Spiritueux**
- Une **épicerie fine** s'étendant de l'apéritif au dessert comprenant une large gamme de
 - **Tapenades de légumes** (Bigand et Secrets de famille),
 - **Produits de la mer** (avec un NOUVEAU venu de Bretagne, la conserverie artisanale du Tregor, les Breizh'illettes, ne gamme apéritive gastronomique de rillettes de la mer) Magnifique !
 - **Foies gras entiers** (Michel Monteil Quercy multi médaillé au concours agricole)
 - **Terrines et rillettes** avec Secrets de famille et la maison Telme et ses terrines de cerf, lièvre, chevreuil, sanglier, agneau, signées par des cuisiniers étoilés Michelin.
 - **Chocolats, panettone, biscuits** de la chocolaterie pâtisserie artisanale Dubey-Grandjean à Romont
- 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 !

Joëlle Mora
Vendanges, vins & spiritueux

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



Une bouteille et un accompagnement

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

A Muscadet, Sèvre-et-Maine, " sur lie", Domaine la Bregeonette, la Bregeonnette, 2023 CHF 25.-

Melon de Bourgogne

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.

Avec un tartinable de Secrets de famille, Artichauts et fromage frais, médaille d'or prix épiculture 90gr



B IGP Touraine, Château la Bonnelière, Les Devants 2023 CHF 30.-

Sauvignon

De couleur très pâle, il nous régale par son bouquet riche d'agrumes, de pêche et de pierre à fusil. Au palais, on apprécie sa fraîcheur légèrement citronnée.

Avec Fleurs de sel de Camargue de la maison Telme zeste de citron et baies népalaises de Timur (200gr)



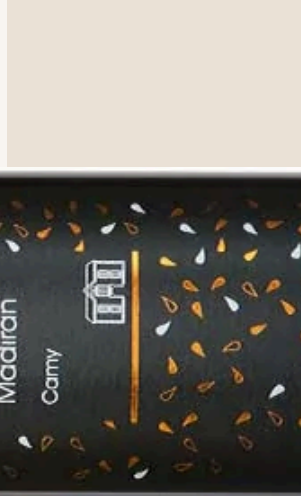
Deux vins rouges gourmands et polyvalents

C Côtes-du-rhône village Sainte Cécile les vignes, Les Grands bois, Philippe 2023 CHF 25.-

Grenache & Syrah

De couleur très pâle, il nous régale par son bouquet riche d'agrumes, de pêche et de pierre à fusil. Au palais, on apprécie sa fraîcheur légèrement citronnée.

Avec un tartinable de Secrets de famille, Poivron mascarpone, médaille de bronze au prix épiculture 90 gr



D Madiran, Domaine Laougué, Camy 2021 CHF 37.-

Tannat & Cabernet franc

De couleur très pâle, il nous régale par son bouquet riche d'agrumes, de pêche et de pierre à fusil. Au palais, on apprécie sa fraîcheur légèrement citronnée.

Avec une terrine de la maison Telme, conserverie artisanale depuis 1947 Terrine de Canard aux oranges confites de corses (200gr)

De la douceur avant tout

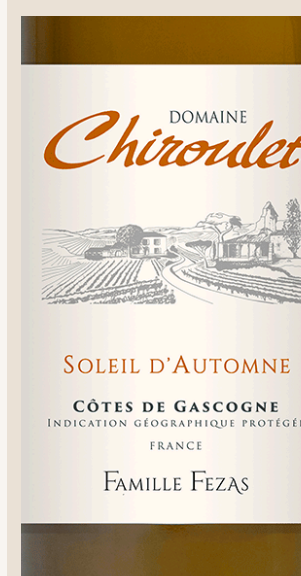


E Côtes de Gascogne, Domaine Chiroulet, Soleil d'automne 2021 CHF 33.50

70% Gros Manseng, 30% Petit Manseng

Un vin demi-sec, sur des notes de fruits exotiques, de la douceur mais trop pour accompagner ce panettone de la maison Dubey Grandjean à Romont

Avec un petit panettone aux fruits (4parts) Dubey Grandjean



De la Suisse naturellement CHF 30.-



F Domaine Chantegrive, Mont sur Rolle grand cru, Chasselas 2023
Bouquet élégant et frais. Il vous ravira par sa minéralité et son fruité aux notes d'agrumes.
Avec des flûtes au beurre gruyère AOP 100gr Dubey Grandjean





DUO blanc et rouge

Les possibilités sont infinies... voici quelques exemples avec différentes fourchettes de prix. En pochette (+CHF 3.-) ou en coffret (+ CHF 5.5)



G Séduction dans la Vallée du Rhône avec le domaine incontournable des Grands Bois CHF 36.-

Côtes-du-rhône, Domaine Les Grands Bois, Viognier 2023
Viognier



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

Cairanne, Domaine les Grands Bois, Maximilien 2022
50% Grenache, 35% Mourvèdre, 15% Syrah

Un millésime sublime. Fruits noirs (mûre), poivre, réglisse, un petit côté floral (violette). Puissant! Un joker à servir sans modération: entrecôte, fondue chinoise..



