



Offre Printemps

Du 17 au 23 mars 2025

VENDANGES

VINS & SPIRITUEUX



*"On ne boit pas, on donne un baiser
et le vin vous rend une caresse."
Montaigne*

Chères clientes, chers clients,

Alors que la lumière vaporeuse du printemps commence à bercer les rives du Léman, de nouvelles effluves s'échappent des caves et il est temps de découvrir comment la pluie et le soleil se sont acoquinés dans les raisins sur ces nouveaux millésimes.

Au Menu : Des nouveaux venus :

- **Château Juvénal (Ventoux)** : Situé sur les flancs du Ventoux, ce domaine m'a particulièrement séduit. Si l'ensemble de la gamme est très agréable, c'est son blanc 100% Clairette qui m'a véritablement impressionné.
- **Landron-Chartier (Muscadet-Coteaux d'Ancenis)** : Un véritable coup de cœur du salon. Ces Muscadets offrent une richesse et une profondeur, une « claque » en bouche!
- **La Croisée Comtoise (Jura)** : Ce domaine de Poligny vous proposera un Trousseau 2022, accompagné d'un Poulsard, fidèles à l'esprit du Jura et tout en gourmandise!

Des anciens qui se renouvellent sans cesse :

- **Domaine Clavel (Languedoc)** : Ce domaine, déjà bien établi, voit une nouvelle génération prendre progressivement les rênes. Antoine, fils de Pierre et Estelle, poursuit l'œuvre de ses parents en apportant une nouvelle vision, tout en respectant l'authenticité du domaine. Ce sera l'occasion de découvrir une de ses cuvées et d'échanger sur les nouvelles orientations du domaine (culture, cépages, vinification...).
- **Alain Rotier (Gaillac)** : Ce vigneron continue de produire des vins remarquables. Vous découvrirez sa gamme Renaissance, d'une beauté et d'une finesse exceptionnelle. Son "L'âme" 2019, un vin toujours au sommet, se distingue par une fraîcheur accrue par rapport à 2018, toujours un régal.
- **Château Mille-Roses (Bordeaux)** : Ce domaine est pour moi un incontournable, particulièrement en bio. J'ai une affection particulière pour ses vins, qu'il s'agisse du Haut-Médoc ou du Margaux. Ce sont des Bordeaux qui se distinguent par leur finesse et leur équilibre. Lors de cette dégustation, je vous proposerai également un magnifique Saint-Estèphe, le Château Ségur de Cabanac 2020, un vin exceptionnel qui reflète la puissance et la complexité de cette appellation.



Prochain événement **vino-concert** à la vinothèque, le retour de **Jean-Samuel Bez (violon) et Raphaël Béreau (guitare), le jeudi 10 avril, 19h15.**

à très vite, Joëlle



RÊVE DE PRINTEMPS

**Offre valable la semaine
du 17 au 23 mars 2025**

DÉGUSTATION

(Passez juste un coup de téléphone)

**vendredi 21 mars de 10h30 à 18h30
et samedi 22 mars de 10h30 à 16h30**

**10% dès 12 bouteilles / 15% dès 18 bouteilles
POSSIBILITE de PANACHER**

**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**



Ventoux Château Juvénal



Ribes du Valat blanc
2024 Frs 15.50
Clairette

Que j'aime la Clairette...
Elevage cuve. Floral,
salin, un petit côté anisé.
Il accompagnera
parfaitement les
asperges ce printemps,
un délice dès l'apéritif!



Muscadet Landron - Chartier



Melon B 2023 Frs 16.-
Melon de Bourgogne

Superbe Muscadet! Elevage 6 mois sur lies fines en cuve. Doté de jolis arômes floraux et fruités (blanc) à la fois. La fraîcheur et la minéralité dansent sur le palais. Une bouche ample et souple, et une finale fraîche, saline et juteuse. Sans modération!



