



Offre Automne 2025

Du 22 au 28 septembre

VENDANGES
VINS & SPIRITUEUX

Septembre 2025

🎵 Tutti Frutti ! 🍷



🍇 Poursuivons les escales estivales par un périple vitivinicole. Si l'ensemble des régions sera mis à l'honneur, j'attire déjà votre attention sur quelques nouveautés. À Saint-Pourçain, le successful Chardonnay-Tressallier "Aurence" des Béroles sera rejoint notamment par leurs délicieuses petites bulles rosées.

Un soir, l'âme du vin chantait dans les bouteilles:
« Homme, vers toi je pousse, ô cher déshérité,
Sous ma prison de verre et mes cires vermeilles,
Un chant plein de lumière et de fraternité !

Baudelaire

Dans le Sancerrois, nous ferons une halte dans sa discrète mais surprenante voisine : l'appellation Menetou-Salon Les Terres Promises à Bandol, la Pompadour, Les Grands Bois, Lestrille, Le Clos des lièvres, l'âme de Rotier complèteront ce programme...à s'en lécher les babines!


Se retrouver, célébrer, savourer...
Le plaisir des sens, la joie simple de se retrouver après l'été.
Note après note, Stéphanie Décaillet et Stéphanie Joseph, toutes deux violonistes à l'Orchestre de Chambre de Lausanne, ont vu naître une amitié profonde — une complicité lumineuse qui résonne aujourd'hui dans leur duo musical.

À la boutique, musique et vin se sont mêlés, les passions se sont partagées... et c'est avec un immense plaisir que nous vous convions à Tutti Frutti :

🌟 Un moment suspendu, où les accords s'enlacent aux arômes, sur des œuvres pour deux violons de Leclair, Bach, Wieniawski, du tango, et bien d'autres pépites encore.

🎻🍷 Un bonheur à portée de notes, à portée de verres.

SUR INSCRIPTION

 Offre automnale
22-28 septembre

Dégustation 🍷

vendredi 26 septembre
de 10h30 à 18h30
et samedi 27 septembre
de 10h30 à 16h30



VINO-CONCERT

TUTTI FRUTTI

Stéphanie Joseph & Stéphanie Décaillet

Mercredi 24 septembre 19h15 Chf 35.-



OFFRE AUTOMNE

Offre valable la semaine
du 22 au 28 septembre 2025

DÉGUSTATION

(Passez juste un coup de téléphone)

vendredi 26 septembre de 10h30 à 18h30
et samedi 27 septembre 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 Saràl

SAINT-POURCAIN, Domaine des Béroles, Rosé 2024 Frs 17.80

Gamay

Après le succès du pet nat rosé de cet été de Bergerac, voici des bulles rosés un peu plus structuré pour cet automne auprès d'un domaine que vous êtes désormais nombreux à affectionner. Ces bulles sont élaborées grâce à une méthode traditionnelle. J'ai beaucoup aimé leurs jolies bulles fines et raffinées exprimant des notes de fruits rouges gourmands et une belle fraîcheur. L'élevage sur lattes offre à cette cuvée une structure tout en rondeur.

A l'apéritif, sur de jolis entremets chocolatés !



CÔTES-du-RHÔNE Village Domaine Les Grands Bois Les trois sœurs 2023 Frs 16.-

50% Grenache, 50% Mourvèdre

- Avec sa jolie robe pivoine et ses notes de petits fruits rouges et de groseille, c'est le rosé idéal pour vos apéros à l'ombre, vos grillades

SAINT-POURCAIN, Domaine des Béroles, Rosé 2024 Frs 16.-

Gamay

- Ce 100% Gamay marque par son fruit et son aromatique !
- Un nez de fruits rouges et de grenadine précède une belle attaque. Une bouche sur le fruit et une finale sur la fraîcheur !
- Une vraie petite friandise !



BANDOL, Les terres promises, La chance 2024 Frs 24.50

**40% Grenache noir, 40%
Mourvèdre, 20% Cinsault**

Loin des standards, le rosé s'affiche brillamment épicé, profond, avec un fruit savoureux, légère poussée tannique dans la finale aux amers sensibles. Attention quantité limitée !



CÔTEAUX VAROIS, Les terres promises, A bouche que veux tu 2024 Frs 21.50

50% Clairette Blanche, 50% Rolle (Vermentino)

- Amplitude, finesse, fraîcheur !
- Minéralité, fruits blancs. Une belle longueur avec un équilibre préservé par une pointe d'amertume finale très agréable.
- Fondue, poisson au four, brisolée !