H Hors des sentiers battus, des vins tout en finesse en remontant la Loire



CHF 41.-

Saint-Pourçain, Domaine Les Bérioles, Aurence 2023
Chardonnay & Tressalier

Ses arômes fruités et floraux vous raviront par leurs complexités et leurs subtilités. Le fruité prend de l'ampleur avant de valser vers une finale légèrement acidulée (citronnée) et saline.

Saumur Puy Notre-Dame, Domaine de la Paleine, Saumur Puy Notre-Dame 2022
Cabernet franc

Voilà un joli cabernet franc, de caractère, au fruit bien expressif dès l'entame. Avec des tanins fermes mais au grain très fin, il déroule une bouche très bien proportionnée, ample et longue. Délicat, souple sur des notes de fruits rouges (framboise), de cassis. Il a d'ailleurs été noté comme vin exceptionnel sur ce millésime, par le Guide Hachette. Il conviendra à la dinde de Noël par exemple.



I Des beaux classiques pour le repas de Noël



CHF 60.-

Sancerre, Domaine Bernard Fleuriot, Sancerre tradition 2022
Sauvignon

Ce vin illustre les plus grandes expressions du Sauvignon grâce au terroir Sancerrois. Du gras et de la puissance, de la vivacité et du fruité, mais aussi de la fraîcheur et de la minéralité. Un très beau Sancerre bio au taux de sulfites ridiculement bas ! Cabillaud ou encore du saumon agrémenté d'une crème citronnée, et fruits de mer.

Gigondas, Domaine Gour de Chaulé, Gigondas tradition 2021
80% Grenache, 10% Syrah, 10% Mourvèdre

Domaine historique de Gigondas, le Gour de Chaulé produit sur une surface de moins de 10 hectares des vins à la finesse et à l'étoffe remarquables. Connaissant une ascension fulgurante depuis quelques années, ses vins sont de plus en plus recherchés. Couleur rubis, nez élégant, fin et complexe (fruits noir, épices, poivre), la bouche équilibrée avec de la fraîcheur et des tanins veloutés. On peut que l'aimer



J Des terroirs suisses, moins connus mais d'une grande beauté à deux pas de chez nous!



CHF 56.-

Côtes de l'Orbe, Château de Valeyres, Chardonnay confidentiel 2023
Chardonnay

Magnifique Chardonnay capiteux aux arômes d'agrumes, avec des notes de torréfaction avec une belle fraîcheur, vivacité. Vin d'une belle élégance. Poissons, viande blanche (idéal avec une crème), plateau de fromages

Vully, Cave du petit château, Pinot noir sélection 2023
Pinot noir

Bouquet complexe présentant toute l'élégance du Pinot noir, révélant son élevage avec finesse. Agréables notes de framboises, fraises des bois, violettes, pivoine. Au palais, le vin présente des tanins très soyeux et une finale légèrement saline.





Paniers

K

Panier quotidien CHF 50.-



- Domaine la Roubine, CdRhône village Sablet, La grange des Briguieres, 2021
- Flûtes au beurre gruyère AOP 100gr Dubey Grandjean
- Délice de poivrons mascarpone (bronze prix épiculture)
- Pâté raisin calvados
- Breiz'hillettes, Maquereau, cidre, poivre vert, 90gr



L

Panier gourmand CHF 75.-

- Corbières, Castelmaure, La Pompadour 2022
- IGP Touraine, Château la Bonnelière, Les Devants 2023
- Secrets de famille, Dip Buttenut miel citron amande (Médaille Argent Prix Epicure)
- Cacahuètes (Togo) Back to roots (Renens) (250gr)
- Secrets de famille, Crème de foie gras aux morilles (90gr)
- Breiz'hillettes, Tartinable d'eiglefin, nori et yuzu 90gr



M

Panier famille CHF 100.-

- Crémant de Bordeaux, Château Lestrille, Les bulles
- Vacqueyras, Font Sarade, Les Hauts de la Ponche 2022
- Terrines de canard aux oranges confites de corse (200gr) Maison Telme (Provence conserverie artisanale depuis 1947)
- Tapenade olives vertes, citron confit et amandes (90gr)
- Deux pièces florentins de Dubey Grandjean à Romont (environ 7cm de diamètre)
- Breiz'hillettes, Tartinable de rougets grondin à la citronnelle, 90gr