Muscadet côteaux de la Loire, Champtoceaux 2020 Frs 22.-
Melon de Bourgogne

Bientôt classé futur cru du Muscadet. Elevage sur lies en cuve minimum 18 mois. Marqué par le terroir de gneiss, le nez s'encanaille de notes légèrement fumées et minérales. La bouche apporte volume et maturité à la structure vive du Melon. Les arômes de fruits jaunes se mêlent aux notes salines. L'attaque en bouche est franche, droite et ample. Un gras mûr et une énergie vivante très appétente. Quelle saveur ! Un de mes coups de cœur du salon



Gaillac Domaine Rotier

Renaissance 2022 Frs 19.80 75% Loin de l'œil, 25% Sauvignon

Ce très beau millésime 2022 présente des senteurs de fruits à chair blanche (pêche, poire), fleurs blanches et d'agrumes, rehaussées d'une légère touche vanillée. En bouche, le vin est corsé et bien équilibré et l'on retrouve les mêmes arômes du nez ainsi qu'une pointe d'anis. Un vin blanc complexe, magnifique, poisson, viande blanche, fromage. OR au concours des vins du Sud-Ouest.





Château Juvénal



En 2001, Bernard et Anne-Marie Forestier font l'acquisition du château Juvénal. Avec sa richesse et sa diversité, le terroir de Juvénal, choyé et cultivé par la famille Alban, voit naître en 2011 la cave Château Juvénal, l'union de deux familles. Les vignes sont plantées sur une gravière argilo-calcaire située sur le piémont sud du Graveyron, petite colline en comtat Venaissin, bénéficiant d'une pente et d'une exposition idéales pour l'élaboration de grands vins.

Cette dernière s'est associée en 2011 avec Sébastien Alban, rejoint par Philippe Cambie, élu meilleur oenologue de l'année 2010 par Robert Parker, qui participe à l'élaboration des vins.

Ribes du Valat rouge 2022 Frs 16.- 70% Grenache & 30% Syrah

Des arômes de groseille fraîche et de framboise écrasée. Sa bouche est suave, onctueuse et concentrée. Une belle complexité aromatique est développée, soutenue par des notes poivrées.

NATURE 2024 FRS 16.- 70% Grenache, 30% Syrah

Voici le Beaujolais du sud, souple, fruité, croquant, sur les fruits rouges (groseille, framboise)



Ribes du Valat rosé 2024 Frs 15.50 90% Grenache, 10% Cinsault

Des fruits blancs, des notes florales en milieu de bouche, ample et belle tension. Qu'on amène le melon, la pizza.

Terre du Petit homme 2022 Frs 19.80 50% Grenache, 40% Syrah, 10% Mourvèdre

Un nez sur les épices douces, la cerise noire et les petits fruits rouges. Sa bouche est suave, dense, élégante avec des tanins soyeux. Des notes de réglisse, d'épices dominent la fin de bouche.



Ventoux



CHATEAU JUVENAL
TERRE DU PETIT HOMME | AOP VENTOUX



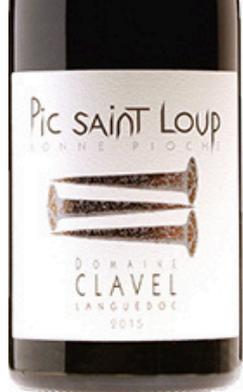
Gaillac, Rotier, Gravels rosé 2023 Frs 16.- 40% Duras, 40% Syrah, 20% Braucol

C'est un vin aux arômes de fruits rouges (fraise, framboise), complétés d'une pointe de fruits noirs et d'épices. Il est gouleyant et bien équilibré en bouche et sa finale se prolonge sur le fruit. Apéritif et table.

Pic Saint Loup, Clavel, Mescladis 2024 Frs 15.50 50% Syrah, 50% Grenache

Un joli rosé sur les fruits à noyau, une finale acidulée, nous entraînant irrémédiablement vers le verre suivant.





Languedoc Domaine Clavel



Coteaux du Languedoc, Le Mas 2023 Frs 16.- Syrah, Grenache, Carignan

Tournée d'adieu pour la cuvée Le Mas; elle sera remplacée en 2024 par une autre cuvée - tout aussi délicieuse ceci dit. Mais on en profite, fruits rouges croquants et garrigue toujours au rendez-vous.



Coteaux du Languedoc, les Garrigues, 2022 Frs 19.- 55% Syrah, 25% Carignan, 20% Grenache

Fruits murs, prunes, et les senteurs du maquis. Tanins souples, déliés. Les Garrigues comme on les aime. La bouche fraîche et énergique rappelle le terroir d'origine, d'altitude, à Montpeyroux.

