



**Offre été
Du 2 au 8 juin 2025**

VENDANGES
VINS & SPIRITUEUX



*De l'inventeur du raisin, Révérait la mémoire
Et pour bien goûter le vin, Jugeait qu'il fallait boire*

Chanson de la Palice

Chères clientes, chers clients,

Soyez l'hôte de ces vins, et cultivez l'art des instants heureux! Le vin vous invite cet été à lire avec lui sous un arbre, à l'accompagner au potager, à randonner et le plonger dans la rivière, à manger des oursins sur les rochers, pique-nique, grillade, terrasse.... Ses robes accrochent gaiement les éclats du soleil et affolent déjà les papilles. Sentons, goûtons et savourons la poésie du moment.

Coups de cœur, coups de soleil, coups de vins...à vos marques, prêts, farniente !



Le Domaine **Tour des Gendres**, à Bergerac, accompagne sa Cantalouette de quelques **nouveautés**: un rouge très léger et croquant, Swing, et un pétillant naturel rosé, Chamboultout, un petit bonheur de fruits rouges. Les pétillants naturels se sont désormais bien installés dans le paysage viticole, et cette année ont fleuri de nombreux **pet nat rosés**. Face aux changements de consommation, les vignerons s'adaptent. Avec leur faible degré d'alcool (11 degrés) et leurs prix attractifs, ces pet nat peuvent désormais concurrencer le champ d'action de la bière.

Le **Mas Gabriel** nous propose également de très belles **bulles**, d'une grande élégance : Bulles de Jazz, clin d'œil de Peter, saxophoniste à ses heures.

De la fraîcheur et de l'élégance en **Anjou** avec Fabien Duveau à Saumur et le clos de l'abbaye de Bourgueil pour apprécier toute la finesse du Cabernet franc.

Côté Languedoc, j'ai beaucoup aimé cette année les vins de Canet Valette, à Saint-Chinian, qui signent ainsi leur retour à la boutique, désormais avec le fils de Marc aux commandes. Castelmaure, toujours fidèle au poste, continue d'impressionner avec ses vins au rapport qualité/prix imbattable, notamment l'une de ses grandes cuvées, La Réputation, au top sur le millésime 2021.

Retour en images, avec ces photos sur la dégustation à l'aveugle que j'ai eu l'occasion d'animer le mois dernier à Neuchâtel.

**Aux promesses de l'été
Joëlle**



SI L'ÉTÉ M'ÉTAIT CONTÉ!

**Offre valable la semaine
du 2 au 8 juin 2025**

DÉGUSTATION

(Passez juste un coup de téléphone)

**vendredi 6 juin de 10h30 à 18h30
et samedi 7 juin 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**



Eloge

**CORBIERES, Castelmaure, Blanc paysan 2024 Frs 13.-
90% Grenache blanc,
10% Maccabeu**

Nez fleuri et frais, fleurs de vignes, de tilleul et de printemps avec des fruits exotiques. Un bon vin de copains!



**ENTRE-2-MERS, Château Lestrille, Entre-2-mers 2023 Frs 15.50
66% Sauvignon Blanc, 20% Sauvignon Gris, 14% Muscadelle**



Fais et très expressif, marqué au nez par les agrumes, la poire et une note florale (acacias). En bouche il est frais, rond, long mais long, long. TOP!

**IGP PERIGORD, Tour des Gendres, Cantalouette 2024 Frs 16.-
40% Chenin, 40% Sauvignon, 20% Savagnin**



Une très belle fraîcheur sur 2024. Des arômes de fruits blancs, de citron frais et de craie. Elancé et droit, on retrouve cette minéralité en bouche, prolongée par des notes de citron, pomelo. Apéro, poissons grillés, fromage de chèvre.

**BERGERAC, Albert de Conti, Cuvée des Conti 2024 Frs 16.-
Sauvignon, Sémillon Muscadelle**



Sur 2024, les arômes de fruits exotiques (ananas) ressortent davantage, avec plus de tension que sur 23, propre au climat frais de 2024, créant un magnifique équilibre. Apéro, cuisine exotique.



**SAUMUR BLANC, Fabien Duveau,
La Hunaudière 2024 Frs 19.-
Chenin**

du blanc !