N

Panier festif CHF 130.-



- Muscadet, Sèvre-et-Maine, "sur lie", Domaine la Bregeonette, la Bregeonnette, 2023
- Pétillant naturel de Loire, Château la Bonnelière, Perles sauvages 2022 (Chenin)
- Languedoc, Montpeyrroux, Domaine d'Aupilhac, Cocalières 2019
- Flûtes au beurre gruyère AOP 100gr Dubey Grandjean
- Bigand, Artichauts à la truffe (brisure de truffes) 100gr
- Maison Telme, Terrine de chevreuil, signé par le chef MOF Emmanuel Renaut (200gr)
- Breiz'hillettes, Tartinable de Saint Jacques et Langoustine, 90gr Lauréat Gourmet sélection 2023
- Petit panettone aux fruits de la boulangerie Dubey Grandjean à Romont (270gr) 4 parts



Coffret



Les possibilités sont infinies... voici quelques exemples avec différentes fourchettes de prix. France, Suisse, Italie, Espagne, cotés vins et pour l'épicerie des dizaines de tartinables de légumes, plusieurs terrines, du foie gras, des tartinables de poisson., les produits de la Boulangerie-Pâtisserie chocolaterie Dubey Grandjean à Romont. A vous de composer ... Appelez moi !

O Coffret suisse CHF 80.-



- VALAIS, Domaine la Rodeline, Fendant Plamont 2023
- VULLY, Cave du petit château, Pinot noir sélection 2023
- VAUD, Pétillant naturel, La Colombe, De Facto 23 (Chasselas)



P Coffret Champagne & chocolat CHF 80.-

- CÔTEAUX de SEZANNE - Marie Copinet, cuvée Victoire
- Boîte de chocolats 9 pièces

Q Coffret Menu de Noël CHF 100.-



- Sancerre, Bernard Fleuriet, Sancerre tradition 2023
- Gigondas, Gour de Chaulé, Cuvée tradition 2021
- Maison Telme, Terrine de Chevreuil aux champignons sauvages par le chef étoilé Emmanuel Renault
- Maison Bigand, Artichaut à la truffe



Un petit pot pour la maison ...à partir de CHF 10.-



Pour une petite intention



Esprit brunch

entreprise

P Panier collectif CHF 200.-



- Champagne, Côteaux de Sézanne, Cuvée Extra- Quality 90/100 Wine Spectators **2 bouteilles**
- Cahors, Château du Cèdre, Château du Cèdre 2021
- CdRhône Sainte Cécile les vignes, Domaine Les Grands bois, Philippe 2022
- Gaillac, Domaine Rotier, Renaissance vendanges tardives, 2018
- Maison Telme, Terrine de cerf - foie gras - pinot noir, signé par le chef étoilé Olivier Nasti (200gr)
- Maison Bigand, Tartinable de châtaignes et cèpes rôtis (110gr)
- Secrets de familles, Toasts bio 100 gr
- Secrets de Famille, dip butternut, miel, citron amande, (Médaille Argent Prix Epicure), 90gr
- Breiz'hillettes, Maquereau, cidre, poivre vert, 90gr

Q Panier collectif CHF 300.-

2x Champagne grand cru Chouilly

Michel Genet, BB Spirits Nature o dosage et Brut Blanc de blanc

Très beau champagne, en grand cru sur la célèbre côte des blancs aux multiples récompenses

2X Côtes de l'Orbe, Château de Valeyres, Prélude 2023

Vin d'apéritif par excellence de style fruité minéral. S'exprime en bouche par des notes d'agrumes, trait caractéristique du terroir des Côtes de l'Orbe. Première place à la sélection des vins vaudois

2x Saumur Puy Notre Dame, Domaine la Paleine, Saumur vieilles vignes

Domaine reconnu sur l'appellation avec un vin rond fruité, épicé

1x Gaillac Doux, Domaine Rotier, Renaissance Vendanges tardives 2018

Médaille d'or au concours agricole de Paris. Sur des notes de poires confites, de coing avec une belle acidité pour séduire tout le monde

Flûtes au beurre gruyère AOP 100gr Dubey Grandjean

Terrine de lièvre par le chef étoilé Olivier Nasti, Or prix épiculture (200gr)

Tartinable Délice poivron mascarpone, Bronze prix épiculture (90gr)

Tartinable Artichauts à la truffe (110gr)

Crème de foie gras, figue et balsamique (90gr)

Ecureuils de la chocolaterie de Romont Dubey Grandjean (200gr)





Champagnes



Côte des blancs, GRAND CRU CHOUILLY – Michel Genet, BB Nature Chf 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.