Pic Saint-Loup, La Bonne pioche 2022 Frs 24.50 65 % Syrah, 15% Grenache, 20 % Mourvèdre

Des fruits noirs et rouges, une bouche juteuse de cerise noire et de cassis relevée d'épices douces et de poivre, belle profondeur, sans aucune lourdeur, un jus tendu, tannique, un touché soyeux, de l'amplitude. Magnifique millésime 91/100 RVF



Antoine Clavel

Cela faisait un moment déjà qu'Antoine réfléchissait à rejoindre la propriété familiale. Après un parcours scolaire scientifique, il consolide ses compétences techniques par plusieurs expériences professionnelles chez des vignerons français et étrangers. Fort de ce temps passé ailleurs, il rejoint le domaine en 2020, désireux de pratiquer une "agriculture saine et positive" dans la continuité de ses parents. "En arrivant, j'avais conscience du travail phénoménal qu'ils avaient accompli et des opportunités qu'ils m'offraient pour faire avancer notre histoire, encore et encore ». Conscient des enjeux techniques et environnementaux qu'impose le climat actuel, Antoine engage d'importants changements dans leur vignoble avec l'idée de plus de résilience. "Je travaille pour d'avantage de diversité dans nos parcelles, en combinant différentes variétés et porte-greffes et en considérant aussi les cépages anciens. Je souhaite travailler différemment nos parcelles, en amenant plus de diversité intra-parcellaire par des semis d'engrais verts mais aussi extra-parcellaire en réduisant la taille de nos blocs par la plantation de haies et d'essences locales.



VdF, Garnacha 2024 Frs 24.- 20 % Grenache, 20% Cinsault, 20% Terret noir, 20% Morrastel, 20% Vaccarèse

J'ai aimé la délicatesse de ce vin, où les fruits rouges s'allient aux fleurs et aux épices douces. Une cuvée parcellaire, réunissant le Grenache et ses cousins cépages. Le toucher de bouche est soyeux. Un délice et seulement 12.4%

Loire



Landeron Chartier

Une famille de passionnés, avec aux manettes du Domaine : Bernard, Françoise et Benoît Landron. Fervent défenseur du Muscadet, Benoit est convaincu et juste titre qu'il peut devenir un grand vin blanc de terroir et de gastronomie. Pour cela, il a fallu avoir une vision globale du vignoble, identifier et isoler les plus belles parcelles, se réapproprié le travail en vigne et en cave et surtout s'armer de patience. Les Côteaux d'Ancenis est la seule appellation rouge du vignoble nantais grâce à la présence historique du Gamay. Ce beau cépage donne sur leur terroir des vins rouges subtiles, élégants dotés d'une belle finesse aux notes poivrés.



Coteaux d'Ancenis, Landron Chartier, Gamay toujours 2023 Frs 16.- Gamay

Ce gamay est juteux à souhait. Robe rouge rubis et profonde. Ce Gamay a une trame d'arômes de fruits rouges, la cerise se dégage clairement au nez avec des notes poivrées. En bouche, le vin est délicat, souple avec une belle fraîcheur. Les tanins sont fins s'intégrant parfaitement au vin. Casse-croûte

Coteaux d'Ancenis, Landron Chartier 2022 Frs 21.50 Gamay

Élevé en cuves pendant 12 mois. Robe rouge grenat. Nez intense, profond sur des notes de fruits noirs. Belle rondeur en bouche, texture crayeuse, tanins charnus.



Jura

La Croisée comtoise

Louis Bourdrel est un jeune vigneron qui a travaillé au Château Haut-Brion et au Château de Meursault, et qui souhaitait être proche de sa famille tout en continuant à travailler avec les cépages bourguignons. En 2021, lui et sa compagne Chloé Nardin rachètent le domaine Xavier Reverchon, créé en 1899 et dont les enfants ne voulaient pas poursuivre l'aventure. Le jeune couple l'a rebaptisé La Croisée Comtoise, avec la volonté de perpétuer la tradition de Xavier : le vignoble de 6 hectares, situé à Poligny



Côtes du Jura, Trousseau Les Boutasses 2022 Frs 25.- Trousseau

Fruits rouges (griottes, fraise), violette, ronces et des épices, souple en bouche, un millésime solaire tout en gourmandise.

Gaillac, Rotier, Esquisse rouge 2023 Frs 16.- VIN NATURE 81% Duras, 10 % Syrah, 7 % Braucoil, 2 % Prunelart

Ce vin frais et fruité offre des arômes de fruits rouges et d'épices. La bouche est fraîche, fruitée et gourmande. Miam!



