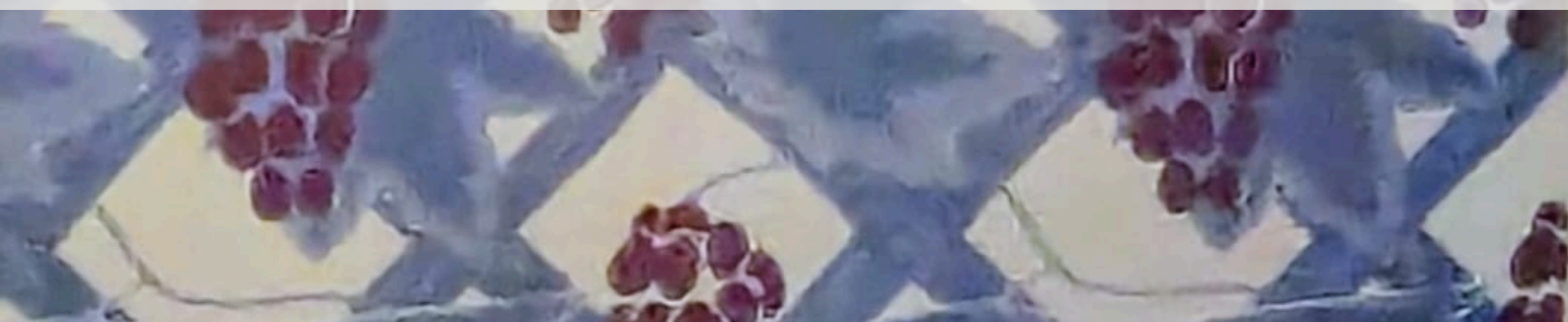


**Offre hiver 2026**

**Du 26 au 31 janvier**

**VENDANGES**  
**VINS & SPIRITUEUX**





## Janvier 2025

***“Qu’ils sont doux,  
bouteille jolie,  
Qu’ils sont doux  
vos petits glouglous!  
Mon sort ferait bien des jaloux,  
Si vous étiez toujours remplie.  
Ah, bouteille, ma mie,  
pourquoi vous videz-vous ?”***

**Molière  
Le médecin malgré lui**

### **Chères clientes, chers clients,**

*Pour commencer cette année 2026, je vous propose – comme d’habitude en début d’année— des vins sous le signe de la convivialité. Des vins que l’on aime ouvrir un soir de semaine pour changer la tonalité de la journée, ou partager autour d’une grande tablée pour rendre au bavardage toute sa légèreté. Rien n’est plus difficile que de faire simple... et Jeff Carrel y parvient merveilleusement. Je me régale toujours en dégustant ses cuvées, sincères, gourmandes et accessibles, sans jamais être simplistes.*

*Cette offre est aussi l’occasion de mettre en lumière une belle appellation du Languedoc : Faugères, avec le Mas Nicolas et le Château La Liquière. Situés à seulement cinq kilomètres l’un de l’autre, ces deux domaines expriment des visages différents et complémentaires de leur terroir, offrant une belle diversité de styles et de sensations. J’apprécie depuis plusieurs années les vins de La Liquière, même si je n’ai pas toujours eu l’occasion de les rentrer en boutique : c’est un domaine que j’aime beaucoup, que ce soit pour la qualité de leurs vins ou leur philosophie. Un travail récompensé qui leur a value d’être élu vigneron de l’année 2024.*

*La Loire, Le Rhône et le Sud-Ouest apportent encore davantage de diversité.*

*La saison des salons recommence et cette année je me rendrai début février à Wine Paris, un salon qui a pris beaucoup d’ampleur. Suite au prochain épisode!*

**Joëlle**





# OPÉRATION CHALET

**Offre valable la semaine  
du 20 au 26 janvier 2025**

## DÉGUSTATION

 *(Passez juste un coup de téléphone)*

**vendredi 30 janvier de 10h30 à 18h30  
et samedi 31 janvier 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**



**Accès : Ligne 9 arrêt de bus Saint Paul  
Places de livraison pour charger devant la  
boutique**

**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**



**VIN de FRANCE, Jeff Carrel, Plein la vue 2024 Frs 15.50**  
**Sauvignon**

- Nez puissant de fruits blancs et d'agrumes.
- Bouche fraîche, longue et sapide sur le fruit.
- Apéro, fruits de mer, le poulet, les légumes printaniers et la sauce chimichurri.