Côte des blancs, GRAND CRU CHOUILLY – Michel Genet, BB Spirit Chf 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.

Côte des blancs, GRAND CRU CHOUILLY – Domaine Michel Genet, Redblend 9208 Chf 55.- 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 côté fringant avec des agrumes. La finale est dotée d'un beau fruité et d'une tension amère sur l'écorce d'orange.

Montagne de REIMS, 1^{er} cru Prilly La Montagne – A&C Toullec, Cuvée assemblage Chf 53.- Chardonnay & Pinot noir

Sélection Parcelle 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 réhaussées par des notes de gousse de vanille. La finale est ample et longue à la fois. Médaille d'or Gilbert & Gaillard, Catégorie vin remarquable au Gault & Millau champagne

Montagne de Reims, GRAND CRU VERZENAY – Lafalisse Froissart, Cuvée 045 parcelle Les Rochelles 77% Pinot noir, 23% Chardonnay Chf 70.-

Le contact dans le palais est net et frais, avec une effervescence crémeuse et fondue. Cette cuvée développe une matière fruitée pulpeuse et croquante, soulignée par une acidité de pomelo intégrée. Le milieu de bouche est orchestré par une minéralité crayeuse qui confère de la franchise, de la salinité iodée, une sensation tactile typique sur la langue et de l'allonge au palais. L'ensemble montre de la puissance et de la concentration dans un écrin de délicatesse qui s'exprime en bouche à la faveur d'une tension finement ciselée. La finale décrit un assemblage harmonieux entre un fruité fringant et une minéralité crayeuse savoureuse et résonante. James Suckling 94/100

CÔTEAUX de SEZANNE – Marie Copinet, cuvée Extra Quality Chf 43.- Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier



Ce Champagne dévoile une robe blonde et animée de fines bulles. Extra Quality est le Champagne festif et de plaisir, à la fois généreux et élégant, dominé par les fruits mûrs, sa bulle fine et son équilibre en font le compagnon idéal à l'apéritif. 90/100 Robert Parker Médaille d'or au concours agricole



CÔTEAUX de SEZANNE - Marie Copinet, cuvée Victoire Chf 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.



CÔTEAUX de SEZANNE - Marie Copinet, Les pieds dans l'argile Chf 56.- **Pinot meunier**



La cuvée Nos pas dans l'argile est un champagne riche et fruité, dont le relief épicié et charnu vous entraîne vers des moments de partage inédits. L'ensemble montre de l'envergure tactile avec élégance grâce à de l'équilibre et à un dosage laissant une finale fondante et légère.. 94/100 James Suckling 91/100 Essi Avelan

CÔTEAUX de SEZANNE - Marie Copinet, Les pieds dans la craie Chf 56.- **Chardonnay**



La cuvée Nos pas dans la craie est un champagne pulpeux et frais, salin et iodé. Le champagne développe une matière fruitée pulpeuse et croquante, soutenue par une acidité citronnée juste tendue. Le milieu de bouche est orchestré par une minéralité crayeuse qui confère de la franchise, de la salinité iodée et de l'allonge au palais. 91/100 Wine Enthusiast 90/100 Essi Avelan

CÔTEAUX de SEZANNE - Marie Copinet, Les pieds dans la pierre Chf 56.- **Pinot noir**



La cuvée Nos pas dans la pierre est un champagne pur pinot noir, concentré et fruité. Ce Pinot Noir de la Croix Maître-Anne à Verpillières-sur-Ource, dans l'Aube. Sa couleur a des reflets de pêche. Il est expressivement fruité - les fraises et les cerises se marient à la pêche et à la poire. Le vin est facile à boire : bouche fruitée et mousse généreuse. La finale longue et juteuse révèle un fruit délicieux quelque peu singulier. 94/100 J.Suckling 90/100 Wine Enthusiast 91/100 Essai Avelan



Bulles

Château La Bonnelière, Perles sauvages, pétillant sans sulfites ajoutés Chf 24.- **Chenin**



Paré d'une robe d'or, ce pétillant présente une grande complexité sur des arômes de noisette et brioche. En bouche, la bulle est incroyablement légère et laisse place à tout l'aromatique du vin. La finale est tendre et rend ce pétillant très digeste.



La CÔTE PETILLANT NATUREL, Domaine La Colombe, De Facto Chf 23.- **Chasselas**



Ce vin pétillant naturel est élaboré selon la méthode ancestrale. Cela demande un certain savoir-faire : le vin est embouteillé pendant la fermentation, laissant les levures continuer leur ouvrage sans aucun ajout.



Crémant de Bordeaux, Château Lestrière, Les bulles Chf 25.- **80% Sémillon - 20% Muscadelle**

"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