Gaillac

Magnificence à Bordeaux et Gaillac

Gaillac, Rotier, Renaissance 2020 Frs 19.80

45% Duras, 30% Syrah, 20% Braucol, 5% Cabernet-Sauvignon



Un bouquet puissant de fruits comme le cassis et la cerise, rehaussé par une touche de réglisse et d'épices. En bouche, il est corsé, avec des tanins bien présents qui précèdent une finale délicatement fruitée. Un pur vin de gastronomie ! 91/100 Robert Parker, coup de cœur Guide Hachette



Gaillac, Rotier, L'âme 2019 Frs 37.-

80 % Duras, 20 % Braucol



Une somptueuse robe sombre annonce l'élégance de ce gaillac. Une palette variée, délicate et fraîche de fruits noirs, d'épices, d'eucalyptus se décline. Au palais, le vin dévoile une silhouette élancée et d'excellente tenue : rondeur, fraîcheur, finesse des tanins et persistance fruitée. La classe.



Haut-Médoc, Château Mille-Roses 2020 Frs 28.80

50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot et 10% Petit Verdot



Des baies noires charnues (cassis, myrtille), une superbe complexité d'épices douces, touche de vanille et fraîcheur florale de violette. Une bouche ronde, charnue et fraîche à la fois, infusée d'un fruit croquant et dotée de beaux tanins mûrs. Un profil gourmand et friand, mais pas que : ce vin en a encore sous le tannin. À boire jeune, carafes 1h ou à attendre donc, le plaisir sera au rendez-vous.



Margaux, Château Mille-Roses

2020 Frs 49.- 60% cabernet sauvignon, 40% merlot



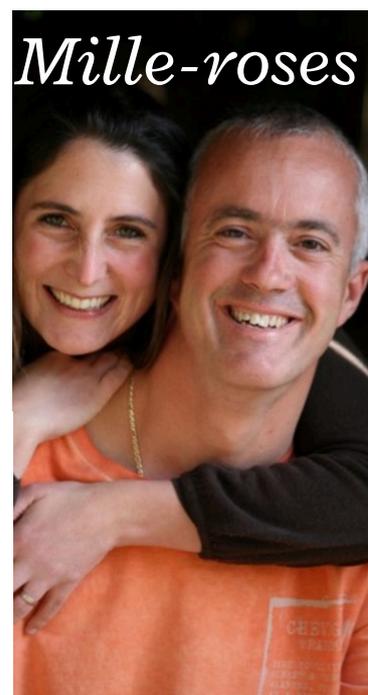
Une pépite BIO, idéalement située au milieu de prestigieux grands crus classés tel que Giscours. Un Margaux aérien, fin, élégant, présentant une superbe fraîcheur avec une lecture élégante de baies sauvages en renfort. Les tanins sont fermes, jeunes, mais déjà bien enrobés avec un fort potentiel de vieillissement. Le vin reste cependant délicat et promet d'évoluer vers de belles notes tertiaires de cave à cigare et chocolat noir.



Saint-Estèphe, Château Ségur de Cabanac

2020 Frs 40.- 60% cabernet sauvignon, 40% merlot

Situé sur une croupe graveleuse qui scrute l'estuaire de la Gironde, le Château Ségur de Cabanac compte 7 hectares composés de vignes d'une trentaine d'années. "Couleur sombre et plus intense que de coutume. Nez intense, fin, au fruité pur et mûr. Délicat en entrée de bouche, suave au milieu, le vin caresse le palais sur un corps élancé, avec une touche tannique en final." JM Quarin



PETILLANT NATUREL, Bergerac, Domaine Albert de Conti, sans sulfites ajoutés Frs 16.80

80% Sauvignon, 20% Sémillon

Ce joyeux effervescent à la bulle festive plaît beaucoup pour sa fraîcheur ainsi que ses gourmandes notes fruitées. Mirabelle, pêche, poire, pomme ainsi qu'une touche exotique sont au rendez-vous et procurent une belle satisfaction en bouche.



Bon de commande

Nom:

.....
.....

Adresse:

.....
.....
.....

Téléphone:

.....

Email :

.....

Période retrait / Livraison :

.....

Cuvées:



Merci