**VIN de FRANCE, Jeff Carrel, Pas vu, pas pris 2024 Frs 15.50**  
**Chardonnay**

- Notes de poire mûre, de melon, une légère touche de noisettes.
- Une matière ronde et craquante. Finale tonique.
- Apéritif, fruits de mer, poissons et volailles, fromage...JOKER !



**Côtes CATALANES, Jeff Carrel, Les Mamettes 2024 Frs 15.50**  
**Grenache Gris**

- Nez complexe de fleur d'oranger, de litchi, de fenouil et de jasmin.
- Bouche intense, une belle fraîcheur saline en finale complétée par une touche d'ananas.



**IGP Pays d'OC, Mas Nicolas, Viognier 2025 Frs 16.-**  
**Viognier**



- 2025! Une semaine de mise. Laissez lui, juste un peu de temps chez vous, mais tout est en place. Nicolas, nous habitude à une grande régularité sur son viognier, sur le fruit mais avec beaucoup de fraîcheur.



APRES SKI  
club

# HIVER BLANC AU LANGUEDOC

**FAUGERES, Mas Nicolas, Coing Secret 2024 Frs 26.-**  
**Vermentino, Marsanne, Roussanne**

- Des notes d'agrumes et de fleurs blanches. Une attaque en bouche souple et fraîche, avec une belle tension. Un milieu de bouche ample et soyeux, de la rondeur, du gras, et de la structure.



**FAUGERES, Château la Liquière 2024 Frs 18.-**  
**Grenache blanc & Roussanne**



- Un nez de fleurs blanches, la bouche est soyeuse, élégante d'une grande fraîcheur. Des notes minérales en fin de bouche. Superbe!

**CdRHÔNE, Roche-Audran, César 2023 Frs 23.-**  
**60% Grenache blanc, 24% Viognier, 8% Clairette, 8% Bourboulenc**



Bien construit, charnu, bel équilibre entre fraîcheur et rondeur, souligné par un boisé gourmand aux saveurs de nougat. Très beau!





# PARENTHÈSE ROSÉE



**Vin de France, Jeff Carrel, Bistrologie Frs 13.-**



- Gourmand sur notes de fruits rouges acidulés.
- Bouche ample, équilibré entre le fruit et l'acidité.
- Longue persistance en finale aux arômes floraux.
- Joli rosé sans prétention



**FAUGERES, Mas Nicolas, Cydonia, 2024 Frs 16.-**  
**Cinsault, Syrah**

- Il dévoile une belle robe rose clair et un bouquet gourmand sur des notes de fraise et de groseille. C'est un vin du Languedoc à la bouche tonique et désaltérante.

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

- 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 !



**ANJOU Blanc, Le Fief noir, Dis-moi oui 2024**  
**Frs 20.- Chenin**

- Avec 10/15gr de sucre résiduel, le vin est caractérisé par un incroyable équilibre entre la rondeur et la fraîcheur.
- Fruits exotiques (ananas), pointe d'agrumes.
- Cuisine exotique, indienne, sushi.

**ANJOU ROUGE, Le Fief noir, Cocagne**  
**2024 Frs 20.- 100% Grolleau**

- Fruits rouges (fraise des bois, cerise) finement épicés.
- Apéro, papet, charcuterie, poisson.
- 11.5%, peut se boire légèrement frais



## LOIRE





# FAUGÈRES

Le royaume du schiste

## FAUGERES, Château La Liquière 2023 Frs 18.- *Grenache, Syrah, Carignan*

- Vieilles vignes de Carignan. J'ai beaucoup aimé ce millésime, touché soyeux, des fruits noirs, de la garrigue et des épices.