Sa robe jaune dorée lumineuse fait déjà languir le palais. Fraîcheur, générosité et puissance sur des notes de fruits exotiques. Texture charnue. Un savant équilibre entre acidité et rondeur. Apéro, poisson, saumon, viandes blanches suffisamment de rondeur pour supporter une petite sauce aux herbes



IGP HERAULT, Mas Gabriel, Clos des papillons 2023 Frs 23.- Carignan blanc



Minéral avec des notes de fleurs blanches et de zeste de citron confit. La bouche reste ample, équilibré avec une belle fraîcheur (amande, salin, minéral) qui s'impose. D'une beauté exquise..





**CORBIERES,
Castelmaure, En Rosé
2024 Frs 12.50**
**50% Syrah, 40%
Grenache, 10% Cinsaut**



Fuité (fruits rouges, fruits des bois, myrtille) et épice (poivré). Polyvalence comme deuxième prénom !



**PIC SAINT -LOUP Rosé, Domaine
Clavel, Mescladis 2024 Frs 15.50**
Syrah, Grenache



Petit changement dans l'assemblage avec la disparition du Mourvèdre pour un rosé marqué au nez par les notes de pêche, de melon et de mandarine. En bouche, de jolis tanins qui lui donne un beau potentiel à table et des petits fruits rouges acidulés appelant verre sur verre. Plats végétariens, grillade, apéro. Saura convaincre le plus grand nombre.

**LANGUEDOC - Mas Gabriel,
Fleurs sauvages 2024 Frs 16.80**
**60% Grenache gris,
40% Grenache noir**



Modifications de l'assemblage, le Cinsault étant désormais complètement réservé à la cuvée la Vigne des Amis. Un rosé toujours aussi magnifique avec d'un très bel équilibre entre rondeur et fraîcheur. Minéral, fruits rouges acidulés (fraise des bois, framboise), et floral (fleurs séchées, pivoine)

Rosés désirés



**BORDEAUX ROSE, Château
Lestrille, Lestrille Rosé 2024
Frs 15.50 Merlot**



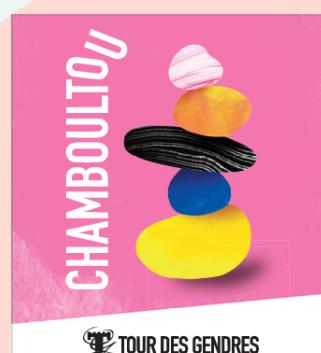
Marqué par des arômes fruités (rouges), sa bouche est fraîche et vive. Conviendra parfaitement en apéritif, sur grillades, buffets, cuisine exotique...



**BERGERAC ROSE, Domaine Albert
de Conti, Odette 2024 Frs 15.50**
Cabernet Sauvignon



Un nez avec une superbe complexité aromatique, évoquant les petits fruits rouges comme la groseille. La bouche est équilibrée, fraîche toujours sur le fruits (blancs) avec un bel équilibre entre gras et tension sur la finale.



Bulles rosés

**PET NAT ROSE, Domaine Tour
des Gendres, Chamboulou
2024 Frs 16.-**



Malbec

Haut en couleur, Chamboulou est à l'image du domaine. L'alliance entre les fruits rouges gourmands du Malbec et la vivacité du millésime se mêlent dans un vin très équilibré et d'une grande fraîcheur. Au bord de la piscine avec une belle planche de charcuteries, en cocktail entre copains devant un beau coucher de soleil ou bien à la fin d'un repas avec un magnifique gâteau au chocolat et aux fruits rouges !

Rouvrir en été



BERGERAC, Tour des Gendres, Swing 2023 Frs 14.- Merlot, Malbec

Un petit bonbon qui régalerai tout le monde. Un vin aux notes de cerises, de fruits rouges croquants et d'épices. Souple en bouche, tanins soyeux. Idéal sur vos apéros dinatoires, poulet du dimanche ou plats du soleil. Peut se boire légèrement frais.