ENTRE-2-MERS, Château Lestril, 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! DERNIERE TOURNEE avant les fêtes.



demeter MENETOU-SALON, Domaine Bernard Fleuriot, Mentou-Salon 2023
Frs 23.50 Sauvignon NOUVEAUTE



- Une appellation moins connue au nord-est de Bourges, voisine de Sancerre. 400ha, 65% en blanc, du Sauvignon, et pour le rouge, des Pinots noirs, 35%.
- Matière juteuse, droite et précise, au fruit intense et savoureux (agrumes, fruits blancs), un rien épicé, finale saline et persistante, de belle précision. On se régale.



CDR village, Domaine des grands Bois, Viognier 2024
Frs 16.- Viognier

- Fraîcheur, finesse, minéralité pour ce 2024
- Très beau millésime, une robe jaune paille, des arômes délicats de fleurs blanches, et une bouche fruitée, entre pêche, poire et une touche d'abricot.



SAINT-POURCAIN, Domaine Les Bérioles, Aurence 2024
Frs 20.-
70% Chardonnay, 30% Tressallier

- Retour de cette cuvée devenue emblématique à la boutique, millésime 2024
- Un nez fruité et floral. Bouche équilibrée sur des notes de pommes, de poires et de fleurs blanches. Un vin structuré doté d'une belle fraîcheur et une jolie longueur.
- En accord avec TOUT ou presque! Go ! carton!



MONTLOUIS sur LOIRE, Ludovic Chanson, Les Cabotines 2022
Chenin Frs 25.-

- Splendide Chenin issu de vignes d'une quarantaine d'années sur sol d'argiles à silex. Elle a été vinifiée 18 mois en barriques et en demi-muids.
- Fruits blancs, épices, fruits secs, amplitude, tension, et de fins amers.
- Amenez la blanquette de veau, les curry, courges
- **FIN de STOCK**





MAGRET DE CANARD AUX FIGUES

CÔTES de BOURG, La croix des lamberts 2022 Frs 14.-
75 % Merlot, 15 % Malbec, 10 % Cabernet Sauvignon

Des arômes de cassis, de cerises noires, de prunes fraîches et touches vanillées. Un vin gourmand, belle densité aromatique, vin de garde. Médaille or Gilbert & Gaillard.



POITRINE VEAU - CAROTTES

Cd-Rhône village Saint Cécile les vignes, Grands Bois, Philippine 2023 Frs 16.-
Grenache & Syrah

- Framboise écrasée, griotte au sirop, touche de cuir.
- Ample et aromatique, aux racines profondément ancrées dans les garrigues.
- opération séduction



POT-AU-FEU

Saint-Pourçain, Domaine des Bérioles, Grandes Brières 2023 Frs 25.- Gamay et une pointe de Pinot noir

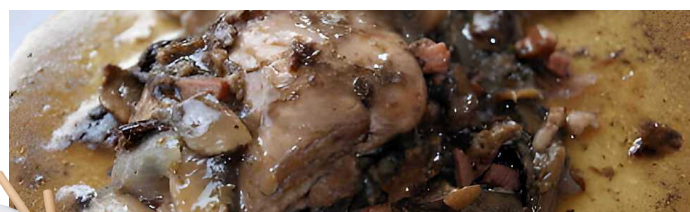
- Des fruits rouges gourmands, des épices, un petit coté fumé. Des tannins très fins, soyeux et souples et toujours une belle fraîcheur. Subtil, ce vin surprendra par son allonge et son raffinement naturel.



CHOU FARCI

Saumur-Champigny, Domaine Fabien Duveau, Les Bas-Poyeux 2023 Frs 24.-
Cabernet Franc

- 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



LAPIN AUX CHAMPIGNONS

Bergerac, Domaine Albert de Conti, la vigne d'Albert 2023 Frs 16.- Périgord, Abouriou, Merlot, Cabernets (Franc et Sauvignon), Côt et Fer

- Des arômes de fruits noirs, (cassis), poudre de cacao, très juteux. Ample en bouche, plein de gourmandise.
- Parcelle conservatoire, vieilles vignes, cépages anciens



NATURE



CORBIERES, Castelmaure, Pompadour 2022 Frs 19.-
52% Carignan, 22% Grenache, 26% Syrah

Millésime EXCEPTIONNEL! Nez puissant de fruits rouges et de mûre évoquant la garrigue et les épices. Rond et soyeux. Coup de cœur Guide Hachette 2025. 90/100 James Suckling

VIANDES ROUGES & MARINÉES



BORDEAUX Supérieur, Château Lestrille, Capmartin 2016 Frs 19.80

90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon

- Excellent Bordeaux, charnu, fruits noirs mûrs, épices douces, finale suave. Top!



BANDOL, Terres promises, Amourvèdre 2023 Frs 32.-

95% Mourvèdre & 5% Grenache



- L'élégance de Bandol. Un grand vin rouge, profond où la puissance ne rime pas avec agressivité: tanins fondus, bouche veloutée, équilibre remarquable. Fruits mûrs, épices, soupçon de cuir, L'amour du mourvèdre dans sa plus belle expression.