## FAUGERES, Château La Liquière, Ampoule 2024, Frs 17.- *Cinsault*

- «l'ampoule» = surnom de la bouteille bourguignonne. Lié à une expression très sudiste «et si on faisait péter une Ampoule!...»
- Léger, fleurs fanées, fruits rouges, friand.



## FAUGERES, Château La Liquière, Tucade 2022 Frs 29.80.- *90% Mourvèdre, 10% Syrah*

- Nez d'une grande complexité : framboise, cassis, garrigue, buis, menthe fraîche. On retrouve le fruit noir, les arômes de buis et une note grillée dans une bouche qui impressionne par son volume, sa finesse et sa souplesse conjugués, par ses tanins au grain serré et par sa finale longue et fraîche.



## FAUGERES, Château La Liquière, Malpas, 2020 Frs 31.- *Syrah complétée par un peu de Mourvèdre*

- Vin complexe, fruits noirs, thym, menthol et garrigue, peu lardé.
- Beaucoup de caractère dans sa jeunesse et un potentiel de garde énorme...

## FAUGERES, Mas Nicolas, Cydonia, 2023 Frs 16.- *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. Gourmand !

## FAUGERES, Mas Nicolas, Coingcidence, 2022 Frs 26.80 *80% Carignan, 20% Syrah*

- Des arômes gourmands de mûre, de cerise, de framboise, avec des notes de cuir, de pruneau, de violette et cet inimitable parfum de garrigue qui fait toute l'authenticité des coteaux schisteux du terroir. Du velours en bouche!







## C du RHÔNE, Raymond Usseglio, Les Claux 2023 Frs 19.50



**60% Grenache noir, 20% Syrah, 20% Mourvèdre**



- Des arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs, agrémentés de notes de garrigue et d'épices comme le poivre noir et la réglisse.

## IGP CÔTES de Gascogne, Chiroulet, Grande réserve 2020 Frs 19.80

**60% Merlot, 40% Tannat**

- Entre un boisé légèrement toasté-épice et des senteurs franches et profondes de fruits noirs. Amplitude, étoffe en bouche.

## CAHORS, Château du Cèdre, Extra-Libre 2023 Frs 23.- (sans soufre ajouté) Malbec

- Magnifique! On retrouve le fruit net du Malbec (cerise griotte) dans ce rouge tendre et salivant, au joli tanin raffiné.



## VIN de FRANCE, Jeff Carrel, A vue de Nez, 2024

**Frs 16.- (sans soufre ajouté)**

**90% Cabernet Franc, 10% Syrah**

- Une fois de plus, cette cuvée est une réussite. Une bouche ronde, ample et veloutée qui révèle des arômes de fruits rouges, de coulis de myrtilles, associés à une très belle fraîcheur et beaucoup d'équilibre.



## FITOU, Jeff Carrel, La Tire, 2023 Frs 16.-

**60% Carignan, 40% Syrah**

- Des notes intenses de myrtilles, de mûres, de poivres, de la garrigue avec des tanins fins et souples, beaucoup de fraîcheur.
- Puissant et concentré, ce vin sera idéal sur vos viandes rouges et autres plats de caractère.



## CdRoussillon village CARAMANY, Jeff Carrel, Sous la montagne, 2018 Frs 18.-

**66% Syrah, 34% Carignan**

- Le nez, intense et racé, évoque les fruits noirs très mûrs. La bouche est ample, corsée, puissante, soutenue par des tanins fermes qui appellent la garde.



## Bon de commande

Nom:

.....

Adresse:

.....

.....

Téléphone:

.....

Email :

.....

Période retrait / Livraison :

.....

Cuvées:



*Merci*