BORDEAUX supérieur, Château Lestrille, Lestrille rouge 2018 Frs 16.- Merlot

Un fruité puissant. En bouche, il offre une sensation ample et charnue, avec une finale particulièrement séduisante. Il incarne l'essence même du Merlot à travers un vin rouge généreux et expressif. 16 mois en cuve. OR Elle à table



GAILLAC, Domaine Rotier, Esquisse 2023 Frs 16.- 81% Duras, 10 % Syrah, 7 % Braucol, 2 % Prunelart

Frais et fruité offre des arômes de fruits rouges et d'épices. La bouche est fraîche, fruitée et gourmande.
CUVEE NATURE



SAUMUR CHAMPIGNY, Fabien Duveau, Les Bas Poyeux 2023 Frs 24.- Cabernet franc



Fabien Duveau, domaine de 16ha, en BIO et en conversion biodynamie. de très belles parcelles comme les Poyeux, un terroir mythique, abritant certains des vins rouges les plus convoités de la Loire. Le nez envoûtant exprime un cabernet mûr et frais, avec des notes de cassis cerise ou encore groseille. La chair concentrée, juteuse et précise ne manque ni d'élégance ni de profondeur, portée par une grande minéralité et une pureté magique.

SAUMUR CHAMPIGNY, Fabien Duveau, Les Hauts Poyeux 2022 Frs 33.- Cabernet franc



Nez fumé avec une touche de fruits rouges (framboise), de poivron rouge, d'églantier. Nous percevons des épices herbacées. Les tanins fermes mais bien fondus en font un vin aussi complexe que structuré. L'élevage de 14 mois en barrique vient uniquement sublimer le bouquet.

BOURGUEIL, Clos de l'abbaye 2020 Frs 19.80 Cabernet franc



On aime, on reprend.. Dernière tournée pour le 2020. Soyeux, rond, floral (rose-pivoine) et fruité (les petits fruits rouges). Volailles farcies, grillades, veau.



Languedoc

VIN de FRANCE- Castelmaure, La buvette Frs 10.- (hors offre) Carignan, Grenache

De la fraise écrasée au cassis. Désaltérant, fine trame des petits tanins de grenache. Beau vin de spontanéité. Gagnera à être bu en sortie de frigo, alternative aussi au rosé.

CORBIERES, Castelmaure, Rouge Vigneron 2022 Frs 13.- Carignan

Des fruits rouges, de la garrigue et de la puissance. Parfait pour une grillade.



SAINT-CHINIAN, Canet Valette, Antonyme 2024 Frs 16.50 Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre, Cinsault

Des fruits rouges croquants (fraises bien mûres, bonbon anglais.), des épices douces, une bouche fluide pleine de fraîcheur (13%). Derrière ce vin "léger" se cache un travail rigoureux à la vigne et en cave, qui se ressent à la dégustation.

SAINT-CHINIAN, Canet Valette, Une et mille nuits 2022 Frs 23.50 20% Mourvèdre, 20% Cinsault, 20% Grenache, 20% Syrah, 20% Carignan



Avec ses 5 grands cépages traditionnels du Languedoc, ce Saint-Chinian est une véritable bombe aromatique. Un concentré de fruits et de garrigue, la bouche est superbement souple et élégante ! La grande classe! à ne pas manquer!

CORBIERES, Castelmaure, Sansa 2023 Frs 14.- NATURE 50% Syrah, 30% Carignan, 20% Grenache

Un sans sulfites très bien exécuté, un concentré de fruits rouges croquants ! Une cuvée généreuse qui se déguste bien volontiers avec une planche de charcuterie entre copains!

CORBIERES, Castelmaure, La réputation 2021 Frs 27.50 80% Syrah, 20% Grenache

Un petit bijou ce 2021! Sur des arômes de cassis, de cerise, de violette, de réglisse noire. Le vin s'étire tout en longueur pour finir sur des notes mentholées. La bouche est ronde, large, ample, voluptueuse.



Pays HERAULT, Mas Gabriel, Les vignes de mes amis 2024 Frs 23.- Cinsault

Vin tout en délicatesse. Le nez est expressif avec des notes de fruits rouges, de cerise noire et de notes florales (rose fanée). La bouche est ronde et tendre, avec des tanins très fins. Poulet grillé ...



Bulles



Vin de France, Mas Gabriel, Bulles de jazz 2024 Frs 23.50 60% Carignan blanc, 40% Vermentino

Superbe nouveauté au Mas Gabriel avec ces bulles exquises! Des notes de citron confit et de fleurs blanches. La bouche est fraîche et minérale et les bulles très fines. 11%

Bon de commande

Nom:

.....
.....

Adresse:

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

Téléphone:

.....

Email :

.....

Période retrait / Livraison :

.....

Cuvées:



Merci