RASTEAU, Domaine les Grands bois, Cuvée Marc 2022 Frs 26.-
75% Grenache, 10% Syrah, 15% Mourvèdre

- "Des arômes généreux (cerises noires, poivre sauvage) qui infusent une bouche ample, puissante et tendue, structurée par de beaux tanins gras encore serrés" Guide Hachette 2025 vin remarquable.



Coteaux du Languedoc - Mas Gabriel, Clos des Lièvres, 2020 Frs 26.80
75% Syrah, 25% Grenache Noir



- Vin puissant, millésime solaire. Bouquet complexe et harmonieux de cerise, de cassis et d'épices douces. Une attaque ronde, une matière ample et concentrée, portée par des tanins présents mais bien affinés, qui poussent loin la finale, riche en fruits. Toujours aussi beau!



GAILLAC, Rotier, L'âme 2019 Frs 37.-
80 % Duras, 20 % Braucol

FIN de STOCK

- Une palette variée de fruits noirs, d'épices, d'eucalyptus. Au palais, une silhouette élancée et d'excellente tenue : rondeur, fraîcheur, finesse des tanins et persistance fruitée. La classe! Magnifique bouteille à offrir aussi.



**Les terrines de
Telme seront
disponible à partir
de mi-octobre. On
attend**

**l'ouverture de la
chasse!**

TERRINES DE GIBIER CHF 19.- MAISON TELME, PROVENCE

Une maison coup de cœur ! Leurs produits sont splendides. Ayant des chasseurs dans la famille et parmi mes amis, j'ai souvent été déçu par les terrines de gibier, souvent assez fade. Or là, c'est magnifique, on retrouve le goût de chaque viande. Les recettes ont été élaboré par des chefs étoilés, Meilleurs ouvriers de France, comme Olivier Nasti. Doublement étoilé Michelin, 4 Toques au Gault et Millau, aux commandes du Chambard à Kaysersberg en Alsace; il est lui même chasseur cueilleur et un grand spécialiste de la préparation des gibiers. Vous allez vous régaler. Ce sont tous des pots de 200gr, moyen de faire une belle entrée pour 4-5 personnes.

Terrine Chevreuil, champignons sauvages, foie gras, par Emmanuel Renaut

Terrine de lièvre, lard fumé et genièvre par Olivier Nasti

Terrine de Cerf au Pinot noir et foie gras, par Olivier Nasti

Terrine de Sanglier aux châtaignes et cèpes, par Olivier Nasti

Terrine de canard aux oranges confites corses, 200gr CHF 17.-



TARTINABLES DE LÉGUMES D'AUTOMNE



Voilà déjà quatre ans que je travaille avec Secrets de Famille en Bretagne et la maison Bigand à Albi, des valeurs sûres dont le succès en boutique ne dément pas. Les diverses tapenades, rillettes, sont toutes de retour, les toast bio également. J'attire ci-dessous votre attention sur celles plus automnales. Des pots de 100gr pour Bigand et 90gr pour Secrets de Famille, excepté le pâté.

Bigand, Chou-fleur rôti, sarrasin torréfié, pommes CHF 7.50

Bigand, pois chiches, graines de sésame, et citron confit CHF 7.50

Bigand, Potimarron, orange, muscade CHF 7.50

Bigand, Artichaut à la truffe (brisures de truffes) CHF 10.-

Bigand, Châtaignes et cèpes rôtis CHF 9.50

Secrets de famille, Butternut, miel, citron, amande CHF 6.80

Secrets de famille, Pâté raisins (blond) et calvados 130gr CHF 8.-

**deux maisons
artisanales
légumes et viandes
locales**



POULETS AU VIN JAUNE



Pour cet incontournable de la saison, plusieurs possibilités s'offre à vous :

- La rolls des vins jaunes avec le Château Chalon de Berthet Bondet 2016 **CHF 81.-** (donc 7ans sous voile, 100% Savagnin)
- Toujours chez Berthet Bondet, 100% Savagnin sous voile (4 ans) 2018 **CHF 42.-**
- A la croisée comtoise, Chardonnay-Savagnin vieilles vignes (50 ans) en Trouillots. Elevé pendant 6 ans et 3 mois comme un vin jaune **CHF 35.-**

Bon de commande

Nom:

.....

Adresse:

.....

.....

.....

Téléphone:

.....

Email :

.....

Période retrait / Livraison :

.....

Cuvées:



Merci

TUTTI FRUTTI

Vino-concert

Mercredi 24 septembre 19h15

Stéphanie Joseph & Stéphanie Décaillet



Vendanges, vins & spiritueux Av d'échallens 58 1004 Lausanne CHF35.-